



WO FINDE ICH WELCHEN FOOD TRUCK?

15 Food Trucks kommen vom 25. bis 27. September in unsere schöne Stadt. Als kleine Orientierungshilfe haben wir Ihnen einen Lageplan* erstellt. Dort können Sie sehen, welcher Truck wo an der Drosteiwiese stehen wird. Im Innenteil finden Sie eine Übersicht, welcher Food Truck welche kulinarischen Highlights anbietet.

- | | |
|--|------------------------|
| 1 84 GRAD HAMBURG | 9 FRAU WAFFEL |
| 2 BARTS FRYING DUTCHMAN | 10 LA PICCOLA ITALIA |
| 3 BEN'S HOT DOG | 11 ROLLING ICE |
| 4 DAS FLÄMMCHEN | 12 SMOKING BUFFALO BBQ |
| 5 DER HOLSTEINER | 13 HACKBARON |
| 6 DIE KLEINE CRÊPERIE | 14 STREET GOURMET |
| 7 DOS TOROS | 15 STREET STARS |
| 8 FRAU DR. SCHNEIDER'S GRILLED CHEESE WONDERLAND | |

DIESE AHA-REGELN SIND ZU BEACHTEN!

Wir bitten alle Besucher*innen, die empfohlenen Abstände einzuhalten. Das Tragen einer Gesichtsmaske (außer beim Essen) wird empfohlen. Bitte haben Sie Verständnis, dass Ihre Kontaktdaten am Eingang erfasst werden müssen und erleichtern Sie den Ordnungskräften Ihre Arbeit. Die Landesverordnung zur Bekämpfung des Coronavirus gestattet nur begrenzten Zugang. Es sind nur 500 Personen zeitgleich in dem eingezäunten Gelände zugelassen. Wir bitten zum Wohl aller um die Beachtung der allgemein gültigen Abstands- und Hygieneregeln. Anders ist diese Veranstaltung derzeit nicht möglich. Vielen Dank.



*kurzfristige Änderungen aus standortbedingten Anpassungen vorbehalten



25.–27. SEPTEMBER 2020



AUF DER DROSTEIWIESE

Verkaufsoffener Sonntag IN DER CITY
am 27. September von 13–18 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN FOOD TRUCKS:

Fr, 25.09. 15⁰⁰–20⁰⁰ Uhr
Sa, 26.09. 12⁰⁰–20⁰⁰ Uhr
So, 27.09. 12⁰⁰–19⁰⁰ Uhr



Stadtmarketing
& Citymanagement e.V.



3. FOOD TRUCK Weekend PINNEBERG

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

WELCHE FOOD TRUCKS SIND DABEI?

1 84 GRAD HAMBURG



Wie hoch ist die Kerntemperatur von perfekt gegrilltem Fleisch? Exakt! 84 Grad. Hier dreht sich der Braten am Grill, bis er zart, saftig und fertig für's Brötchen ist. Und dann gibt's ein Spießbratenbrötchen frisch auf die Hand für Gaumen und Bauch.

2 BARTS FRYING DUTCHMAN



Die Kombi muss man können: Amerikanisches Street Food trifft auf niederländische Kreativ-Cuisine und exotische Aromen aus ferner Süd- und Übersee. Mit vielen Specials nach cooler Dutchman-Art aus allem, was die Welt nah und gern hergibt.

3 BEN'S HOT DOG



Wer denkt, Hot Dog sei Hot Dog, war vermutlich noch nie bei Ben's. Einfach Würstchen im Brot gibt's hier nicht. Sondern feurige Kreationen mit Jalapeños oder den Italian-Mix mit Tomate und Basilikum. Probiert's aus. Und die Pommes-Kreationen gleich mit.

4 DAS FLÄMMCHEN



Was hier gebacken wird, hat Oma Maria erfunden. Die feinen Flammkuchen vom Flämmchen entspringen einem alten traditionellen Familienrezept. Herrlich hinreißend und wunderbar duftend. Natürlich nur zum Kosten. Nicht zum Verraten!

5 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!

6 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 herzhafte kraftvoll ist alles dabei.

7 DOS TOROS



Hola, jetzt wird's mexikanisch! Dass die exotische Tex-Mex-Küchen und ihre Genüsse gerade so in sind, hat einen köstlichen Grund: Burritos, Tortillas, Fajitas oder Enchiladas klingen nicht nur wie Musik – sie schmecken auch so!

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 LA PICCOLA ITALIA



Ganz Italien in einem Truck? Das geht! Bei La Piccola Italia gibt's frisch zubereitete italienische Köstlichkeiten wie Lasagne, Pasta und Penne in allen Variationen und auch Pizza oder Paninis. Für die italienischen Momente in Eurem Leben.

11 ROLLING ICE



Zeit für Nachtsch! 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.

12 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.

13 HACKBARON



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

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.