

## Hückelhovener Street Food Event vom 05.- 07. November 2021

„Die heimische Küche kann kalt bleiben!“

15 Food-Trucks werden am Wochenende vom 05.- 07. November in Hückelhoven zu Gast sein.

Der [Breteuilplatz](#) in Hückelhoven wird zur Genuss- und Probiermeile!!

Es werden kleine, immer frisch zubereitete Portionen mit ungewöhnlichen Zutaten an hungrige Gäste verkauft werden.

Nicht die Masse, sondern Qualität und Frische sind wichtig und Ziel ist es, den Kunden hochwertiges Essen auf der Straße anzubieten.

Foodtrucks und Garküchen locken mit kulinarischen Highlights aus Europa, Afrika, Südamerika und dem Orient, es ist für jeden etwas dabei. Auch Vegetarier und Veganer kommen auf ihre Kosten.

Street Food Gastronomen kochen gut und immer schnell, sie sind professionell eingerichtet und unterliegen strengster Kontrollen der örtlichen Lebensmittelüberwachung.

Man kann den Köchen beim Zubereiten der Speisen zusehen!

„Street Food ist kein Fast Food wie man es heutzutage von den allseits bekannten Burger Ketten kennt!“

Auch für Musikliebhaber wird einiges auf der Bühne am Breteuilplatz geboten.

- Am **Freitag** sorgt DJ Patrick Brachten von 18 bis 22 Uhr für Stimmung.
- Am **Samstag** spielt ab 18:00 Uhr die Band „lostinmusicx... sie spielen unplugged Rock von Bon Jovi über Gun's Roses bis Westernhagen.
- Am **Sonntag** steht dann von 15 bis 19Uhr das „Duo Poppyfield“ auf der Bühne. Das „Duo Poppyfield“, Country Europameister und Teilnehmer bei „the Voice of Germany 2017“, steht für Country Music von traditionell bis modern, Oldies sowie selbst komponiertem, alles präsentiert von zwei Vollblut-Musikern mit Herz und Erfahrung.

### Hier die bisher angemeldeten Betreiber:

1. Big Gun Smoker:  
pulled Pork und spare Ribs frisch aus dem Smoker
2. Littlewoktown:  
köstlich fernöstlich, frisch zubereitete Gerichte wie zum Beispiel gebratene Garnelen, Shop Suey, Frühlingsrollen, Peking-Suppe, Saté-Spieße oder unseren Klassiker gebratene Nudeln mit Hühnchen und Gemüse. Zu jedem Gericht gibt es auch unsere leckeren hausgemachten Asia-Soßen & Dips
3. Crêperie Maus:  
wer liebt sie nicht, die leckeren Klassiker aus Frankreich- 1 Meter Crêpes, erhältlich in verschiedenen köstlichen Variationen. Schon die Herstellung der meterlangen Crêpes ist sehenswert, eine Spezial-Maschine sorgt für den gewohnt dünnen Teig.
4. Susans Kitchen- „Alles Pasta“:  
Nudeln frisch aus dem Parmesanrad mit Scampi, Lachs oder Filetspitzen und Fusilli, Penne, Linguine, Tortiglioni mit verschiedenen Soßen- also alles was den Nudelliebhaber glücklich macht.

5. Cataldi-Frozenfire:  
Gebackener/frittierter Fisch. Pulled Fisch Sandwich, Backfisch, Kibbeling, frische hausgemachte Fischsuppe.
6. Kreusers Wild:  
(wild auf Wild) Hirsch Wildburger, Wildfleisch-Grillplatte, Wildschweinbratwurst und Wildschweinerückensteak....mehr Bio geht nicht!
7. Jambo African Dishes:
  - SAMOSA, Frittierte Teigtaschen mit Biorinderhackfleisch, mit afrikanischen Gewürzen verfeinert
  - SAMOSA VEGETARISCH, Frittierte Gemüseteigtaschen mit afrikanischen Gewürzen verfeinert
  - PILAU, Gebratenes Lamm oder Rindfleisch mit Reis, Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln. Dazu Salat (u.a. mit Chili, Zwiebelringen frischem Koriander und Zitronensaft), bekannt als Kachumbari
8. Bubble Waffeln:  
Für den süßen Nachtisch gibt es gefüllte Bubble-Waffeln mit einem speziellen Vanille- und Bittermandelaroma. Die Waffeln mit luftigen Blasen werden zum Hörnchen gerollt und mit verschiedenen Eis- oder Puddingsorten gefüllt, darauf kommen Erdbeeren, Bananen oder Kirschen sowie verschiedene Schokosplitter und alles wird mit einem Topping nach Wahl übergossen - einfach superlecker!
9. Dechant- Homemade Burger: THERE'S NO BIZZ LIKE IMBISS  
Burger in allen Variationen“, natürlich auch mit Pommes
10. Vikings bread:  
Ein spezielles Brot wird in Oel erhitzt und kann nach Wunsch belegt werden.  
10.) Su`s Getränkeausschank- Bier vom Fass, Wein, Spirituosen und Softdrinks keiner wird verdursten!
11. Rolandos Churros:  
Churros, das ist eine süße spanische Spezialität, die wir vor Ort frisch zubereiten serviert mit Zucker, Zimt-Zucker oder mit warmer spanischer Chocolat.
12. Baldev Catering:  
Rib-Eye-Steaks, Roastbeef-Spieße und Pastrami-Sandwich
13. Sus Pub:  
Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Prosecco, Spirituosen und Cocktails- es wird keiner verdursten!

### Öffnungszeiten:

Freitag 05.11.2021	15 - 22Uhr
Samstag 06.11.2021	11 - 22Uhr
Sonntag 07.11.2021	11 - 20Uhr

Der Eintritt an allen Tagen ist kostenlos!