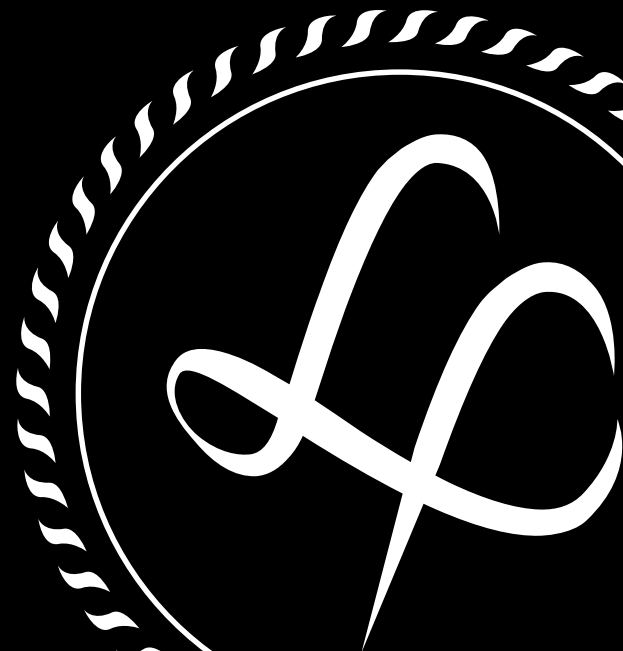


BARBECUE
Edition 2018





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. 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



AMERICAN SOUTH-WEST BBQ

ab 30 Personen € 19,90

ab 50 Personen € 18,90

Vorspeisen

- Bunter Salat mit Ranch-Dressing
- Amerikanischer Farmer-Salat mit viel Gemüse, Bohnen, Mais und würziger Marinade

Speisen vom Grill

- HotDog im Brioche-Bun mit karamellisierten Zwiebeln und House-Dressing
- BBQ-Bacon-Burger mit frisch gegrilltem Rindfleisch & Bacon
- Pommes frites* oder Spicy Wedges

Upgrades

- Redneck Beans aus dem Dutch Oven (+ € 4,50 p.P.)
(Texanischer Bohneneintopf mit gemischtem Hack, Bacon, Paprika, Frühlingszwiebeln und Kidneybohnen)
- Crispy Fried Chicken (+ € 6,50 p.P.)
(saftige Hähnchenteile, frisch frittiert)*

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



AMERICAN BBQ

ab 30 Personen € 31,90

ab 50 Personen € 29,90

Vorspeisen

- Caesar Salat mit cremigem Dressing, Parmesan, Bacon und Kirschtomaten
- Amerikanischer Farmer-Salat mit viel Gemüse, Bohnen, Mais und würziger Marinade

Speisen vom Grill

- Kräuter-Bratwurst aus unserer Landmetzgerei
- Pulled-Pork-Burger - saftig gezupftes Fleisch vom Schwein in Brioche-Bun mit Röstzwiebeln und Senf-BBQ-Sauce
- Entrecôte - 150 g

Upgrades

- Schwertfisch - 100 g (+ € 4,90 p.P.)
- Beef Brisket - rauchige US-Rinderbrust mit unserer 3B - Rub (+ € 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)
- Baguette, Ketchup, Senf & BBQ-Soße

Dessert

- Apple-Crumble mit Vanilleschaum
- Blaubeermuffin mit leichter Whiskey-Note

KLASSISCHES BBQ

ab 30 Personen € 14,90

ab 100 Personen € 13,90

Vorspeisen

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

Speisen vom Grill

- Frankfurter Kräuter-Bratwurst aus unserer Landmetzgerei
- Feine Rindswurst
- Mariniertes Schwenksteak

Upgrades

- Eingelegtes Putensteak (+2,50 €)
- Entrecôte mit Kräuterbutter - 100 g (+6,90 €)

Beilagen

- Folienkartoffel mit Kräuterquark
- Gemischter Brotkorb, Ketchup & Senf





HESSISCHES BBQ

ab 30 Personen € 22,90

ab 50 Personen € 20,90

Vorspeisen

- Grüner Gartensalat mit Apfel-Senf-Dressing
- Mariniertes Handkäs' mit leichter Kümmel-Zwiebel-Note
- Kartoffel-Radieschen Salat mit Frankfurter Kräuterdressing
- Gemischte Brotauswahl mit Spundekäs'

Speisen vom Grill

- Handkäs-Bratwurst & Rindswurst aus unserer Landmetzgerei
- Frankfurter Rostbratwurst aus unserer Landmetzgerei
- Äpfelwoi-Hinkel - In Apfelwein geschmorte Hähnchenkeulen
- Marinierte Schwenksteaks mit Kräuterbutter

Upgrade Grillkäs' vegetarisch (+ € 2,50 p.P)

Beilagen

- Schmorkartoffeln
- Zwiebel-Bohnen-Gemüse

SPANFERKEL BBQ

ab 30 Personen € 18,90

ab 50 Personen € 17,90

Vorspeisen

- Bunte Blattsalat Auswahl mit Kräuter-Joghurt-Dressing
- Krautsalat mit Kümmel
- Kartoffelsalat mit kernigem Dijonsenf und jungem Lauch

Speisen vom Grill

- Rosmarin-Kräuter-Bratwurst von unserer Landmetzgerei
- Saftige Spanferkelstücke in kräftiger Dunkelbiersoße

Beilagen

- Reichhaltige Brotauswahl & Baguette

Upgrade

- Kräuter-Grenaillekartoffeln mit Maldon-Sea-Salt gewürzt (+ € 2,50)

Auf Wunsch bereiten wir das Spanferkel vor Ort am Stück, auf unserem XL-Braai-Grill zu.



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

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



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



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 (Schafskäse oder 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



+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!

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.

