



LOFTHOUSE CATERING

BUSINESS KATALOG

2018 / 2019



WIR LIEBEN WAS WIR TUN.

Das Lofthouse Team ist Ihr erfahrener und kreativer Partner für Veranstaltungen, die bewegen. – Besondere Augenblicke, die man so schnell nicht vergißt. Die perfekte Show oder die gekonnte Improvisation. Sie bestimmen den Ort, den Schauplatz, die Zeit und Ihre Genuss-Wünsche. – Kulinarisch realisieren wir alles.

Wir liefern die Ideen für Ihre Tagung, Pressekonferenz, Modenschau, Filmpremiere, Kick-Off-Veranstaltung, Incentives, klassische Firmenfeste, Gala-Abend, für Sommerfeste, Weihnachtspartys, Wintergrillen usw. Von der Auswahl der kleinsten, feinsten Location-, bis zum aufregenden Event-Konzept. Auch hier kümmern wir uns um alles, was Ihre Veranstaltung auszeichnet. Denn es sind die Details, die für Außergewöhnlichkeit und Perfektion sorgen.

#CONTEMPORARYCATERING



FINGERFOOD

Abnahme ab 25 Stück je Sorte.

 = Express Vorlauf 12h

KALT auf der Platte
oder im Gläschen serviert

HERZHAFT | 2.50 €

 1. Ziegenkäse-Tarte

„Unser Klassiker“ - feiner Mürbeteig, cremiger Ziegenkäse, Portwein-Schalotten und Karamell-Honig-Crunch

 2. Mini-Quiche

mit Lauch, rauchigem Speck und Zwiebeln

 3. Mini-Quiche

mit bunter Paprika, schwarzen Oliven und Pinienkernen

 5. Hackfleischbällchen

(gemischtes Hack) mit Cocktail-Dip und Gartenkresse

6. Mariniert Schafskäse

mit Pumpernickel, Zuchinicreme und Gewürztomate

HERZHAFT | 3.00 €

7. Krustentierbällchen

mit Wasabimayonnaise am Spieß

8. Gegrilltes Freiland Hähnchen

mit Tomatenmarmelade und Gurkengel auf dem Gourmetlöffel



9. Melonen-Gazpacho-Shooter

mit Tomatenflocken

SÜSS | 3.00 €

 10. Schokoladensünde

Knusprige Callebaut-Schokolade, gesalzener Karamell und geröstete Mandeln

 11. Brownie mit leicht gesalzenem Karamell

 12. American Cheesecake mit Fruchtpüree (im Weckglas serviert)

13. Lemontarte mit geflammt Bäser

14. Mini Tarte mit saisonalen Früchten

FINGERFOOD

Abnahme ab 25 Stück je Sorte.

KALT auf der Platte
oder im Gläschen serviert

HERZHAFT | 3.50 €

1. **Mini-Tatar vom Spessarter Weiderind**
auf Knusperbrot mit gerösteten Kapern
2. **Zaren-Lachs auf Pumpernickel**
mit Avocadocreme & Shisokresse
3. „**Crabcake**“
mit Räucherlachs-Tatar
4. **Kokosgarnele**
mit Teriyaki-Gurke (im Glas)

SÜSS | 3.50 €

5. „**Simply-White**“
Weiße Mandel-Schokoladen-Ganache
mit Kokosflocken



GABELFOOD

Gabelfood wird in Gläsern oder kleinen Bowls serviert.

Zum Verzehr wird Besteck benötigt.

Gabelfood empfehlen wir nur, wenn es auch Tische, bzw. Abstellmöglichkeiten für den Gast gibt.

Bei reinen Stehempfängen ohne Tische, empfehlen wir nur Fingerfood, welches man direkt von der Platte essen kann.

GABELFOOD

Abnahme ab 25 Stück je Sorte.

KALT (im Glas serviert) - 3,00 €



- 1. Salat vom Gewürz-Bulgur**
mit eingelegten Goji-Beren und Agave verfeinert

KALT (im Glas serviert) - 4,50 €

- 2. Caprese in Glas**
mit mariniert Mini-Mozzarella, Kirschtomate, Pumpernickelerde und Basilikum



- 3. Geschmolzene Ananas**
mit Granatapfelkernen und Wildkräutern

KALT (im Glas serviert) - 4,50 €

4. Sizilianischer Pastasalat
mit cremigem Ruccola-Dressing und marinierten Eismeer-Shrimps

5. Marinierte Kalbfleischwürfel
auf Sellerie-Äpfelsalat, Rote Bete und Sakura-Kresse

6. Gekräuterter Ziegenkäse
mit Confit von der Weintraube

KALT (im Glas serviert) - 4,90 €

7. Lackierte Tigergarnelen
mit Krustentiercrème und scharfem Knusper

8. Bunter Salat von Ur Tomaten und Zitronen-Thymian
mit Scamosa (geräucherter Mozzarella) und Basilikum Kresse



THE FINE

FINGER- & GABELFOOD

1. Caipirinha gebeizter Fjordlachs - € 4,50
auf schwarzem Sesam-Cracker mit Limonendip
2. Bavette vom Weidetier - € 4,80
mit Himbeer-Chili-Dip
3. Crespelle vom Ziegenfrischkäse - € 3,80
mit Knusperkrokant
4. Gebackenes Krustentierbällchen - € 4,20
auf Mango-Gurkensalat mit Koriander
5. Safransülze vom Meeresgetier - € 4,20
auf Gurkenremoulade
6. Gebeizter Bachsaibling - € 4,50
auf geschabtem Dijon-Pellkartoffelsalat mit Afflia-Kresse
7. Schwarzer Quinoa mit gepopptem Amaranth - € 4,00
dazu Confit von der Avocado
8. Tatar vom geräucherten Gelbflossen-Tuna - € 5,00
auf Bohnenkernen in Teriyaki-Marinade & Wasabi-Mayonnaise
9. Mainierte Kalbfleischwürfel auf leichter Thunfischsoße - € 5,00
mit Rucola und gebackenen Kapern
10. Gebratene Tigergarnele - € 5,50
mit asiatischem Gemüsesalat & Speck-Chip

GABELFOOD

Abnahme ab 25 Stück je Sorte.

ECHT FRANKFURT | AUS DER REGION

- 16. Tafelspitz 3.0 | 5.50 €**
Gekräuterter Kalbstafelspitz
mit Mousse von der Grünen Soße
und Kartoffelwürfel (kalt)

- 18. Fluffige Hackfleisch Mini-Frikadelle | 3.50 €**
(gemischtes Hackfleisch)
auf Kartoffel-Gurkensalat
und Rote Bete-Crumble (kalt)

- 19. Kartoffel-Meerrettich-Cappuccino | 3.50 €**
mit Kassler Croutons
(warm in der Tasse serviert)

SÜSS

- 21. Feines Apfelkompott | 3.50 €**
mit fluffiger Quark-Creme und
Mandelgebäck

- 22. Hessischer Brotauflauf | 3.50 €**
Feiner Butterbrioche Vanille Royal, einge-
legte Rosinen und Zimt-Zucker-Espuma



SUPPEN

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen einen Brotkorb entsprechend der Personenanzahl. Ab 10 Personen.

Portionsgrößen:

Fingerfood Portion | Vorspeisen Portion | Hauptspeisen Portion



1. Karotten-Ingwer-Creme
2,90 € | 3,90 € | 4,90 €

2. Käse-Lauch-Suppe
mit Hackfleisch und Rheingauer Riesling
| 4,90 € | 5,90 €

3. Linsensuppe
mit Frankfurter Würstchen
2,90 € | 3,90 € | 4,90 €

4. Kartoffelsuppe
mit Frankfurter Würstchen
3,90 € | 4,90 € | 5,90 €

5. Chili con Carne, klassisch
| 4,90 € | 5,90 €



6. Chili sin Carne (vegetarisch)
| 5,90 € | 6,90 €

7. Aufgeschäumtes Spargelrahmsuppe
mit jungem Lauch (saisonal)
2,90 € | 3,90 € | 4,90 €

8. Gulaschsuppe, klassisch
| 4,90 € | 5,90 €

9. Kürbissuppe
mit Erdnüssen und würziger Sakura-Kresse (saisonal)
3,90 € | 4,90 € | 5,90 €

10. Tomaten-Chili-Cremesuppe
und Piment d'Espelette
3,90 € | 4,90 € | 5,90 €

FEINE DESSERTS

IM GLAS SERVIERT | ab 25 Personen

1. Death by Chocolate | 4,90 €

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Marc de Champagne

2. Creme Brûlée | 3,90 €

3. Zitronen-Panna Cotta | 3,50 €
mit Vanille-Kirschen

4. Schwarzwälder Traum | 3,90 €
Sauerkirsche, Schokoladenkuchen,
Limonenschmand und Gewürzerde

5. Kaffee Tiramisu | 3,50 €

6. Vanillecreme mit Mini Canelé | 3,50 €

7. Dulce de Leche im LhC Style | 3,90 €
ein Traum von gestocktem Süßrahm
und kräftigem Karamell

8. Griechische Joghurt-Mandel-Creme | 3,00 €
mit Honig

9. Mousse von der Callebaut Schokolade | 3,50 €
mit Vanillekirschen

10. Apfelkuchen | 3,50 €
mit feiner Topfencreme

KUCHEN je 20 Stück

7. Fluffiger Schokoladen-Brownie | 44,00 €
mit leicht gesalzenem Karamell

8. Klassische Muffins | 39,00 €
mit Blaubeere
mit doppelt Schokolade
mit Schokoladenchips und Apfel-Zimt

9. Mandel-Butter-Kuchen | 26,00 €
feiner Rührkuchen mit gezuckerter
Süßrahmbutter und gerösteten Mandeln
verfeinert

10. Streuselkuchen | 26,00 €
feiner Rührkuchen mit saisonalem Obst z.B.
Apfel- oder Pflaumenbelag

11. Vanille-Mohn-Kuchen | 32,00 €
mit Butterstreuseln

12. Butter-Hefe-Zopf | 24,00 €
mit cremigem Topfen verfeinert
und Zitronenglasur abgerundet



RHEIN-MAIN, DEUTSCHLAND EUROPA.

Frankfurt ist unser „Heimathafen“. Hier lässt es sich vortrefflich leben und erfolgreich arbeiten. Für eine beste Kundenstruktur, die bei Caterings, Event und Location - Auswahl zu Recht anspruchsvoll sind. Das spornt uns an. Für Ihre Events sind unsere Teams europaweit unterwegs.



BROTFOLIO

Abnahme ab 20 Stück je Sorte.

1. ASIAN SEA | 3.50 €

Frischkäse, frischer Gewürzlachs, feurige Wasabi-Creme, knackige Wasabiniüsse

2. LITTLE BARBECUE | 3.50 €

Frischkäse, lila Curry, saftiger Red Onion Jam, knuspriges Pork-Popcorn

3. DUCKFACE | 3.50 €

Frischkäse, Steakpfeffer, fruchtige Physalis, sanft geräucherte Entenbrust, saftiges Orangenfilet, Kresse

4. BESTE FREUNDE | 3.50 €

Frischkäse, lila Curry, cremiger Brie, italienischer Coppa- Schinken, Mayonnaise, Kresse

5. BAUERS BROTZEIT | 3.50 €

Frischkäse, zart geräucherte Putenbrust, pikanter Meerrettich, Kresse

6. LANDLUST (vegan) | 2.90 €

Margarine, hausgemachtes Tomaten- Mandel-Pesto, Radieschen, Kresse

7. SPRINGBREAK (veggie) | 3.10 €

körniger Frischkäse, Mini-Paprika, aromatische Zwiebelsprossen

8. CHEESE AFFAIR (veggie) | 3.10 €

Frischkäse, gratinierter Ziegenkäse, knusprige Mandeln

9. ITALIAN SUMMER (veggie) | 2.90 €

Frischkäse, Cocktailltomaten, Majoran, Balsamico-Creme

10. OLIVIA (veggie) | 3.10 €

Frischkäse, Kräuter der Provence, saftige, eingelegte Oliven

11. AVOCADO AVOCADO (veggie) | 3.10 €

körniger Frischkäse, Avocado, Quinoa gepufft

12. BEETLEJUICE (veggie) | 2.90 €

Frischkäse, körniger Frischkäse, Rote Bete-Chips, schwarzer Sesam





SPRINGBREAK
(veggie)



ASIAN SEA



CHEESE AFFAIR
(veggie)



ITALIAN SUMMER
(veggie)



OLIVIA
(veggie)



BEETLEJUICE
(veggie)



LITTLE BARBECUE

AVOCADO AVOCADO
(veggie)



LANDLUST
(vegan)



BAUERS BROTZEIT



BESTE FREUNDE



DUCKFACE

CHARMINGJARS

*Feinstes Catering
für Meetings, Messen
oder Kundenpräsentationen
auch in Kleingruppen*



CHARMINGJARS

CHARMINGJARS sind einzeln portioniert-damit ready-to-eat! Einfach vor Ort lagern und nach Bedarf das Buffet oder den Messestand nachfüllen.

CHARMINGJARS sind ein echter Hingucker. Heben Sie sich von der Masse ab und locken Sie mehr Interessenten an Ihren Messestand oder begeistern Sie einfach Ihre Gäste! Übrigens können wir auch Ihr Firmenlogo mit auf die Jars drucken.

ab 4,50 €



BUFFET MEDITERRAN

Ab 30 Personen 27,90 € / ab 50 Personen 24,90 €

VORSPEISEN

Auswahl knackiger Blattsalate
nach saisonalem Angebot mit cremigem
Rucola-Senf-Dressing und Thymian-CROUTONS

Salat von der schwarzen Linse
mit glasierter Wurzelgemüse, Senfkörnerdressing
und geräuchertem Forellenfilet (im Glas angerichtet)

Vitello Tonnato vom Wiesenkalb
mit würziger Thunfischcreme, gebackener Salzkaper
und nussigem Rucola

Gegrillter Chicorée
fruchtig-herb mariniert mit frischen Kräutern,
jungem Lauch und Orange

optional + € 1,60
Cremesuppe von roter Paprika
mit leichter Rauchnote

HAUPTSPEISEN

Gebratene Maishähnchenbrust
mit getrockneten Tomaten und Salbei,
gefüllt auf spanischem Tomatensugo

Limonen Lachs
schonend gegart, mit leichter Weißwein-Buttersauce

Rinderbraten
acht Stunden geschmort - aus der Provence mit
kräftiger Rotweinsauce

BEILAGEN

Gebackene Meersalzkartoffeln
mit frischem Rosmarin

Feiner Langkorn-Kräuterreis

Thymiangnocchi
in Butter geschwenkt

Zucchini-Kirschtomaten-Gemüse

DESSERTS

Griechische Joghurt-Mandelcreme mit Honig

„Dulce de Leche“
ein Traum von gestocktem Süßrahm
und kräftigem Karamell

Marinierter Melonensalat
mit Minze und leichtem Vanillefond

BUFFET REGIONAL

Ab 30 Personen 30,90 € / ab 50 Personen 26,90 €

VORSPEISEN

Saisonale Auswahl von Blattsalaten aus der Region mit Apfelwein-Dressing und Kräuter-Sauer-rahm-Dressing

Salat von breiten Bohnen
in Zwiebel-Radieschen-Marinade

Kartoffel-Gurkensalat
mit frischen Kräutern und Lachsfilet
aus der Gewürzbeize

Niedergegartes Roastbeef
vom Freiland Ochsen mit Frankfurter Grüne Kräuter-Gel und mariniert Rote Bete

Staudensellerie „Walldorf Style“
mit cremiger Marinade, gerösteten Mandeln und Kerbel

Frische Brotauswahl
mit verschiedenen Brotaufstrichen, Meersalz, groben Pfeffer und Olivenöl

optional: Vorspeise + 2,10 €
Kalbstafelspitz Sous Vide
gegart mit würziger Zwiebel-Apfelmarinade und Rote Bete-Sproßen

optional: Suppe + 1,90 €
Kartoffelcremesuppe
mit gebratenem Blutwurst-Croutons-Größl

HAUPTSPEISEN

Braten vom Spessart Freiland-Rind
mit kräftiger Apfelweinsauce

Geschnetzeltes vom Freiland-Gockel
in leichter Waldpilzrahmsauce

Gebratenes Zanderfilet
mit feiner Gewürznote

BEILAGEN

Schupfnudel aus der Butter-Semmel-Schmelze
Kleine Kräuterkartoffeln,
Gebackene Kartoffelplätzchen

Rahmiges Rieslingskraut,
Glasiertes Speckbohnengemüse,
Feines Marktgemüse

DESSERT

Mousse von der Callebaut-Schokolade
mit Vanillekirschen

Apfelkuchen im Weckglas
mit feiner Topfencreme

BUFFET LOFTHOUSE-SYTLE

Ab 80 Personen 42,90 € / ab 150 Personen 38,90 €

VORSPEISEN

Geflügelsalat in Textur

Freiland-Hähnchen mit gegrillter Ananas, Currycreme und marinerter Zuckerschote

Asiatisch Genudelt

Glasnudelsalat mit gegrilltem Gemüse, fruchtige Chili-Marinade und gebackener Frühlingsrolle

Wildes Kraut

Wildkräutersalat mit zweierlei Dressing, Croûtons, Rote Bete-Sproßen, Kresse

Wahlweise mit eingelesenen Grillgemüse

oder mariniertem Tafelspitz

Pikante Strauchtomate

angemachte Kirschtomaten mit gepfeffertem Mini- Mozzarella, frische Penne und würziges Kräuter-Sauerrahmdressing

Reichhaltige Auswahl an Brotspezialitäten und verschiedene Dips und Aufstriche

LIVE-COOKING-BUFFET

Silverhill Peking Ente, rückwärts gegart

Live an der Station in Pfanne mit Aromaten gebraten mit Sesam-Kartoffelpüree, Ingwer-Bohnen und leichtem Currysud

Pasta-Station: Frische Pasta

nach Tages Angebot

Veggie: Ur-Tomatensugo, Basilikumöl, gehobelter Parmesan und Basilikum-Kresse

Fisch: mit Riesling-Velouté, glasierter Wurzelmüse und geräuchertem Forellenfilet.

Gerahmter Kalbsbraten

mit aufgeschäumter Soße, glasierter Gemüse und cremiger Polenta mit schwarzem Trüffel verfeinert, dazu confierten Kirschtomaten

DESSERTS

Schwarzwalder Traum

marinierte Sauerkirsche, Schokoladenkuchen, Vanille-Limonenschmand und Gewürzerde

an der Live Station:

Hot & Cold - Kaffee trifft Schokolade

Vanille / Café au Lait / Schokoladen Brownie / Essbäuer Erde / Honeymoon Kresse

Bunt gemischte Kleinigkeiten

aus unserer Patisserie

Petit Four, Süße Kuchenwürfel & Co

UNSERE EXKLUSIVEN INDUSTRIE-REGALE & BUFFETS

Dieses System eignet sich optimal für den Aufbau von Live-Cooking-Stationen oder individuellen Buffet-Stationen. Im selben Design haben wir auch Bar- & Thekenmodule.





FLYING-BUFFETS & MENÜS

Die angebotenen Speisen können als Flying-Buffet oder als
mehrgängiges Menü zusammengestellt werden.

Die Preise richten sich je nach Zusammenstellung/ Portionsgrößen
und werden individuell angeboten.

Vorspeisen - kalt:

FLEISCH:

Vitello Tonnato - LhC Style

Kalbfleisch niedergegart | Thunfischcreme | Kapernapfel | Zitrone | Gartenkresse

Geflügelsalat

Freiland-Hähnchen- Cajun-Style | Gewürzschmand| Traubenconfit | Weizenknusper

Tatar - LhC Edition

Spessart-Beef | Chili / Dijonensnf | Wachtelei | Krustenbrot

VEGETARISCH:

Asiatisch Genudelt

Glasnudelsalat | Gegrilltes Gemüse | Fruchtige Chili-Marinade | Wolkenohr-Pilze

Caprese „Edition Lofthouse“

Bocconcini | Ur-Tomate | Basilikumöl | Pesto| Rucola

Gebrannte Ziege

Ziegenkäse-Tarte | Mediterranes Gemüse | gepresstes Kräuteröl | Kresse

FISCH:

Asiatischer Lachs

Gebeiztes Lachsfilet | Rote Bete | Gurke | Sesam | Sakura-Kresse

Winterrolle

Gezupfter Teriyaki-Kabeljau | kalt gegartes Gemüse | Gewürzreis



FLYING-BUFFETS & MENÜS

Hauptgerichte - warm:

RIND:

Zarter Ochs

Geschmorter Bug | Pastinaken | Trüffelkartoffel

Frankfurter Spitz

Niederegarter Rindertafelspitz | Frankfurter Grüne-Soße-Kräuter-Jus
Meerrettich-Apfel-Relish

Blankett vom Kalb

Kalbfleisch, geschmort | Rahmsauce | gegrillte Kräutersaitlinge | Kartoffelstampf

SCHWEIN:

Freche Wutz

Backe vom schwarzen Schwein | Backpflaume
| erdiges Gemüse | Kartoffelkloß

GEFLÜGEL:

Elitäres Huhn

Maispoularde Sourpreme | Erbsenpüree | Morchel | Sautierte Kartoffel

FISCH:

Geschuppter Salm

Fjordlachs | Gemüsegraupe | Safran | Kartoffelschuppe

Kabeljau Confiert

Kabeljau | kaltgepresstes Olivenöl | Oliven | Selleriestampf | Schalottensauce

VEGETARISCH:

Wald Früchte

Waldpilze | Risotto | Parmesan | Ochsentomate

Mehl & Ei

Panzarotti Steinpilz | Ricotta | Grana Padano

FLYING-BUFFETS & MENÜS

DESSERT - Kalt* / Warm**

STANDARD

Schokoladentraum
Schokolade | Orange | Topfen

Pina Colada - LhC Style
Ananas | Kokos | Karibische Streusel

„Falsche Sacher-Torte“
Schokolade | Aprikose | Mandelgries

EXKLUSIV

Apfelstrudel in Textur - LhC Edition
Cremiger Apfel | Calvados | Crumble | Korinthenknusper | Apple Blossom



GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE		
	Mineralwasser, Classic/Still 0,75	1,90 €
	Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite 1l	2,90 €
	Bionade 0,33l	2,50 €

SÄFTE		
	Apfelsaft, Orangensaft 1l	3,30 €
	Maracuja, Kirsch, Multivitamin 1l	3,80 €

TAGUNGSGETRÄNKE		
	Rapps Orangensaft 0,2l 24 St.	26,65 €
	Rapps Kirschsaft 0,2l 24 St.	29,00 €
	Rapps Apfelsaft klar 0,2l 24 St.	23,05 €
	Rapps Apfelschorle 0,2l 24 St.	23,05 €
	Schweppes Ginger Ale Tonic Water Bitter Lemon 0,2l 24 St.	27,60 €
	Coca Cola Cola light Sprite Fanta 0,2l 24 St.	22,95 €
	H2O Sodenthaler classic still 0,25l 24 St.	17,30 €

SMOOTHIES		
	Mango Smoothie 0,25l	3,90 €
	Rote Beeren Smoothie 0,25l	3,90 €
	Grüner Smoothie 0,25l	3,90 €

GETRÄNKE

KAFFEE & TEE	Kaffee aus der Thermophore je Liter	4,90 €
	Nespresso - Business-Pads - 50 St.*	27,50 €
	Tee -Box (20 Beutel Tee, gemischte Sorten)	15,00 €
 <hr/>		
BIER	Vom Fass inkl. Zapfanlage - je Liter	4,50 €
	Bier aus der Flasche (Radeberger, Clausthaler alkoholfrei) 0,33l	1,90 €
	Schöfferhofer Weizen 0,5l	2,30 €
 <hr/>		
SEKT & PROSECCO	Sekt, Hausmarke, trocken 0,7l	9,90 €
	Prosecco Treviso Spumante DOC Brut 0,75l	22,50 €
	Cuvée Rosé Secco 0,75l	13,90 €
 <hr/>		
WEIN	Anbei ein Auszug unserer deutschen Weine. Wir halten auch ein Sortiment an Weinen aus Italien bereit.	
ROT	Cuvée 4, trocken 0,75l	14,90 €
	Bockstein Spätburgunder, trocken 0,75l	15,90 €
 <hr/>		
WEIß	Weißer Burgunder, trocken 0,75l	14,90 €
	Bockstein Riesling, trocken 0,75l	17,50 €

* Für die Nespresso-Maschine berechnen für € 145,-

HOMEMADE LEMONADE

FRISCHE
HAUSGEMACHTE
LIMONADE
5 LITER
49,00 €

WILD BERRY-ZITRONENGRAS

INGWER-LIMETTE-MINZE

GRAPEFRUIT-INGWER



EQUIPMENT

GLÄSER	Softdrinkglas (25 St.)	11,90 €
	Biertulpe (24 St.)	9,60 €
	Weizenglas (24 St.)	9,60 €
	Weinglas (24 St.)	10,80 €
	Sektglas (40 St.)	18,00 €

Bei reiner Gläseranmietung, ohne dazu gehörige Getränkebestellung erheben wir einen Aufschlag von 20%

GESCHIRR	Kaffeetasse + Unterteller + Löffel (25 St.)	24,90 €
	Hauptgang-Teller (25 St.)	9,90 €
	Vorspeisenteller / Dessertteller (25 St.)	7,50 €
	& Suppenteller	
	Dessertgläschen	0,25 €

BESTECK	Messer, Gabel, Löffel, je 25 St.	9,90 €
----------------	----------------------------------	--------

ACRYL (EINWEG)	Fingerfoodgabel	0,25 €
	Fingerfoodlöffel	0,15 €
	Dessertgabel (25 St.)	7,50 €
	Dessertlöffel (25 St.)	7,50 €

TISCHWÄSCHE	Auf Anfrage
--------------------	-------------

EQUIPMENT

HUSSEN	Stehtischhusse Strech (schwarz o. weiß)	18,00 €
	Hussensatz Strech - Bierzeltgarnitur (schwarz o. weiß)	28,00 €

TISCHE	Bankett-/Buffettisch	11,80 €
	Galatisch (rund) 180cm	18,00 €
	Stehtisch 80cm	9,90 €
	Bierzeltgarnitur	14,00 €
	Lounge Beistelltisch (weiß)	5,00 €

STÜHLE	Sitzwürfel (weiß)	10,00 €
JE NACH MODELL AUF ANFRAGE	Polsterstuhl	
	Barhocker	
	Stuhlhusse (für runde & eckige Stuhllehnen)	

BAR-MODULE	LOFTHOUSE INDUSTRIE SYSTEME ab	129,00 €
	LED-Bar 3m	249,00 €
	Vintage-Bar mit LED	169,00 €
	Vintage-Bar ohne LED	129,00 €
	Teak-Bar	80,00 €

ELEKTROGERÄTE	Thermophore 15l	29,00 €
	Thermophore 6,8l	19,90 €
	Nespresso Vollautomat	89,00 €
	Kaffee-/Espresso Vollautomat	295,00 €
	Bonamat	20,00 €
	Doppel-Bonamat	35,00 €
	Musikanlage	490,00 €

EQUIPMENT

LOUNGEMÖBEL

Lounge-Bänke aus Holz - weiß, mit schwarzen Polstern in

„Sofa-Lounge-Style“. Gesamte Sitzlänge 7,2m.

In 12 Varianten aufbaubar. Kleinste Sitzgruppe 2,40m.

Inkl. einem Holztisch. (Preis zzgl. Lieferung & Auf-/Abbau)

Preis auf Anfrage.



EQUIPMENT

ZELTE	Schnellbau-Küchenzelt (schwarz) 3x3m	129,00 €
	Schnellbau-Party-Zelt (weiß) 6x3m	159,00 €
	Stangen-Zelt (weiß) 6x3m	95,00 €
	Stangen-Zelt (weiß) 8x4m	129,00 €
	Loungezelt in Kuppelform (weiß)	auf Anfrage
	Lounger L 5,2x5,2 m 26m2	
	Crossover L 8,3x8,3m 68m2	



PERSONAL

Ab 22:00 Uhr berechnen wir einen Aufschlag von 20%.

Mindesteinsatzzeit - 5 Stunden. Zuschlag für Sonn- & Feiertage 20%.

PERSONAL		
	Veranstaltungsleiter	35,00 €
	Eventkraft	29,00 €
	Servicekraft	25,00 €
	Thekenmitarbeiter	25,00 €
	Barkeeper	35,00 €
	Hostess	29,00 €
	Event-Logistiker / LKW Fahrer	31,50 €
	Logistik-Helfer	25,00 €
	Koch	35,00 €
	Küchenchef	45,00 €



LOCATIONS

Genau die richtigen Locations für Ihre Events.
Sprechen Sie uns an!



+49 69 810 811 | info@lh-catering.de

FRAGEN ODER GANZ BESONDERE WÜNSCHE?

Kein Problem! Wir beraten Sie gerne ausführlich
und freuen uns, Sie kennenzulernen!

Bequem bezahlen



Dieser Katalog verliert seine Gültigkeit mit Erscheinen des Folgekataloges. Die Aktuelle Version unseres jeweils gültigen Kataloges erhalten Sie auf Anforderung über unsere Webseite. Irrtümer und Preisschwankungen vorbehalten. Alle Preise verstehen sich als Netto-Preise.

