



LOU'S
 EVENT
 CATERING
 ★ ★ ★



LOU'S
MAULTÄSCHLE
 EHRlich LECKER – FRISCH VOR ORT



WOKING **LOU**



LOU'S ASIA FOODTRUCK ON FIRE



EVENTS KUNDENVERANSTALTUNGEN, FIRMENFEIERN, PARTYS

LOU'S EVENT CATERING BEGEISTERT IHRE GÄSTE

Egal ob wilder Polterabend, der schönste Tag des Lebens in lockerer Atmosphäre oder ein Business-Event mit Stil – mit einem Catering von Lou's ist für die richtige Begleitung mit leckeren Speisen gesorgt. Natürlich ist auf jedem Event oder Feier – ganz egal ob privat oder geschäftlich – der Eindruck wichtig.

Lou's kommt daher nicht nur mit leckerem Essen zu Ihnen, sondern auch mit einem ansprechenden Foodtruck und mit einer professionellen Einstellung. Wir bringen gute Laune und auch die Sonne mit – wenn wir sie finden.



INDOORCATERING & FOODTRUCKS

HIGHLIGHTS MIT LOOK UND GESCHMACK

Foodtrucks sind der Trend auf Events. Mobil und kompakt trifft Tradition und Geschmack. Das Foodtruck-Konzept von Lou's Event Catering begeistert durch einfache und unkomplizierte Art. Setzen Sie mit Lou's Flotte, bestehend aus neun Foodtrucks und Trailern, auf den Experten für schwäbische Spezialitäten, schnellem Trendfood und frischer Zubereitung live vor Ort.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem unkonventionellen Catering, ohne dabei auf Qualität oder Professionalität verzichten zu müssen. Mit unseren Foodtrucks liefern wir Ihnen nicht nur leckeres Essen wie herkömmliche Caterer, sondern sorgen auch für kulinarisches Entertainment auf Ihrem Event!



GLÜCKLICHE GÄSTE & GROSSEVENTS

UMFASSENDE LÖSUNGEN AUS EINER HAND

Für Events ab 250 Gästen bietet sich der Einsatz von mehreren Foodtrucks an, um ein entsprechend hohes Servicelevel zu gewährleisten. Mit unseren verschiedenen Konzepten können wir dabei eine breite Auswahl an Speisen und ein ansprechendes Gesamtbild bieten. Dadurch erhalten Sie eine Lösung aus einer Hand und ersparen sich das viele Hin und Her bei der Abstimmung mit diversen Dienstleistern. Fordern Sie dazu gerne unsere übersichtlichen Onepager mit weiteren Lou's Cateringkonzepten an.

STRESSFREI UND UNKOMPLIZIERT

Ein Stellplatz für den Foodtruck reicht aus, damit es lecker wird.

SCHNELL UND SPEZIALISIERT

Wir legen in unseren top ausgestatteten Küchen den Fokus auf wenige Gerichte und können dadurch bei hoher Qualität sehr schnell sehr viele Gäste versorgen.

HINGUCKEN UND GENIESSEN

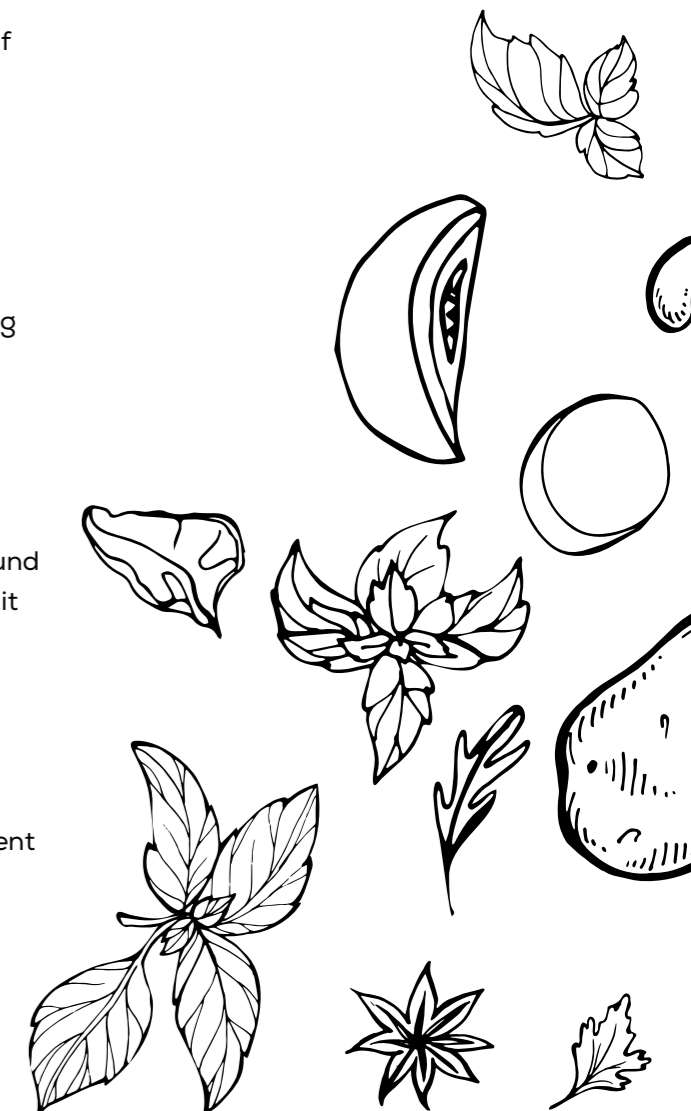
Ein Foodtruck Catering ist mehr als gutes Essen, es ist ein Hingucker, ein optisches Highlight und ein Stück Wertschätzung für die Gäste.

ERFAHREN UND FLEXIBEL

Egal wann und wo, wir kommen dorthin, wo unsere Kunden es wünschen. Und das mit der Erfahrung aus über 1.500 Events und Caterings. Gerne versorgen wir Ihre Gäste auch indoor oder mit einem Flying Buffet.

SKALIERBAR UND VIELFÄLTIG

Ob mehrere hundert oder tausend Gäste, mit unseren neun Foodtrucks und verschiedenen Cateringkonzepten wird Ihr Event aus einer Hand rundum versorgt.



REGIONAL. SAISONAL. CLASSICS. WOK. TRENDFOOD!



REGIONAL

Genießen Sie unsere handgerollten Maultaschen in verschiedenen Varianten. Cremige Kässpätzle, würzige Fleischküchle oder Linsen mit Spätzle & Saitenwürstle. Unsere Klassiker aus dem Ländle kommen immer gut an – egal ob bei „Einheimischen“ oder zuge-reisten Gästen. Lou's ist der führende Anbieter von schwäbischem Street Food – weil wir es jeden Tag leben und kreieren.

SAISONAL

Was die regionalen Felder, Sträucher und Bäume gerade hergeben, verarbeiten wir zu unseren saisonalen Genüssen. Dadurch verzichten wir auf lange Lieferwege und können auf Ihrem Event mit frischen Produkten bei den Gästen voll punkten. Ob warme Kür-biswürfel im Herbst, ein saftiges Gulasch vom heimischen Rotwild zum Fest oder unsere Spargelquiche im Frühling, wir haben leckere Ideen und Rezepte zu jeder Saison.

TRENDFOOD

Ob Pulled Pork, Pulled Beef, saftige Spareribs oder erfrischende Wraps mit Avocado und bunten Sprossen – Lou's Event Catering ist mehr als Street Food. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein oder bringen die Trends der Stunde auf Ihren Teller. Wir lieben es, uns mit aktuellen Food-Themen auseinanderzusetzen und dabei unsere Kreativität und Erfahrung für Ihr perfektes Menü zu nutzen.



UNSERE
AKTUELLEN
MENÜS FINDEN
SIE HIER:

WWW.LOUS-CATERING.DE

WOK-GERICHTE

Ein jahreszeitlich wechselnder Mix aus saisonalen, regionalen und asiatischen Gemüsesorten bildet die Grundlage für jede Box von Woking Lou. Fleisch, Vegi oder Vegan? Was in Ihre Box kommt, bestimmen Sie. Mögen Sie lieber unser Spicy Beef, Sesam Chicken oder lieber die vegane Variante mit extra Gemüse? Sie sagen, was Sie wollen. Als Topping wählen Sie aus einer unserer drei selbstge-machten Soßen: feurig mit Kokos-Curry, cremig fein mit der Erdnusssoße oder würzig-süß mit unserer Reisweinsoße.

CLASSICS

Unsere Classics passen besonders gut als Mitternachtssnack oder Side-Act neben unserer charakteristischen Foodtruck-Menüs. Unter den herzhaften Würsten von unserem Hausmetzger ist besonders die nackte Bratwurst mit selbstgemachter Currysoße ein absoluter Hit. Dazu gibt's selbstgemachte Pommes aus frischen Kartoffeln; dunkel und knusprig. Gerne kochen wir für Sie auch ein scharfes Chili oder ein saftiges Gulasch.





FESTLICHE SPEISEN & MEHRGÄNGIGE MENÜS

FÜR GENIESSER UND BESONDERE ANLÄSSE

Mit leckeren Süppchen aus dem Weckglas, herzhaften Canapés, handgerollten Schmankerln, süßen Nachtischle und weiteren kleinen Leckereien sorgen wir für mehrgängigen Genuss. Hier arbeiten wir gerne mit dem Guten der Saison und legen dabei großen Wert auf eine dem Anlass entsprechende Auswahl und Look der Speisen.

NETTE MENSCHEN SORGEN FÜR IHR WOHLERGEHEN

GLÜCKLICHE GESICHTER BEI JEDEM EVENT

Bei Lou's sind Menschen am Werk, die neben ihren fachlichen Fähigkeiten auch richtig Lust an dieser Aufgabe haben. Und das merkt man dem Ergebnis auch an. Mit einem stetig wachsenden Kernteam sowie unseren kompetenten Servicekräften verfolgen wir ein Ziel:



DANIEL „LOU“ KRCMAR -
GRÜNDER & INHABER



WIR KÖNNEN MEHR ALS KOCHEN

UNSER KNOW-HOW AUS ÜBER 1.500 EVENTS

SERVICE, PLANUNG & ORGANISATION

Die Organisation eines Events besteht nicht nur darin, einen passenden Caterer zu finden. Um die gewünschte Atmosphäre der Veranstaltung zu kreieren und die Gäste zu begeistern, braucht es eine umfassende Konzeption und kreative Menschen, die Ideen in die Realität umsetzen.

Die Mitarbeiter von Lou's Event Catering stehen Ihnen dabei gerne in den Bereichen Eventmanagement, Service und Organisation tatkräftig zur Seite.

BESTUHLUNG, DEKO & EVENTAUSSTATTUNG

Was Sie benötigen – bringen wir dorthin, wo Sie es benötigen – und nehmen es im Anschluss wieder mit: z.B. Beleuchtung, Sitzgarnituren, Stehtische, Regenschutz, Sonnenschutz, Entertainment-Equipment und vieles mehr.

SERVICEKRÄFTE

Sektempfang, Bar-Service, Speiseausgabe, Abräumen, Spülen, Ordnung halten. Unsere vielen geübten Hände nehmen gerne verschiedene Aufgaben im Service-Bereich wahr. Freundlichkeit und Engagement für ein Top-Service-Ergebnis stehen dabei im Mittelpunkt.



REFERENZEN

Wir können mit einem freundlichen und professionellen Auftreten ebenso überzeugen, wie mit der Qualität unserer Speisen und einer unkomplizierten Abwicklung des Auftrages.

Unter anderem zählen zu unseren Kunden:

ZÜBLIN • KOFLER & KOMPANIE • DEKRA • GEZE • WIESHEU • ZET:PROJECT.
DIGEL • BOSCH • LEADEC • WÜRTH • TRUMPF • STUTTGART AIRPORT
BMW STUTTGART • PROCEDA • SÜDVERS • BRUCE B.

KOMMEN SIE AUF UNS ZU, WIR BERATEN SIE GERNE INDIVIDUELL UND BESPRECHEN DIE
DETAILS FÜR IHR EVENT T: 0711 213 09 837 M: LECKER@LOUS-CATERING.DE