



StreetQuizine Produktkatalog 2024

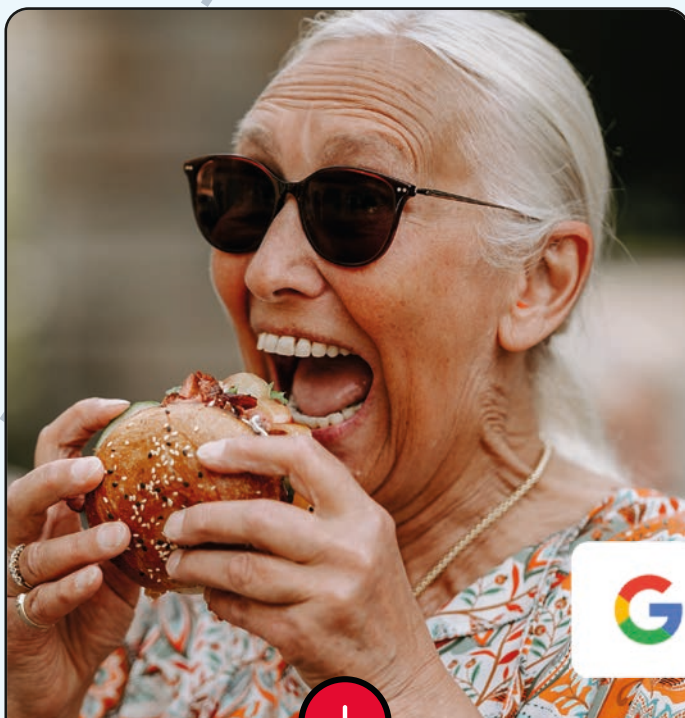


DEIN PREMIUM CATERING

Full-Service Eventplanung

Premium Burger Paket

Getränke Catering



Gelernte Köche



Made in Germany Foodtrucks



Google Rezensionen
4.9 ★★★★★

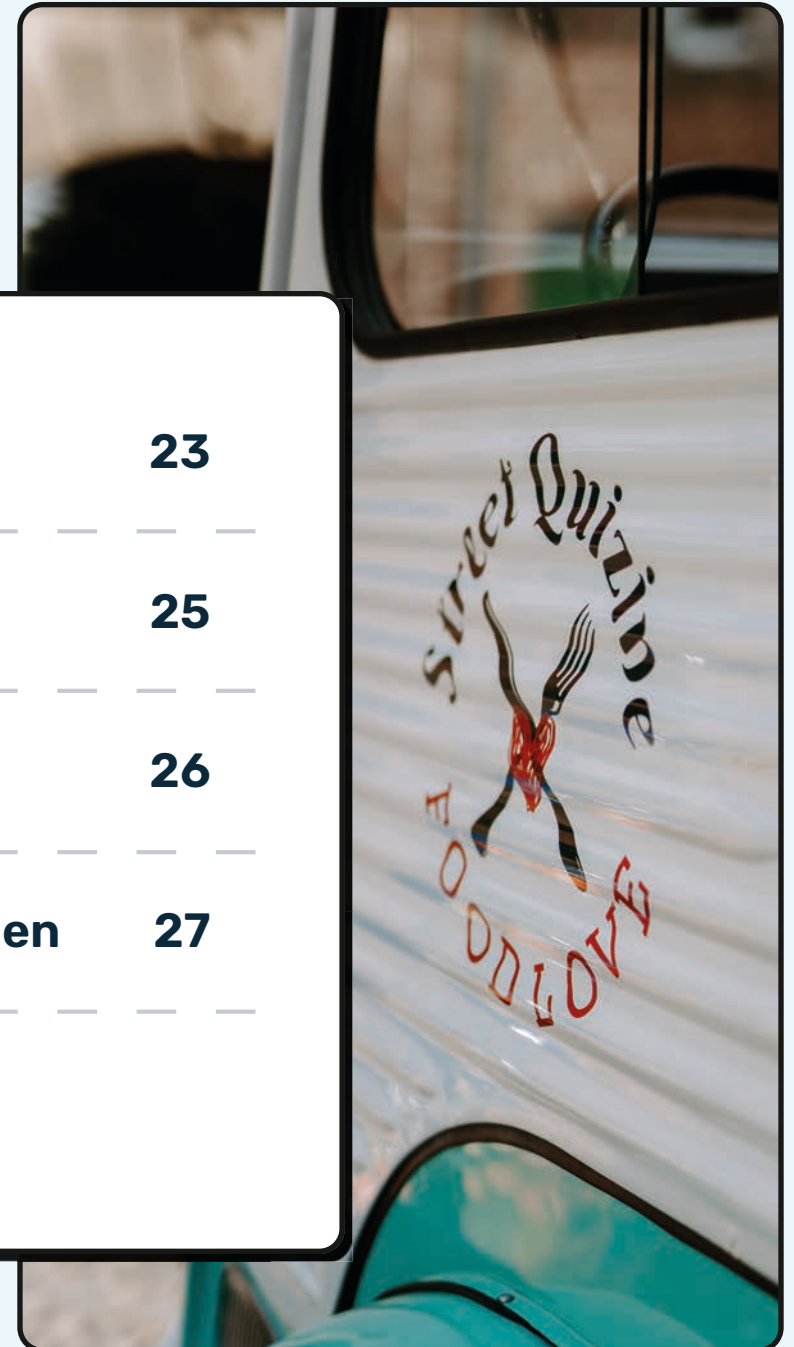


5,00 von 5
★★★★★
SEHR GUT



Navigation

Vorteile	6	Getränke	23
Pakete	8	Flotte	25
Bowls	10	Equipment	26
Vorspeisen	19	Kundenstimmen	27
Dessert	21		





Bei StreetQuizine geht es um mehr als nur gutes Essen

Wir verbinden Zuverlässigkeit mit viel Fingerspitzengefühl im Service, was für höchste Zufriedenheit sorgt und auch hohen Ansprüchen elegant gerecht wird.





Premium Catering für spektakuläre Firmenevents und private Veranstaltungen

2017

Gründung

250.000+

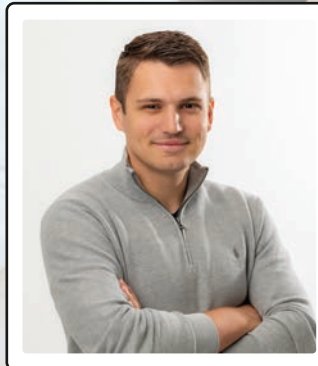
Gäste

2.500+

Events

1.500+

Personen pro Stunde



Entdecke unser Team auf Instagram



Stimmen

„Unsere Gäste schwärmen noch heute vom leckeren und besonderen Essen auf unserer Hochzeitsfeier.

Es war wirklich ein Highlight!“

Kristin und Milan, Brautpaar



„Wir haben das Team von StreetQuizine für unsere Hochzeit im September 2022 engagiert. Der Austausch mit Maxim und seinem Team war sowohl im Vorhinein als auch im Hochzeitstag selbst immer problemlos und kundenfreundlich.

Unsere durchaus vielen, vor allem veganen, Extrawünsche waren für das Team gar kein Problem und wurden unfassbar lecker umgesetzt.

Für unsere ca. 110 Gäste haben wir die Bowl-Burger- und Barbecue-Pakete sowie kleine Vorspeisen, die schon zum Sektempfang bereit gestellt wurden, und Nachttisch gebucht. Spontan kam das Team für uns kostenfrei auch mit einem weiteren Truck, sodass der Ablauf einwandfrei war und alle Gäste schnell versorgt waren.“



16 Gründe für Dein erfolgreiches Event

1 Schnelles Catering:
bis zu 250 Personen
pro Stunde mit einem
Truck

2 Nachhaltigkeit:
Abfallvermeidung durch
Systeme und Mehrweg-
Geschirr

3 Professionell:
Gelernte Köche in den
Trucks

4 Regional:
Fleisch und Zutaten mit
regionaler Herkunft

8 Autark:
Wir benötigen nur
eine haushaltsübliche
Steckdose

7 Flatrate:
All you can eat

6 Full Service:
Wir kümmern uns um
alles. Vom Aufbau bis
zur Müllentsorgung

5 von 5   5,00 von 5
SEHR GUT

**9 Deutschlandweiter
Einsatz**

10 .000+ Gäste möglich

**11 Halal, vegan usw.
möglich**

12 Zuverlässigkeit:
durch Teamarbeit und
moderne Technik

16 Kein Kostenrisiko:
Pauschalpreise

**15 Ein Persönlicher
Ansprechpartner**

14 Individualität:
Wir stellen uns auf
Deine Bedürfnisse ein

13 Frische Zubereitung
aus eigener Küche





Dein Foodtruck für anspruchsvolle Firmenevents und Privatfeiern

- ✓ Deutschlandweiter Einsatz
- ✓ Dein Full-Service-Catering
- ✓ Geschultes Servicepersonal buchen
- ✓ Absolut verlässlich & professionell

Wir passen uns mit individuellen Speisen und einem professionellen Spitzenservice sämtlichen Anforderungen vor Ort an.



Hochzeit



Roadshow



Sommerfest



Weihnachtsfeier

Eröffnungsfeier

Geburtstag

Fingerfood Lieferung

Kantinenersatz

Getränke Catering





Premium Burger

250

**Portionen pro
Stunde und Truck**

4

**Verschiedene
Burger für Dein
Catering**





Burger Paket



Pulled Beef
vom deutschen Rind



Flank Steak
vom deutschen Rind



Pulled Pork
vom Duroc Schwein



Beef Patty
Dry Aged



Teriyaki Hähnchen
Sous Vide gegart

Deinen Burger bekommst Du bei uns mit einem frisch gebackenen Bun aus regionalem Dinkel. Dieser wird mit hausgemachter Burger-Sauce, frischem Wildkräutersalat und saftiger Ochsenherztomate belegt.

Kombinierbar: Currywurst, Bowls, Pita, BBQ



Gemüse Tempura*
Knusprig



Süßkartoffel Patty*
aus eigener Herstellung

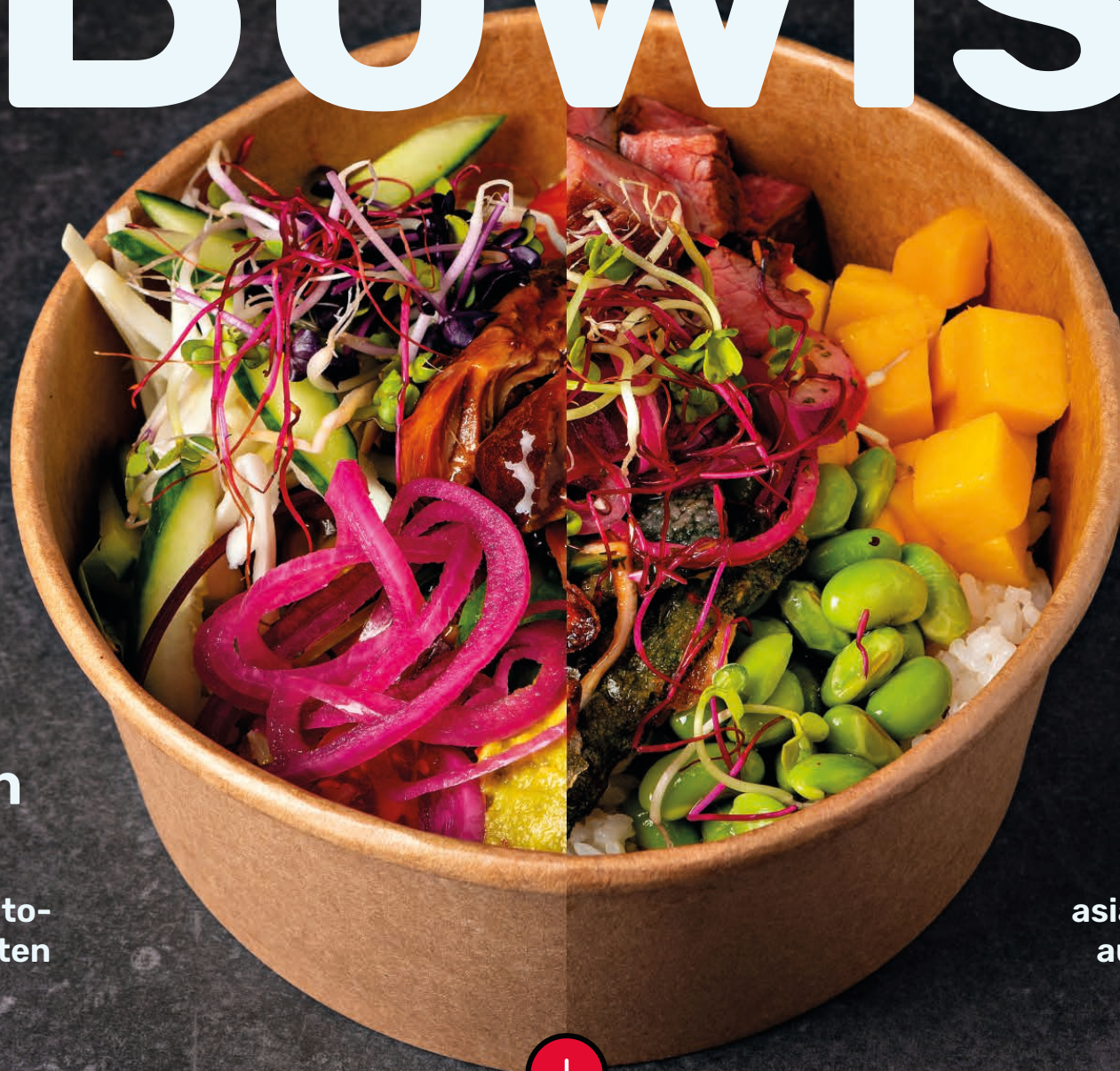


Falafel Patty*
aus eigener Herstellung

 *Diese Position ist vegan oder bereiten wir Dir nach Absprache auch gerne vegan zu.
**Auf Vorbestellung können wir verschiedene Speisen auch mit Fleisch aus „halal“ zertifizierter Schlachtung anbieten.



Bowls



Mexikanisch

Frische Bowls im mexikanischen Burrito-Style mit ausgewählten Zutaten

Asia Style

Frische Bowls mit asiatischen Aromen und ausgewählten Zutaten

Bowls



Asia Bowls



Flank Steak
vom deutschen Rind



Teriyaki Hähnchen
Sous Vide gegart



Tofuwürfel*
Knusprig

Auch in Kombination mit
unseren Burgern möglich!

Burrito Bowls



Zitronen Hähnchen
Sous Vide gegart



Würziges Pulled Beef
vom deutschen Rind



Mexikanische Picadillo
vom Duroc Schwein



Mex. Veggie Picadillo*
aus Jackfruit

i *Diese Position ist vegan oder bereiten wir Dir nach Absprache auch gerne vegan zu.
**Auf Vorbestellung können wir verschiedene Speisen auch mit Fleisch aus „halal“
zertifizierter Schlachtung anbieten.

Weitere Pakete





BBQ Paket

Beim BBQ Paket zaubern Dir unsere Köche verschiedene Köstlichkeiten vom Grill und aus dem 800° Ofen. Dabei bieten wir Dir zusätzlich frische Salate und vegetarische & vegane Optionen bei Bedarf. Im Winter bieten wir Dir die Winter Edition!

Kombinierbar mit dem Burger Paket

Empfohlen für Deine Hochzeit / Taufe / Kommunion oder Dein gehobenes Business Event!

 Werden optional mit Mehrwegbesteck serviert



Französisches Paket

Das Französische Paket bietet Dir die Finesse und Aromatik der Französischen und mediterranen Küche zusammen auf einem Teller. Zum Beispiel Trüffelpasta und Roastbeef mit Kräuterkruste - ein absoluter Gaumenschmaus!

Empfohlen für Deine Hochzeit / Taufe / Kommunion oder Dein gehobenes Business Event!

 Werden mit Mehrwegbesteck serviert





Japanische Ramen

Tauche ein und erlebe die wahre Essenz der japanischen Küche! Wähle aus verschiedenen Premium Toppings.

Geeignet für: Knackige Business Events und Geburtstage

Kombinierbar mit: Burger & Asia Bowl



Flank Steak
vom deutschen Rind



Schweine Bauch
vom Duroc Schwein



Tofu*
Knusprig



Pita Paket

Genieße ein orientalisches und saftiges Pita-Brot, das mit frischen, hochwertigen Zutaten gefüllt ist. Wähle aus verschiedenen Premium Toppings.

Geeignet für: Knackige Business Events und Geburtstage

Kombinierbar mit: Burger & Asia Bowl



Flank Steak
vom deutschen Rind



Hähnchen
Sous Vide gegart



Frische Falafel*
aus eigener Herstellung



*Diese Position ist vegan oder bereiten wir Dir nach Absprache auch gerne vegan zu.





Schnitzel Paket

Unser hausgemachtes Wiener Schnitzel vom edlen Kalbsrücken mit Skin-On Pommes oder Rosmarin Drillingen.

Als vegetarische und vegane Option bieten wir gerne Buffalo Wings aus Blumenkohl an!

Geeignet für: jeden Anlass

Kombinierbar mit: Burger & Asia Bowl



Schnitzel Klassik
mit Wildpreiselbeeren



Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsauce

Premium Currywurst*

Genieß unsere Premium Currywurst, sorgfältig nach unserem exklusiven Rezept von unserer Hausmetzgerei hergestellt.



Schnitzel Mediterran
mit Tomate und Mozzarella



Buffalo Wings*
vom Blumenkohl

*Diese Position ist vegan oder bereiten wir Dir nach Absprache auch gerne vegan zu.



Smørrebrød



Frischer Räucherlachs
und Senf-Dill-Sauce



Roastbeef
mit hausgemachter Remoulade



Kartoffelscheiben*
mariniert



Flank Steak
mit Tomatenmarmelade



Avocado*
mit Bio-Ei



Forelle mit Meerrettich
und Preiselbeere



Entenbrust
mit Sellerie

Smørrebrød = Ist ein dänischer Klassiker, dabei handelt es sich um eine moderne Form der klassischen Stulle, aus dunklem Brot, belegt mit hochwertigen Zutaten.

Unser Smørrebrød bereiten wir Dir aus unserem hausgebackenem Brot frisch zu und garnieren dies mit Sprossen und Kresse mit einer Auswahl an Premium Toppings.

**Diese Position ist vegan oder bereiten wir Dir nach Absprache auch gerne vegan zu.*



Saisonale Pakete für...



die Weihnachtsfeier

Mach Deine Weihnachtsfeier zu was besonderem mit unserem saisonalen Paket!

Optional mit unseren Glühwein-Optionen und Bratapfel oder Crêpes!

Geeignet für: Gehobene Anlässe



das Oktoberfest

Nicht nur im Oktober kannst Du bei uns die Bayerischen Klassiker schlechthin verkosten. Von der Brezel bis zum Fleischkäse-Burger ist alles mit dabei.

Geeignet für: Gehobene Anlässe

Entdecke weitere Pakete aus unserem vielfältigen saisonalen Catering-Angebot! Kontaktiere uns für weitere Informationen.





Premium Paket



Vorspeise



Gnocchi

Gerne erstellen wir Dir ein saisonales Premium Paket genau auf Dich abgestimmt. Mit den hochwertigsten Zutaten und ausgefallensten Aromen, angerichtet als Flying Menü oder Gang für Gang. **Nur das Beste für Deine Gäste.**

Geeignet für: Gehobene Anlässe



Zwischengang



Fisch



Dessert





**“Ich möchte zusätzlich
Vorspeisen anbieten.”**

Von frischen Salaten bis hin
zu aufregendem Fingerfood
bieten wir eine breite Palette
an Vorspeisen, um den Appetit
deiner Gäste zu wecken und
sie auf das Hauptgericht
vorzubereiten.





Fingerfood & Vorspeisen



Geräucherte Entenbrust
mit Balsamico Linsen



Bruschetta (Ciabatta)*
als Crostini mit Kirschtomaten



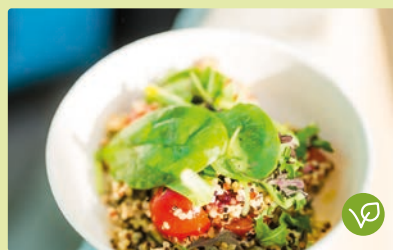
Flanksteakwürfel
mit Tomatenmarmelade



Gebackene Wildgarnelen*
auf Kimchi Salat



Luftgetrockneter Serrano
mit Mozzarella & Melone



Quinoa Salat*
mit Granatapfel & Cranberry



Gebackener Schafskäse*
mit Rote Bete



Büffelmozzarella
mit Kirschtomaten & Pesto



Vitello Tonnato
mit Kapern-Apfel



Frische Brotauswahl*
mit Kräuterquark



Kalbstafelspitz
mit Mayo & Kaperntatar



Spanische Tortilla
mit Bio-Ei und Grillgemüse

 *Diese Position ist vegan oder bereiten wir Dir nach Absprache auch gerne vegan zu.



**“Ich möchte meine Gäste
mit Desserts verwöhnen!”**



**“Nach einer köstlichen Hauptspeise ist der
Magen in der Regel satt, aber der Gaumen
sehnt sich nach etwas Süßem. Unsere
Auswahl an süßen Leckereien stellt sicher,
dass jeder Gaumen zufriedengestellt wird.”**



Dessert



Bourbon-Vanille-Mascarpone*
mit Keksboden und Mango-Coulis



Apfel-Beeren-Crumble*
mit Vanilleespuma



Bratapfel*
mit Bourbon-Vanille Sauce



Schokoküchlein*
mit Mango-Coulis



Bourbon-Vanille-Mascarpone*
mit Keksboden und Himbeercoulis



Klassische Crème Brûlée
frisch flambiert mit Beeren



Limonen-Granita*
Hausgemacht aus ital. Zitronen



Mousse au Chocolat
aus Belgischer Schokolade



Frische Crêpes
Beeren, Schokolade, Zimt



Waffeln am Stiel
mit verschiedenen Toppings



Blaubeerküchlein
Passionsfrucht-Karamell-Kruste

**“Bei uns bleibt
das süße Finale
nicht dem Zufall
überlassen.”**

 *Diese Position ist vegan oder bereiten wir Dir nach Absprache auch gerne vegan zu.





Getränke Catering aus mobilen Theken

Tauche ein in die Welt unserer erfrischenden Getränke, die direkt aus unseren Getränketrucks von erfahrenen Barkeepern serviert werden. Mach Deine Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis, indem du Deine Gäste mit köstlichen Cocktails, erlesenen Weinen und anderen exquisiten Getränken verwöhnst.



Getränke-Flatrate

Getränke Catering zu einem unverbindlich abgesprochenen, pauschalen Paketpreis



Regionale Mobilität

Unsere Getränketrucks stehen für Dein Event in ganz NRW zur Verfügung.



Erfahre mehr über unsere mobilen Theken



Fritz Cola



Fritz Cola Zero



Fritz Bio Apfelschorle



Fritz Bio Rhabarberschorle



Fritz Bio Orange



Fritz Bio Zitrone



Fritz Bio Apfel-Kirsch-Holunder



Viva con Agua Laut

Softdrinks

Neben unserem leckeren Essen bieten wir auch eine breite Auswahl an Getränken an. Egal ob erfrischende Softdrinks, fruchtige Säfte ...

Wir arbeiten mit Fritz Kola zusammen, einem deutschen Unternehmen, das unsere Vorstellung von Qualität teilt und unsere Auswahl an exzellenten Produkten ergänzt.



“Wie sieht es mit weiteren Getränken aus?”

... oder alkoholische Getränke, bei uns findet jeder Gast das Passende. Und für die Kaffeeliebhaber unter Euch haben wir auch etwas Besonderes: Unser Barista-Team bereitet köstlichen Kaffee in verschiedenen Variationen zu.

Gerne bieten wir Dir auch dein Wunschgetränk an!

Warmgetränke

Für warme Getränke bieten wir eine Vielfalt an, von Filterkaffee über Kreationen aus unserem Coffeebike bis hin zu Glühwein und Glühapfel, die perfekt zur Winterzeit passen.



Wein / Sekt

Unsere Auswahl umfasst erlesene Weine und Schaumweine, darunter mehrere Weiß-, Rot- und Roséweine, sowie Prosecco, Champagner und vieles mehr. **Auf Nachfrage erhältst Du unsere Wein-Karte.**

Bier

Genieße unsere Auswahl an Bieren, angefangen von Bolten aus Korschenbroich, der ältesten Altbierbrauerei Deutschlands, bis hin zum beliebten Tegernseer Helles und Deinem persönlichen Lieblingspils.

Cocktails

Lillet Wild Berry | Aperol Spritz | Gin Tonic | Mojito | Hauscocktail u. v. m.

Die Ausgabe erfolgt über eine Station oder aufgestellte Self-Service-Elemente.



 Buche neben unseren Paketen auch geschultes Personal für Dein Event

Flotte



Erhalte Einblicke in unseren Alltag und folge uns auf Instagram



Premium Footruck (6x)
Premium Allrounder



Coffee Bike
Charmantes Add-On



Eiswagen



Oldtimer Citroën 11CV
Inkl. Fahrer für Hochzeiten u. v. m.

↔ 7 x 2,4 x 3,2 Meter

↔ 1,2 x 1,2 x 0,9 Meter

Auf Anfrage

Auf Anfrage

Was für Anschlüsse muss ich für den Truck bereitstellen?

Unsere Trucks arbeiten nahezu autark. Wir benötigen lediglich einen Stromanschluss vor Ort. Meistens benötigen wir nur einen haushaltsüblichen 230 V Anschluss (Steckdose) vor Ort, sollten wir Crêpes für mehr als 50 Personen anbieten, ist ein 16 A Kraftstrom von Vorteil!



Wie sieht eure Flotte aus?

Unsere Foodtrucks sind nicht nur ein echter Hingucker auf jeder Veranstaltung, sondern bringen auch eine professionelle Küche direkt zu Dir. Unsere vielfältige Flotte besteht aus unterschiedlichen Trucks, die alle mit modernster Küchentechnik und hochwertiger Ausstattung versehen sind. Jeder unserer in Deutschland gefertigten Food Trucks wurde vom TÜV abgenommen und erfüllt höchste Sicherheitsstandards für Mensch und Umwelt.



Mietequipment



Biertischset

2 Bänke + 1 Tisch inkl.
Anlieferung - bis zu 2 Stück
verfügbar pro Truck



Stehtisch (Kiefernholz)

Großer Stehtisch mit Stahlgestell
inkl. Lieferung und Abholung - bis zu
4 Stück verfügbar pro Truck



Pavillions

3 x 3 m / 4 x 8 m - inkl. Aufbau



Stehtisch (Schwarze Husse)

**"Ich benötige
Equipment!"**

Wenn Du deine Veranstaltung
selbst organisieren möchtest,
aber noch das passende
Equipment fehlt, dann bist Du
bei uns ebenfalls an der
richtigen Adresse.





“100% empfehlenswert. Top Kommunikation und Organisation, beim Event selbst gab es für meine knapp 100 Gäste feinste Premium Burger und Bowls, die super geschmeckt haben, zubereitet von einem sehr freundlichen Koch-Team. Jederzeit wieder gerne!”

Jannik L.
Firmenevent



Hier kann man blind Bestellen und landet immer einen Treffer. Wir werden nicht das letzte mal uns das gegönnt haben. TOP!!

Sven H.



Der Currywurst-Wagen war der Hit! Super nettes Personal,

Daniel M.



Toller Kontakt: unkompliziert, schnell und sehr flexibel in der Planung. Das Catering (Frühstück, Snacks für zwischendurch, Foodtruck mit einer großen Auswahl) war fantastisch. Kein 0815, sondern modern und abwechslungsreich. Die ca. 900 Teilnehmer der Veranstaltung waren mehr als glücklich & zufrieden. Das Personal war trotz hoher Temperaturen immer freundlich und auf Zack. 1.000 Dank nochmal für die gute Zusammenarbeit. Ihr habt einen großen Teil dazu beigetragen, das Event unvergesslich zu machen.

Anna K.



Für unsere Firmeneinweihungsfeier haben wir StreetQuizine gebucht und hatten ein unfassbar gutes Essen im Foodtruck bekommen. Sowohl die Qualität, als auch die Vielfalt haben uns total überzeugt! Alles hat reibungslos geklappt und wir werden sie wieder buchen!

Thomas K.



5,00 von 5
★★★★★
SEHR GUT



Google Rezensionen
4.9 ★★★★★



“Es war einfach komplett Sensationell. Angefangen beim Service über die Vorbereitungen und die hervorragende Ausführung. Vielen Vielen Dank für dieses Catering.”

David K.



Alles hat gepasst! Von der Abstimmung vorher bis hin zum Event selbst. Absolut hochwertiges Essen, wie in einem guten Restaurant.

Laura K.





Möchtest Du mehr über unser Premium Catering und unsere Foodtrucks erfahren?



Hannah Heister
Eventmanagerin



Dimitros Kamardas
Kundenberater, Serviceleiter
Getränke-Enthusiast



Maxim Papric
Gründer

Mo.-Fr. 8.00 – 12.00 Uhr
13.00 – 17.00 Uhr

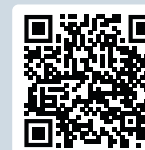


Unser Team steht dir gerne mit
Rat und Tat zur Seite:

Standort West:
02182 699 4170

Standort Süd:
0906 12798290

E-Mail:
kontakt@streetquizine.de

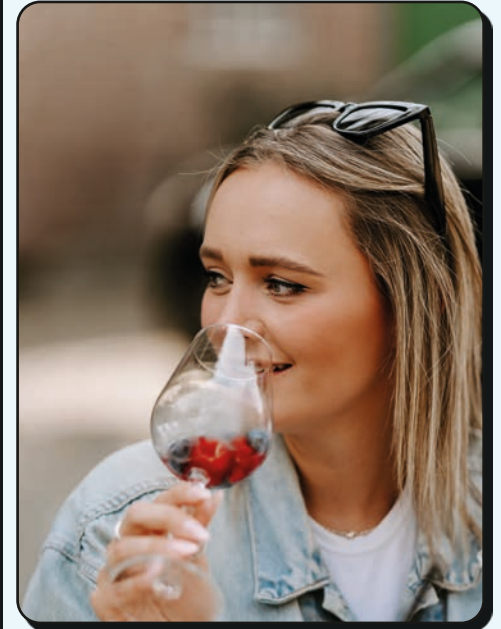


Buche hier Deine
unverbindliche
Beratung





Werde Teil
unseres Teams



Standort West:
02182 699 4170

Standort Süd:
0906 12798290

E-Mail:
kontakt@streetquizine.de

Website:
www.streetquizine.de

