



est. 2014

Foodtruck – Eventcatering – Restaurant



MAIN COURSE Food & Drinks

Doliwa, Doliwa GbR

Jägerstrasse 12 f, 63322 Rödermark

Tel: +49 171 3087783,

email: eat@main-course-food.de

Web: www.maincoursefood.de





WER SIND WIR?

FOODTRUCK

EVENTCATERING

RESTAURANT

Bei MAIN COURSE verfolgen wir die Mission, durch kreative und frische Gaumenfreuden unvergessliche Geschmackserlebnisse zu schaffen. Unser Fokus liegt auf Qualität, Nachhaltigkeit und Gemeinschaft. Wir sind nicht nur ein Foodtruck - Eventcaterer; wir sind ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen, um die Freude am Essen zu teilen. Unsere Leidenschaft für exzellente Küche und herzlichen Service steht im Mittelpunkt jeder Mahlzeit, die wir zubereiten. Willkommen bei MAIN COURSE wo, Genuss und Gemeinschaft Hand in Hand gehen.

10 Jahre europaweit Foodtruck & Eventcatering





URBAN BURGER



**Saftiges Rindfleisch frisch gegrillt,
hausgemachte Sauce, Belag nach
Wahl auf einem bäckerfrischen
Brioche Bun -
Lecker, saftig, ehrlich!**



HAMBURGER |

(ca. 180g Beef Patty) mit
Tomate, Gurke, Salat,
Zwiebel und
hausgemachter Sauce

PULLED PORK |

Burger mit
hausgemachter Sauce
und Cole Slaw Salat

verfeinern Sie Ihren Burger mit:

Bacon Jam

Cheese

Jalapeño

Main Course Hausfritten

vegetarische Alternative:

Pilzpatty



NEW YORK PASTRAMI



Saftiges Rindfleisch, aromatisch gewürzt und geräuchert - in hauchzarte Scheiben geschnitten. Pastrami ist eine BBQ-Spezialität, zu der Meat Lover garantiert nicht nein sagen können!

PASTRAMI |

Sandwich von der Rinderbrust mit Meerrettich - Senfcreme, süß-saurem Krautsalat, eingelegten Gurken und Röstzwiebeln

HAUSFRITTEN |

mit cremiger Trüffelcreme & fruchtiger Tomaten-Salsa

MAC & CHEESE |

mit Blumenkohl und gerösteten Brotcrumble



HERZHAF WAFFELN



Knusprig gebackene
Kartoffel-Kräuter-
Waffel mit
verschiedenen Toppings:

ROYAL |

Pulled Beef mit Cole
Slaw, Lauchzwiebeln
und Trüffel-Mayonnaise

NORDISCH |

Streifen von
geräuchertem Lachs,
marinierte Gartengurken
und Remoulade

FUSION |

Tandoori-Blumenkohl,
Karotten-Mango-Apfel-
Salat und Sesam-Chili
Creme

**Herzhafte Waffel aus Kartoffeln –
frisch gebacken und fein belegt mit
dem, was Sie möchten. Kleine
Portionen, so dass Sie alles
probieren können!**





FRITTENHIMMEL



Knusprig gebackene Main Course Hausfritten mit verschiedenen Toppings:

KANADA |

Pulled Pork, Bratensauce, Mozzarella, Lauch und Röstzwiebeln

ITALIEN |

Beef-Bolognese mit Grana Padano, Basilikum Pesto und Rucola

MEXCIO |

Pico de Gallo, Sour Cream, rosa Zwiebeln, Fetacrumble, Koriander und Jalapeño

Ketchup & Mayonnaise

MAIN COURSE HAUSFRITTEN

- der Himmel auf Erden -

**Frisch frittiert und mit Würzsalz
verfeinert - ob mit Ketchup,
Frittensosse oder unseren Poutine
Toppings - Sie werden es lieben!**





PINSA ME



Pinsa gebacken mit Tomatensauce und Mozzarella :

VERDURA |

Antipasti, Kirschtomaten, rote Zwiebeln & Basilikumpesto

PIKANTE |

Chorizo, Paprika & Olive

LA DOLCE VITA |

Serrano - Schinken, Grana Padano Späne & Rucola

Pinsa Romana – 3 verschiedene Mehlsorten, lange Teigführung, heiß im Steinofen gebacken bei 450°C, frisch belegt mit hochwertigen Zutaten – so schmeckt nur Pinsa!





DRINKS

SOFTDRINKS

Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Sprite
Mezzo Mix
Wasser still
Wasser medium

BIER & WEIN

Weißwein
Rotwein
Rosé

Tegernseer Hell

Jever Fun
(Alkoholfrei)

LONGDRINK

Cuba Libre
Gin Tonic
Jack Daniels Coke
Rosy Lemon

Country Side
(Alkoholfrei)
Ginger Mint Cooler
(Alkoholfrei)



Gerne stellen wir für Sie ein passendes Getränkeangebot zusammen!



**WAS BRAUCHEN SIE NOCH ?
Wir kümmern uns!**

MOBILIAR

Festzeltgarnitur

Hussen

Stehtische

Tresen

Zelt

Grillstation

ENTERTAINMENT

Hintergrundmusik

DJ

PA - Anlage

Beleuchtung

Effekte

DEKO

Tischdeko

Event Deko

Buffet Deko

Feuertonnen



Bei Main Course verstehen wir, dass jede Veranstaltung einzigartig ist. Wir freuen uns darauf, Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot zu erstellen, das perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Zusätzlich zu unseren exquisiten kulinarischen Angeboten bieten wir auch eine breite Palette von Mobiliar, Entertainment und Dekorationen, um sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung unvergesslich wird. Hierbei arbeiten wir auch mit langjährigen Partnern zusammen.



Sie überlegen noch? Referenzen!



Gegründet vor 10 Jahren haben wir mehr als 1.000 Events im Catering oder Full - Service durchgeführt!
Hier nur eine kleine Auswahl unserer Stammkunden



Coke - mehr als 60 Events pro Jahr von 10 bis 500 Personen – Food & Drinks Roadshows – private Dinner – Kochschule - Europaweit



Messe Frankfurt – fester Partner seit 2016 bei allen Messen mit Outdoor Gastronomie – bis zu 2.000 Essen pro Tag



Stadion Frankfurt – 6 Jahre Bundesliga Fußball und Events-WCD – Konzerte – Soziale Events – Company Events



Coke x HEINZ – Roadshow – prime Location Supermärkte – Produkt Promotion – Burger & Coke



Lufthansa Event Catering – Ersatz-Kantine – Special Events am Fraport



Event Catering am Nürburgring - 8 Jahre in Folge – Vorstandsdinner – Truck Grand Prix bis 1.800 Essen / Tag



Private Events aller Art – Hochzeiten, Geburtstage, Taufen – Life Cooking im Garten – Flying Buffet – Full Service