

# PRESSE-INFORMATION



## Food Truck Court – München's beste rollenden Küchen

**München, im Oktober 2016 – Sie sind von keinem Festival mehr wegzudenken und überrollen Deutschland in den letzten Jahren mit immer neuen kreativen Konzepten: Food Trucks! Auch auf der eat&STYLE vom 28. bis 30. Oktober im Zenith in München dürfen sie nicht fehlen – im Food-Truck Court im Außenbereich des Festivals können sich die Besucher dort durch das Angebot von gleich 14 Trucks probieren, die ihre besten Kreationen und Top-Gerichte zu fairen Preisen anbieten. Mit dabei sind Europas u.a. erster Donut-Truck, die ultimative 90-Sekunden-Pizza und ein neuer Snack namens "Blunch".**

Diese Food Trucks sind auf der eat&STYLE:

### **Chakula Veganes MobilFood – natürlich gut**

Chakula ist Suaheli und bedeutet „Essen“ – ganz einfach und ganz köstlich. Die vegane Küche auf Rädern, von Alexander Gretz und dem Team von Chakula, verwandelt Produkte aus vorwiegend regionalem, biologischem Anbau in köstliche Falafeln, Humus, Karotten-Mais-Bällchen und vieles mehr.

### **CURRY-O-CITY – Achtung, scharf!**

Die Münchner Jungs von Curry-O-City bringen mit ihren Curries, Snacks, Salate und Spezialitäten aus dem Tandoori-Ofen ordentlich „Feuer“ auf den Teller.

### **Donutfactory – Europas erster Donut-Truck**

Markus und Carolin Fischer von der Donutfactory aus Franken kurven mit ihren knallpinken Donut-Trucks durch die Nation und zaubern ihren Kunden mit Donuts in verschiedensten Varianten ein breites Lächeln ins Gesicht.

### **Gorilla Food – heiß & lecker**

Sandwiches, Burger und Fries – mehr braucht man nicht, findet Gorilla Food Event & Catering aus Ingolstadt.

### **Isardogs – rollende Sterneküche**

Isardogs gehört zu besten Food-Trucks in München. Ihre Kreationen rund um Hot Dogs und Co. entstanden in Zusammenarbeit mit einem Sternekoch.

### **Jim's Grosse Klappe – Sauereien für alle**

Keiner kommt an Jim's Grosser Klappe vorbei. Das junge Team aus Meitingen bei Augsburg serviert „g'rupfte Sau“ und viele weitere Sauereien.

### **My Indigo Foodtruck – Feel Good Food**

Der Food-Truck von My Indigo bietet kreatives Sushi, frische Salate, würzige Curries und Suppen mit Ramen, Couscous oder Reis, Bio-Brownies, Kaffee, Bio-Säfte, Homemade Lemonades etc. - die ganze Food-Welt in einem Wagen.

#### Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH  
Zirkusweg 1  
20359 Hamburg  
Tel.: +49 40 66 906 900  
Fax: +49 40 66 906 800  
E-Mail: [info@eat-and-style.de](mailto:info@eat-and-style.de)  
Website: [www.eat-and-style.de](http://www.eat-and-style.de)

#### Pressekontakt:

Daniela Scherbring  
agentur im boot  
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22  
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966  
E-Mail: [eatandstyle@agenturimboot.de](mailto:eatandstyle@agenturimboot.de)

#### Download:

[www.eat-and-style.de/presse](http://www.eat-and-style.de/presse)  
Für Presse/Pressemitteilungen

# PRESSE-INFORMATION



## **Napo Amo Pizza Catering – die „Mutter aller Pizzen“**

Die Pizza von Napo Amo ist in 90 Sekunden fertig: Der echte neapolitanische Pizzateig wird bei heißen 480° C gebacken.

## **PATATA LOCA – frittierte Kartoffelkunst**

PATATA LOCA serviert frisch frittierte „Kunstwerke“ aus Kartoffeln aus ihrem Truck.

## **querbeet-food – wunderbar vegan**

Ob Pommes aus lilafarbenen Kartoffeln oder saftiger Kokos-Schoko-Kuchen – das Essen von querbeet-food ist frisch, bunt, abwechslungsreich und gut für alle: Menschen, Tiere und die Umwelt.

## **RibWich – einzigartig lecker**

Die einzigartigen RibWich-Sandwiches mit trocken mariniertem und auf Niedrigtemperatur im Hickoryrauch gesmoktem Schweinefleisch. Sie reisen direkt aus dem fränkischen Schwach an.

## **SC OTEN V&B SRL-D – Crêpes & Galettes**

Den weiten Weg aus Rumänien macht SC OTEN V&B SRL-D, um die eat&STYLE Besucher mit seinen Crêpes und Galettes zu verwöhnen.

## **SuBo – Smoothies mit und ohne Wumms**

SuBo aus Kissing mixt in seinem mobilen Saftladen frische Smoothies und Shakes. Die Kreationen mit und ohne Alkohol variieren je nach Lust und Laune.

## **The Blunch® Kitchen – Snack mal anders!**

Blunch von The Blunch® Kitchen ist kein Wrap, kein Crêpe, sondern eine knusprige Rolle mit knackigem Inhalt. In dem hauchdünnen Teig verstecken sich verschiedene herzhaft oder vegetarische Füllungen.

*Offizieller Bier-Partner des Food-Truck Courts ist die Paulaner Brauerei.*

### **Veranstalter:**

FLEET FOOD Events GmbH  
Zirkusweg 1  
20359 Hamburg  
Tel.: +49 40 66 906 900  
Fax: +49 40 66 906 800  
E-Mail: [info@eat-and-style.de](mailto:info@eat-and-style.de)  
Website: [www.eat-and-style.de](http://www.eat-and-style.de)

### **Pressekontakt:**

Daniela Scherbring  
agentur im boot  
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22  
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966  
E-Mail: [eatandstyle@agenturimboot.de](mailto:eatandstyle@agenturimboot.de)

### **Download:**

[www.eat-and-style.de/presse](http://www.eat-and-style.de/presse)  
Für Presse/Pressemitteilungen