



CRAFTED WITH PASSION
BORN ON FANØ



FANØ

– HVOR DRØMME OG GODE BURGERE BLIVER TIL VIRKELIGHED

Længst mod vest, få hundrede meter fra det brusende Vesterhav ved **Rindby Strand**, tog fire barndomsvenner i 2019 en chance. Vi åbnede en **burgerjoint** i morfars gamle slagterbutik – et sommerferieprojekt, der hurtigt voksede sig større end forventet. Det startede som en idé, men udviklede sig til en mission: at skabe mere end bare en virkelig **god burger**. Vi ville bygge et sted **med højt til himlen** – et samlingspunkt fyldt med energi, fællesskab og smag, hvor både gæster og ansatte følte sig hjemme.

På vores lille vadehavsø får gode idéer luft under vingerne, og vores sommerprojekt lever videre – nu med omkring 25 ansatte. I dag serverer vi **smagfulde burgere** lavet på lokale råvarer, som **øko-logisk friskhakked oksekød** fra **Varde Ådal**. Vi har brugt utallige timer på at **perfektionere hver eneste ingrediens**, for det, der er værd at gøre, er værd at gøre ordentligt.

Her får du en **burger**, der hylder det enkle, det nysgerrige og troen på, at hvis ambitionerne er store nok, kan projektet bære. Vi viser vej – ikke bare til en **fantastisk burger**, men til et cool spisested med plads til alle. Til **fællesskab og god stemning**, både ved bordene og bag disken. Når vi trives, smitter det af på gæsterne.

Fanø har endelig fået sit eget fyrtårn – drevet af en barndomsdrøm, **der stadig lyser stærkt**.

For spørgsmål
og reservationer:
lighthouseburgers.com/foodtruck-events



CRAFTED WITH PASSION
BORN ON FANØ



“ ET SAMLINGSPUNKT
FYLDT MED ENERGI,
FÆLLESSKAB OG SMAG ”



LIGHTHOUSE
Foodtrucken kan
bookes hele året rundt
både privat og til
firmaarrangementer



FANØ CLASSIC



VEGGIE BURGER



CHEESE BURGER



LIMITED EDITION

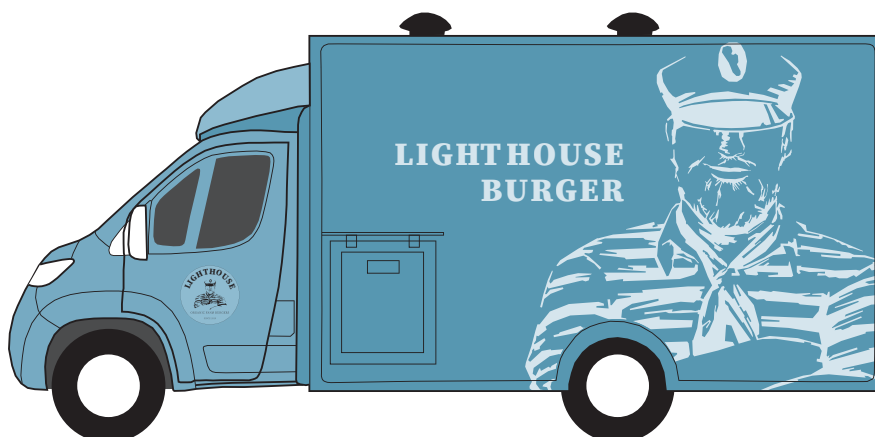


CRAFTED WITH PASSION
BORN ON FANØ

- 1 Vi serverer primært vores **klassiske Fanø Burger**, men kan skræddersy menuen og skabe **unikke burgere** til særlige begivenheder efter behov.
- 2 Vi arbejder fleksibelt – enten fra teltløsninger, faste installationer eller vores special-designede foodtruck, der er ideel til mobile og mindre arrangementer.
- 3 Til Fanø Vesterland har vi leveret fra 6x6 og 6x3 meter telte med et større setup, hvor vi kan håndtere høj volumen **uden at gå på kompromis med kvaliteten**. Fokus er altid på gode råvarer og **økologiske smagsoplevelser**.
- 4 Vores foodtruck kan producere omkring **100-120 enheder i timen** og fungerer stort set overalt. Den kræver kun en 230-volt tilslutning, mens resten drives af gas – perfekt til events, hvor **fleksibilitet** er nøglen.



“ VI HAR BRUGT UTALLIGE
TIMER PÅ AT PERFEKTIONERE
HVER ENESTE INGREDIENS ”



CONTACT: Rasmus Fischer, rasmus@lighthouseburgers.com, Phone: +45 2367 2713