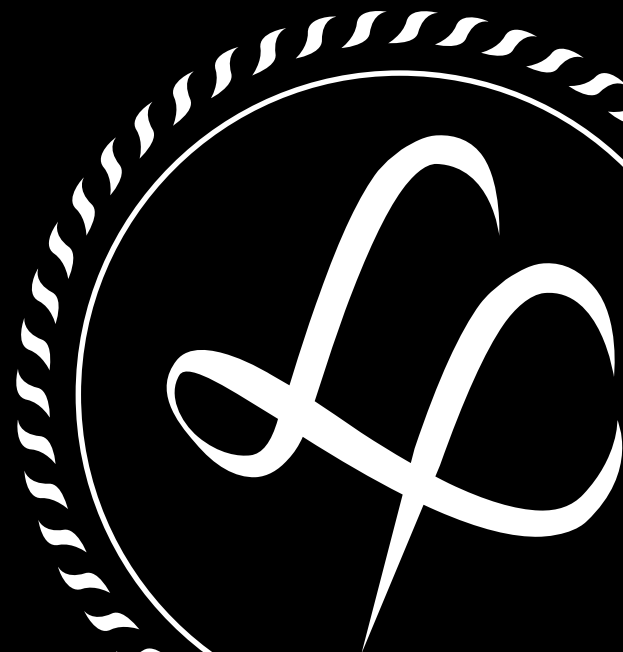


**BARBECUE**  
**Edition 2020**





**VERDAMMT  
GUTES FLEISCH.**



**LOFTHOUSE CATERING**

Lange haben wir uns mit BBQ-Spezialitäten aus aller Welt auseinandergesetzt. Entstanden ist eine hervorragende Auswahl an feinsten Grillspezialitäten für die diesjährige Kollektion. Unsere Bratwurst-Spezialitäten kommen aus unserer eigenen Herstellung. Ob Argentinisches Rinderfilet oder Wagyu vom US Beef – erleben Sie mit uns die feinsten Fleischsorten aus aller Welt.

Viel Spaß beim Stöbern!

Ihr Lofthouse BBQ-Team



# BAYERISCHES-PICKNICK BBQ

ab 30 Personen € 19,90

ab 50 Personen € 18,90

## Vorspeisen

- Fleischpflanzerl`n mit süßem Senf
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speckwürfel
- Blattsalat mit Schnittlauch-Dressing
- Weißkrautsalat mit Kümmel
- Gemüseplatte mit Tomate, Gurke, Radieschen

## Speisen

- Fleischkäse, frisch gebacken aus eigener Herstellung
- Grobe Bratwurst aus eigener Herstellung
- zarter Schweinebauch auf der Kruste gegrillt
- Bayerischer Burger mit Rinderhack in der Laugenecke

## Upgrades

- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren (+ € 2,80 p.P.)#
- Hähnchenschenkel vom Grill (+ € 2,80 p.P.)

## Beilagen

- Bratkartoffeln mit Zwiebeln
- Zwiebel-Bohnen-Gemüse

## Brot, Soßen & Dips

- Ketchup
- Senf
- Obatzda
- Salzbutter
- Brotkorb mit rustikalem Holzofenbrot und Semmeln und Laugengebäck

zuzüglich mind. 1\* Holzkohlegrill, 1\* Holzkohle, 1\* Grillmeister

# hier wird eine Fritteuse, sowie ein Platz zum Frittieren benötigt.

\* zuzüglich Mehrwertsteuer





# AMERICAN BBQ

ab 50 Personen € 31,90

ab 90 Personen € 29,90

## Vorspeisen

- Caesar Salat mit cremigem Dressing, Parmesan, Bacon und Kirschtomaten
- Hausgemachter American Cole Slaw
- Western-Bean-Salat mit süßem Mais, Paprika und roten Zwiebeln in feiner Marinade

## Speisen vom Grill

- American-Bratwurst aus eigener Herstellung
- Pulled-Turkey-Burger - saftig gezupftes Fleisch vom Truthahn im Sauerteig-Bun mit Krautsalat Röstzwiebeln und Senf-BBQ-Sauce
- Entrecôte - 150 g
- Cheddar-Cheeseburger im fluffigen Sauerteig-Bun mit hausgemachtem Gurken-Relish

## Upgrades

- „Louisiana Garnelenspieß“ vom Grill - 50 g (+ € 3,- p.P.)
- veganer Portobello-Pilz-Burger mit Schmorzwiebeln {+ € 2,- p.P.)
- Beef Brisket - rauchige US-Rinderbrust ( + € 4,90 p.P. )

## Beilagen

- Potato-Wedges mit Sour Cream
- Redneck Beans aus dem Dutch Oven (Texanischer Bohneneintopf mit gemischtem Hack, Bacon, Paprika, Frühlingszwiebeln und Bohnen)
- Maiskolben mit geschmolzener Salz-Butter

## Brot, Saucen & Dips

- Baguette, Holzofenbrot & Ciabatta
- Kräuterbutter
- BBQ-Soße
- Ketchup
- Senf

zuzüglich mind. 1\* Holzkohlegrill, 1\* Holzkohle, 1\* Plancha-Grill  
1\* Gasflasche, 1\* Fritteuse, 2\* Grillmeister

\* zuzüglich Mehrwertsteuer

# KLASSISCHES BBQ

ab 30 Personen € 15,90\*

ab 100 Personen € 14,90\*

## Vorspeisen

- Bunte Blattsalat Auswahl mit cremigem Honig-Senf-Dressing
- Karottensalat mit fruchtiger Orangen-Honignote
- Krautsalat mit Weinessig-Marinade

## Speisen vom Grill

- Frankfurter Kräuter-Bratwurst aus eigener Herstellung
- Feine Rindswurst
- Mariniertes Schwenksteak

## vegetarisch

- Grillkäse in der Kartoffel

## Upgrade

- Hähnchen mit Zwiebeln, in BBQ-Soße gegart (+ € 2,70 p.P.)
- Entrecôte mit Kräuterbutter - 150 g (+ € 5,90 p.P.)
- Pulled-Pork-Burger mit Krautsalat & Röstzwiebeln (+ € 5,90

## Beilagen

- Folienkartoffel mit Kräuterquark

## Brot, Saucen & Dips

- Baguette, verschiedene Sorten
- Kräuterbutter
- Ketchup
- Senf

zuzüglich mind. 1\* Grill, 1\* Gas oder Holzkohle 1\* Grillmeister

\* zuzüglich Mehrwertsteuer







# HESSISCHES BBQ

ab 35 Personen € 23,90\*

ab 70 Personen € 21,90\*

## Vorspeisen

- Grüner Gartensalat mit Apfel-Senf-Dressing
- Marinierter Handkäs' mit leichter Kümmel-Zwiebel-Note
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Frankfurter Kräuterdressing

## Speisen vom Grill

- Handkäs-Bratwurst aus eigener Herstellung
- Rindswurst aus unserer Landmetzgerei
- Frankfurter Rostbratwurst aus eigener Herstellung
- Äpfelwoi-Hinkel - In Apfelwein geschmorte Hähnchenkeulen
- Sous-Vide gegarter Schweinebauch, auf der Schwarte gegrillt

## vegetarisch:

- Grillkartoffel mit Gemüse & Käse

## Upgrade

- Grillkäs' vegetarisch (+ € 2,50 p.P.)
- Schwenksteak mit Kräutermarinade (+ € 2,80 p.P.)
- Forellenfilet in Folie gegrillt mit Äpfeln & Zwiebeln (+ € 3,50 p.P.)

## Beilagen

- Grillkartoffeln mit „Grüne-Soße-Quark“
- Zwiebel-Bohnen-Gemüse

## Brot, Soßen & Dips

- Ketchup
- Senf
- Grüne-Soße-Quark
- Salzbutter
- Brotkorb mit rustikalem Holzofenbrot und gemischtem Baguette

zuzüglich mind. 1\* Grill, 1\* Holzkohle oder 1\* Gasflasche,  
1\* Grillmeister

\* zuzüglich Mehrwertsteuer

# MEDITERRANES BBQ

ab 35 Personen € 28,90

ab 70 Personen € 27,50

## Vorspeisen

- Nudelsalat mit rotem Pesto, Oliven & Rucola
- Kräuter Frittata mit Kartoffel & Parmesan
- „Gazpacho Anadaluz“ aus der Cappuchino Tasse
- Blattsalat mit Balsamico Dressing & karamelisierter roter Zwiebel
- Caprese Spieße | Tomato-Mozzarella

## Speisen vom Grill

- Salsiccia Bratwurst aus eigener Herstellung
- Rinder-Hüftsteak in Rauchpaprikamarinade
- Gyros Pfanne von der Pute mit Zwiebeln
- Garnelenspieß mediterran gewürzt (50g)

## vegetarisch:

- Gegrilltes „Tramenzini Sandwich“  
mit eingelegtem Gemüse & Käse

## Upgrade

- Gegrillter Halumi Käse (+ € 2,80 p.P.)
- Gefüllte Spitzpaprika mit Spinat & Hirtenkäse (+ € 2,80 p.P.)

## Beilagen

- Geschwenkte Baby-Rosmarin Kartoffeln
- Grillgemüse mit frischen Kräutern & Balsamico

## Brot, Soßen & Dips

- Ketchup
- Senf
- Tomatensalsa
- Tzatziki
- Ayvar Quark
- Brotkorb mit Ciabatta und  
gemischtem Baguette

zuzüglich mind. 1\* Holzkohlegrill, 1\* Holzkohle, 1\* Plancha-Grill  
1\* Gasflasche, 2\* Grillmeister

\* zuzüglich Mehrwertsteuer



Braai



# MEXICAN BBQ

ab 30 Personen € 29,90

ab 100 Personen € 27,90

## Vorspeisen

- Tacos zum selbst Füllen mit Rinderhack, Salat, Mais, Salsa, Sour Cream & Käse
- Nachos & Dips
- Mexikanischer Salat mit Bohnen, Mais, Tomate Avocado, rote Zwiebel, Koriander & Limette

## Speisen vom Grill

- BBQ-Pork Taquitos mit Chipotle-Soße
- Peru com bacon (Putenfleisch im Speckmantel)
- Elotes (gegrillter Mais mit Käse)
- Chili-Bratwurst, hausgemacht

## Beilagen

- Schwarzer Bohnenschmortopf mit Speck und roten Zwiebeln
- Brotauswahl mit verschiedenen Grillsaucen und Dips
- Mit Käse gefüllte Chili

## Dessert

- Gegrillte Banane mit Zuckerrohr-Schnaps flambiert, dazu sommerliche Joghurtcreme
- Apfel-Caipirinha-Salat mit Cheesecake

zuzüglich mind. 1\* Holzkohlegrill, 1\* Holzkohle, 1\* Plancha-Grill  
1\* Gasflasche, 1\* Grillmeister

\* zuzüglich Mehrwertsteuer





# GOURMET BBQ

PREMIUM

ab 50 Personen € 44,90

## Vorspeisen

- Tarte „Albenga“ mit Oliven & Prosciutto di Parma
- Tomaten Brotsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
- Antipasti-Auswahl mit Ciabatta und bestem Olivenöl
- Grillkartoffel-Salat mit leichtem Dijonaisedressing und Radieschen

## Steaktasting

- Tomahawk Steak vom US Beef
- US Beef Burger mit zweierlei Soßen und krossem Laugenbrötchen
- Gegrilltes Flanksteak mit Honigglasur
- US Short Ribs mit Cherry Coffee BBQ-Sauce
- US Rindernacken
- US Entrecôte Steaks

## Speisen von der Feuerstelle

- Flammlachs von der Zedernplanke

## Beilagen

- Verschiedene Grillsaucen und Dips
- Reichhaltige Brotauswahl, Laugenkonfekt mit verschieden Aufstrichen

## Dessert

- Pancakes mit Ahornsirup und Vanille Eiscreme
- Banana Dreams (Gegrillter Bananen Auflauf nach Lofthouse Art)
- New York Brownie mit Karamell und Callebaut Schokolade

zuzüglich mind. 1\* Holzkohlegrill, 1\* Holzkohle, 1\* Plancha-Grill  
1\* Gasflasche, 1\* Feuerschale, 1\* Buchenholz, 1\* Küchenchef  
1\* Grillmeister

\* zuzüglich Mehrwertsteuer





# VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN

## **Vorspeisen** (mind. 10 je Sorte)

- Antipastiauswahl auf Platten angerichtet (vegan) - € 3,50
- Angemachter Schafskäse mit sonnengetrockneten Tomaten & Oliven - € 3,90
- Couscous-Salat mit bunter Paprika und frischer Minze (vegan) - € 3,50

## **Speisen vom Grill** oder aus dem Dutch Oven (mind. 15 je Sorte)

- Gemüse-/Mais-Frittata mit Süßkartoffeln (vegan) - € 3,90
- Grillkäse mit Kräutern (Halloumi) - € 3,50
- Chili sin Carne mit sommerlichem Joghurtdip - € 4,90
- Grill-Gemüse-Spieß (vegan) - € 3,50

## **Beilagen** (mind. 30 je Sorte)

- Grillgemüse mit provenzialischen Kräutern (vegan) - € 2,50
- Rosmarinkartoffeln mit Kräuterschmand - € 2,50



# DESSERTS

mind. 20 St. je Sorte

Dessert je € 3,00

schnell auf die Hand:

- Brownie mit leicht gesalzene Karamell
- Fruchttörtchen, verschieden belegt

im Glas:

- Buttermilchmousse mit Beeren
- Griechischer Joghurt mit Honig und Mandeln

vegan/glutenfrei:

- Exotischer Fruchtsalat
- Erdbeeren mit frischer Minze (saisonal)
- Gegrillte Ananas mit Szechuan-Pfeffer und Kokos-Espuma
- Gegrillte Banane mit Agavendicksaft





# US BEEF

Für wahre Fleischfreunde führt kein Weg an unserem American Beef vorbei. Unvergleichlicher Geschmack und eine Zartheit zeichnet das US Beef aus.



# US WAGYU

Nichts krönt den Geschmack mehr, als dieses exklusive Fleisch: weiß glänzendes Fett, feinste Marmorierung, optimales Fett-/Fleisch-Verhältnis. Erleben Sie Umami, den 5. Geschmack, in seiner höchsten Ausprägung.



## HOMEMADE LEMONADE



Als Welcomedrink für  
€ 49,- je 5L Spender  
buchbar.

# CRAFT BEER

Individuelle Craft Beer Tasting für Gruppen ab 50 Personen

Unser Craft-Beer-Guide nimmt Sie mit auf eine kleine Reise in die Welt der Bierbrau-Kunst. Was daraus im Lauf von Jahrhunderten daraus entstanden ist und was man wissen muß. Es stehen 5 Craft-Beer-Sorten zum Verkosten & Trinken für Sie bereit. Der Guide ist pauschal für 5 Std. gebucht.

€ 12,50 pro Person



# EQUIPMENT & PERSONAL

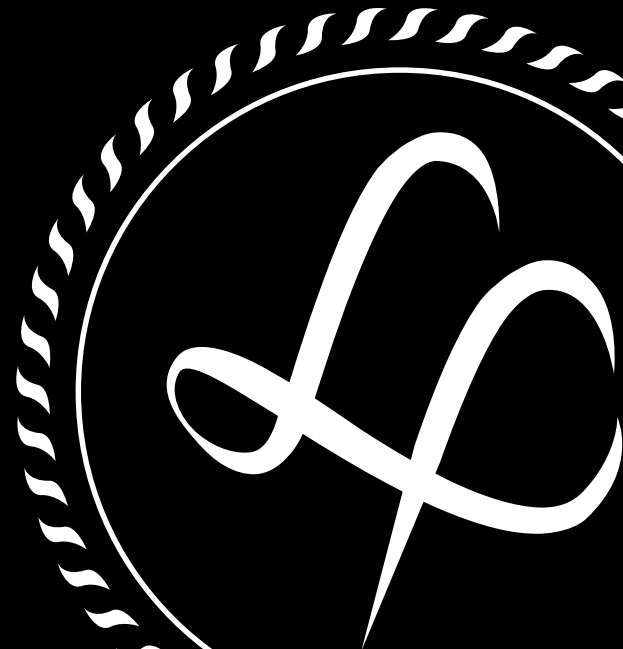
In unseren Vorschlägen haben wir jeweils Equipment wie Grills, sowie Personal vorkalkuliert. Dies muß mit steigender Personenanzahl angepasst werden. Dies erledigt unser Verkaufsteam für Sie bei der Erstellung eines Angebotes.

Gasgrill mit Haube inkl. Gas .....	€ 95,-
Doppel-Gasgrill - Rost - XXL, 2 * Gas .....	€ 125,-
Doppel-Holzkohlegrill - Rost - XXL.....	€ 75,-
Holzkohlegrill - Tischversion - Drehspieß.....	€ 45,-
Feuerschale (Flammlachs) .....	€ 45,-
Braii-Grill - Holzkohle - XXL - nur barrierefrei lieferbar! .....	€ 290,-
Buchenholzkohle je 15 kg Sack.....	€ 35,-
Buchenholz ohne Rinde - je Kiste 14 kg.....	€ 25,-
Küchenchef pauschal - max. 6h.....	€ 250,-
Grillmeister je Stunde (mind. 6h) .....	€ 35,-
Grillzelt (Sonnen-/Regenschutz) 3*3m.....	€ 129,-









+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!

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 zzgl. 19% MwSt. Alle genannten Buffets / zzgl. Equipment, Personal, Geschirr & Transport. Alle Angaben ohne Gewähr.

