

WO FINDE ICH WELCHEN FOOD TRUCK?

16 Food Trucks kommen vom 20. bis 22. September in unsere schöne Stadt – zwei mehr als im vergangenen Jahr. Als kleine Orientierungshilfe haben wir Ihnen einen Lageplan* erstellt. Dort können Sie sehen, welcher Truck wo stehen wird. Im Innenteil finden Sie eine Übersicht, welcher Food Truck welche kulinarischen Highlights anbietet.

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 ANDERSONS BRAZIL FOOD | 9 FRAU WAFFEL |
| 2 BARTS FRYING DUTCHMAN | 10 GOLDEN MONKEYS – STREET FOOD |
| 3 CLAUSITOS | 11 HACKBARON |
| 4 DER HOLSTEINER | 12 ROLLING ICE |
| 5 DIE KLEINE CRÊPERIE | 13 SMOKING BUFFALO BBQ |
| 6 FIRST LOVE COFFEE | 14 STREET GOURMET |
| 7 FLO & FRANKY'S ROLLING FOOD | 15 STREET STARS |
| 8 FRAU DR. SCHNEIDER'S GRILLED CHEESE WONDERLAND | 16 WURSTKÜCHE FOODBIKE |
| 17 ANKERBAR | |

17 ANKERBAR



Für die passenden heißen und kalten Getränke zwischendurch, davor und danach sorgt die Hamburger Ankerbar, die sonst auf dem Kiez zu Hause ist. Für zahlreiche Sitzplätze und -bänke ist gesorgt. Das Ankerbar-Team war 2018 auch schon dabei und freut sich auf Pinneberg.

*kurzfristige Änderungen aus standortbedingten Anpassungen vorbehalten



20. – 22. SEPTEMBER 2019



KOMM IN DIE PINNEBERGER CITY!

Verkaufsoffener Sonntag am 22. September von 13–18 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN FOOD TRUCKS:

Fr, 20.09. 15⁰⁰–21⁰⁰ Uhr

Sa, 21.09. 12⁰⁰–21⁰⁰ Uhr

So, 22.09. 12⁰⁰–19⁰⁰ Uhr

Stadtmarketing
& Citymanagement e.V.



2. FOOD TRUCK Weekend PINNEBERG

Eine Veranstaltung des Stadtmarketing/Citymanagement Pinneberg e.V. in Zusammenarbeit mit der **Lunch-Karawane Hamburg** und **Jbe – jochen bohnsack events**.

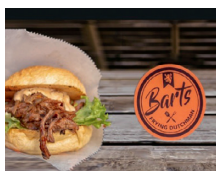
WELCHE FOOD TRUCKS SIND DABEI?

1 ANDERSONS BRAZIL FOOD



Hier warten original brasilianische Street Food Spezialitäten auf Euch. Kostet krosse „Coxinha“ (Hähnchenkroketten) oder köstliche „Krepioca“ (herzhaft gefüllte Crepes aus glutenfreiem Maniokmehl). Das Angebot ist so vielseitig wie das Land selbst.

2 BARTS FRYING DUTCHMAN



Was hier geboten wird, lässt Köstliches erahnen: Amerikanisches Street Food trifft auf niederländische Kreativ-Cuisine und exotische Aromen aus ferner Süd- und Übersee. Mit Specials nach Dutchman-Art aus allem, was die Welt nah und fern hergibt.

3 CLAUSITOS



Erlebt die fantastische Geschmackswelt der amerikanischen Westküste von Mexico bis Kalifornien. Ob Tacos, Burritos, Enchiladas, Pulled Pork und Spareribs – alle Rezepte wurden verfeinert, um ein unvergessliches Erlebnis auf den Teller zu zaubern.

4 DER HOLSTEINER



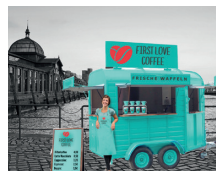
Deftiges Spanferkel und Pulled Pork aus dem Smoker. Mit heißem Baconkraut im knusprigen Roggenbrötchen. Als Burger oder ganz praktisch in der Ferkelbox. Ohne Schnickschnack. Aber mit Kringel-Pommes und hausgemachter Currymajo. Haut rein!

5 DIE KLEINE CRÊPERIE



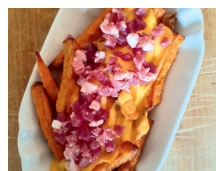
Lust auf etwas Süßes? Dann seid Ihr hier richtig. Die kleine Crêperie zaubert runde Pfannkuchen-Kunst auf die französische Art. Mehr als 60 verschiedene Crêpes-Varianten hat sie im Programm – von zuckersüß bis herzhaft kraftvoll ist alles dabei.

6 FIRST LOVE COFFEE



Kaffee ist nicht nur Kaffee. Er ist ein Lebensgefühl. First Love Coffee bietet die neuesten Kaffeetrends – von Drip-Coffee über Nitro bis hin zu Cold Brew. Aus nachhaltigem Anbau, fair gehandelt und im Mehrweg- oder kompostierbaren Bechern serviert.

7 FLO & FRANKY'S ROLLING FOOD



Schon mal einen Corn Dog gegessen? Nicht? Dann wird's höchste Zeit. Das Würstchen im Schlafrock auf Amerikanisch – im Maistieg – sowie Hot Dogs und Burger werden bei Flo & Franky mit verschiedenen Sweet Potato Fries und ausgemachten Soßen kombiniert.

8 FRAU DR. SCHNEIDER'S GRILLED CHEESE WONDERLAND



Frau Dr. Schneider kreiert für Euch seit 2016 die weltbesten Grilled Cheese Sandwiches. Neben Klassikern wie dem Mighty Pastrami Reuben und dem Philly Cheese Steak lässt sich Frau Schneider ständig neue unwiderstehliche Käsekompositionen einfallen.

9 FRAU WAFFEL



Wer sagt eigentlich, dass Waffeln immer süß und eckig sein müssen? Frau Waffel jedenfalls nicht. Sie kann sie auch salzig (zum Beispiel mit Tomate und Serrano-Schinken), am Stiel (wie cool ist das denn?) oder gesund (vegan oder laktosefrei). Unbedingt kosten!

10 GOLDEN MONKEYS – STREET FOOD



Burger auf Asiatisch geht so: Selbst gemachtes köstliches Pulled Pork (Pulled Chicken geht auch!) wird in süßen, gedämpften Hefebrotchen oder einer saftig frittierten Sweet Potato serviert. Wie das heißt? Yakuza Baos. Herrlich fluffig und mehr als lecker.

11 HACKBARON



Wenn der Hackbaron auftischt, wird Fast-zu Superfood. Seine 100 Prozent Freiland-Rind-Patties werden zum Beispiel mit Gurken-relish, Zwiebelmarmelade oder Guacamolecreme getoppt. „Wir wollen, dass Du glücklich gehst“, sagt der Hackbaron. Mit Sicherheit.

12 ROLLING ICE



Zeit für Nachtisch! Und was für einer! Hier wird das Eis nicht gekugelt, sondern gerollt! Von Hand auf eiskalter Platte frisch zubereitet. Kann man nicht erklären. Muss man probiert haben. Zum Beispiel den „Hamburger Jung“ mit Franzbrötchen, Apfel und Zimt.

13 SMOKING BUFFALO BBQ



Dieser Truck bringt ausgefallene BBQ-Spezialitäten aus dem Smoker mit. Egal, ob Smoked Pork, Smoked Ribs oder Smoked Briskets – alles wird selbst und nach original Smokin' Buffalo Rezepten zubereitet. Das gilt auch für die Gewürzmischungen und die BBQ-Saucen.

14 STREET GOURMET



Burger mal anders: Hier gibt es außergewöhnliche Kreationen mit Aromen aus aller Welt. Wie zum Beispiel den französischen Ziegenkäse-Burger mit Feigen-Senf-Soße, den Marokkanischen-Burger mit Minze oder einen Mango-Chutney- oder feurigen Salsa-Burger.

15 STREET STARS



Die Leidenschaft dieses Food Trucks gehört dem Burrito, dem vielseitigen Weizenmehl-Tortilla aus der Tex-Mex-Küche. Hier gibt es ihn zum Beispiel gefüllt mit Salsa, Ziegenkäse oder Chili con Carne. Lasst Euch von außergewöhnlichen Kreationen überraschen.

16 WURSTKÜCHE FOODBIKE



Wurst vom Feinsten findet man am Foodbike von der Wurstküche. Was hier verwurstet ist, wurde ohne Zusatzstoff und mit Fleisch von Tieren aus nachhaltiger Zucht zubereitet. Die Rezepturen sind moderne Interpretationen traditioneller Wurstvariationen.