

# 1.Raerener Street Food Event vom 27.- 29. April auf dem Denkmalplatz Raeren

## Hier die Betreiber an diesen Tagen voller Genuss:

1. **Woodz Catering:**

Woodz Catering lässt Raeren W(w)ild essen- Wildschwein oder geräucherte Entenbrustfilets, mit einer leckeren selbstgemachten Waldfrucht / Cranberrysauce, etwas Krautsalat und ein paar Kartoffelecken- auch als Probierportion erhältlich

2. **Pommes Cardinale:**

Jeder kennt sie und Viele lieben sie- aber längst ist die Zeit vorbei wo sie noch frisch von Hand geschnitten und mit Liebe zubereitet wurden. Pommes Cardinale macht alles frisch vor Ort - freut Euch auf leckere Fritten aus biologischen Kartoffeln, mit und ohne Majo und/oder verschiedenen Soßen.

3. **Bossle`s Great Steak Sandwich:**

original amerikanische Steak Sandwich mit verschiedenen Toppings

4. **Salland Smokers:**

gesmokter Lachs, pulled chicken, pork belly und ribeye steak- alles frisch aus dem Smoker

5. **Langosch Levy:**

Lángos oder Langosch ist eine Spezialität der ungarischen Küche- die traditionelle Variante wird mit deftiger Auflage aus Sauerrahm, geriebenem Käse, Räucherspeck, Zwiebel und gehackter Petersilie zubereitet

6. **Schwaben Lädle:**

Käsespätzle und Maultaschen mit verschiedenen Füllungen von Hand gemacht, von klassisch mit hällischen Schwein über vegetarisch, mit Kalb od. Geflügelfüllung und noch einigen anderen Füllungen (Saisonal)- neu Vegane Maultaschen

7. **Big Gun Smoker:**

pulled Pork und Spare Ribs frisch aus dem Smoker

8. **Levys Bubble Waffeln:**

Bubble Waffel, der neueste Food-Trend, der gerade aus den USA zu uns rüber schwappt- schmeckt einfach super

9. **Bamm BQ:**

Pulled Pork Mac Cheese ist eine verrückt leckere und perfekte Mischung aus käsiger zu fleischlicher Güte, zudem noch die auf dem Drehspieß frisch gegrillte Porchetta - ein typisch italienisches Grillgericht mit viel Liebe und sehr schmackhaft zubereitet

**10. Smoothie Werkstatt:**

Es geht darum die unterschiedlichen lokalen, regionalen und auch exotischen Früchte und Gemüse in einem besonders ausgewogenen und schmackhaften Mix zu servieren. Natürlich alles in einem professionellen Mixer vor den Augen der Kunden zubereitet

**11. 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 natürlich auch unsere leckeren hausgemachten Asia-Soßen & Dips

**12. 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.

**13. Fredi Twister:**

Spiralkartoffeln als Snack zwischendurch schmecken diese goldgelben Kartoffelspiralen einfach jedem.

**14. Curry & More:**

authentisch indische Küche, geschmackvoll und delikate zugleich. Indische Spezialitäten sind sehr variabel, anregend und decken die Geschmackspalette von mild bis spicy perfekt ab.

**15. GRILL-MICHEL:**

die Bratwurst aus eigener Herstellung in verschiedenen Variationen - nach amerikanischer, mexikanischer und texanischer Art

**16. Rosch Pizza:**

vor Ort frisch zubereitet Pizza

**17. Alfredos Mexican Food:**

die ganze Palette der Mexikanischen Küche wie Tacos gefüllt mit Beef, Pork oder Chicken-Nachos und Burritos

**18. 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

**19. Buona Italia Mix:**

aus Italien frisch importierte Wurst und Käsespezialitäten zum Mitnehmen

**20. Kaffeehandwerk:**

So geht Kaffee! LaMarzocco, Mahlkönig, V60, Aeropress, eigene Röstungen, selbst gebackener Kuchen, frische Milch vom Bauern... yes, das sind wir!

21. **Sus Pub:**

Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Prosecco, Spirituosen und Cocktails- es wird keiner verdursten!  
Und vieles mehr, ...