

LUUC

CATERING-KATALOG

Fingerfood	1
Vorspeisen	2
Hauptspeisen	4
Dessert	5
Kuchen & Torten	6
Käse	7
Bowl-Catering	8
Geschirr	9



*v = vegan



FINGERFOOD



Pink Hummus-Röllchen mit Feta

Mini-Quiche

Gefüllte Crêpes-Türmchen mit einer Möhren-Frischkäse-Creme

Gefüllte Crêpes-Türmchen mit einer pikanten Feta-Creme

** Diese Gerichte können nur in 9er Portionen bestellt werden;
9 Portionen, 18 Portionen usw.*

Pumpernickeltaler mit würziger Tomatencreme
& getrockneten Tomaten *v

Falafelbällchen mit geröstetem Sesam, Petersilie & Sesam-Dip *v

Saftige Spinat-Schnecken mit Fetacreme

Ziegenfrischkäse-Schnittchen mit karamellisierten Walnüssen
& pinkem Apfel

Vegetarische Mini-Frikadellen

Mini-Wraps orientalisches gefüllt (mittelgroß) *v

Gebackene Hirsebällchen mit Curry-Dip *vegan möglich

Klassisches Bruschetta mit Tomatenconcassé *v

Special Sushi-Röllchen (*bis max 20 Personen) *v

Brokkoli-Mousse im Gläschen *v

Gefüllte Champignons mit Schnittlauch-Frischkäse

Süßkartoffel-Schnitten mit Zwiebelmarmelade *v

Mini-Sauerteig Schiffchen mit gegrilltem Gemüse *v



VORSPEISEN



WARME VORSPEISEN

Zucchini-Bulgur-Involtini

Warmes Kartoffelbrot mit Kräuterdip

*vegan möglich

KALTE VORSPEISEN

Koreanischer Glasnudelsalat mit Kimchi

*v

Panzanella (italienischer Brotsalat)

Gemischte Antipasti-Platte

Gemüse-Frittata

Spinat-Salat mit gerösteten Cashewkernen und Balsamico-Dressing *v

Kichererbsen-Blumenkohl-Salat, verfeinert mit Curry-Gewürzen *v

Kartoffel-Kräutersalat *v

Gurken-Melonen-Salat mit Feta & Minze

Kichererbsen-Tomaten-Salat mit frischer Petersilie *v

Grüner Spargel-Salat mit Erdbeeren & Cherrytomaten *saisonal *v

Rote Bete-Carpaccio mit Schafskäse
& karamellisierten Walnüssen

Orientalischer Hirse-Salat *v

Belugalinsen-Salat mit Cranberries *v

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Himbeer-Dressing *v

Mediterraner Pastasalat mit Rucola, getrockneten Tomaten,
Parmesan, Mozzarella & gerösteten Pinienkernen

Sommerrollen mit Erdnussdip & süßem Chili-Dip *v

Tortellini-Salat mit Gurken, Frühlingszwiebeln
& Zitronen-Joghurt-Dressing

Linsensalat mit Rote Bete *v



VORSPEISEN



DIPS & AUFSTRICHE (alle hausgemacht)

Hummus	*v
Tomatenbutter	*v
Curry-Dattel-Butter	*v
Tzatziki	
Sweet Chili Mayo	*v
Blue Cheese Aufstrich	
LUUC Cocktail-Dip	*v

SUPPEN (kalt)

Eine Portion enthält 300ml

Klassische Gazpacho mit Wassermelone & Olivenöl	*v
Rote Beete-Orangen-Suppe	*v
Gurken-Avocado-Suppe mit gerösteten Kichererbsen	*v

SUPPEN (warm)

Eine Portion enthält 300ml

Tomatencreme-Suppe mit hausgemachten Croûtons	*vegan möglich
Möhren-Ingwer-Suppe	*v
Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe	
Cremige Kürbissuppe	*v
Süßkartoffel-Orangen-Suppe mit Ingwer	*v
Thailändische Kokossuppe mit Zitronengras	*v
Waldpilz-Creme-Suppe	*vegan möglich

BACKWAREN

Fladenbrot (100% Dinkel)
Bagel (100% Dinkel)
Bergbrot (gr. Scheibe)
Baguette (ca. 3 Stücke)

*v = vegan



HAUPTSPEISEN



Gefüllte Ricotta-Pesto Cannelloni

Pilaw (orientalisches Reisgericht)

*v

Spargelpfannkuchen mit hausgemachter Sauce Hollandaise

*saisonal

Klassische Mac'n'Cheese (Käse-Makkaroni)

Thailändisches Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Kokosmilch
& Duftreis

*v

Chili sin Carne mit Couscous & Kräuterdip

*v

Vegetarische Lasagne

-Variante "Klassisch"

-Variante "Kürbis"

-Variante "Spinat"

** Dieses Gericht kann nur in 9er Portionen
bestellt werden; 9 Portionen, 18 Portionen usw.*

Indisches Linsen-Dhal mit Reis

*v

Risotto

*vegan möglich

-Variante "Edelpilz"

-Variante "Kürbis"

-Variante "Grüne Bohnen"

Pappadelle mit Pilzragout

*vegan möglich

Gefüllte Paprika (mit veg. Hack + Feta) mit Tomatenkräutersoße
& Reis

Glasnudelsalat mit frischem Gemüse, Mango & Erdnussdip

*v

Mediterranes Ofengemüse mit Schafskäse überbacken,
dazu ein Kräuterdip & Fladenbrot

Kürbis-Gemüse-Curry mit schwarzem Reis & Kokos-Dip

*saisonal *v

Spinatknödel in zerlassener Butter mit Parmesan
& karamellisierten Walnüssen

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln



DESSERT



Zimtschnecken mit hausgemachtem Frosting	*v
Mini-Croissants gefüllt mit unserer LUUC Schokocreme	
Panna Cotta mit Früchten der Saison	
Kokospralinen	*v
Beeren-Tiramisu	
Klassisches Tiramisu	
Kokos-Milchreis mit Beeren	*v
Apfel-Zimt-Crumble	*v
Chiapudding mit Mangocreme und Kokosraspeln	*v
Schokoladen-Mousse	
Zitronen-Mousse mit frischer Minze	
Himbeer-Spekulatius-Creme	
Mini-Brownies	*v



*v = vegan



KUCHEN & TORTEN



TORTEN (alle vegan)

Beere-Mandel

Himbeer-Schoko

Kokos-Limette

Schoko-Haselnuss-Kirsch

SchwarzwälderKirsch

Zitrone-Mohn

Mohn-Heidelbeere

Carrot Cake mit Frosting

KUCHEN (alle vegan)

Schokoladen-Brownie *Tipp

Apfel-Zimt-Streusel

Heidelbeer-Streusel

Zitrone





KÄSE



Auswahl verschiedener Käsesorten (Hart- und Weichkäse) mit Feigenmarmelade & frischen Trauben, dazu Baguette

DIE MINDESTABNAHME UNSERER KÄSEPLATTE LIEGT BEI 20 PERSONEN.

** Dieses Gericht kann nur in 5er Schritten bestellt werden; 20 Portionen, 25 Portionen usw.*





BOWL-CATERING



DU SUCHST NACH EINEM GANZ BESONDEREN CATERING?

WIE WÄRE ES, WENN SICH DIE GÄSTE IHRE BUNTE SCHÜSSEL, ALSO IHRE „BOWL“
SELBST ZUSAMMENSTELLEN KÖNNTEN?

WIR LIEFERN ALLES, WAS IHR DAFÜR BENÖTIGT.





GESCHIRR MIETE &



REINIGUNG

	Preis/Stück zzgl. 19% MwSt
Teller (groß), Teller (klein), Tiefe Teller (groß), Suppenschälchen	0,75€
Gabeln (groß), Gabeln (klein), Messer, Löffel (groß), Löffel (klein)	0,35€
Servietten basic	0,20€
Schwarze Cocktail-Servietten	0,30€



CATERING BUCHEN

Für unsere Caterings haben wir einen Mindestbestellwert von 500,00 Euro zzgl. MwSt.

Wir erstellen Dir jederzeit gerne ein unverbindliches Angebot.
Was wir dafür benötigen?

- Name
- E-Mail Adresse
- Rückrufnummer
- Datum & Uhrzeit des Events
- Anlass des Events
- Anzahl der Gäste
- Lieferadresse
- Deinen Catering-Wunsch

Schreib uns eine Mail an: catering@luuc-event.de

IMPRESSUM & AGB

LUUC e.K.
Sarah Jacob
Neumühler Weg 28
66130 Saarbrücken

Für Catering-Buchungen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Diese sind auf unserer Homepage www.luuc-event.de einsehbar.