



Kedves jegyes Pár!



Néhány gondolat rólunk.

Mi, egy olyan csapat vagyunk ahol több, vintage hangulatú járgány áll rendelkezésre, ezáltal egy igazán egyedülálló szolgáltatást nyújtunk a kitelepüléses vendéglátás területén. Így, ha arra van igény akár egy kisebb food truck fesztivált is összeállítunk, ahogy ez több esetben is megtörtént már. Ilyenkor vendégeiteknek nem egy büféasztalon találunk, hanem a különböző fogásokat frissen készítve, különböző büfékocsikból biztosítjuk. De helyzetünkből adódóan a kisebb létszámokhoz is könnyen alkalmazkodunk. Jellemző, hogy nem csak a szűken értelmezett vendéglátás területére korlátozódik tevékenységünk. Igyekszünk egységes koncepcióban együtt gondolkodni, amennyiben erre igény mutatkozik. Ilyen alkalmak a tematikus esküvők.

Eszközparkunk

minden évben kicsit megújul, bővül, néha cserélődik. Ez a 2026-os évre is igaz. Az étkezést és az ital felszolgálatot biztosító főbb egységeinken túl, több mobilisan alakítható kisebb járműveinkre igény szerint kerülhetnek fánkok, limonádé, de használhatjátok bohém desszertes asztalként is tortavágáskor. Büfékocsijaink mellé vintage kiegészítő eszközökkel, stílusos önkiszolgáló tálalóasztallal, és egyéb bútorokkal készülünk.

Járműveink méreteinek korlátjai, és az esetlegesen teljesen hiányzó helyszíni infrastruktúrák miatt, egy megjelenésében már nem dekoratív célú, ellenben nagyobb méretű, önjáró, guruló konyha egységünk került beszerzésre 2023-ban. Megfelelő méretű hűtő kapacitással, mosogatási lehetőséggel és mindennel, ami egy kevésbé, vagy egyáltalán nem kiépített szabadtéri helyszín esetében a háttérben zajló munkánkhoz szükséges lehet. Így akár nagyobb kihívásoknak is eleget tudunk tenni, és akár egy hagyományosabb svédasztalos, vagy egyéb tálalási módon (vintage food truckok nélkül is) a minőség és a frissesség biztosítása mellett tudunk hatékonyan dolgozni. Ebben az esetben a food truckok mozgatásával járó szállítási költség is megspórolható.

Konyhánk

street food fesztiválos múltjából eredő profiljára (Gnocchi Furgon) jellemző az olasz konyha, ebből kifolyólag a mediterrán ízvilág és szellemiség. Bázisunkon házi készítésű gnocchi tésztáinkat a legmagasabb minőségben készítjük, és speciális gépünkkel készre formázzuk, hogy a helyszínen frissen főzve azonnal szervírozzuk. Feltéteinktől függően illeszthetőek be a tradicionális, a modern, vagy éppen a vegetáriánus menüsorba. Mivel mögöttünk nem csak egy street food, hanem egy változatos igényeket is kiszolgálni tudó nagykonyha áll, bármit elkészítünk amit szeretnétek. Második legnépszerűbb tematikánk a füst. Szmókerben füstölt barbecue hússal, melyet a menüben gyakran kombinálunk egyéb ételeinkkel, hogy az esküvőkre jellemző egyes összetételű korosztály megtalálja benne mit szeret.

Menü ajánlatunk

csak egy ízelítő! Különlégességünk, hogy nálunk nincsenek csomagajánlatok! Ellentétben a bemutatkozó anyagunkba nem szereplő kedvenceiteket igény esetében szívesen elkészítjük! A végső menüsört egy egyeztetési folyamat alatt alakítom ki. A korábbi párok számára tervezett és akár egyedileg kreált új fogások, sok esetben belekerültek a következő évi ajánlatba. Így az idei évben ismét izgalmas ételekkel frissítettük.

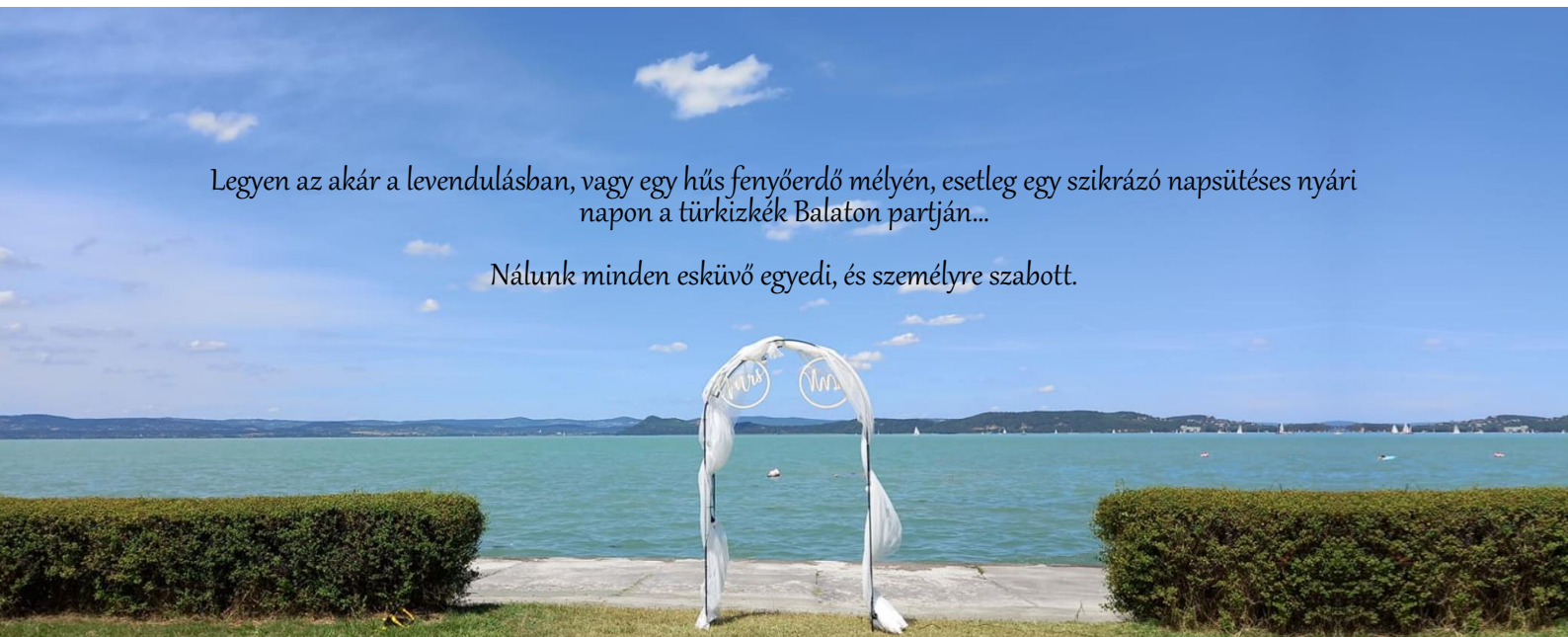
Italok felszolgálását is vállaljuk.

Szolgáltatásunk ezzel kapcsolatban is eltér a szokásos esküvői gyakorlattól. Nálunk ugyanis italcsomagok sincsenek! Ezért számunkra előre, pontosan meghatározhatók a szolgáltatás költségei. Mivel nekünk így nem kell azzal kalkulálni, hogy a fogyasztástól függ majd a hasznunk, ezzel a szemlélettel a megrendelőink költséghatékonyak anyagilag és egyéb okokból is jobban jár.

Kérhető food truckkal és személyzettel, vagy csak személyzettel amennyiben az adott helyszínen van megfelelően felszerelt italpult. Általunk beszerzett, és/vagy a megrendelő által hozott italokkal, részünkről teljesen mindegy. A lényeg, hogy amennyiben mi szerezzük be és szállítjuk az italt, a bontott italokon kívül, mind visszajuttatjuk a nagykerbe, és a visszakapott összeget az elszámoláskor levonjuk. Így elmondható, hogy az italokat beszerzési nagyker áron fogyasztás mértéke szerint biztosítjuk. Az italokat a megrendelő tulajdonaként kezeljük, és csupán az ezzel kapcsolatos szolgáltatást végezzük. Ital értékesítést, mérést nem folytatunk.

Legyen az akár a levendulásban, vagy egy hús fenyőerdő mélyén, esetleg egy szikrázó napsütéses nyári napon a türkizkék Balaton partján...

Nálunk minden esküvő egyedi, és személyre szabott.



Ha felkeltette érdeklődésedet bemutatkozó anyagunk, várom visszajelzésedet!

Köszönettel:

Jakab F. Solt

Food Truck Esküvő Team



telefon: 06 30 265-8735



ÁRAJÁNLAT KÉRÉS: info@foodtruceskuvo.hu



<https://www.facebook.com/foodtruceskuvo>

<https://share.google/grlhkj1j4kwdj1ppn>

<https://www.foodtruceskuvo.hu>





Alap vendégváró falatok (tartalmazza a megadott ár)

- Kacsamáj paté falatok leveles tésztakosárkában, lila hagyma chutneyval
 - Füstölt padlizsánkrémes kanapé (házi füstölés)
- Toszán bruscetta (rusztikus zöldségkrém. Padlizsán, paprika, paradicsom..)
 - Zöldfűszeres ricotta krém csírákkal
 - Füstölt pizstrángkrém krékeren
 - Tonhalkrém, tojással
 - Brie hagymalekvárral
 - Cékla-humusz kréker (vegán)
 - Hawaii BBQ húsgolyók grillezett ananással
- Grissini pálcikák és zöldségek mártogatóssal (répa, francia zeller, uborka, paprika)
Joghurtos céklakrém, pestokrém, chipotle, zöldfűszeres szósz...

További választható prémium falatok (50-150,-/fő)

- Szőlővel töltött kecskesajt golyók magvakba és aszalt áfonyába forgatva, mézzel
 - Lazac tatár mini szendvics (füstölt lazac, zöldfűszeres krémsajt, saláta)
 - Chili Cheese Nuggets (piros és fekete bundában)
 - Fetakrémes pirítós (eperrel, mézzel és friss bazsalikommal)
- Caprese (koktél paradicsom, mozzarella golyók, bazsalikom, balsamecet sűrítmény
 - Mini burgerek





LEVES

Shot leves pohárban (250.-/adag)

Vendégváró falatokhoz vagy a vacsora előételként is javasoljuk. 1-1,2 dl

Vendégeitek érkezésekor bizonyára szívesen fogyasztanak frissítő izgalmas zöldségkrémeket. Ezzel a céllal kerültek be kínálatunkba ezek a bohém stílusú, kis mennyiségű, ellenben annál intenzívebb ízeit tartalmazó hideg leveseink, melyek akár beszélgetés közben, állva is fogyaszthatók.

- Bazsalikomos paradicsomleves grillezett cheddar-sajtos mini szandvicsel
 - Sült paradicsomleves, parmezán chipsszel, bazsalikom olajjal
 - Karkumás répakrémleves (kókuszlé, lime, friss koriander)
- Kakorica krémleves baconben sült tigrisrákkal (curryval ízesítve) + 200.-/adag
 - Gazpacho (hideg spanyol zöldségleves)
- Thai gyümölcsleves (bogyós gyümölcsökkel, gyömbérrel és egzotikus thai bazsalikkal)

Levesek csészében (vacsora időben felszolgálva tartalmazza az ár)

- Kakukkfűves csirkeleves zöldségekkel gazdagon
 - Tárkonyos csirkeragu leves
 - Tárkonyos zöldségragu leves (vegán)



SZÁRNYAS — HÚSOK —

- Coq au Vin, azaz Kakas borban
- Francia csirke saláta, pohárban grillezett csirkemell, szósz, mezes-dijon öntet, francia szarjeller, zönes levélzöldek
 - Grillezett csirkemell citrus marinádban
- Csirke nuggets ropogós cornflakes bundában mártogatással -
 - Mezes-citromos csirkecombok, újhagymás burgonyapürével
 - Csirkepaprikás ragu, házi készítésű gnocchival
 - Hortobágyi palacsinta
- Kacsamell ropogós wok zöldségekkelázsiai tésztával vagy rizzsel is kerülhető

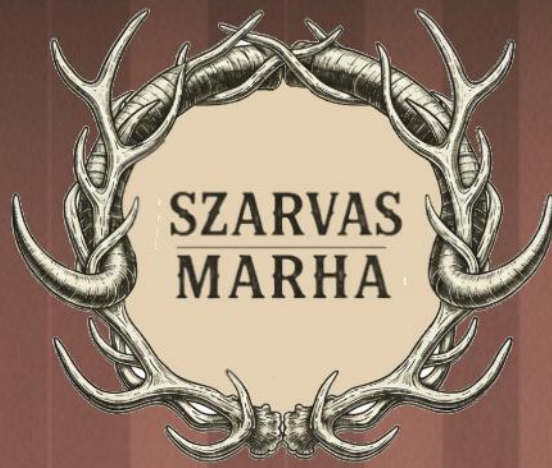


SERTÉS

SZÚZ • KARAJ • TARJA

- Vörösboros kórtével, rukkolás burgonyapürével
 - Rusztikus lecsó ágyon
 - Erdei gombamártással
- Rántott hús ropogós pankó bundában, fűszeres paradicsomlekvárral
 - Burgundi karaj
- Sertésszűz balsamecetes gránátalma mártással
 - Sertésragu zöldségekkel
 - Szűz leveles tésztabundában sütvé





- Olasz vörösboros ragu – karakteres, sűrű állag jellemzi melynek alapját némi paradicsom mellett gyökérzöldségek és friss fűszernövények is gazdagítják a hosszú, de alacsony hőfokú főzési idő alatt.
 - Vadas
 - Pörkölt
- Tárkonyos borjúragu tavaszi zöldségekkel – tejszínes



HAL

- Lazac többféle változatban: párolt-citromos hollandi szósszal, teriyaki, zöldfűszeres, barbecue
- Tonhal steak medalion salsa verde öntettel: kapribogyó, citrusok és friss fűszernövényekből készült szardellás öntet
 - Garnéla vagy királyrák nyárs
 - Rákszirom
 - Harcsapaprikás túrós csuszával / gnocchival
- Egyéb hal ajánlatunk a különböző tematikák alatt találhatóak





Ajánlata

Pesto Rustico (Vega) Házi készítésű zöld bazsalikom pesto, aszalt paradicsommal, fenyőmaggal

Gnocchi alla Sorrentina (Vega) Paradicsomragu, sok-sok mozzarella, parmezán, friss bazsalikom

Bolognese Hosszan főtt marharagú (6-7óra) tradicionális recept alapján, parmezán, bazsalikom

Paprikás csirke ragu

Olasz vörösbors marharagu (Marha pofa)

Tonhalas Paradicsomragu, kapribogyó, fekete olajbogyó, friss kapor



spicy Mango - chutney burger

rántott hagymakarika

100% marhahús

házi, fűszeres mangó chutney

rukkola

Ha kedveled az egzotikus ízeket, akkor ez a te burgered!
A bucit a házi készítésű mangó "lekvárunkkal" kenjük meg, melyben az 5 alapíz egyszerre van jelen. Fűszerességét többek között az indiai garam masala és a friss gyömbér adja.

Cheddar burger

Karamellizált hagyma

cheddar

100% marhahús

saláta

paradicsom

burgerszósz

Ketchup/mustár változatban is kérhető!

Chipotle CHILLI BÜRGER

Karamellizált hagyma

100% marhahús

paradicsom

chipotle mayo

saláta

Névét a benne lévő izgalmas és pikáns mártásról kapta, melyhez füstölt chipotle chili paprikát használunk. Füstös íz és enyhe csipősség jellemzi. Kérhető extra csipősen!

TONHAL BÜRGER

grillezett tonhal steak

remulád mártás



SURF & TURF

marhahús & garnéla

Tortilla / Wrap (30cm átmérő)

- Chili con carne burrito

Sertés-marha ragu, vörösbab, kukorica, jégсалáta, koriander

- Csirke wrap

Csirke, fetás répasaláta, jégсалáta, lila hagyma, görög joghurt mártás

- Vega Wrap

- Chili chees nuggets, grillezett paprika, jégсалáta, kukorica, vörösbab, lila hagyma, szósz



CSEVAP LEPÉNY

Csevapcsicsa, ajvár, brinzakrém, rukkola
lila hagyma



FISH & CHIPS

Remulád szósszal



BAJOR HOT-DOG

Bajor káposzta, grill kolbász, fűszeres paradicsomszósz

CURRYWURST





Pulled pork

Füstölt tarja szeletben

Gbq oldalas

Füstölt csirkecomb



Faszén grillen sütött

kolbász • csontos és szelet húsök • lazac teriyaki

Nyársak

Souvlaki • citrusokkal és citromfűvel fűszerezett csirke

Satay • mogyorós kókuszkrém pác, friss koriander

Sweet-chili / Mangó-chutney csirkenyárs, kókusz rizsszel

Rabló nyárs • sertésszűz, szalonna, paprika, hagyma

Garnéla nyárs

Köreték

coleslaw • hagymás zelleres savanyú burgonya saláta • korianderes babsaláta

tzatziki • steak burgonya • marinált és grillezett zöldségek • tabule

majonézes kukorica • grillezett kukorica • narancsos zöldsaláta • görög saláta





A fogásokat lehetőség szerint mindig érdemes a normál menüsorhoz igazítani és megkeresni az alternatív megfelelőjét. Így vendégeitek is hasonló ételeket fogyaszthatnak. Íme néhány ötlet

- ☼ Vega-vegán burgerek
- ☼ Grill és bbq tál - Pulled „pork” , gyros, kolbász, grillezett zöldségek..
 - ☼ Gnocchi tészták – tésztáink sok esetben húsmentesek
 - ☼ Burgundi zöldségragu friss bazsalikkal és parmezánnal
 - ☼ Lecsó - könnyű nyári rusztikus lecsó, friss fűszernövényekkel
 - ☼ Quiche a kedvenc zöldségeitekkel töltött cheddar sajtos pite
 - ☼ Zöldség kebab és nyársak
 - ☼ Muszaka
 - ☼ Lasagne
 - ☼ Édesburgonya curry basmati rizzsel
 - ☼ Hortobágyi (gombás) palacsinta
 - ☼ Pásztor pite - zöldségragu sült burgonyapüré réteggel
- ☼ Hájában sült burgonya csónak, fokhagymás-snidlinges tejföl, füstölt sajt
- ☼ Maccheroni Puttanesca bazsalikomos paradicsomragu, kapri, olajbogyó
 - ☼ Rántott sajtok mártogatóssal (chipotle, remulad, tartár...)
- Mozzarella, chili chees nuggets, cheddaral töltött jalapenho poppers
- ☼ Grillezett camembert, gorgonzola, körte, chutney stb..
- ☼ Sajtos répabundában sült karalábé, mártással



POHÁRKRÉM

MOGYORÓKRÉM BROWNIE MÁLNÁVAL BROWNIE MORZSA, MOGYORÓKRÉM HAB, MÁLNA 590,-

PANNA COTTA POHÁRKRÉM OLASZ TEJPUDING A KEDVENC GYÜMÖLCSÖTÖKBŐL KÉSZÜLT PÜRÉVEL 750,-

KÓKUSZ PANNA-COTTA MANGÓ PÜRÉVEL KÓKUSZTEJ, 100% MANGÓ, KÓKUSZ CHIPSZ, ASZALT MANGÓ (VEGÁN, LM) 850,-

TÚRÓ GURU POHÁRKRÉM TÚRÓ, KARAMELL, MOGYORÓS CSOKOLÁDÉ RÉTEGEKKEL 650

GÖRÖG JOGHURT POHÁRKRÉM VÁLASZTOTT GYÜMÖLCSZEBEN, MÉZES-MOGYORÓS CORNFLAKES 550,-

TIRAMISU TÖBB ÍZBEN: PISZTÁCIA / MÁLNA / SÁRGABARACK / MANDULA



Mi, a Gnocchi Furgon csapata, egy teljes körű catering megoldással igyekszünk a szabadtéren megrendezett esküvői elvárásoknak eleget tenni. Ezért 2017-től létrehoztunk egy több eszközből álló vintage karavánt, mely minden igényt kiszolgál, és igényes háttérrel nyújt mind látványban, mind szolgáltatásban. Ez idáig Magyarországon abszolút egyedi a kezdeményezésünk, hiszen a karavánunkon kívül ritka a vintage, és a mediterrán stílusú esküvőbe beilleszthető food truck. Több egységből álló (étel, ital, zene, vendég szállítás.) járműparkunk és catering szolgáltatásunk pedig végképp egyedül álló.



🇮🇹 A Vespa által gyártott Piaggio egy háromkerekű motorbicikli, mellyen kialakításra került egy főzőtér. Konyhája és megjelenése a mediterrán olasz életérzést tükrözi. És ha éppen nem a házi készítésű tésztákkal örvendezteti meg az éhes vendégeket, készen áll arra, hogy egyéb kihívásoknak is eleget tegyen. Látványos és tekintetet vonzó megjelenésének a gyerekek sem tudnak ellenállni, így a fülke gyorsan játszótérre válik számukra. Érkezéskor a legkisebb food truckként, (összecsukott állapotban: 350x220x150, 900kg) a legszűkebb helyre is eljut, ahova más truckoknak már nincs lehetőségük. Ilyen tulajdonságokra meglepően sokszor van szükség. Kinyitott állapotában azonban a legmagasabb büfékocsik egyike, így mindig meghatározó, tekintetet vonzó eleme az adott rendezvénynek.



🇫🇷 Peugeot Vintage Bár → Le Petit Azur Bar

A Peugeot J7 egy igazán ritka típus a hatvanas évekből. Elsősorban guruló bárként funkcionál, de a lehetőségek itt is nyitottak. A 2026-os szezonra teljesen újragondolt, izgalmas, egyedi kialakítással és már megújult dizájnnal indul útnak, mely határozottabban jeleníti meg egy francia stílusú italbár hangulatát. Ezúttal egy szellősebb kialakítást, és újabb kiszolgáló pultfelületekkel a hátsó oldalán, mely magába foglalja a jövőben a csapatokkal rendelkező önkiszolgáló limonádé bárt is.



Vespresso Cocktail Bár

A mediterrán hangulatú Vespresso Cocktail Bár a legnagyobb nyári melegben is kellemes felfrissülést nyújt prémium alapanyagokból, hazai termelőkötől származó szörpjeivel, gyümölcsös koktéjjaival. Kínálatunk ízlés szerint alakítható és az esemény jellegéhez szabottan formálható. Járgányunk nagyobb rendezvények esetében harmadikként, egyszerűbb ételeket felszolgáló food truckként is funkcionálhat.





Vespresso mobil kávézók

Díjnyertes, prémium kategóriás, angol és hazai pörkölésű kávék, fair trade kereskedelemről. Csúcskategóriás kávégépek, szakképzett baristák. Ebből a típusból többféle is elérhető lehet. Felépítményének berendezése itt is kreatívan, személyre szabottan alakítható.



A vendégek szállításáról, igény esetén a felújított Robur Tours gondoskodik.



Barkas

Bohém stílusú, fesztivál hangulatú esküvőkre színpadnak ajánljuk.



Desszertes tricikli

Fagylaltnak és desszertasztalnak is használható. Bohém stílusú food truck tematikus esküvő esetén akár a tortavágás dekorációs asztalaként is ajánljuk. Beltéren is könnyen elhelyezhető és egyedi személyes kiegészítőkkal is ellátható. Akár fotókkal, saját logóval.











A 2016-os évben minket ért a megtiszteltetés, hogy megszervezhettük az eddigi legnagyobb szabású food truck-os esküvőt hazánkban, ahol az akkori összes mintegy 6 egységünkkel jelenvolt. A nagy vendéglétszám miatt a fogásokat több külön álló food truckból szolgáltuk fel, míg az italokat a Wedding Bár biztosította. A személyszállításról és a dj pultról egy-egy felújított Robur buszunk gondoskodott.

Klipp: <https://www.youtube.com/watch?v=l2IT8FFKFYg>

Sztorj és fotók: <https://dominostudio.hu/imadatunk-targya-az-erdei-eskuvo-avagy-ilyen-volt-a-csipkewedding/>

Igény esetén 2025-től egyre gyakrabban vizuálok vetítésével is kedveskedünk megrendelőinknek, hogy a helyszínt még egyedibbé és izgalmasabbá tegyük. Készletünkben megtalálható: projektor (max 8 méter vetítési átmérő) RGB lámpák, UV, színes lézer, füstgép stb..



➤➤➤ ÁRAJÁNLAT KÉRÉS: info@foodtruckleskuvo.hu ◀◀◀