

CATERING IM **LUMA**

**AB 5 BIS 30
PERSONEN**

Hier könnt ihr euer Catering selbst auswählen. Einfach PDF herunterladen, ausfüllen, gewünschte Stückzahl angeben und an cafe@42kaiserslautern.de senden. Für konkrete Fragen oder Extrawünsche wendet euch bitte direkt an die gleiche E-Mail-Adresse. Alle Preise sind Nettopreise.

STÜCKZAHL **Wraps**

- Mit getrockneten Tomaten & Avocado VE
- Mit V-Aufschnitt & Gemüse VE
- Schinken-Käse
- Geflügelfrikadelle & Essiggurke

7,50€ pro Stück

- optional: angerichtet als Fingerfood in kleineren Stücken

Laugenbites

- Mit Käse **1,00€ pro Stück** V
- Tomate-Mozzarella **1,20€ pro Stück** V
- Paprika-Käse **1,20€ pro Stück** V
- Oliven-Käse **1,20€ pro Stück** V

Fingerfood-Spieße (ab 10 Stück)

- Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum) V
- „Mini-Burger“ (Geflügel-Frikadelle, Tomate, Essiggurke, Cheddar, Salat)
- Feta-Gurke (Feta, Gurke, Gewürze) V

2,50€ pro Spieß

Gemüsesticks im Glas inkl. Dip

(Jeweils Gurke/Karotte/Sellerie)

- 5er Set mit Hummus VE
- 5er Set mit Aioli V
- 5er Set mit Frischkäse V

20,00€ pro 5er Set,

Brezeln

- Salzbrezel **1,20€** V
- Mit Schnittlauchbutter-Dip **2,00€** V
- Mit veganem Schnittlauchbutter-Dip **2,00€** VE

V = vegetarisch

VE = vegan

CATERING IM LUMA

AB 5 BIS 30
PERSONEN

STÜCKZAHL

Saisonale Obstplatte VE

z.B. Mandarinen, Äpfel, Beeren, Bananen, Trauben, Erdbeeren, Pfirsiche, Pflaume, Physalis – nach Saison.

40,00€ pro Obstplatte (reicht für 10 ca. Personen)

Kuchenpause (2 Kuchenschnitten pro Person) V

verschiedene Sorten (Tagesempfehlung)

4,00€ pro Person

Mittagspause

Saisonal variierende Suppen mit frischem Brot und verschiedenen Toppings

13,50€ pro Person

V = vegetarisch

VE = vegan

CATERING IM **LUMA** KREATIONEN AB 30 PERSONEN

Hier könnt ihr euer Catering selbst auswählen. Einfach PDF herunterladen, Stückzahl angeben und an cafe@42kaiserslautern.de senden. Für konkrete Fragen oder Extrawünsche wendet euch bitte direkt an die gleiche E-Mail-Adresse.

3 Pakete stehen zur Auswahl (bitte ankreuzen):

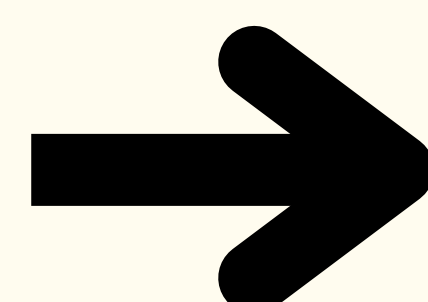
- Kleiner Snack 7,80€ pro Person**
geeignet für Empfänge und Begrüßungen; 2 Kreationen auswählen
- Imbiss 14,90€ pro Person**
geeignet für den kleinen Hunger, Workshop-Pausen; 4 Kreationen auswählen
- Mahlzeit 25,80€ pro Person**
geeignet für eine vollwertige Mittagspause, Dinner; 7 Kreationen auswählen

DIE KREATIONEN

- Graubrot mit Kräuter-Hüttenquark mit Wildkräutern und eingelegtem Rettich
- Ciabatta mit Olivenölcreme, italienischem Landschinken 9. Monate gereift
- Getrüffelter franz. Geflügelaufstrich mit grobem Senf auf knusprigem Baguette
- Portugisisches Stockfischbrot mit eingelegter Salzzitrone und Kräuter
- Ofenfrisches Baguette mit Flammflachs Aufstrich, Merrettich und Petersilie
- Knuspriges Baguette mit Currycreme saftiger Pute und Mango-Chutney
- Grobe Leberwurst auf Pfälzer Graubrot mit gepickeltem Gemüse und Majoranapfel
- Kleine gebratene Pfälzer Wild-Frikadelle auf Sellerie-Apfelsalat mit Preiselbeeren
- Lesbos Schafskäse von Bastian Jordan mit Rucola, Kalamata Oliven Oregano-Olivenöl und confierten Tomaten und Baguette
- Gazpacho Andaluz im Glas mit gegrilltem Spieß von der Riesengarnele mit Jaipur Curry
- Marokkanischer Cous Cous mit Trockenfrüchten und Raz el hanout Gewürz und Kreuzkümmeljoghurt
- Pfälzer Wurzelgemüse auf Graubrot mit eingelgten Perlzwiebeln und frischen Kräutern, fermentierter Pfeffer
- Bayrischer Obatzter Käse auf Mischbrot mit Schnittlauch und Radieschen
- Spanische Tortillawürfel mit gepickelter Paprika und Olive
- Baguette mit arabischem Hummusaufstrich, ägyptischem Duccagewürz und eingelegtem Kürbis

= vegetarisch

= vegan



CATERING IM **LUMA** AB 30 PERSONEN

- 3D Kreation von der Karotte mit Schwarzkümmel und eingelegtem Ingwer VE
- Gebackene Kichererbsen-Falafel auf veganem Gurken-Tzatziki VE
- Baba Ganoush (Auberginencreme) auf Fladenbrot mit Oliven und Pinienkernen VE
- Baguette mit Artischockenaufstrich mit geröstetem Kernmix und Petersilie VE
- Mediterranes Ratatouille mit Oliven und Grissini VE
- Tofuwürfel mariniert "Asia Style" mit Ketjap Manis und geröstetem Sesam, Erdnüssen und Koriander VE
- Rein pflanzlicher "Geflügel"-Salat mit Mango und Ananas in Currycreme VE
- Marokkanischer Cous Cous mit Trockenfrüchten und Raz el Hanout-Gewürz und veganem Kreuzkümmeljoghurt VE
- Veganes Türkisches Bulgur Tsi Köfte im Römersalatblatt mit Zitrone und roter Zwiebel VE
- Gebackene sizilianische Arancini Reiskrokette ohne Käse mit pikanter Sauce VE

V = vegetarisch

VE = vegan

MIX UND MATCH (AB 30 PERSONEN)

PERSONENZAHL

- Salatbuffet** mit 4 verschiedenen saisonalen Salatkreationen, wie hausgemachter Gurken- Karotten- Kartoffelsalat etc. dazu eine saisonale Blattsalatmischung und 2 Dressings zur Auswahl PREIS PRO PERSON
12,20€
- Moderne Bowl-Station** zum selbst zusammenstellen mit verschiedenen saisonale Kreationen wie gekochtem Reis, Linsen, Quinoa, Getreide, geröstetem Kernmix, geraspelten und gepickelten bunten Gemüsen, gegarten und marinierten Geflügel- und Fischwürfeln, Cremes und Dips. Dazu eine saisonale Blattsalatmischung und 2 Dressings zur Auswahl PREIS PRO PERSON
16,70€

CATERING IM LUMA

HERZHAFTES AB 20 PERSONEN

PERSONENZAHL		PREIS PRO PERSON
<input type="checkbox"/>	Kleine Schweine-/Geflügelschnitzelchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Zitrone	7,60€
<input type="checkbox"/>	2 Gläschen Mexikanisches Chili Con Carne im Glas mit Bohnen, Mais, Sauerrahm und Petersilie dazu Fladenbrotwürfel	8,80€
<input type="checkbox"/>	2 Gläschen Currywurst im Glas mit Curry Spezialsauce, gebratenen Zwiebeln und Madras-Curry, Baguette	8,80€
<input type="checkbox"/>	2 Gläschen Chili Sin Carne in mexikanischer Tomatensauce im Glas mit Mais und Bohnen mit veganem Sauerrahm VE	8,80€
<input type="checkbox"/>	2 Gläschen vegane Currywurst im Glas mit gebratenen Zwiebeln, Madras-Curry und Baguette VE	8,80€
<input type="checkbox"/>	Kräftige Rindersuppen mit Wurzelgemüse und frischem Meerrettich und Brot	11,60€
<input type="checkbox"/>	1 Paar Wiener mit hausgemachtem Kartoffelsalat mit grobem Senf und Kräutern	11,90€
<input type="checkbox"/>	Saisonal, bunter Gemüse-Eintopf vegan mit frisch gebackener Brotvariation wahlweise zusätzlich mit Speck-Croutons VE	11,90€
<input type="checkbox"/>	Mediterran belegte Focaccia- Grillgemüseschnitte mit Rucolapesto V	14,60€

Mindestbestellung pro Gericht 20 Stück. Bei weniger als 20 Stück berechnen wir einen Einzelstück-Aufpreis von 20 % pro Essen.

V = vegetarisch

VE = vegan

CATERING IM LUMA

SAISONALES
VOM CHEF AB
30 PERSONEN

PERSONENZAHL

SAISONALES VOM CHEF 1

Optisch repräsentativ und hochwertig handgemacht aus der Manufaktur, der Küchenchef hat freie Hand. Eine 5-fache Auswahl nach Saison und Tagesverfügbarkeit aus der Küche. Gesamtgewicht pro Gast ca. 200 g.

Beispielkreationen:

- Vegetarisches Tsi Köfte mit Kreuzkümmel im Römersalatblatt angerichtet frische Gartenkräuter v
- Piemonteser Vitello Tonnato mit rosa gegarter Kalbshälfte und Rucolasalat
- Bester Schafskäse von Bastian Jordan mit Oliven, confierten Kirschtomaten v
- Marokkanischer Cous Cous mit orientalischem Maishähnchen und Zitronenjoghurt
- Mit Wildkräutern gebeizter Lachs auf Zuckerschotensalat mit Madras Currycreme

pro Person 25,20€

FÜR EIN RUNDUM GELUNGENES BUSINESS-EVENT SAISONALES VOM CHEF 2

Optisch sehr repräsentativ und hochwertig handgemacht aus der Manufaktur, der Küchenchef hat freie Hand. Eine 9-fache kalte und warme Auswahl nach Saison und Tagesverfügbarkeit aus der Küche. Gesamtgewicht pro Gast ca.450 g.

Alles aus Saisonales vom Chef 1 und Beispielkreationen:

- Geschmorte Rinder- Mittelbug auf Wurzelgemüse mit gepfeffertem Thymianjus
- Maishähnchenbrust auf getrüffeltem Kartoffelstampf mit Rosmarin und frischem Marktgemüse
- Frische Beerenvariation auf Tonkabohnen-Panna Cotta mit Zitronenthymian
- Halbflüssiges VALRHONA-Schokoladenküchlein "Surprise" zum Espresso

Unsere kulinarische Auswahl empfehlen wir ca. 5 Werktage vor eurem Event.

pro Person 48,60€

v = vegetarisch

VE = vegan

EURE KONTAKTDATEN

Ihr habt euch für ein Catering entschieden? Einfach PDF herunterladen Gerichte und Stückzahl wählen, ausfüllen und an cafe@42kaiserslautern.de senden. Für konkrete Fragen oder Wünsche wendet euch bitte direkt an die gleiche E-Mail-Adresse oder gebt sie untenstehend bei "Anmerkungen oder Extrawünsche" an. Bitte beachtet einen möglich anfallenden Aufpreis, wenn die Mindestabnahme-Menge nicht erreicht wird (siehe Anmerkungen bei den jeweiligen Paketen).

Name der buchenden Person:

Name der Firma/ Institution (falls vorhanden):

Datum der Buchung:

Titel der Veranstaltung:

Telefonnummer für Rückfragen:

Anmerkungen oder Extrawünsche: