



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, Film Premiere, 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. Marinierter 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 geflammten Baiser
- 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-Beeren und Agave  
verfeinert

**2. Caprese in Glas**

mit marinierter Mini-Mozzarella, Kirschtomate,  
Pumpernickelerde und Basilikum



**3. Geschmolzene Ananas**

mit Granatapfeln und Wildkräutern

KALT (im Glas serviert) - 4,50 €

**4. Sizilianischer Pastasalat**

mit cremigem Ruccola-Dressing  
und marinierten Eismeer-Shrimps

**5. Marinierte Kalbfleischwürfel**

auf Sellerie-Apfelsalat, Rote Bete und Sakura-Kresse

**6. Gekräuterter Ziegenkäse**

mit Confit von der Weintraube

KALT (im Glas serviert) - 4,90 €

**7. Lackierte Tigergarnele**

mit Krustentiercrème und scharfem Knusper

**8. Bunter Salat von Ur Tomaten und Zitronen-Thymian**

mit Scamosa (geräucherter Mozzarella) und Basilikum Kresse









## 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 Affilia-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 Wasabinüsse
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 BROTTZEIT** | 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)



AVOCADO AVOCADO  
(veggie)



LITTLE BARBECUE



LANDLUST  
(vegan)



BESTE FREUNDE



DUCKFACE



BAUERS BROTZEIT



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 glasiertem Wurzelgemüse, Senfkörnerdressing  
und geräuchertem Forellenfilet (im Glas angerichtet)

**Vitello Tonnato vom Wiesenkalb**  
mit würziger Thunfischcreme, gebackener Salzkaper  
uns 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**

**Thymiagnocchi**  
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 mariniertes 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-Gröstl

## HAUPTSPEISEN

**Braten vom Spessart Freiland-Rind**  
mit kräftiger Apfelweinsauce

**Geschnetztes 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 Speckbohnenengemüse,**  
**Feines Marktgemüse**

## DESSERT

**Mousse von der Callebaut-Schokolade**  
mit Vanillekirschen

**Apfelkuchen im Weckglas**  
mit feiner Topfencreme

# BUFFET LOFTHOUSE-SYTL

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

## VORSPEISEN

### Geflügelsalat in Textur

Freiland-Hähnchen mit gegrillter Ananas, Currycreme und mariniertes 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 eingelegten 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, glasiertem Wurzelgemüse und geräuchertem Forellenfilet.

### Gerahmter Kalbsbraten

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

## DESSERTS

### Schwarzwälder Traum

marinierte Sauerkirsche, Schokoladenkuchen, Vanille-Limonenschmand und Gewürzerte

### an der Live Station:

Hot & Cold - Kaffee trifft Schokolade

Vanille / Café au Lait / Schokoladen Brownie / Essbarer 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-Bufferet 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 / Dijonsenf | 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 Terriyaki-Kabeljau | kalt gegartes Gemüse | Gewürzreis





# FLYING-BUFFETS & MENÜS

## Hauptgerichte - warm:

### RIND:

#### **Zarter Ochs**

Geschmorter Bug | Pastinaken | Trüffelkartoffel

#### **Frankfurter Spitz**

Niederearter 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 Kirschsafft 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 €

---

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 €

---

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 €

---

**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 €

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	Stehtischhuse 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 €
	Polsterstuhl	
	Barhocker	
	Stuhlhuse (für runde & eckige Stuhllehnen)	

JE NACH MODELL  
AUF ANFRAGE



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 26m <sup>2</sup>	
Crossover L 8,3x8,3m 68m <sup>2</sup>	



# 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](mailto: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.

