



Ob Firmenfeier oder privates Fest...

FOODTRUCK CATERING

...wir machen Dein Event zum einmaligen Erlebnis!



INHALT

HYGO GbR – Über uns	03
HYGO Foodtruck	04
HYGO Foodtruck – Speisen	06
Pastamanufaktur im Foodtruck	08
Pastamanufaktur im Foodtruck – Speisen	10
HYGO Conceptstore	12

HYGO GBR

ES WAR EINMAL EIN TRAUM...

Alles begann mit dem Citroen HY. Er ist der Grundstein von dem, was wir heute sind: HYGO GbR. Entdeckt in einer Scheune, in einem nicht so gutem Zustand, hat er uns von der ersten Sekunde an überzeugt. In diesem Moment wussten wir, unser Traum musste in die Tat umgesetzt werden.

Zunächst haben wir dafür gesorgt, dass er restauriert wird und wieder in neuem Glanz erscheint, so wie er es verdient. Mit unserem Bewusstsein für Lebensmittel, gepaart mit der Leidenschaft zum Kochen rollte im Mai 2021 unser HYGO Foodtruck zum ersten Mal in die Welt hinaus. Anfang 2022 haben wir mit Pastamanufaktur im Foodtruck Zuwachs in unserer Familie bekommen. Ab März 2023

kommt der HYGO Conceptstore nach Fellbach in die Markthalle.

Bis heute produzieren wir unsere Produkte mit regionalen Zutaten, garantieren kurze Produktionswege und bieten höchste Qualität. Warum? Unsere Produktion ist nicht vollautomatisiert, sondern mit viel Liebe und Handarbeit verbunden. Alle Teammitglieder kochen unsere Produkte mit einem ausgeprägten Geschmackssinn und vor allem mit Herz, denn **wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.**

Jasmina Pace & Nedim Solunovic





HYGO

FOODTRUCK

Auch wenn sein Herz immer ein Stück weit in Frankreich bleiben wird, zeichnet sich die Küche des legendären Foodtrucks durch internationale Spezialitäten aus. Auf diese Weise bietet das stilvolle Automobil reichlich Gelegenheit, in den Genuss abwechslungsreicher Speisen zu kommen. Sämtliche Mahlzeiten gehen auf ausgewählte, beste Zutaten und perfekt abgestimmte Kreationen zurück, so dass die Foodtruck-Küche außerordentlich gesund in Erscheinung tritt. Die Basis dessen sind vertrauensvolle Kooperationen mit handverlesenen Zulieferern. Da sämtliche Lebensmittel vorrangig regional bezogen werden, präsentieren sie sich stets frisch, lecker und nachhaltig. Lokale Produzenten erhalten so die Unterstützung, die sie verdienen, und der CO₂-Fußabdruck kann durch die klimafreundliche Erzeugung nachhaltig gedrückt werden. Jedoch endet Nachhaltigkeit beim Oldtimer-Foodtruck HYGO nicht bei regional bezogenen Lebensmitteln. Ökologische Verpackungslösungen sorgen dafür, dass auch das Outfit der leckeren Speisen stimmt.

Oldtimer Foodtruck HYGO - 62 Jahre auf dem Buckel und kein bisschen müde

HYGO hat seinen flotten Namen nicht ohne Grund erhalten: Der kultige Citroën Typ HY mit to-go-Mentalität rollt bereits seit 62 Jahren kreuz und quer über den Globus. Während seine Wiege stets in Frankreich bleiben wird, verweilt der schneidige Oldtimer dort, wo er Menschen faszinieren und eine besondere Atmosphäre schaffen kann. Auch wenn der Plan ist, mit exquisiter Küche zu begeistern, verharnt HYGO völlig cool und in sich ruhend an seiner Zieldestination, um zunächst erst einmal ausgiebig bewundert zu werden. Liebevoll und detailreich restauriert, hat der Oldtimer-Foodtruck die Moderne adaptiert und erfüllt sämtliche Ansprüche an zeitgenössische Cuisine mobile.



XXL Gourmet Hot Dogs



Kaffee Spezialitäten



Bowls



Macarons

HY
GO

Frisch
Lecker
Cool

Foodtruck

www.hygo-foodtruck.de/speisekarte



SPEISEN

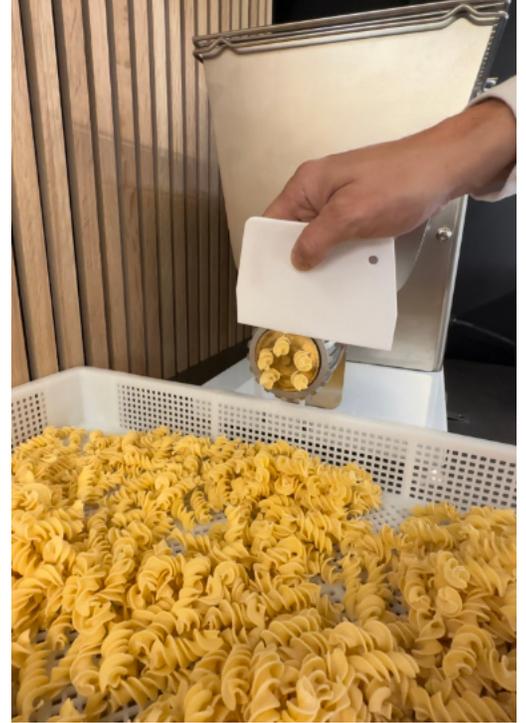
HYGO FOODTRUCK

Unsere Philosophie
- Frisch, regional und selbst gemacht -

Alle unsere feinen Spezialitäten
wie Hot Dog Brötchen, Soßen, Bowls, Macarons,
Brownies usw.
werden täglich von uns selbst produziert.

Nur so können wir
die tägliche Frische garantieren

- das zählt!



PASTAMANUFAKTUR IM FOODTRUCK

Unsere Pasta entsteht mit viel Herzblut und Leidenschaft. Dabei verwenden wir ausschließlich qualitativ hochwertige, frische und möglichst naturbelassene Zutaten – ohne künstliche Farb- oder Aromastoffe, Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsmittel. Frische Eier von glücklichen, freilaufenden Hühnern, feinste Hartweizengrieße und Mehle werden in unserer Pastamanufaktur verarbeitet.

Gerne könnt ihr uns bei der Herstellung unserer Pasta am Foodruck zusehen.

Neben unserer Pastaküche brodelt auch unsere Soßenküche. Hier kreieren wir aromatische Soßen für den vollendeten Pastagenuss. Auch unsere hausgemachten Soßen entstehen aus frischen und ausgewählten Zutaten – ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker.

Wir investieren viel Zeit und Liebe in unser Essen, damit ihr es unkompliziert und mit gutem Gewissen genießen könnt.

FrISChe Pasta, vor Ort im Foodtruck produziert

Wir produzieren täglich frISChe Pastavariationen, gerne auch nach Deinem Wunsch! Die Grundlagen unserer mit reichlich Herzblut hergestellten Pasta sind natürliche Rohstoffe aus der Region für ein herrlich frisches Essen bei uns am Foodtruck oder Zuhause.



SPEISEN

PASTAMANUFAKTUR IM FOODTRUCK

Frische Pasta aus Hartweizengrieß und Ei
dazu

-Tomatensugo mit frischem Basilikum

-Basilikumpesto mit gerösteten Pinienkernen, frische Kirschtomaten
und gehobelter Parmigiano Reggiano

-Rinderbolognese in Tomatensugo mit Sellerie, Karotten und
Zwiebeln dazu Grana Padano

-Schwarzer Knoblauch mit Olivenöl, frischer Chili und Petersilie

-HYGO's Reef & Beef in hausgemachter Hummersahnesoße mit
frischen Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Garnelen und Rinderfilet







Concept Store

Ab März 2023

in der

Markthalle Fellbach

Frische Pasta
Bowls
und vieles mehr

HYGO CONCEPTSTORE

AB MÄRZ 2023 IN FELLBACH

Anfang 2023 eröffnen wir zusätzlich zu den beiden Foodtrucks unseren HYGO Concept Store in der Markthalle in Fellbach.

Freut Euch auf frische und gesunde Bowls, vor Ort hergestellte und zubereitete Pasta, unsere beliebten Macarons und noch viel mehr. Genießt Euer Essen in der Markthalle oder to-go! Zudem werden wir Feinkostprodukte aus unserer Manufaktur (frische oder getrocknete Pasta, Saucen, und vieles mehr) für Zuhause zum selber kochen oder zum verschenken anbieten.

Montag-Freitag: 8:30 - 19:00 Uhr

Samstag : 07:00 - 13:00 Uhr



GOURMET
HOT DOG

JOHNNY 



GOURMET
HOT DOG

OMELETTE

NEU



GOURMET
HOT DOG

EL CHAPO 



GOURMET
HOT DOG

CHRISTOS 



GOURMET
HOT DOG

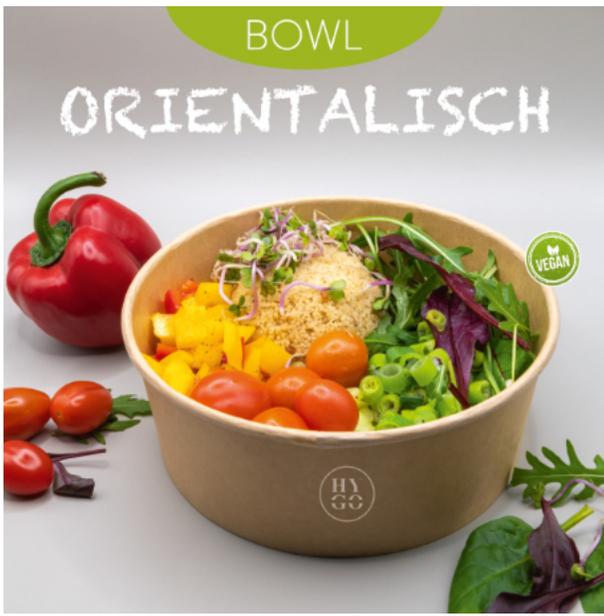
GIULIETTA 



GOURMET
HOT DOG

PUMUCKL







HYGO GbR

Im Keiferle 14
70734 Fellbach

0176 / 97701562

kontakt@hygo-foodtruck.de
www.hygo-foodtruck.de