



## STREETFOOD & EVENTCATERING seit 2015

Wir sind die CATERJUNGS  
und begeistern ganz  
Norddeutschland mit unserem  
Food Truck Catering



Regionales Hand Food &  
International Streetfood

Als Foodtruck erster Stunde, mit jetzt  
16 eigenen Food Trucks & Getränkewagen  
sowie über 30 Cateringkonzepten sind wir  
euer zuverlässiger Food Truck- und  
Cateringpartner in Norddeutschland.

### Unser Catering: Flexibel, sicher & secker All in One / Sattmacher-Pauschale:

- > inkl. Fahrtkosten für An- & Abfahrt
- > mit unseren Caterjungs und Mädels für die Zubereitung und Ausgabe
- > eine schnelle Ausgabe – in der ersten Stunde bis zu 200 Portionen
  - > inkl. sämtlicher Speisen, Beilagen & Dips
  - > inkl. vegetarische, vegane oder Geflügel-Alternativen
  - > kurzfristige Änderungen/Verschiebungen möglich
- > Flexibles Team mit Catering-Erfahrung & Food Truck Expertise seit 2015
  - > Werkstatt- oder Ersatz Food Truck bei z.B. Un-/Ausfall
  - > Ersatzpersonal für Truckfahrer & Service bei z.B. Krankheit
- > immer eine Reserve an Bord für zusätzliche Gäste o. großen Hunger
  - > 24/7 Catering-Hotline: 0171-6852054 für Notfälle

Wir können so sicher eure private Feier, das nächste  
Firmenevent und besonders Veranstaltungen mit vielen  
Gästen schnell und individuell bewirten.

### LOCAL FOOD ISS GUT



**Kontakt Office:**  
[caterjungs@cookandcatering.de](mailto:caterjungs@cookandcatering.de)

**WhatsApp & Tel:**  
**0163-3008297**

HOLSTEINER CATERJUNGS  
Oke Käselau  
Schmiedekoppel 23, 23843 Travenbrück

## Cateringplanung

Ihr braucht nur ein wenig Platz, etwas Strom  
tolle Gäste, um alles Weitere kümmern wir uns.

Für alle Food Truck Einsätze gilt auf Firmenevents,  
öffentlichen Veranstaltungen oder privaten Feierlichkeiten:

- > Die Ausgabe unserer Speisen erfolgt mit hochwertigem Biogeschirr und Besteck sowie Servietten aus Holz / Papier: kompostierbar, optional auch Mehrweggeschirr
- > Ausschank von Getränken in Mehrwegflaschen
- > Die Speiseauswahl können wir durch verschiedene Sortimente euren Wünschen individuell anpassen.
- > Wir verwenden traditionelle Lebensmittel aus der Region.
- > Wir verschwenden keine Lebensmittel durch individuelle und flexible Speisen- und Portionsgrößen.



Je nach Wochentag, Ausgabezeit und Entfernung kalkulieren wir einen Mindeststopp und/oder eine Fahrt- & Truckpauschale. Diese beinhaltet (zusätzlich zu den Speisen) hochwertiges Bioeinweggeschirr, die Vorbereitung, anteilige An- und Abfahrt, Auf- und Abbau, die Bereitstellung der Food Trucks und unser Servicepersonal für die Zubereitung, Ausgabe, Warte- & Standzeiten, Reinigung der Servicefläche sowie die Müllentsorgung innerhalb der Cateringzeit vor Ort.

Die Ausgabezeit passen wir je nach Personenanzahl an:  
bis 50Pers 1,5h, 75 Pers 2h, 100Pers 2,5h, 200Pers 3h oder nach Wunsch.

### Je kleiner die Speisekarte, desto schneller sind wir...!

Je nach Gästeanzahl empfehlen wir, die Auswahl der Speisen gering zu halten. Es hat sich bewährt, 3-4 Speisen auszuwählen. Eure Gäste haben es dann leichter bei der Auswahl und die Ausgabe erfolgt deutlich schneller.

**Pro Stunde können wir 100-200 Portionen pro Truck ausgeben.**



### Voraussetzungen

#### für Food Truck Catering:

- Durchfahrtshöhe mind. 3,30m
- Durchfahrtsbreite 2,50m
- Platzbedarf : Verkaufsfläche Länge: 7m x Tiefe 3,50m inkl. Verkaufsklappe
- Privates Gelände, flacher, ebenerdiger, befestigter Standort
- Stromanschluss – Optimal wäre Stark-/Drehstrom 400V/5-polig:
  - Stecker CEE 16A (Standard) oder auch CEE 32A mit max. 10kw Auslastung
  - Alternativ Hausstrom: 2x Anschlüsse Schuko 230V/16A (mit je 3kw getrennt abgesichert)
- 25m Stromzuleitung haben wir an Bord
- freie Zu- & Abfahrt 1h vor und nach der Ausgabe ggfs. zum Wenden
- Auch ohne Strom ist ein Catering möglich
- Ein Wasseranschluss wird nicht benötigt

**Gewinner**  
**2024 & 2026**



# Regionales Hand Food & internationales Street Food:



**Spanferkel & Kringel Pommes**

**Holsteiner Kraftfutter**

Ferkel Brötchen  
Holstein-Burger  
Bullen-Burger  
Bullenbox  
Ferkelbox  
Große Sauerei  
Wilde Sau  
Lümmeltüte  
Schlachtplatte  
Kringel Pommes  
Vegetarisches Futter  
Käse Kringel  
Veggie Box  
Falafel Bowl  
Veggie Burger

**Catering- TIPP!**

**Boxenstopp**

Ferkelbox, Bullenbox  
Lümmelbox, Kri-Po Box  
Veggiebox



**X-MAS Special:**

Backente, Grünkohlbox  
Trüffelschwein, Wildsau,  
Süße Fritten & Waffeln  
Bio-Holunderpunsch



**feinstes Kiezfutter**

**Chicken, Beef & Veggie**



Kiez-Rollen  
Burrito-Wraps: Couscous mit Chili-Gemüse, Salat  
Scharfes Luder  
Schweinkram  
Krusper Kalle  
Hafen Bulle  
Super Bowls oder Kiezboxen  
Avocado Salat, Kimchi Kraut,  
Mix-Salat, Couscous mit Superfood Crunch  
Falafel Bowl  
BBQ-Teriyaki Bowl  
Chicken Bowl  
Kartoffel Kringel

Chicken-Burger

Crispy Chicken  
Chili-Cheeseburger  
BBQ-Korean Chicken  
BBQ Bacon Burger

Kiez Dogs

Big-Hotdogs  
Classic, Cheesy,  
BBQ und Avocado

Kiez König

Currywurst + Fritten  
Astra Currysoße

Fish & Chips



**Burger & Fries**

**Grilled Burger & Smashburger**

Classic Burger  
Black Angus Burger  
Double-Cheeseburger  
Bacon-Cheeseburger  
Chili-Cheeseburger  
Avocado-Burger

Special Burger

Smashburger  
BBQ Burger  
Beyond Meat Burger  
Pulled Pork Burger  
oder BBQ-Box

im Menü mit Dip

Curly Fries oder  
Sweet Potato Fries  
Avocado-Veggie Burger

Veggie:

Avocado Fries  
Cheesy Fries

Top up:

Currywurst SPEZIAL  
mit Zwiebeln



**Steak-Sandwich**

**Hand Food vom Grill**

Sauerteig-Sandwich  
mit eingelegtem & gegrilltem Fleisch:

De Bull

Stück goot Fleisch von't Rind  
frisches Kraut, Küstenkäse  
& feiner Knoblauch-Pfefferremoulade

Dat Beest

Black Angus Beefsteak,  
Küstenkäse,  
Schmelzzwiebeln,  
Rauke & Zitronenpfeffer

Trüffel Swien

Dry Aged Pork mit  
karamellisierten Zwiebeln,  
Rauke & Trüffeldip

dazu

Küsten Kartoffeln

mit Küstenkäse,  
Remoulade oder Trüffeldip  
& Rauke

**HOLSTEINER**  
Food Truck  
**CATERJUNGS**



Getränkewagen I Softgetränke I Bier I Drinks I Wein I Prosecco I Kaffee



**Grillwurst & Fritten**

**Currywurst SPEZIAL**

Holsteiner Wurstspezialitäten

Kalbsbratwurst  
Krakauer  
Currywurst  
oder auch  
Geflügelwurst  
mit Brötchen  
oder Bierkrustenbröt

mit hausgemachter Soße  
(fruchtig/scharf)

im Menü:

Kringel Fritten  
und Coleslaw



**CW SPEZIAL**

CW Chili Cheese  
CW BBQ-Bacon  
CW Beef Spezial

Veggie/Vegan  
CW Veggie SPEZIAL  
Fritten Box



**Messe & Tages Catering**

**Bistro Snacks Heiß+Kaltgetränke**

Grill Paninis  
Tomate/Mozzarella  
Puten-Schinken  
Hähnchen-Salami

Wraps

Chicken/Käse  
Falafel/Avocado

Rosted Beef

Bowls

BBQ-Beef Bowl  
Chicken Bowl  
Veggie-Bowl

Suppen & Eintöpfe:

Chili sin Carne  
gelbe Linsensuppe  
Geflügel-  
Currywurst Pfanne

Gebäck

Bunte Donuts &  
Muffins, Waffeln  
Laugengebäck

Heiß & Kalt Getränke

Kaffee & Teestation  
Fritz Fl. 0,33l  
(Kola, Limo & Bioschorle)  
Viva con Aqua Fl.0,33l



**Holsteiner Kartoffeln**

**Drillinge & Kringel**

Kartoffeln un de Bull

mit Streifen vom Black  
Angus Beefsteak,  
Meersalzlocken &  
Zitronenpfeffer,  
Küstenkäse, Rauke &  
Remoulade

Kartoffeln un dat

Schwien

mit geuzptem Dry Aged  
Pork, karamellisierten  
Zwiebeln, Rauke &  
Trüffeldip

plantlich, ohn Fleisch:

Bärlauch Kartoffeln

mit Bärlauch Marinade &  
Remoulade

Keese Kartoffeln

mit Küstenkäse, Knoblauch  
& Meersalzlocken

Trüffel Kartoffeln

mit Küstenkäse, Trüffeldip  
& Rauke

**BUFFET:**

**BBQ-GRILLCATERING**

