

KATALOG CULINARIA



DAS CATERING.
FÜR BESONDERE
GENUSSERLEBNISSE.

FIRMEN-EVENTS
BUSINESS-MEETINGS
STEH-EMPFÄNGE
PRIVATE FESTIVITÄTEN



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®



GUTES ESSEN IST EIN SCHAU- FENSTER DER EIGENEN WERTE

Ein persönlicher und lang herbeigesehnter Herzenswunsch ist in Erfüllung gegangen. Sie halten ihn gerade in den Händen: unseren „Katalog Culinaria“ – eine vielseitige Speisekarte für anspruchsvolle Gastgeber und Gäste. Voll mit liebevoll ausgewählten und hausgemachten Leckereien, die Ihren Anlass zur Feier und Ihre Feier zum Erfolg werden lässt.

Als gelernte Köchin und Metzgermeisterin liegt meine leidenschaftliche Bestimmung darin, anderen Menschen kulinarischen Genuss zu bereiten. Verbunden mit dem Ziel, Ihnen und Ihren Gästen den „essbaren Rahmen“ für die perfekte Feier zu schaffen.

Genuss ist geteilte Wertschätzung. Ich würde sogar so weit gehen und sagen, dass die Auswahl des Essens die Werte des Gastgebers widerspiegeln. Und gutes Essen, das wissen wir alle, ist ein Garant für das Gelingen einer jeden Veranstaltung.

Ob private Festivität, großes Firmen-Event, kleines Geschäftsmeeting oder unvergessliche Vereinsaktivität, durch uns wird ihre Feier ansprechender, attraktiver und vor allem stressfreier.

Denn jeder Anlass ist ein Ereignis, bei dem es viel zu organisieren, zu planen und zu entscheiden gibt.

Mein Catering-Team und ich versetzen uns in Ihre Lage und erarbeiten eine maßgeschneiderte Lösung. Auf unsere Erfahrung, unsere Verbindlichkeit sowie unsere höchste handwerkliche Qualität ist absolut Verlass.

Holen Sie sich auf folgenden Seiten Appetit und Inspiration – mein Team und ich freuen uns schon auf ein gemeinsames Ereignis. Bei dem wir Sie glänzen und Ihre Gäste strahlen lassen.

CHRISTINE LUDWIG

„Die“ Ludwig Köchin, Fleischmeisterin und Chefin des Hauses



DAS CATERING-GENUSS-VERSPRECHEN

IHR ANLASS



EVENTS UND VERANSTALTUNGEN VON FIRMEN UND ÖFFENTLICHER HAND

Ihnen fehlt die Zeit und/oder die Routine bei der Auswahl und Planung? Verschiedene Essgewohnheiten machen es schwer, den Geschmack all Ihrer Gäste zu treffen? Die angebotenen Speisen sollen Anlassgerecht ausgewählt und Ihr Unternehmen kulinarisch repräsentieren?

IHRE MOTIVE UND ZIELE

UNSER LEISTUNGS-VERSPRECHEN

Wir erstellen ein bedarfsabgestimmtes Catering-Konzept, das anlassbezogene Vielfalt, Umfang und Genuss ebenso berücksichtigt wie die ansprechende Optik und Qualität der handwerklich hergestellten Speisen.



KLEINE UND UMFANGREICHERE MEETINGS

Die Verpflegung der Meeting-Teilnehmerinnen und Teilnehmer soll ansprechend, hochwertig aber auch praktisch sein? Sie müssen kurzfristig planen und legen Wert auf eine unkomplizierte Bestellung und Abwicklung?

Wir machen es Ihnen – auch spontan – so einfach und abwechslungsreich wie möglich. Die Teilnehmenden tanken neue Energie durch eine gesunde und leckere Auswahl an kulinarischen Leckerbissen, die sich problemlos auch im Stehen und zwischendurch verzehren lassen.

WARUM WIR DER KULINARISCHE PARTNER IHRER WAHL UND FÜR IHREN ANLASS SIND:

Unser erfahrenes Catering-Team schenkt Ihnen und Ihrem Event die volle Aufmerksamkeit und entwickelt für jeden Anlass, für alle Bedürfnisse sowie für jedes Budget die passende Lösung.



PRIVATE FEIERN, PARTYS UND GENUSS-EVENTS

Sie möchten Ihren Gästen etwas Besonderes bieten? Sie glücklich und satt machen – auch wenn ungewiss ist, wie viele Personen es am Ende sein werden? Ihnen fehlt die Routine bei der Planung und Ausrichtung einer größeren Feier?

Wir geben Ihnen die Geling-und-Gäste-glücklich-Garantie. Mit handwerklich hergestellten Leckereien, die wir auf Wunsch bedarfs-optimiert und in sinnvollen Portionsgrößen zusammenstellen. Damit alle satt werden und trotzdem wenig übrig bleibt.



VEREINSFESTE UND -JUBILÄEN

Sie möchten trotz überschaubarem Budget ein anschauliches und leckeres Büfett bieten? Ihnen fehlen Erfahrung und helfende Hände, um die Verpflegungslogistik zu stemmen?

Wir liefern die perfekte Portion „Lecker“ sowohl für Ihre Mitglieder und Gäste als auch für die Vereinskasse. Unsere Catering-Profis unterstützen Sie bei der Auswahl und Planung, um den Personalaufwand so gering wie möglich zu halten.



BRÖTCHEN, CANAPÉS & CO

FRISCH BELEGT UND
REICHLICH GARNIERT!

1/2 BRÖTCHEN (16 halbe)

1/2 MEHRKORNBRÖTCHEN (16 halbe)

**PARTYBRÖTCHEN
MIT DECKEL** (20 Teile)

CANAPÉS (20 Teile)

BAUERNBROT (12 Teile)
reichlich garniert und frisch belegt

PREISE?



... und auf
individuelle
Anfrage

PLATTE 1 UNSERE „FEINEN“

Hausgemachte
Kochschinkenspezialitäten
Herzhafte Salamispezialitäten

Ludwigs Rohschinken über
Buchenholz geräuchert

Verschiedene Käsevariationen

Hausmacher Frischkäse
mit Topping

PLATTE 2 UNSERE „RUSTIKALEN“

Wurst- und Salamispezialitäten

Hausmacher Wurst

Würziges Schinkenmett

Ludwigs Fleischsalat

Allgäuer Emmentaler

Hausgemachter Frischkäse
mit Topping

PLATTE 3 UNSERE „MODERNEN“

Eierspezialitäten

Avocadovariationen

Mediterranes Hummus

Camembert mit karamellisierten
Walnüssen

Burrata mit marinierten Tomaten
und gegrilltem Gemüse

Pesto, Tomate und Trüffelsalami

Auf Wunsch auch mit zartem Räucherlachs oder gebratenem Roastbeef.



DAZU PASST

PANIERTE MINI-SCHNITZEL (ca. 80 g / Stk.)
mit hausgemachter Remoulade

WIENER BACKHENDL PANIERT (ca. 60 g / Stk.)
mit hausgemachter Remoulade

HACKFLEISCHBÄLLCHEN (ca. 40 g / Stk.)
mit Ludwigs hausgemachtem Chutney

KNACKIGES GEMÜSE IM GLAS (ca. 100 g / Stk.)

OBSTTELLER (ca. 100 g / Person)

= VEGETARISCH = VEGAN





SANDWICH & MEHR



PREISE?



... und auf
individuelle
Anfrage

Ganze französische Baguettes belegt mit verschiedenen, hochwertigen Käse- sowie feinsten Wurstspezialitäten. Reichlich garniert und in 10 – 12 appetitliche Sandwiches geschnitten.



LUDWIGS HAUSSANDWICH

Kochschinken, Salami, Käse, Gurke, Tomate, Ei, Salat

BAGUETTE BAVARIA

Fleischkäse, Emmentalerkäse, Gewürzgurke, Röstzwiebel, Senf

BAGUETTE TOSKANA

Röhnerhöenschinken, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan

ELSÄSSER BAGUETTE

Geräucherter Schinken, Frühlingszwiebel, Gewürzgurke

KÄSEBAGUETTE

Belegt mit verschiedenen Käsespezialitäten und reichlich garniert

SESAM-BAGEL

- mit Räucherlachs, Frischkäse, Salat und roter Zwiebel
- mit Hähnchen, Frischkäse, Gurke, Tomate und Zwiebel
- mit luftgetrocknetem Schinken, Rucola und getrockneten Tomaten

PASTRAMI SANDWICH NEW YORK STYLE

Würziges Pastrami, Reuben-Sauce, Käse, Sauerkraut, Gurken auf Roggenkastenbrot

NEW YORK CLUB SANDWICH

Drei Kastenweißbrotscheiben mit Putenbrust, Bacon, Salat, Tomate, Ei, Gurke

 = VEGETARISCH

 = VEGAN

SNACK BOARD

Kreativ belegte Platten mit verschiedenen Köstlichkeiten und einer Vielzahl von Snacks und Fingerfood. Liebevoll und originell arrangiert. Ideal zum Snacken für einen lecker lockeren Abend.



LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN.



PREISE?



... und auf individuelle Anfrage

BUTCHER SNACK BOARD

Ahle Wurst, Salami, Schwartenmagen, Blutwurst, Käsespezialitäten, Frischkäse, Obst, Gemüse, Nüsse, Cracker, Preiselbeeren, Senf

SNACK BOARD ITALIA

Trüffelsalami, Italienische Salami, Melone mit luftgetrocknetem Höhenschinken, Tomate-Mozzarella, Käse, Antipasti, Pesto, Nüsse, Cracker, Obst, Oliven

VEGGIE SNACK BOARD

Käsevariationen, verschiedene Frischkäse, Ei, Salat, Hummus, Guacamole, Cracker, Antipasti, Nüsse, Obst, Gemügesticks, Kräuterrahmdip



BUTCHER CUP APPETIZER

Wie unsere Snack Boards, nur in Portionsschalen, liebevoll arrangiert im Glas oder Pappbecher. In verschiedenen Größen erhältlich.

FÜLLUNG NACH VORLIEBEN

SCHLÜCHTERNER BROTZEITBRETTL

(ca. 200 g/Person)
Eine bunte Vielfalt hausgemachter Wurstspezialitäten, cremiger Frischkäse, Schinkenmett, Pfefferbeißer, Gurken, Radieschen, Tomaten

FEINKOSTPLATTE

(ca. 150 g/Person)
Eine bunte Vielfalt an Schinken-, Wurst- und Salamispezialitäten aus unserer Metzgerei. Ansprechend und reich garniert mit frischem und saurem Gemüse

KÄSEPLATTE (ca. 100 g/Person)

Zur perfekten Abrundung oder als Nachtisch: Verschiedene Käsespezialitäten und Frischkäse, reichlich garniert mit Obst und Nüssen

UNSERE FEINKOST PLATTEN

AB 8 PERSONEN

ANTIPASTI PLATTE

(ca. 180 g/Person)
Italienischer Vorspeisenklassiker mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse in feinstem Olivenöl, abgerundet mit Tomate, Mozzarella, hausgemachtem Aufstrich und Nüssen

DAZU PASST

VITELLO TONNATO

Zartes Bratenfleisch mit einer Thunfischsauce und Kapern

SCHINKEN-MELONE

Zarter luftgetrockneter Schinken mit Melone

 = VEGETARISCH

 = VEGAN



PREISE?



... und auf individuelle Anfrage

FINGER FOOD

- RUCOLA-WRAP**
mit luftgetrocknetem Edelschinken, Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten
- VITELLO TONNATO**
Zartes Kalbfleisch mit feiner Thunfischsoße
- STREMELLACHS**
auf Ei mit Meerrettichsahne und Dill

HAUSGEMACHTES RÖSTI 
mit Feta und Tomate

HAUSGEMACHTES RÖSTI
mit Räucherlachs und Kräuterrahmdip

ROTE BEETE CARPACCIO 
Dünn geschnittene Rote Beete mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen

BLÄTTERTEIGSCHNECKEN
Elsässer Art mit Schinken, Zwiebeln und Käse

FLAMMKUCHENBREZELN 
Elsässer Art mit Schinken, Zwiebeln und Käse

oder vegetarisch mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Schmand und Käse



FINGERFOOD IM GLAS

APPETIZER
Verschiedene Köstlichkeiten liebevoll arrangiert

KÄSEWÜRFEL 
mit Trauben und Nüssen

KNACKIGE GEMÜSESTICKS 
auf Kräuterrahmdip

KIRSCHTOMATEN 
mit Mozzarella, mariniert mit Basilikumöl und Balsamico

HACKBÄLLCHEN
auf Kartoffelsalat

ZARTES LACHSTARTAR
mit Frühlingszwiebel, Dill, Gurke

CAESAR SALAT
mit Hähnchen, Croutons, Parmesan

MEDITERRANER NUDELSALAT 
mit getrockneten Tomaten, Rucola, Parmesan und Pinienkernen

COUSCOUS
mit zartem Rindersaftschinken

KICHERERBSENSALAT 
mit Feta, Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken und Petersilie

PUTELLO TONNATO
zartes Geflügel mit feiner Thunfischsauce

PANINI DI PARMA
Feiner luftgetrockneter Rohschinken mit Olivenbrotwürfeln, Rucola, Tomaten und Parmesan

FINGERFOOD AM SPIESS

MELONE
mit luftgetrocknetem Edelschinken

ANTIPASTI-SPIESS
Raffinierter Spießemix mit Antipasti

TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS 

VOLLKORNSNACK
mit Bergkäse, Rohschinken und Cornichons

BURGERSPIESS
Hackbällchen, Cheddarkäse, Gurke, Salat und Tomate

WRAP AM SPIESS 
mit verschiedenen Füllungen: Thunfisch, Hühnchen-Curry oder vegetarisch

SPIESEBRETT
28 gemischte Spieße auf dem Brett

DIP'N'SNACK-PLATTE
Hausgemachte Frischkäsevariationen und Cremes mit Brot zum Dippen



FOOD BOXEN

Unser schnelles und leckeres Out-of-the-Box-Catering: Perfekt, um Arbeitskolleg*innen satt und glücklich zu kriegen, als Energieschub für lange Meetings und überall da, wo's unkompliziert, aber trotzdem fein sein soll. Frische Vielfalt in der praktischen und appetitlichen To-Go-Aufstellbox.

HESSISCHE GRÜSSE (20 Teile)

- 4 halbe Mettbrötchen mit Zwiebeln und Hausgewürz
- 4 halbe Schwartzenmagenbrötchen mit Gewürzgurke
- 4 halbe Brötchen mit Ludwigs Haussalami
- 4 halbe Bierschinkenbrötchen
- 4 halbe Käsebrötchen mit buntem Gemüse und Ei

CLASSIC (22 Teile)

- 4 Turkey Bagel Sandwiches
- 4 Laugengebäck mit Käse
- 10 Ludwigs Haussandwiches
- 4 halbe belegte, garnierte Brötchen

🌿 = VEGETARISCH 🍃 = VEGAN

BUSINESS BOX (29 Teile)

- 6 kleine Butter-Brezeln
- 4 Scheiben Brot, belegt und garniert
- 7 Gläschen mit knackigem Gemüse auf Kräuterrahm
- 6 halbe Club-Sandwiches
- 6 halbe Vegi-Sandwiches

MÄDELSABEND (37 Teile)

- 4 Gläschen Couscous
- 4 Gläschen Lachstatar
- 4 Schälchen Appetizer (verschiedene Köstlichkeiten zum Snacken im Glas)
- 4 verschiedene hausgemachte Aufstriche, dazu Cracker zum Dippen
- 6 Gläschen mit knackigem Gemüse auf Kräuterrahmdip
- 15 kleine Blätterteigschnecken nach Elsässer Art

Für einen gemütlichen Abend, alles in Gläschen

PREISE?



... und auf individuelle Anfrage

WÄRMSTENS EMPFOHLEN

für appetitreiche und
anspruchsvolle Gäste.
Ab 10 Personen

LUDWIGS LEBERKÄSE

(für 10 Personen)
3 kg Leberkäse nach altbayerischer
Rezeptur, mit Ludwigs Lieblingsseuf
und 3 kg bayerischem Kartoffelsalat

SCHWEINEFILET

mit Bacon in Curry-Sahnesauce
mit hausgemachten Spätzle

SAHNEGESCHNETZELTES

mit frischen Champignons in Rahmsauce
Butterspätzle und Gurkensalat

HÄHNCHENBRUST PROVENCE

mit Tagliatelle in Tomaten-Kräutersauce
und überbacken mit Mozzarella

ROTES THAI CURRY (🌱)

mit Hähnchen und Reis (gern auch
vegetarisch ohne Hähnchen)

POLLO FINO HÄHNCHENSTEAKS

mit Zitronengras auf toskanischem Schmorgemüse
mit Rosmarinkartoffeln

PARTYSCHNITZEL

mit hausgemachter „Grüne Soße“ und Butterkartoffeln

LUDWIGS STEAK

auf Zwiebel mit Kartoffelgratin

FLEISCHPIZZA

Geschichtete Kammsteaks mit Tomaten, Paprika,
Champignons und Zwiebeln mit Schaschlikssauce

RINDERSCHMORBRATEN

wie bei Oma mit herzhafter Sauce und Serviettenknödel

HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE 🌱

(400 g/Person)
mit frischem Gemüse und Käse überbacken

HAUSGEMACHTE LASAGNE (400 g/Person)

mit saftigem Rinderhackfleisch, überbacken mit Käse

PREISE?



... und auf
individuelle
Anfrage

STREET-
FOOD
& BBQ

SPARE RIBS

(für 10 Personen)
der BBQ-Klassiker, herzhaft würziges
Aroma und zarte Konsistenz, glasiert
mit Ludwigs BBQ-Sauce, mit hausgemachtem
Coleslaw

PULLED-PORK-PARTY

(für 13 Personen)
Unser würziges Pulled-Pork (4 kg)
aus dem Smoker, mit hausgemachtem
Coleslaw (3 kg)

GYROS IM FLADENBROT

(im 1/2 Fladen, ab 20 Stk.)
Gyros vom Schwein oder Hähnchen im
Fladenbrot mit Salat, roten Zwiebeln,
Tomaten und Kräuterrahm

🌱 = VEGETARISCH 🌿 = VEGAN



HAUS- GEMACHTE SALATE

Nur ein kleiner
feiner Auszug.
Mehr Salatvielfalt
auf Anfrage.

MEDITERRANER BROTSALAT

Romanasalat, Rucola, Kirschtomaten,
rote Zwiebel, Parmesan, geröstetes Baguette

BUNTER KICHERERBSENSALAT

Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Petersilie, Kichererbsen

GRIECHISCHER BAUERN Salat

Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Oliven, Feta

CAPRESE SALAT

Kirschtomaten, Gurke, rote Zwiebel, Mozzarella, Basilikum

KLASSISCHER NUDELSALAT

mit Ei, Schinken, Erbsen und Joghurtmayonnaise
abgeschmeckt

SALATE AUS DEM GEMÜSEGARTEN

Jede Zutat unserer Salate ist
täglich frisch vor Ort geschnitten.
Gesünder geht es nicht.

MEDITERRANER NUDELSALAT

mit getrockneten Tomaten, Rucola, Frühlings-
zwiebeln, Parmesan, Tomaten an einer Vinaigrette

CURRY-NUDELSALAT

mit Paprika, Curry, Lauch und Mayonnaise

KRITHARAKI-NUDELSALAT

mit Reismudeln, Paprika, Petersilie, Feta und Tomaten

LINSENSALAT

mit Paprika, Petersilie, Karotten, Gurken und Kräutern

KARTOFFELSALAT

verschiedene Sorten auf Nachfrage

 = VEGETARISCH  = VEGAN

PREISE?



... und auf
individuelle
Anfrage

UNSERE BELIEBTEN SALAT- BOWLS

CAESAR SALAT

Knackiger Blattsalat, Hähnchen, Parmesan und Croûtons

SALAT ITALIA

Grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella

SALATBOWL MIT THUNFISCH

Knackiger Blattsalat, Rot- und Spitzkohl, Gurke,
Karotten, rote Zwiebel, Thunfisch und Feta

SOMMERSALAT

Blattsalatmischung, Rettich, Gurke, Tomate,
Schinken, Käse, Ei

TACO SALAT

Nachos, Hackfleisch, Kidneybohnen, Mais,
Salat, Käse, Tomaten und Salsa

LENIS SALATBOWL

Knackiger Blattsalat, Couscous, Gurke, Rettich, Kirsch-
tomaten, rote Zwiebel, Nüsse, Kichererbsen und Sesam

... dazu
erhalten Sie unsere
hausgemachten
Dressings.





AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

LUDWIGS FESTTAGSSUPPE

Kräftige Rindfleischsuppe mit Griesklößchen, Eierstich, Markklößchen, Suppennudeln, Rindfleisch

KARTOFFELSUPPE

Cremig mit Gemüse und Sahne

MÖHREN-KOKOS-SUPPE

Eine asiatisch angehauchte köstliche Suppe mit Ingwer abgerundet

TOMATENSUPPE

Fruchtiger Geschmack nach sonnengereiften Tomaten

LUDWIGS EINTÖPFE

Erbsen-, oder Linseneintopf unsere traditionell gekochten Eintöpfe sind eine sättigende Mahlzeit

OMAS GEMÜSEEINTOPF

mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse, mit oder ohne Fleisch

= VEGETARISCH = VEGAN

APFEL-SELLERIE-SUPPE

Eine cremig, sahnige Suppe mit einem schönen Ausgleich an fruchtig süßer Säure

GULASCHSUPPE

Unsere Spezialität, immer beliebt, mit ordentlich zartem Rindfleisch

CHILI CON CARNE

mit saftigem Rinderhackfleisch und reife Tomaten, abgerundet mit Chili

MEXIKANISCHER FEUERBOHNTOPF

Zartes Rindfleisch mit Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Mais

LAUCH-KÄSESUPPE

Klassisch mit Hackfleisch zubereitet

Alle Preise sind pro Liter angegeben.
Alle Suppen bereiten wir bereits ab 5 Liter für Sie zu. Suppentasse 250 ml (als Vorspeise), Suppenschüssel 500 ml (als Hauptgang)



FINGER-FOOD BÜFETT

ROHKOSTPLATTE

Knackiges Gemüse in handlichen Streifen mit Kräuterrahmdip

Auch in Portionsgläsern möglich.

TAPAS & MEZZE

(kleine Snacks, 400 g pro Person / ab 20 Personen)

- Mezze (herzhafte Salami, würziger Käse, Nüsse, marinierte Champignons, Oliven, Cracker)
- Spanische Fleischbällchen mit Salsa und Tortillas
- Datteln im Speckmantel
- Verschiedene Aufstriche
- Couscoussalat
- Brotpraline aus Brot, Rohschinken, Paprika und Käse
- Limetten-Joghurt-Mousse

MEET & GREET

(7 Teile pro Person / ab 20 Personen)

- Dekorative Canapés – unsere Feinen
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Melonenwürfel mit luftgetrocknetem Schinken
- Rucolawrap mit getrockneten Tomaten und Parmesan
- Vollkornsnack (kleine Brotschnitte mit Ahle Wurst, Bergkäse, Cornichon, Tomate)
- Blätterteigschnecke Elsässer Art
- Caprese Salat mit Tomate, Mozzarella, Basilikum

PREISE?



... und auf individuelle Anfrage

Toppings und Einlagen (Würstchen, frisches Brot, Croutons, Kräuter, Röstzwiebel oder Sahne) natürlich gern auf Nachfrage.

SÜSSES AUS DEM GLAS

MOUSSE AU CHOCOLAT

Diese Mousse zergeht auf der Zunge und ist einfach nur köstlich

LIMETTEN-JOGHURT-MOUSSE

Das ideale Sommerdessert mit dem besonderen Frischekick

TOPFENMOUSSE MIT FRISCHEN BEEREN

Locker leicht und fruchtig

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE IM GLAS

Köstlich bis zum letzten Löffel

SCHOKOKUSSDESSERT MIT BISKUIT IM GLAS

Erinnerung an die Kindheit, einmal lecker – immer lecker

BIRNE HELENE

Lockeres Mousse au Chocolat geschichtet mit Birne, Sahne und Schokosauce

HIMMLISCHES TOFFIFEE DESSERT

Für alle Caramel-Liebhaber

Unser hausgemachten Desserts, mit viel Liebe zubereitet, werden in kleine Gläschen angerichtet.

MINDESTBESTELLMENGE:
pro Sorte 20 Gläser

APFELTIRAMISU

mit Äpfeln, Zimt, Sahne und Keksen

PASSIONSFRUCHT DESSERT

mit Joghurt und Butterkekse

ERDBEER-KOKOS-TIRAMISU

In der Erdbeersaison

EIERLIKÖR-MOUSSE

mit weißer Schokolade, Eierlikör und Sahne

GERNE AUCH

- dekorative Obstplatten mit frischem Obst der Saison, mundgerecht geschnitten
- frische Erdbeeren mit Sahne oder Joghurt

PREISE?



... und auf individuelle Anfrage

 = VEGETARISCH  = VEGAN



BESONDERE LOCATION FÜR IHRE FEIER?



WILLKOMMEN IN DER STEAKSCHAFT –
DIE FLEISCHERLEBNISZENTRALE

DIE STEAKSCHAFT®

Unsere Fleischerlebniszentrale: Wo Fleisch als kostbare Erfahrung behandelt und gehandelt wird. Der Showroom für handwerkliches Können. Die Akademie für Koch- und Steakkurse. Und nebenbei Europas größte Salzreifekammer für Dry Aged Beef. Wer Fleisch mit jeder Faser verstehen will, kommt in DIE STEAKSCHAFT®.

HIER LÄSST ES SICH NATÜRLICH AUCH STILVOLL FEIERN.
SPRECHEN SIE MIT UNS ÜBER IHRE WÜNSCHE UND VORSTELLUNGEN.
UNSER EVENT-TEAM IST ON FIRE FÜR IHRE FEIER!



AUF DEM WEG ZUR NACHHALTIGSTEN METZGEREI IN DEUTSCHLAND

RESSOURCEN

- Tierwohl steigern
- Vielfalt fördern
- Transportwege minimieren
- Reduzierung von Kunststoffverpackungen
- Strom aus erneuerbaren Energien nutzen

LIEFERKETTEN

- Umwelt schonen
- Fairness leben
- Regionale Wirtschaftskreisläufe forcieren

BETRIEB

- Nachhaltigkeit (vor)leben
- CO2-neutral produzieren
- Effizienz steigern
- Mitarbeiter fördern

KUNDEN

- Transparenz schaffen
- Verantwortung leben
- Begeisterungskultur weitergeben



INFORMATIONEN ÜBER LEISTUNGEN & PREISE

UNSERE PREISE

Sämtliche Preise in diesem Katalog verstehen sich als Abholpreise.

Soweit nicht anders angegeben pro Person und inklusive dem gesetzlichen Mehrwertsteuersatz von 7 % auf reine Lebensmittellieferungen.

Bei Aufträgen mit Leihartikeln oder Dienstleistungsanteil erhöht sich die Mehrwertsteuer auf den regulären Mehrwertsteuersatz von 19 %.

Leider sind wir vom Gesetzgeber gezwungen in diesem Fall den Gesamtauftrag mit 19 % zu versteuern, der Endpreis der Speisen steigt also um 12 % gegenüber dem im Katalog angegebenen Preis.

Es gilt ausschließlich die aktuellste

Preisliste, sämtliche bisherigen Preislisten und Angebote verlieren damit ihre Gültigkeit. Für sämtliche Aufträge gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ANZAHLUNGEN

Ab dem Bestellwert von 500 € behält sich der Auftragnehmer vor, eine Anzahlung in Höhe von 20 % des vereinbarten Gesamtpreises zu verlangen. Im Falle der Abbestellung wird die Anzahlung verrechnet.

IHRE BESTELLUNG

Damit wir Ihren Auftrag auch vollständig und nach Ihren Wünschen ausführen können, benötigen wir je nach Aufwand der Bestellung etwa 1 Woche Vorlaufzeit. Bei umfangreicheren Aufträgen verlängert sich diese Zeit natürlich. Wie fast immer im Leben gilt auch bei uns: Je eher, desto besser!

Bei Meetingboxen können wir auch flexibel, schnell und kurzfristig weiterhelfen.

Steht Ihr Termin fest, möchten wir Sie bitten, uns diesen mit der erwarteten Gästezahl sowie Ihren ungefähren Vorstellungen so früh wie möglich anzuzeigen, da eventuell Rechauds reserviert, Mitarbeiter eingeplant und spezielle Zutaten bestellt werden müssen. Natürlich ist auch unsere Kapazität irgendwann erschöpft und es wäre schade, wenn wir Ihren Auftrag nicht mehr berücksichtigen könnten.

Ihre Bestellung nehmen wir gern im persönlichen Gespräch an, bei umfangreichen Bestellungen nach vorheriger Terminabsprache. Sie wissen genau, was Sie möchten? Klasse! Rufen Sie uns an oder schicken Sie eine E-Mail an bestellungen@der-ludwig.de

Alle Änderungen der Personenzahl, der Speisenauswahl usw. müssen aus organisatorischen Gründen spätestens 4 Werktage vor dem Termin angegeben werden. Eine Abbestellung ist bis 5 Werktage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zu einem späteren Zeitpunkt müssen wir Ihnen die bis dahin entstandenen Kosten in Rechnung stellen

ZU UNSEREN AGB
GEHT ES UNTER
www.der-ludwig.de/agb



SERVICE-ZEITEN

Unserer Catering-Servicezeiten sind

Montag – Freitag 7.30 – 18.30 Uhr
Samstag 7.30 – 13.00 Uhr

Gerne bereiten wir Ihnen auf Anfrage auch außerhalb dieser Servicezeiten ausgewählte Spezialitäten vor, welche Sie selbst erwärmen können.

REINIGUNG UND RÜCKGABE

Die Leih- und Mietgegenstände sind nach dem Gebrauch vom Auftraggeber zu reinigen. Teller, Gläser und Bestecke können Sie uns auch ungespült zurückgeben. Sämtliche Leih- und Mietgegenstände sind spätestens 2 Werktage nach Anlieferung unbeschadet zurückzugeben. Beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Bitte unbedingt bei Rückgabe namentlich registrieren lassen. Auf Anfrage und je nach verfügbaren Kapazitäten liefern wir Ihre Spezialitäten zu Ihnen. Diese Dienstleistung berechnen wir Ihnen zu besonders günstigen Konditionen:

Innerhalb Schlüchtern Innenstadt 10 €
Zone 1 – 10 km 20 €

HEY,
WAS GEHT
APP?



VIA WHATSAPP
DIREKT MIT UNS
AUSTAUSCHEN ODER
ZUM NEWSLETTER
ANMELDEN!



QR-Code scannen
oder an
+49 6661 7099960
schreiben



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

Fuldaer Straße 2 • 36381 Schlüchtern • Tel. 06661 70999-60

www.Der-Ludwig.de