



esskultour's Knödel Truck

FEINE VEGETARISCH-VEGANE HÜTTENKÜCHE

I. HERZHAFTE KNÖDEL

- Kartoffelknödel mit Apfel-Holunder-Kompott
Muskat | Zitrone | Holunder
- Vegane Spinatknödel mit Tomaten-Linsensauce und Zimt-Croûtons 🌱
Tomate | Chili | Agave | Zimt
- Rote Bete Knödel mit Taleggio-Rahm
Petersilie | Thymian | Rohmilchkäse
- Semmelknödel mit Pfifferling Rahmsauce 🌱
Petersilie | Crème Vega | Weißwein | Schalotte | Lauch
- Vegane Kräuterknödel mit veganer Bratensauce 🌱
Rosmarin | Thymian | Oregano | Wacholder | Lorbeer
- Bretzenknödel mit Spinat-Sauerrahmsauce
Laugenbretzen | Spinat | Sauerrahm | Bergkäse
- Walnuss-Laugenknödel mit kräftiger Salsa Verde
Karamellisierte Walnuss | Alpenkräuter | Chili
- Backobstserviettenknödel mit veganer Wintergewürz Jus
Cranberry | Ingwer | Fenchel | Zimt | Anis | Koriander | Shiitake Pilze
- Graukäse-Pressknödel mit Zwiebelsauce
Graukäse | Schnittlauch | Muskat | Balsamico | Rohrzucker | Lorbeer | Nelke
- Kürbisknödel mit kerniger Kruste aus Kürbiskern dazu Parmesan und Kräuter-Öl an gebratenen Champignons
Kürbismus | Orange | Maisgrieß | Veganer Parmesan
- Veggie Kartoffel-Sojahackknödel mit Schoko-Chili-Sauce
Sojahack | Zartbitter Schokolade | Rotweinreduktion



esskultour's Knödel Truck

FEINE VEGETARISCH-VEGANE HÜTTENKÜCHE

- Maronenknödel mit Rote-Bete-Sauce 🌱
Marone | Aceto | Tofu | Thymian | Olive
- Vegane Kichererbsenknödel mit Kreuzkümmel und Koriander dazu Apfel-Birnen-Ingwer-Kompott 🌱
Koriander | Kurkuma | Ingwer | Zitrone | Apfel | Birne

II. SÜSSE KNÖDEL

- Süße vegane Maronenknödel mit Nussbrösel und Preiselbeeren 🌱
Kirschwasser | Preiselbeere | Haselnuss
- Süßer Topfenknödel mit Apfel-Zimtfüllung und Vanillesauce
Apfel | Zimt | Zitrone | Vanille
- Apfel-Semmelknödel mit Zimtbröseln
Vanillezucker | Apfel | Zimt
- Grießknödel mit Nougatfüllung und Rotweinsauce
Haselnussnougat | Biskuit | Portwein
- Zwetschgenknödel mit Glühwein-Kardamom-Sauce
Kardamom | Anis | Orange | Zwetschge
- Kürbis-Nougat-Knödel mit Apfelmus
Grieß | Kürbiskern-Krokant | Nougat
- Vegane Quarkknödel mit Winterbeerensauce und Minze 🌱
Heidelbeer | Himbeer | Kardamom | Zimt | Zitrone | Vanille

Der Einzelpreis für ein Knödelgericht beträgt:
ab € 6,70 netto pro Person.

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um unser Streetfood Portfolio handelt; diese Gerichte sind nur an unserem Foodtruck erhältlich.



esskultour's Knödel Truck

FEINE VEGETARISCH-VEGANE HÜTTENKÜCHE

Neben unseren öffentlichen Standplätzen können Sie uns auch exklusiv für Ihr Event buchen: Vielleicht möchten Sie Ihre Gäste, Kunden und Geschäftspartner einmal ganz speziell überraschen und den urbanen Lifestyle des Streetfood-Catering erleben.

KNÖDELGERICHTE IM BAUKASTEN

Kombiniere 3 oder 5 Knödelgerichte (halbierte Portionsgröße) zu einer Variation

Der Preis beträgt: für 3 Knödelgerichte € 18,80 und für 5 Knödelgerichte € 29,90

Mindestbestellwert: 40 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und da, wo zum Verzehr notwendig, kompostierbares Palmblattbesteck.

Das Knödel Fingerfood wird verzehrfertig auf & in kompostierbarem Fingerfoodgeschirr ausgegeben.

Bitte beachten Sie, dass weitere Kosten durch benötigtes Equipment, Verkaufsfahrzeuge und Crew entstehen. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Wir passen uns gerne Ihren Vorstellungen an – sonst wären wir nicht esskultour Catering Köln.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.