RHEINCURRY
EVENTCATERING
WWW.RHEINCURRY.DE

RheinCurry

Echt regional. Echt lecker. Echt RheinCurry.

About Us

Wir sind RheinCurry – mit einer großen Leidenschaft für gutes Essen und unvergessliche Erlebnisse. Was als Foodtruck begann, ist heute viel mehr: Wir bieten nicht nur Streetfood-Klassiker in bester Qualität, sondern organisieren komplette Events – von Vorspeise bis Dessert, von Getränken bis Servicepersonal.

Unser Anspruch ist es, Gastgeber:innen das Rundum-sorglos-Paket zu bieten: Wir kümmern uns um jedes Detail, damit Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können. Mit regionalen Zutaten, kreativen Konzepten und viel Herzblut schaffen wir Genussmomente, die bleiben.

Behind us

Unsere Partner, unsere Wurzeln

Hinter RheinCurry stehen nicht nur Leidenschaft und Geschmack, sondern auch regionale Familienbetriebe, die seit Generationen für Qualität und Handwerk stehen.
Gemeinsam mit unseren Partnern bringen wir ehrliche Lebensmittel, kurze Wege und echte rheinische Genussmomente auf den Teller.

Zu unserem Familienverbund gehören:

Kocak - Eine Düsseldorfer Traditionsbäckerei mit über 60 Jahren Erfahrung – für unsere frischen Burger Buns, Flammkuchenböden und Wraps.

Die Metzgerei Schlösser, die älteste Metzgerei Düsseldorfs – steht für beste Fleischqualität, regionale Herkunft und echtes Metzgerhandwerk.

Die Familie Bergmeister mit ihrem Himmelgeister Weiderind – 100 % natürlich aufgewachsen im Düsseldorfer Rheinbogen.

Unsere Services

RheinCurry

Qualität und Regionalität
Wir setzen auf frische Zutaten aus der Region, handwerklich zubereitet und mit einem besonderen Blick fürs Detail serviert.

Rundum-sorglos-Catering
Von der Menüplanung über Aufbau und Service bis zur Nachbereitung – wir kümmern uns um alles, damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

Flexible Konzepte für jedes Event
Ob Firmenfeier, Hochzeit, Stadtfest oder Weihnachtsmarkt – wir passen unser Angebot individuell an Gästezahl, Location und Anlass an.

RHEINCURRY EVENTCATERING
WWW.RHEINCURRY.DE

Best Seller

HIMMELGEISTER WEIDERIND

100 % Himmelgeister Weiderind

Smashed Burger

Im idyllischen Rheinbogen wachsen die Rinder der Familie Bergmeister. Der Düsseldorfer Stadtteil Himmelgeist steht dabei als Namenspatron und unterstreicht unsere regionale Verbundenheit.

Mit unseren Smashed Burgern zeigen wir echtes Handwerk: lokale Fleischqualität, beste Bäckerbrötchen und frische Salate. Daraus entsteht Genussvielfalt pur – saftig, aromatisch, einfach lecker!

Unser Angebot

Smashed Burger

Saftige Smashed Burger, direkt vom Grill, mit crunchigem Biss und vollem Geschmack – ein Muss für echte Burger-Liebhaber.

Classic & Loaded Fries

Unsere Pommes sind knusprig, goldbraun und fluffig – ganz gleich, ob pur oder mit köstlichen Toppings. Sie sind der ideale Snack oder eine herzhafte Beilage, die jeden Pommes-Liebhaber begeistert.

Currywurst

Ein echter Klassiker – unsere Currywurst bietet volle Würze mit einer perfekt abgestimmten Sauce. Auch als vegane Variante erhältlich, bleibt der herzhaft würzige Geschmack gleich lecker.

Grillbuffet

Unser Grillbuffet bringt Vielfalt auf den Teller: zartes Fleisch, frische Beilagen und aromatische Grillspezialitäten – ein Fest für alle Sinne.

Foodtruck Catering

Unser Angebot

Raclette

Raclette vom Laib – cremiger Käse trifft auf knusprige Beilagen. Live zubereitet, unwiderstehlich und ein Highlight auf jedem Event.

Flammkuchen

Dünn, knusprig, aromatisch: unser Flammkuchen kombiniert herzhafte Vielfalt mit leichter Eleganz – perfekt für jede Gelegenheit.

Wraps

Frische Wraps, gefüllt mit knackigem Gemüse, herzhaften Zutaten und feinen Gewürzen – leicht, handlich und voller Geschmack.

Foodtruck Catering

Unser Angebot

Leckeres Eis (auch vegan)

Ob klassisch cremig oder erfrischend pflanzlich – unser Eis ist immer ein Highlight. Mit wechselnden Sorten und veganen Varianten ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Getränke

Von Softdrinks über Bier & Wein bis hin zu spritzigen Cocktails – wir stellen das passende Getränkesortiment für Ihr Event zusammen. Gerne auch mit alkoholfreien Alternativen.

Frische Waffeln

Goldbraun gebacken, herrlich duftend und mit Liebe serviert – unsere Waffeln sind der süße Abschluss jedes Events. Auf Wunsch mit Toppings wie Puderzucker, Sahne oder auch Eis.

Foodtruck Catering

Ihr Event.

Ihre Individualität.

Wir glauben nicht an Konzepte von der Stange, sondern an Catering mit Charakter, das zu Ihnen, Ihren Gästen und Ihrer Stimmung passt.

Ob stilvolle Firmenfeier, entspanntes Sommerfest oder festlicher Anlass – wir nehmen uns Zeit, Ihre Wünsche zu verstehen und gemeinsam ein passendes Konzept zu entwickeln. Dabei sprechen wir über alles: Aufbau, Abläufe, Präsentation und natürlich die kulinarische Richtung.

Sie haben eine besondere Idee, ein Motto oder etwas Außergewöhnliches im Kopf?
Perfekt – wir lieben es, neue Konzepte zu gestalten und kulinarisch umzusetzen, auch wenn sie nicht in unserem Standardportfolio stehen.

Denn unser Ziel ist es, dass jedes Event unverwechselbar wird – mit einer Handschrift, die zu Ihnen passt, und Details, die im Gedächtnis bleiben.

Jedes Event ist anders – und genau das ist unsere Stärke.

Foodbooklet anfordern

Der Foodtruck

Feine Küche unterwegs

Stromanschluss:

16 Ampere (Standard)
im Notfall reichen 230V

Wasseranschluss

Frischwasser und Abwasser via GK-Kupplung
Alternativ autark via Zapfstelle / Kanister

Sonstige Hinweise:

- Ebener, tragfähiger Untergrund
- Zusätzlicher Rangierabstand erforderlich

Aufbaumaße:

6m (L) x 2,5m (B)

Der Foodtruck 2.0

Die rollende Küche

Ab Q2 2026 verfügbar

Stromanschluss:

16 Ampere (Standard)
im Notfall reichen 230V

Wasseranschluss

Frischwasser und Abwasser via GK-Kupplung
Alternativ autark via Zapfstelle / Kanister

Sonstige Hinweise:

- Ebener, tragfähiger Untergrund
- Zusätzlicher Rangierabstand erforderlich

Was ist neu?

- Rational Konvektomat
- Winterhalter Spültechnik
- Noch mehr Foodkonzepte

Aufbaumaße:

7m (L) x 3,8m (B)

Der Pavillion

Feuer trifft Genuss

Feuertonne & BBQ-Station

Offenes Grillkonzept mit Feuertonne für authentisches BBQ-Feeling und frisch zubereitete Speisen direkt vor Ort.

Ideal für kleine Flächen

Perfekt für Firmeninnenhöfe, Gartenpartys oder enge Zufahrten – überall dort, wo der Foodtruck keinen Platz findet.

Gleiche Qualität, kleinerer Aufbau

Auch im Pavillon bieten wir unsere Speisen in bewährter RheinCurry-Qualität – frisch, regional und mit Liebe zubereitet.

Aufbaumaße:

3m (L) x 3m (B)

Wir freuen uns auf Sie!

Maximilian Drews

Ihr direkter Draht zu uns

+49 211 41746385 hello@rheincurry.de rheincurry.de