

Klappe auf für gesundes und saisonales Essen

Der Foodtruck «FoodonWheels» ist die Erfüllung eines lang gehegten Traumes. Nach zwanzig Jahren Küchenerfahrung im In- und Ausland tauschte Enrico Tezzele seinen Arbeitsplatz «behind the scene» gegen die rollende Küche im kleinen Retro-Foodtruck.

Eine Entscheidung, die für ihn Freiheit und Genuss bedeutet! Täglich wechselt er den Standort und bietet seinen Kunden feinste, saisonale Köstlichkeiten an. Die Speisekarte passt er in regelmässigem Rhythmus an und publiziert sie auch online. So können sich die Gäste bereits vor dem Mittag auf ihr leckeres Mittagessen freuen.

Beliebte «Mac n' Cheese»

Ein Klassiker, der nie von der Speisekarte verschwindet, sind die «Mac n' Cheese – Bacon + Onion.» Die Käsemakkaroni, verfeinert mit gebratenem Speck und gerösteten Zwiebeln, sind so beliebt, dass sie als Dauergast zum Aushängeschild auf der Speisekarte wurden. Zu diesem Klassiker gesellen sich saisonale Varianten. Im Herbst beispielsweise gibt es «Mac n' Cheese – Thanksgiving.» Diese mit Käse überbackenen Makkaroni sind mit Kürbis, Kürbiskernöl und karamellisierten Nüssen veredelt. Zu jeder Jahreszeit gibt es zwei «Mac n' Cheese» mit Fleisch und zwei vegetarische Varianten.



Enrico Tezzele hat sich seinen Traum von «FoodonWheels» erfüllt.

Edle Burger-Kreationen und Caesar Salad

Auch Burger-Liebhaber kommen bei «FoodonWheels» auf ihre Kosten. Natürlich ebenfalls mit saisonalen Abwechslungen und ausgefeilten Kombinationen. So gibt es mal den «Double Decker», gefüllt mit zweimal Rindfleisch und zwei Scheiben Raclettekäse, oder den «Surf n' Turf», die beliebte Kombination mit Fleisch und Crevetten. Und wer es weniger deftig mag, der gönnt sich den feinen Caesar Salad, mit Crana Padano, Croûtons und Schweizer Pouletfleisch. Auch dieser Klassiker verschwindet nie von der Speisekarte.



Der Retro-Foodtruck ist täglich zur Mittagszeit an festen Standorten und kann für Firmen- und Privatveranstaltungen als Caterer gebucht werden.

Feste Standorte und Catering für Privatveranstaltungen

Wem jetzt das Wasser im Mund zusammen läuft, der findet den «FoodonWheels – Truck» täglich an festen Standplätzen: Am Montag in der Industriestrasse in Zug, am Dienstag im Bösch in Hünenberg, am Mittwoch in der Hinterbergstrasse in Cham, am Donnerstag in der Lättichstrasse in Baar und am Freitag im Industriegebiet Fänn in Küssnacht. Der Foodtruck ist aber auch an Streetfood-Festivals und für Firmen- und Privatveranstaltungen «on the road». So zaubert Enrico Tezzele ein gesundes und saisonales Catering, abwechslungsreich und kreativ, das einfach gut schmeckt. Und der Natur zuliebe sind sämtliche Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt und recyclebar.



Die beliebten «Mac n' Cheese» gibt es in saisonalen Varianten. Dazu finden Gäste Burger- und Salat-Kreationen.



Enrico Tezzele

Chamerstrasse 175, 6300 Zug

Telefon +41 79 795 15 77

E-Mail welcome@foodonwheels.ch

 www.foodonwheels.ch