



AUTHENTISCHE HIMALAYA-KÜCHE AUF RÄDERN

Namaste Momo

Ein Familienbetrieb aus Nepal – seit 2024 als Foodtruck in und um München unterwegs.

Whitepaper

namastemomo.net · Google Bewertung 4.7 ★ · Team München



Wer wir sind

Wir sind Namaste Momo aus München – ein Familienbetrieb mit Wurzeln in Nepal. Mitte 2024 haben wir unseren Foodtruck eröffnet, nachdem wir monatelang Teig, Füllung und Gewürzmischung unserer Momos bis aufs Gramm genau abgestimmt haben.

- **Seit 2024**

Als Foodtruck in und um München unterwegs

- **Familienbetrieb**

Authentische Rezepte direkt aus Nepal, alles hausgemacht

- **4,7 ★ auf Google**

Basierend auf zahlreichen Kundenbewertungen



Für jeden ist etwas dabei

Unser USP: die einzige himalayisch-nepalesische Küche auf Rädern in München – mit Reis-, Nudel- und Teigtaschen-Gerichten (Momos) für jeden Geschmack.

14+

Gerichte

Alle Basisgerichte auch vegetarisch bzw. vegan erhältlich

2

Mix-Platten

Chicken Mix und Veggie Mix zum Probieren mehrerer Momo-Sorten in einer Portion

6–14 €

Preissegment

Faire Preise für Gerichte à la carte

18 / 16 €

Mix-Platten-Preis

Chicken Mix (18 €) und Veggie Mix (16 €)

Unsere Momo-Mixplatten (Chicken Mix & Veggie Mix) kombinieren gedämpfte und knusprig gebackene Momos mit drei geschmacklich abgestimmten Saucen – ideal für Erstbesucher bei Großevents.



Schärfe ganz nach Wunsch — jedes Gericht wird individuell abgestimmt, von mild bis sehr scharf.

Warum Namaste Momo?

- **100 % hausgemacht**

Teig, Füllungen und alle Saucen werden komplett selbst zubereitet — keine Fertigprodukte.

- **Authentisch nepalesisch**

Rezepte direkt aus der Familientradition, mit Wurzeln in Nepal.

- **Frisch statt vorgefertigt**

Täglich frisch zubereitet, mit Liebe zum Detail bei jeder Zutat.

- **Schärfe individuell**

Jedes Gericht wird auf Wunsch angepasst — von mild bis sehr scharf.

Impressionen



Knusprig gebackene Chicken Momo



Chicken Momo im Chaat-Style mit Joghurt-Drip & Kartoffelsticks



Veggie Mix Platte



Gedämpfte Veggie Momo in Sesam-Sauce



Chicken Momo in pikanter Tomaten-Paprika-Chilli-Sauce



Gebackene Samosa, serviert mit Channa Masala und Joghurt-Chaat-Soße

Impressionen



Chicken Mix Platte



Gebackene Veggie Momo



Veggie Momo im Chaat-Style mit Joghurt-Drip & Kartoffelsticks



Chow Mien



Murgh Palak mit Reis



Channa Masala mit Reis

Bereit für Großevents

350

Essen/Stunde

Rekordwert bei Vorbestellungen

3–4

Personen im Team

Eingespieltes Küchen- & Serviceteam

16 / 32 A

Stromanschluss

Wird vor Ort benötigt

seit 2024

am Start

Kontinuierlich im Einsatz auf Events

Hygieneschulung und Gewerbeanmeldung liegen selbstverständlich vor. Unser Sortiment wird laufend um neue Gerichte, Desserts und unseren hausgemachten Mango Lassi erweitert.

Unsere Top-Events

Wir sind regelmäßig auf Events in und um München unterwegs – die folgenden Stationen sind nur ein paar Beispiele aus vielen weiteren Einsätzen:

- Dachauer Stadtfestival
- Pandafestival (Werksviertel)
- Food & Life Messe München
- Techno-Konzerte in München
- LMU Festival (Ersti-Party)

Von Stadtfesten über Musik-Events bis zu Uni-Partys: Wir bringen unsere Küche dahin, wo viele Menschen zusammenkommen – und sind auf hohe Besucherzahlen und Vorbestellsysteme eingespielt.



Was unsere Gäste sagen

4.7



Google-Bewertung



"Wirklich mega gut und sehr zu empfehlen. Vor allem die gebackenen Dumplings waren ein Traum – sehr gut gewürzt und geschmacklich abgestimmt."

Paul aka (DJ-Razer)

Local Guide · 5,0 ★



"Die Tomatensoße und die Schärfe waren perfekt. Gibt's auch gebacken und mit Sesamsoße – von einer Portion wird man zu zweit gut satt."

Valentin Keil

Google-Nutzer · 5,0 ★



"I had some really good momos. I'd never seen baked momos before. Highly recommended!"

Leonard Przybilla

Google-Nutzer · 5,0 ★



Lust auf eine Zusammenarbeit?

Wir würden uns freuen, die Foodtruck-Liebhaber mit authentischer Himalaya-Küche zu verwöhnen.

WEB

namastemomo.net

INSTAGRAM

[@namastemomo4u](https://www.instagram.com/namastemomo4u)

E-MAIL

info@namastemomo.net