

EventCatering 2025



Herzlich Willkommen Wir freuen uns auf Euch

Liebe Gäste,

ob Firmenevent, Tagung, Messe oder die private Feier, wir sind auch bei Ihnen vor Ort für Sie da. Wir haben Erfahrung bei der Betreuung und Verpflegung von verschiedensten Veranstaltungen. Gerne planen wir auch Ihre Veranstaltung, genau nach Ihren Vorstellungen und übernehmen die gesamte Koordination Ihres Events.

So haben Sie Zeit für das das wichtigste, Ihre Gäste!

Nachfolgend finden Sie unsere Catering-Vorschläge für Ihre Veranstaltung.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Catering.

Nichts Passendes dabei? Kein Problem, gerne können auch individuelle Wünsche realisiert werden.

Sprechen Sie uns einfach an, wir finden sicher auch für Ihre Veranstaltung die passenden Ideen.

Sie benötigen Fingerfood, Snacks oder verschiedenste Backwaren?

Fragen Sie gerne nach unseren Fingerfood-Angeboten!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Inhalt	Seite	Inhalt	Seite
Vorspeisen & Suppen	2	BBQ-Grillbuffet	7
Hauptgänge	3-4	Dessert, Vesper und Brotzeit	8
Beilagen & Gemüse	5	Inventar & Equipment	9
Buffetpakete	6	Impressionen	10-11

Cateringservice mit Servicepersonal ab 50 Personen

Anlieferung/Abholung ab 10 Personen



EventCatering 2025



Vorspeise & Suppen

Vorspeisen Variation

ab 20 Personen buchbar

Klassik

- Roastbeef | Tomaten-Oliven-Salsa
- Lachs-Tatar geräuchert | Gurke
- Mini Lauch-Quiche
- Gefüllte Kräuterflädle | Frischkäse Gurke | Landschinken
- Baguette

Mediterran

- Vitello Tonnato
Kalbsbraten | Thunfischcreme | Kapern
- Honigmelonensalat
Orangen-Minz-Dressing | Ziegenfrischkäse
Parmaschinken
- Tomaten mit Mozzarella
am Spieß mit Pesto
- Mariniertes Anti-Pasti-Gemüse
Paprika, Zucchini, Aubergine
- Baguette

Schwäbisch

- Gefüllte Kräuterflädle
mit Frischkäse
- Auswahl an versch. Landschinken
- Geräuchertes Forellenfilet
- Marinierter Radieschensalat
- Mini-Fleischküchle
- Landbrot

Vorspeisen kalt

- Variation Wurst & Käse
Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten
an feiner Garnitur
- Variation Schinken
Erlesene Auswahl von feinen Luftgetrockneten,
gekochten und geräucherten Schinken
- Variation Käsespezialitäten
Feine Auswahl an internationalen
Hart-, Weich- und Rohmilchkäse
- „Caprese“
Marinierte Tomaten-Mozzarella
mit Basilikum und Oliven
- „Anti-Pasti“
Hausgemachtes eingelegtes mediterranes
Gemüse
- Roastbeef
Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit
Tomaten-Oliven-Salsa
- Brotkorb gemischt

Fingerfood

- Sie benötigen Fingerfood, Snacks oder
verschiedenste Backwaren?
Fragen Sie gerne nach unseren
Fingerfood-Angeboten!

Salate

- Löwen Salatbar
Kartoffel-, Gurken-, Karotten-, Amerik.
Krautsalat und Blattsalate
an Balsamico Dressing
- Blattsalate an Vitaldressing
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Gurkensalat
an Dill-Joghurt-Dressing
- Schwäbischer Krautsalat
- Amerikanischer Krautsalat
- Nudelsalat mit Schinken,
Erbsen und Karotte

Suppen

- Rinderkraftbrühe
mit Brätknödel
- Rinderkraftbrühe
mit Fädle
- Kokos-Curry-Suppe
mit gegrillter Garnele am Spieß
- Petersilienwurzelsuppe
mit Kräuteröl und Parmaschinken
- Tomatencremesuppe
mit Mini-Büffelmozzarella
- Karotten-Ingwer-Suppe
mit Kräuteröl

EventCatering 2025

Hauptgerichte



Rind

- **Roastbeef**
Rinderroastbeef rosa am Stück gebraten
- **Rinderschmorbraten**
Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
- **Rinderroulade**
Hausgemachte Rinderroulade mit kräftiger Jus und Wurzelgemüse
- **Sauerbraten**
Hausgemachter Sauerbraten in feiner Sauce
- **Herzhaftes Rinder Gulasch**
- **Rinder-Gulaschsuppe**

Kalb

- **Kalbsrücken**
Rosé am Stück gebraten
- **Wiener Schnitzel**
Kalbschnitzel aus der Keule
- **Saltim Bocca**
Kalbschnitzel mit Salbeiblatt und Parmaschinken gebraten

Geflügel

- **Putengeschnetzeltes**
Geschnetzeltes Züricher Art in feiner Rahmsauce mit Champignons
- **Schnitzel**
Paniertes Schnitzel von der Putenbrust
- **Truthahnmedaillons**
Medaillons in der Parmesaneihülle
- **Truthahnsteak**
Putensteak in der Mandelhülle

Fisch

- **Lachs**
Lachstranchen vom Grill mit Zitronenbutter
- **Dorade**
Gegrillte Dorade mit Kräuter-Sauce
- **Wolfsbarsch**
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an Tomaten-Kapern-Ragout

Schwein

- **Schweinefiletmedaillons**
Gegrillte Schweinefiletmedaillons
- **Schnitzel**
Paniertes Schnitzel Wiener Art vom Schwein
- **Spanferkel**
Spanferkel-Rollbraten an feiner Weißbiersauce
- **Schweinefilet gefüllt**
Schweinefilet mit Broccolifarce gefüllt und am Stück gebraten
- **Prager Schinken**
Ganze Prager Schinkenkeule (30-40 Portionen)
- **Currywurst**
Hausgemachte Currywurst mit würziger süß-saurer Sauce

EventCatering 2025

Hauptgerichte



Internationales

- **Asiatische Nudeln**
Nudeln mit Wokgemüse, süß-saurer Sauce und Truthahnbruststreifen
- **Curry**
Fruchtiges Curry mit buntem Wokgemüse und Putenbruststreifen
- **Chili con Carne**
mit Hackfleisch, Tomate, Kidneybohnen und Mais

Schwäbisch

- **Maultaschen**
Hausgemachte Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln
- **Braten**
Gemischter Braten von Rind und Schwein
- **Linsen**
Hausgemachte saure Linsen mit Spätzle und Wienerle
- **Fleischküchle**
Hausgemachte Fleischküchle

Pasta

- **Spaghetti Bolognese**
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese und Parmesan
- **Gnocchi mediterran**
Gnocchi mit gebratener Zucchini, Paprika, Kirschtomaten & Pesto
- **Penne all'arrabiata**
Pasta mit fruchtig pikanter Tomatensauce, Frühlingszwiebeln und Parmesan

Lasagne

- **Lasagne – Klassik**
mit hausgemachter Rinder-Bolognese, Béchamelsauce & Parmesan
- **Lasagne – Veggie**
mit Tomate, buntem Gemüse der Saison und Parmesan
- **Lasagne – Lachs**
mit Lachs, Spinat, Frühlingszwiebel, Kirschtomaten und Parmesan

Veggie

- **Käsespätzle**
Hausgemachte Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse und Röstzwiebeln
- **Chili sin Carne**
mit Tomate, Gemüse, Beluga-Linsen, Kidneybohnen und Mais
- **Spaghetti vegan**
Vegane Pasta mit Gemüsebolognese, Belugalinsen und Kräuter
- **Gemüse Curry vegan**
Fruchtiges Curry mit Wokgemüse und Basmati-Reis
- **Zucchini Zoodles vegan**
Bunte Nudeln von Zucchini und Karotte mit Gemüsebolognese
- **Smashed Potatoes**
Gebackene Drillingskartoffel mit Kräutern und Rosmarin, dazu Paprikagemüse und Sour-Cream-Dip

EventCatering 2025



Sättigungsbeilagen • Saucen • Gemüse garnituren • Gemüseplatten

Sättigungsbeilagen

pro Port.

- Hausgemachte Spätzle
- Hausgemachte Käsespätzle
- Schupfnudeln gebraten
- Gnocchi angeschwenkt
- Butter-Tagliatelle
- Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Kartoffelgratin
- Kartoffelkroketten
- Serviettenknödel
- Basmatireis

Saucen

- Braten-Jus
- Rotwein-Reduktion
- Thymian-Balsamico-Jus
- Rahmsauce
- Champignonrahmsauce
- Pfefferrahmsauce
- Cognac-Rahmsauce
- Portweinschalotten
- Weißwein-Schaum
- Meerrettichschaum
- Paprikaschaum
- Rucolaschaum
- Hummerschaum

Gemüse - Mix

pro Port.

- **Marktgemüse**
Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen
- **Ratatouille**
Zucchini, Aubergine, Kirschtomate, Paprika
- **Grillgemüse**
Zucchini, Aubergine, Paprika

Gemüse – Einzel

Mindestens 10 Portionen je Portion

- Karotten - *glaciert*
- Brokkoli - *gedünstet*
- Brokkoli - *gebraten*
- Blumenkohl - *gedünstet*
- Wurzelgemüse - *glaciert*
- Grüne Bohnen - *gedünstet*
- Speckbohnenbündel - *gebraten*
- Kirschtomaten - *sautiert*
- Karottenpüree
- Blumenkohlpüree

5

EventCatering 2025



Buffetpakete

ab 30 Personen buchbar

Klassik

Vorspeise

- **Löwen-Salatbar**
bestehend aus hausgemachtem Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottenrohkostsalat, Krautsalat und Blattsalaten an Balsamico-Dressing

Hauptgang

- **Schweinefiletmedaillons**
Gegrillte Schweinefiletmedaillons
- **Rinderschmorbraten**
Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
- **Lachs**
Lachstranchen vom Grill mit Zitronenbutter
- **Beilagen:**
Hausgemachte Spätzle
Drillingskartoffeln
Auswahl von saisonalem Marktgemüse

Dessert

- **Mousse au Chocolat**
Mousse von belgischer Schokolade
- **Obstsalat**
Salat von frischen Früchten der Saison

Schwäbisch

Vorspeise

- **Vorspeisen-Variation**
Gefüllte Kräuterflädle mit Frischkäse
Auswahl von versch. Landschinken
Geräuchertes Forellenfilet
Radieschensalat und Mini-Fleischküchle

Hauptgang

- **Maultaschen**
Hausmacher Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln
- **Sauerbraten**
Hausgebeizter Sauerbraten in feiner Sauce
- **Linsen**
Saure Linsen mit Wurzelgemüse
- **Beilagen:**
Hausgemachte Spätzle
Schnupfnudeln
Auswahl von saisonalem Marktgemüse

Dessert

- **Apfelküchle**
Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce
- **Rüblikuchen**
Saftiger Rüblikuchen mit Frischkäsetopping

Mediterran

Vorspeise

- **Vorspeisen-Variation**
Vitello Tonnato, Parmaschinken
Honigmelonensalat Orangendressing
Tomaten mit Mozzarella
Mariniertes Anti-Pasti-Gemüse

Hauptgang

- **Saltim Bocca**
Kalbsschnitzel mit Salbeiblatt und Parmaschinken gebraten
- **Dorade**
Gegrillte Dorade mit Kräuter-Sauce
- **Gnocchi mediterran**
Gnocchi mit gebratener Zucchini, Paprika und Kirschtomaten
- **Beilagen:**
Buttertagliatelle
Rosmarinkartoffeln
Ratatouillegemüse

Dessert

- **Panna Cotta**
Panna Cotta mit rotem Beerenpüree
- **Mousse au Chocolat**
Mousse von belgischer Schokolade

EventCatering 2025



BBQ-Grillbuffet ...von Hand mit Herz für Sie live zubereitet
ab 40 Personen buchbar

Live für Sie gegrillt

- **Roastbeef**
Steaks vom Rinderrücken mit leichter Paprikamarinade
- **Schweinerücken**
Steaks vom Schweinerücken an feiner Kräutermarinade
- **Truthahnbrust**
Steaks von der Putenbrust mit Currymarinade
- **Grillwürstchen**
Variation verschiedener Grillwürste
- **Lachsfilet**
Lachstranchen an feiner Honig-Kräuter-Marinade
- **Gemüse-Spiese**
Gemischte Speise mit Paprika, Zucchini, Champignon und Tomate
- **Corn Ribs**
Gegrillte Maiskolben Barbecue-Style

Salatauswahl

- **Blattsalate**
mit Balsamico-Dressing
- **Kartoffelsalat**
Hausgemachter Kartoffelsalat
- **Gurkensalat**
an Joghurt-Dill-Dressing
- **Schwäbischer Krautsalat**
- **Amerikanischer Krautsalat**
- **Nudelsalat**
Hausgemacht mit Gemüse und Schinken

Gemüse & Beilage

- **Feta**
Gebackener Feta im Mini-Format
- **Glasierte Karotten**
Möhren mit Ahornsirup und Sesam
- **Mini-Kartoffeln**
Drillingskartoffeln in der Schale mit Rosmarin und Pfeffer

Vegane-Alternative

Bitte wählen Sie eines der Gerichte aus:

- **Spaghetti *vegan***
Vegane Pasta mit Gemüsebolognese, Belugalinsen und Kräuter
- **Gemüse Curry *vegan***
Fruchtiges Curry mit Wokgemüse und Basmati-Reis
- **Zucchini Zoodles *vegan***
Bunte Nudeln von Zucchini und Karotte mit Gemüsebolognese

Der süße Abschluss

- **Panna Cotta**
mit Püree von roten Waldbeeren
- **Mousse au Chocolat**
Dunkles Mousse au Chocolat
- **Obstsalat**
Salat von frischen Früchten



EventCatering 2025

Dessert • Vesper & Brotzeit



Dessert

Preise pro Person

- **Panna Cotta**
Panna Cotta im Glas mit rotem Beerenpüree
- **Mousse au Chocolat**
Hausgemachtes Mousse au Chocolat im Glas angerichtet
- **Joghurtcreme**
Joghurtcreme mit frischem Obst im Glas angerichtet
- **Milchreis**
Vanille-Milchreis mit Kirschragout
- **Cheesecake**
Käsekuchen im Glas mit rotem Beerenpüree
- **Schokobrownie**
Saftiger Schokobrownie im Glas mit Mango-Ragout
- **Kokos Panna Cotta *vegan***
Kokos Panna Cotta im Glas mit Zitronen-Gel

Dessertbuffets

ab 50 Personen buchbar
nur mit Servicepersonal buchbar

- **Klassik**
Apfelküchle | Mousse au Chocolat
Fruchtsalat | Lautertaler Bauernhof Eis
- **Crêperie**
Crêpes am Buffet zubereitet
Topping: Nuss-Nugat-Creme | Banane
geröstete Nüsse | Zimt-Zucker
saisonaler Fruchtaufstrich
Lautertaler Bauernhof Eis (3 Sorten)
- **Waffeltraum**
Frische Waffel am Buffet zubereitet
Topping: Nuss-Nugat-Creme | Banane
geröstete Nüsse | Zimt-Zucker
saisonaler Fruchtaufstrich
Lautertaler Bauernhof Eis (3 Sorten)
- **Deluxe**
Crêpes und Waffel am Buffet zubereitet
Topping: Nuss-Nugat-Creme | Banane
geröstete Nüsse | Zimt-Zucker
saisonaler Fruchtaufstrich
Lautertaler Bauernhof Eis (3 Sorten)
Mousse au Chocolat

Vesper & Brotzeit

- **Käseplatte**
Trauben | Brot & Butter
- **Käse & Rauchfleischplatte**
Brot & Butter
- **Käse & Schinken-Salami-Pl.**
Brot & Butter
- **Curry-Wurst**
Weißbrot
- **Gulaschsuppe**
Weißbrot
- **Schweizer Wurstsalat**
Bauernbrot
- **Ofenfrischer Fleischkäse**

EventCatering 2025

Inventar • Service • Personal



Inventar Pakete

Preise pro Person inkl. Reinigung

Besteck I

- Messer & Gabel

Besteck II

- Messer & Gabel & Löffel

Besteck III

- Messer & Gabel & Löffel
- Dessertbesteck

Cateringpaket I

- Hauptgangteller
- Dessertteller
- Suppenteller

Cateringpaket II

- Hauptgangteller
- Dessertteller
- Suppenteller
- Messer & Gabel & Löffel
- Dessertbesteck

Bitte beachten Sie, bei Verlust oder Beschädigung von Inventargegenständen wird der Anschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Inventar

Preise pro Stück

- **Buffettisch**
- **Tischdecke für Buffettisch**
Farbe: Creme
- **Stehtisch**
- **Tischläufer für Stehtisch**
Farbe: Creme
- **Stoffserviette**
Farbe: Weiß
- **Ballonglas**
Kombiglas für Wein, Wasser
Softgetränke
- **Sektglas**
Ideal zum anstoßen
- **Bier-Gläser / -Krüge**
In verschiedenen Größen

Weiteres Inventar ist auf Anfrage verfügbar und wir individuell nach Ihren Anforderungen zusammengestellt.

Personal

Preise pro Stunde

- **Servicepersonal**
pro Mitarbeiter und angefangene Stunde
- **Küchenpersonal**
pro Mitarbeiter und angefangene Stunde

Zufuhr

Fahrten für Logistik, Auf- und Abbau werden individuell je nach Entfernung festgelegt und berechnet.

Getränke

Gerne bringen wir auch Getränke mit zu Ihrem Event, die Auswahl an Getränken kann nach Ihren Wünschen festgelegt werden.

Die Abrechnung ist nach Verzehr oder über eine Pauschale möglich.

EventCatering 2025



www.loewen-ulm.com

Impressionen



EventCatering 2025



www.loewen-ulm.com

Impressionen

