

Mobile Gastronomie & Food Trucks



VARIABEL UND TRENDIG:

Mobile Snackstände und Food Trucks

Perfekt für die Kaffeepause und den Hunger zwischendurch auf dem Freigelände oder in den Hallen der Messe Frankfurt.

Heiße Kaffeevariationen, erfrischende Getränke und eine riesige Vielfalt internationaler Food-Spezialitäten. Frisch zubereitet und freundlich präsentiert in individuellen Snack-Einheiten.

 In allen Food Trucks sind auf Wunsch teil- oder vollvegetarische Optionen möglich.

Beast Truck

3

Eye-Catcher mit Biss

Airstreamer

4

Purer Style und Genuss

Flying Pasta

5

Italienisch frisch

Currywurst-Wagen

6

Der Klassiker der Imbisskultur

Chips Box

7

Pommes, Toppings & Dips

Hot Dog Oldtimer

8

Original American Style Hot Dogs

Café Box

9

Hot Drinks out of the box

Kaffee-Ape

10

Italienischer Barista-Genuss auf Rädern

Kaffee-Becher

11

Heiße Spezialitäten im coolen Look

Biergarten

12

Hinsetzen und erfrischt entspannen

Kulinarische Vielfalt ohne Grenzen

13

Jederzeit für Sie da

14



Beast Truck

Dieser Archetyp eines jeden Food Trucks ist ein echter Eye-Catcher.

Mit seinem individuellen Design zieht er die Blicke auf sich – zweifellos ein amerikanisches Original.

Natürlich dürfen die Gäste hier auch die passenden Streetfood-Spezialitäten erwarten.

Speisenangebot:

- Pulled Pork im Ciabattabrötchen
- Cole Slaw
- Pommes frites
- Vegetarische Option auf Anfrage möglich 🌿

Getränkeangebot:

- Softdrinks
- Apfelschorle
- Mineralwasser
- Bier

Spezifikationen:

Länge	Breite	Höhe	Klappe	Lagerfläche	Energie	Wasser
6,0 m	2,6 m	3,1 m	1,5 m	3,0 x 3,0 m	1x 32A CEE	1x Zulauf 1x Ablauf

Sitzgelegenheiten: 12 Bierzeltgarnituren, begrenzte Anzahl Stehtische

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Girocard, Bar

Mindestumsatz: 3.000,- € (zzgl. Kosten für Wasser, Energie und Aufbau)

Hallennutzung ist mit vorproduzierten Speisen möglich (Erdgeschossenebene)



Airstreamer

Ein ästhetisches Highlight: Der klassische Airstream-Anhänger aus Aluminium ist Inbegriff der Roadtrip-Kultur und präsentiert sich in der Foodtruck-Version als perfekter Anlaufpunkt für eine entspannte Pause.

Frische Salate, lockere Sandwiches sowie erfrischende und heiße Getränkespezialitäten erwarten Sie hier.

Speisenangebot:

- Italienischer Salat & Panzanella 🌿
- Bruschetta 🌿
- Burrata mit Cherrytomaten 🌿
- Ciabatta Caprese 🌿
- Grillbaguette mit italienischer Salami
- Tiramisu, Stracciatella-Creme 🌿

Spezifikationen:

Länge	Breite	Höhe	Klappe	Lagerfläche	Energie	Wasser
7,0 m	2,6 m	2,8 m	1,1 m	4,0 x 3,0 m	2x 32A CEE	1x Zulauf 1x Ablauf

Sitzgelegenheiten: 12 Bierzeltgarnituren, begrenzte Anzahl Stehtische

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Girocard, Bar

Mindestumsatz: 3.000,- € (zzgl. Kosten für Wasser, Energie und Aufbau)

Hallennutzung ist möglich (Erdgeschossenebene)

Getränkeangebot:

- Softdrinks
- Apfelschorle
- Mineralwasser
- Weine
- Kaffeespezialitäten & Tee



Flying Pasta

Liebe geht durch den Magen – und es ist wohl die italienische Küche mit ihren traditionellen Pastagerichten, an die viele dabei zuerst denken.

Vom ersten bis zum letzten Bissen ein Genuss.

Der Flying Pasta-Wagen bringt dieses Gefühl auf Ihre Veranstaltung und bietet den Gästen die Wahl der Kombination von Pasta und Toppings.

Speisenangebot:

- Pasta: Spaghetti, Spirelli & Rigatoni
- Saucen: Arrabbiata (vegetarisch), Bolognese, Pilzsauce, Pesto (vegetarisch)
- Salat Caprese
- Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln in Basilikumpesto, dazu Brötchen

Getränkeangebot:

- Weine
- Softdrinks
- Apfelschorle
- Mineralwasser
- Bier

Spezifikationen:

Länge	Breite	Höhe	Klappe	Lagerfläche	Energie	Wasser
6,0 m	2,3 m	2,5 m	1,2 m	3,0 x 3,0 m	2x 32A CEE	1x Zulauf 1x Ablauf

Sitzgelegenheiten: 12 Bierzeltgarnituren, begrenzte Anzahl Stehtische

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Girocard, Bar

Mindestumsatz: 3.000,- € (zzgl. Kosten für Wasser, Energie und Aufbau)

Hallennutzung ist möglich (Erdgeschossenebene)



Currywurst-Wagen

Es kann so einfach sein, Menschen glücklich zu machen: mit einem einzigartigen Produkt der deutschen Imbisskultur – der Currywurst.

Sie ist knackig, saftig, gut gewürzt und hat pures Umami. Um ihre Erfindung ranken sich verschiedene Erzählungen. Der Verkaufsschlager aus dem feuerroten Currywurst-Mobil. Natürlich auch mit „Pommes rot-weiß“.

Speisenangebot:

- Currywurst vom Schwein mit Brötchen
- Currywurst vom Rind mit Brötchen
- Pommes frites 🌿
- Vegetarische Option auf Anfrage möglich 🌿

Getränkeangebot:

- Softdrinks
- Apfelschorle
- Mineralwasser
- Orangensaft
- Bier

Spezifikationen:

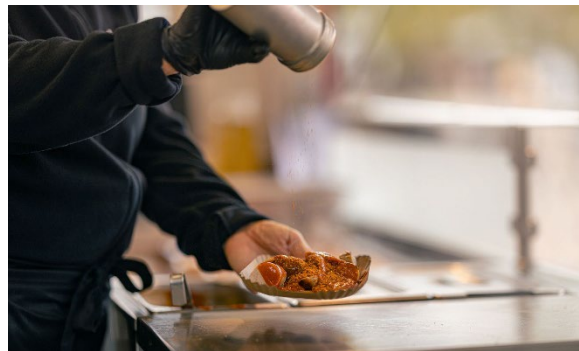
Länge	Breite	Höhe	Klappe	Lagerfläche	Energie	Wasser
6,0 m	2,3 m	2,5 m	1,2 m	3,0 x 3,0 m	2x 32A CEE	1x Zulauf 1x Ablauf

Sitzgelegenheiten: 12 Bierzeltgarnituren, begrenzte Anzahl Stehtische

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Girocard, Bar

Mindestumsatz: 3.000,- € (zzgl. Kosten für Wasser, Energie und Aufbau)

Hallennutzung ist mit vorproduzierten Speisen möglich (Erdgeschossenebene)



Chips Box

Chips, Fries, Fritten oder Pommes – egal wie man sie nennt, kein Weg führt an ihnen vorbei.

Heiß und knusprig, leicht gesalzen und mit verschiedenen Toppings wird die Pommes von der Beilage zum Hauptgericht.
Ein Publikumsfavorite, der immer geht.

Speisenangebot:

- Pommes frites 🌿
- Chili Cheese Style Fries: mit Chili con Carne & sin Carne und Chili Cheese-Dip 🌿
- Canadian Style Fries: mit Pilzrahm-Sauce 🌿
- BBQ Style Fries: mit Pulled Turkey und Cole Slaw

Getränkeangebot:

- Softdrinks
- Apfelschorle
- Mineralwasser
- Bier

Spezifikationen:

Länge	Breite	Höhe	Klappe	Lagerfläche	Energie	Wasser
4,0 m	3,0 m	3,0 m	1,5 m	4,0 x 3,0 m	3x 32A CEE	1x Zulauf 1x Ablauf

Sitzgelegenheiten: 12 Bierzeltgarnituren, begrenzte Anzahl Stehtische

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Girocard, Bar

Mindestumsatz: 3.000,- € (zzgl. Kosten für Wasser, Energie und Aufbau)

Nicht für die Hallennutzung geeignet



Hot Dog Oldtimer

Klassiker im besten Sinne: Heiß servierte Hot Dogs aus einem stilvollen Oldtimer Food Truck. Nostalgischer Charme, Streetfood-Genuss und ein Gästemagnet auf jedem Event.

Mit verschiedenen Toppings und einem kühlen Getränk wird der Hot Dog zur schnellen Pausenmahlzeit.

Speisenangebot:

- Hot Dogs
- Vegane Würstchen auf Soja-Basis möglich 🌱
- Verschiedene Toppings

Getränkeangebot:

- Softdrinks

Spezifikationen:

Länge	Breite	Höhe	Klappe	Lagerfläche	Energie	Wasser
4,0 m	2,2 m	2,6 m	2x 1,0 m	-	1x 63A CEE	1x Zulauf 1x Ablauf

Sitzgelegenheiten: 12 Bierzeltgarnituren, begrenzte Anzahl Stehtische

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Girocard, Bar

Mindestumsatz: 3.000,- € (zzgl. Kosten für Wasser, Energie und Aufbau)

Hallennutzung ist möglich (Erdgeschossenebene)



Café Box

Quadratisch, praktisch und exklusiv designt: Die Café Box mit einem umfangreichen Angebot, kompakten Maßen und aufschiebbaren Holzverkleidungen macht eine gute Figur.

Die große Auswahl an Kaffeespezialitäten wird durch eine Vielzahl leichter, herzhafter und süßer Snacks bereichert.

Speisenangebot:

- Baguettes und Sandwiches mit  vegetarischen Optionen
- Frankfurter Würstchen, Salate, Suppe
- Muffins, verschiedene Sorten 
- Joghurt mit Früchten und Müsli 
- Obst-Snackbecher 

Getränkeangebot:

- Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Tee (+ Milch, Sojadrink, Milch laktosefrei/fettarm)
- Heiße Schokolade
- Mineralwasser
- Eistee, Orangensaft

Spezifikationen:

Länge	Breite	Höhe	Klappe	Lagerfläche	Energie	Wasser
9,0 m	3,0 m	3,3 m	-	-	1x 63A CEE	1x Zulauf 1x Ablauf

Sitzgelegenheiten: 12 Bierzeltgarnituren, begrenzte Anzahl Stehtische

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Girocard, Bar

Mindestumsatz: 3.000,- € (zzgl. Kosten für Wasser, Energie und Aufbau)

Extra für die Hallennutzung konzipiert



Kaffee-Ape

Flair, Ästhetik und Kaffeeduft versprüht dieser italienische Flitzer mit seiner mintgrünen Lackierung.

Klein, aber oho ist auch das angebotene Sortiment: perfekt zubereitete Kaffeespezialitäten aus der Siebträgermaschine – natürlich auch mit veganer Milch oder fettarm – sowie Snacks wie Muffins oder Sandwiches.

Speisenangebot:

- Muffins, verschiedene Sorten 🌿
- Sandwiches 🌿

Getränkeangebot:

- Kaffeespezialitäten
- Tee

Spezifikationen:

Länge	Breite	Höhe	Klappe	Lagerfläche	Energie	Wasser
4,0 m	1,8 m	2,0 m	2x 1,0 m	-	1x 16A CEE	1x Zulauf 1x Ablauf

Sitzgelegenheiten: keine

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Girocard, Bar

Mindestumsatz: 2.000,- € (zzgl. Kosten für Wasser, Energie und Aufbau)

Hallennutzung ist möglich (Erdgeschossenebene)



Kaffee-Becher

Der Look ist Programm. Dieser Wagen im Cup-Design macht Lust auf Kaffeeegenuss.

Das Angebot verschiedener Kaffeespezialitäten wird ergänzt um süße und herzhafte Snacks. Ein kurzer Stopp für den Gast wird zur entspannten Pause.

Speisenangebot:

- Muffins, verschiedene Sorten 🌿
- Sandwiches 🌿

Getränkeangebot:

- Kaffeespezialitäten
- Tee
- Mineralwasser
- Säfte

Spezifikationen:

Länge	Breite	Höhe	Klappe	Lagerfläche	Energie	Wasser
4,0 m	4,0 m	3,7 m	-	-	2x 32A CEE	1x Zulauf 1x Ablauf

Sitzgelegenheiten: keine

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Girocard, Bar

Mindestumsatz: 2.000,- € (zzgl. Kosten für Wasser, Energie und Aufbau)

Hallennutzung ist möglich (Erdgeschossenebene)



Biergarten

Der Biergarten – Inbegriff von Geselligkeit und Austausch. Der beste Treffpunkt, um bei einem frisch gezapften, kühlen Beck's über Gott und die Welt oder auch über Geschäftliches zu reden.

Gerade auf Open-Air-Veranstaltungen mit internationalem Publikum darf dieses Highlight mit dem weltbekannten Bier nicht fehlen.

Speisenangebot:

- Belegte Laugenstangen (Schinken/Salami/Käse) 🌿
- Minibaguette mit Hummus (vegan) 🌿
- Original Frankfurter Würstchen mit Brötchen
- Rindswurst mit Brötchen
- Schweineschnitzel im Brötchen
- Große Käsebrezel 🌿

Getränkeangebot:

- Bier
- Softdrinks
- Weine
- Mineralwasser
- Säfte

Spezifikationen:

Länge	Breite	Höhe	Klappe	Lagerfläche	Energie	Wasser
8,1 m	2,6 m	3,8 m	+ 2,3 m	-	1x 63A CEE	1x Zulauf 1x Ablauf

Sitzgelegenheiten: 12 Bierzeltgarnituren, begrenzte Anzahl Stehtische

Zahlungsmöglichkeiten: Kreditkarte, Girocard, Bar

Mindestumsatz: 3.000,- € (zzgl. Kosten für Wasser, Energie und Aufbau)

Nicht für die Hallennutzung geeignet



Kulinarische Vielfalt ohne Grenzen

Die hier präsentierten Food Trucks und Stände sind nur ein Vorgeschmack auf die außergewöhnliche Vielfalt, die wir für Sie bereithalten.

Wie wäre es mit fluffigen Crêpes, herzhaftem Flammhach oder knusprigen Churros? Thailändische oder mexikanische Spezialitäten sind ebenso Teil unseres Angebots wie Pizza, Flammkuchen, Döner und weitere internationale Trends.

Sie wünschen sich etwas Besonderes? Ein außergewöhnliches Motto oder ein exklusives Genusserlebnis für Ihre Gäste?

Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit – wir kreieren für Sie ein maßgeschneidertes Food-Konzept, das begeistert und in Erinnerung bleibt.



Jederzeit für Sie da

Fragen oder Wünsche?

Wir machen es möglich.

accente
CATERING & HOSPITALITY

Café & Bistro

Tel. +49 69 7 56 02 – 21 01
bistro@accente.com

Accente Gastronomie Service GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1
60327 Frankfurt/Main

www.accente.com



Es gelten die Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen von accente:
<https://www.accente.com/de/agb>

