PRIVAT
KUNDEN

LEKKEREI
CATERING

089 2098 7385

CATERING@LEKKEREI.DE

MINDESTBESTELLWERT 1000€

(FÜR SPEISEN & GETRÄNKE / PRO VERANSTALTUNG)

OBSTKORB

Mischung aus Äpfeln, Birnen, Bananen, Trauben, Pfirsich (Sommer), Mandarine (Winter), etc

Im Glas:

OBSTSALAT

MIND. 10 GLAS

BEERENSALAT

MIND. 10 GLAS

Mit Minzpesto

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

Vegetarisch | Vegan

FRÜHSTÜCK. MEETING. WORKSHOP & CO

FRUCHTIG & GESUND

BIRCHERMÜSLI

MIND. 10

POWERBALLS

MIND. 20

60gr | 2 Sorten

GEMÜSESTICKS

MIND 10

Sellerie- Paprika- und Karotten-sticks mit Kräuterquark im Glas

CHIA PUDDING

MIND 10

- Chia | Mandelmilch | Apfel | Zimt (Wi)
- Chia | Kokosmilch | Himbeer | Mango (So)

FRESH SMOOTHIE

MIND. 20 | 0.2L

- Gelb: Mango | Orange | Hafermilch
- Grün: Spinat | Ingwer | Apfel | Chia
- Rot: Beeren | Banane

FRÜHSTÜCK. MEETING. WORKSHOP & CO

HERZHAFT AUF DIE HAND

BELEGTE MINISEMMELN

MIND. 10

Dinkel | Sesam | Mohn | Kürbis | Sonnenblume | Kaiser

- Rosmarinschinken | Butter | Gurke | Sesam
- Lachs | Honig-Senf | Dill
- Pastrami | Senfcreme | Röstzwiebeln
- Minischnitzel | Preiselbeeren | Petersilie
- Tegernseer Bergkas | Gurke | Walnuss
- Brie | Birne | Rosmarin

BELEGTE BAUERNBROTE

MIND. 10

Bio Brothandwerk 25 von Julius Brantner

- Salami | Senfcreme | Blattsalat | Essiggurke | Ei
- Bergkäse | Butter | Blattsalat | Gurke | Tomate
- Antipastigemüse | Hummus | Blattsalat | Sesam
- Rosmarin Schinken | Senf Creme | Cornichons

MINI LAUGENSTANGE

MIND. 10

- Leberkas | Senfcreme | Essiggurke
- Obazda | Radieserl | Gartenkresse

Gerne übernehmen wir die Zusammenstellung der Snacks. Gemischt oder rein vegetarisch - immer eine gute Wahl.

MINI-BREZN

Hofbäckerei Piller

MIND. 10

BUTTER BREZN

MIND. 10

DIP-DREIERLEI

Kräuterfrischkäsecreme | Butter | Obazda - In großen Weckgläsern auf dem Buffet

Vegetarisch | Vegan

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

TIPP

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

Vegetarisch | Vegan

FRÜHSTÜCK. MEETING. WORKSHOP & CO

HERZHAFT AUF DIE HAND

FEINE SCHNITTCHEN

MIND. 10 PRO SORTE

Bio Roggen-Körnerbrot von Julius Brantner

- **Louis:** Aivar | gebratene Hühnerbrust | Schnittlauch
- **Jackl:** Avocado | Rosmarin-Schinken | Limette | Sesam
- **Anneliese:** Süßer Senf | Weisswurst | Schnittlauch | Zwiebel
- **Maxi:** Senfcreme | Chorizo | Avocado | Schnittlauch
- **Rudi:** Senfcreme | Roastbeef | Gurken | Sesam
- **Schorsch:** Leberkäs | Essiggurke | Röstzwiebel
- **Toni:** Hummus | geräucherter Schinken | Radieserl
- **Hannerl:** Frischkäse | Lachs | Orange | Ei
- **Bertl:** Schnittlauchquark | Forelle | Zitrone | Kresse | Kren
- **Anne:** Ziegenfrischkäse | Serrano Schinken | Birne | Kren
- **Franzl:** Senfcreme | Mailänder Salami | Essiggurke | Ei

- **Jockl:** Linsen-Curry-Ananas-Creme | Erbsen-Kresse
- **Felix:** Obatzter | Paprika | Kresse
- **Sopherl:** Frischkäse | Avocado | Honig | Granatapfel
- **Bine:** Hummus | Antipasti-Gemüse | Koriander
- **Ludwig:** Tomatencreme | Ziegenkäse | Honig | Walnüsse
- **Sepp:** Butter | Tegernseer Bergkas | Gurke | Radieserl
- **Michl:** Kräuter-Pesto | Tomate | Mozzarella | Pinienkerne
- **Rosa:** Rote Bete Hummus | Aubergine | Gartenkresse
- **Amelie:** Brie | Birne | Pfeffer | Rosmarin

- **Vroni:** Schokolade-Nusscreme | Banane | Himbeere
- **Marie:** Erdnusscreme | Erdbeere | Minze | Kokosraspeln
- **Resi;** Frischkäse | Marmelade | Blaubeeren | Walnüsse

> LEKKEREI.DE/SCHNITTCHEN

WRAPS

MIND. 10 | EINE HÄLFTE

- Rinderhack | Harissafrischkäse | Tomate | Eisberg
- Feta | Paprika | Spinat | Pesto | Romanasalat
- Vegan dazu

PETIT-QUICHE Ø 6,0 cm

MIND. 20

- Lauch | Speck | Gartenkräuter
- Spinat | Tomate | Ziegenkäse | Thymian

KASTENKUCHEN

CA. 16-18 STÜCKE

- Zitronenkuchen
- Marmorkuchen
- Schokoladenkuchen
- Orangenkuchen
- Karotten-Nuss-Kuchen
- Zitrone-Mandel-Kuchen (low carb / glutenfrei)

BLECHKUCHEN

MIND. 20

- Obst-Streusel
- Käsekuchen
- Chocolate Fudge Brownie
- Himbeer-Cheesekake (no sugar)

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

Vegetarisch | Vegan

FRÜHSTÜCK. MEETING. WORKSHOP & CO

SWEET TREATS

MINI CUPCAKE versch. Sorten

MIND. 20

FEINES GEBÄCK

MIND. 20

Johannisbeer Streusel | Mandelschnitte | Zimt-Kringel

MINI CROISSANT

MIND. 20

Natur | Himbeere | Aprikose | Nuss-Nougat

PETITE TARTELETTES

MIND. 20

Ø 5,0 cm | Beeren | Zitrone | Schokolade

CAKE POP versch. Sorten

MIND. 20

BANANABREAD

CA. 16-18 STÜCKE

FRÜHSTÜCK. MEETING. WORKSHOP & CO

SWEET TREATS

COOKIES

MIND. 20

Sonnenblumen | Kürbiskerne ⭘
Cranberry Cashew ⭘
Schokolade

BAKED OATS

MIND. 20

Mit Blaubeere

PASTICCINI

MIND. 30

Mischung aus: Cannolo | Petit Four | Choux au craquelin | Tartelette

Vegetarisch | ⭘ Vegan

KANTINE GEPLANT?

Neues Büro? Umbau oder Neubau? Frag doch mal unseren Planungs-service. Wir haben schon Öfters gastronomische Nutzflächen in Bürogebäuden geplant und umgesetzt - da teilen wir natürlich sehr gerne unsere Erfahrung mit dir.

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

FRÜHSTÜCK. MEETING. WORKSHOP & CO

LUNCH & KANTINE

BUSINESS LUNCH

Mit Fisch, Fleisch, vegetarisch / vegan

Ab 50 Personen bringen wir euch, **bei regelmässiger Abnahme**, feines Mittagessen als buntes Buffet – so kann sich jeder zum passenden Zeitpunkt bedienen. Täglich wechelndes Angebot, immer frisch aus besten Zutaten gekocht.

EINFACH	**Gericht des Tages**
CLASSIC	Gericht des Tages **+ gemischter Salat**
EXKLUSIV	Gericht des Tages + gemischter Salat **+ Dessert**

Geschirr & Besteck, klassisch oder modern können wir dir gerne ausleihen.

TIPP

MITARBEITERVERPFLEGUNG

Wir kümmern uns gerne komplett um euren Office Alltag, vom bunten Frühstücksbuffet um 7:30 Uhr, um das Auffüllen der Kaffeemaschine, der Snack-Station und eurer Frucht-Bar mit frischem Gemüse. Zum Mittag zaubern wir euch ein feines Business Lunch Buffet mit Salaten, veganen und vegetarischen Gerichten sowie Fleisch als Beilage. Healthy, fresh und nachhaltig. Für Meetings und Events versorgen wir euch zwischendrin ebenso mit Drinks und Snacks und danach einem Aperitivo.

> LEKKEREI.DE/TEAM-LUNCH

LUNCH.MEETING

FINGER & SOULFOOD

Keine Zeit für die große Mittagspause? Kein Problem. Gerne bringen wir das Essen zu dir und errichten ein Buffet in deinem Meeting Raum.

ALLES SUPPER

MIND. 20

Dazu gibt's passende Toppings | Croutons | Kräuter und einen Brotkorb

- Karotten-Ingwer-Supper
- Kürbiscremesuppe
- Gulaschsuppe
- Hühnersuppe | Nudeln | Wurzelgemüse
- Maronensuppe
- Petersilienwurzel
- Kartoffelsuppe

SALATE IM WECKGLAS

MIND. 20 | 500ML

- Gemischte Blattsalate
- Salat des Tages
- Bulgursalat | Feta | Pistazie | Harissa
- Nudelsalat | Brokkoli | Pesto | Parmesan

HEALTHY BOWLS

MIND. 20 | 500ML

- Healthy Orient Bowl
- Healthy Chicken Bowl
- Healthy Salmon Bowl

Vegetarisch | Vegan

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

LEKKEREI
EVENTS

089 2098 7385

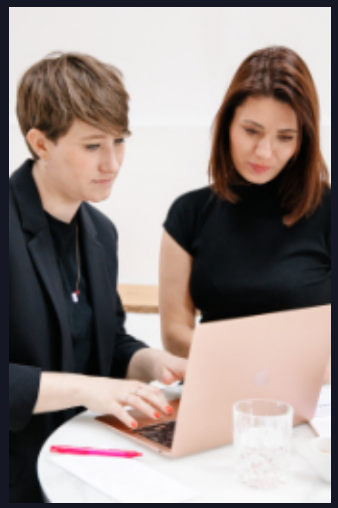
CATERING@LEKKEREI.DE

MINDESTBESTELLWERT 1000€

(FÜR SPEISEN & GETRÄNKE / PRO VERANSTALTUNG)

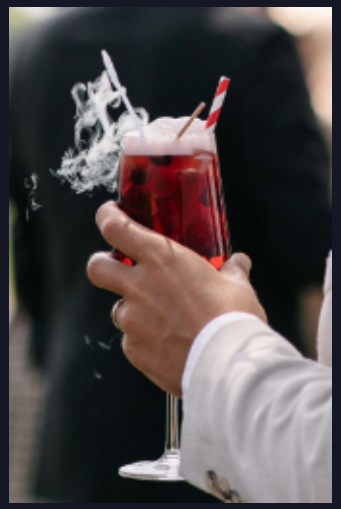
EVENTMANAGEMENT

FULL SERVICE MY DEAR



PLANUNG

Sei es ein kleines exklusives Fest im Garten oder das einmalige Sommerfest mit 2000 Gästen. Unser Eventteam berät dich gerne zu Speisen, Getränken, Equipment und Servicepersonal. Immer mit Expertise und immer auf Augenhöhe.



INDIVIDUALISIERUNG

Signaturedrinks, Feuerwerk oder Tisch-Deko passend zum Anlass. Lieber das besondere Porzellan oder gar kein Geschirr. Servicepersonal, Barkeeper oder rollschuhfahrenden Service. Wir kümmern uns um alles was zu deiner Party dazugehört!

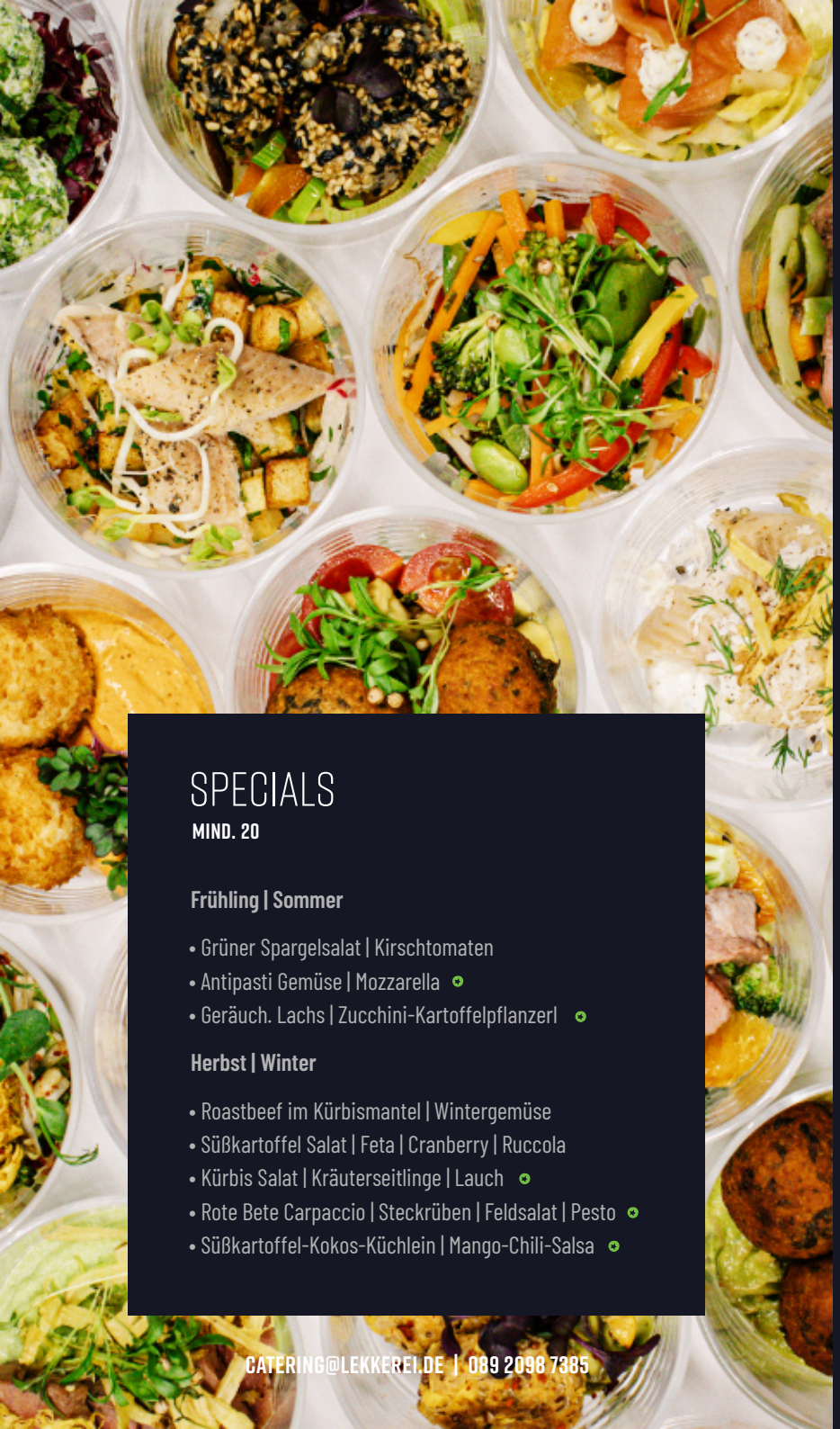
UMSETZUNG

Wir kümmern uns um den Aufbau am Tag des Events oder davor, eine oder mehrere unserer Event-koordinatorinnen kümmert sich um dich, um deine Gäste und natürlich für einen reibungslosen Ablauf während der Veranstaltung. Wir wollen dass du Stress- und vor allem Sorgenfei deinen Event genießen kannst!

> LEKKEREI.DE/TEAM

HINWEIS: Wir lieben Feiern! Gerne feiern wir also auch mit euch auf eurer Firmenfeier, dem Kick-off oder Sommerfest, der Weihnachtsfeier oder einfach mal so beim Feierabend Get-Together.

Ob Buffet oder im Flying, als seated Dinner oder BBQ - wir haben für jedes Format die passenden Speisen, versorgen euch mit Bier und feinen Weinen, mixen Drinks und kümmern uns um alles drum herum.



SPECIALS

MIND. 20

Frühling | Sommer

- Grüner Spargelsalat | Kirschtomaten
- Antipasti Gemüse | Mozzarella
- Geräuch. Lachs | Zucchini-Kartoffelpflanzerl

Herbst | Winter

- Roastbeef im Kürbismantel | Wintergemüse
- Süßkartoffel Salat | Feta | Cranberry | Ruccola
- Kürbis Salat | Kräuterseitlinge | Lauch
- Rote Bete Carpaccio | Steckrüben | Feldsalat | Pesto
- Süßkartoffel-Kokos-Küchlein | Mango-Chili-Salsa

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

GET TOGETHER. NETWORKING EVENT

FINGERFOOD

ALL TIMERS

MIND. 20

- Roastbeef im Sesammantel
- Flanksteak Würfel | Tortilla Crunch
- Tafelspitzsalat
- Mini Putenroulade
- Chicken Balls
- Mini Schnitzel | Kartoffelsalat
- Fleischpflanzerl | Kartoffel
- Geräucherte Forelle | geröstete Kartoffeln
- Glasiger Lachs | Beluga Linsen
- Kokos Garnele | Ananas Salat
- Vitello Tonnato
- Fruchtiger Hühnerbrustsalat
- Bayerischer Knödelsalat

- Brokkoli-Tatar | Granatapfel | Minze
- Feige | Ziegenkäse | Passionsfrucht
- Gemüse Pflanzerl | Zitronen-Minz Dip
- Falafel Bällchen | Avocado-Tomatensalat
- Risotto-Oliven-Praline
- Asiatischer Gemüsesalat
- Miso Aubergine
- Grüner Nudelsalat
- Geröstete libanesische Karotten
- Baba Ganoush
- Panzanella Brotsalat
- Ebly Erbsen Smash

Vegetarisch | Vegan

Unser Event Team stellt dir das passende Fingerfood zum Anlass zusammen. Frag einfach an!

DESSERTS IM GLAS

MIND. 20

- Bayrisch Creme | Erdbeerpüree
- Buttermilch Panna Cotta | Passionsfrucht
- NY Cheesecake im Glas | Himbeer Püree
- Mousse au Chocolat
- Tiramisu
- Erdbeerkuchen im Glas (Sommer)
- Vanillecreme | Pistazie
- Zwetschgenröster | Zimt Crumble (Winter)
- Kokos-Tapioka-Pudding | Rum | Ananas
- Pumpkin Pie (Herbst/ Winter)
- Schokomousse
- Heidelbeermousse
- Maracuja Creme
- Panna Cotta Nocciola

GET TOGETHER. NETWORKING EVENT

FINGERFOOD

MINI-BRIOCHE (VIP)

MIND. 20

- Riesengarnele | Curry-Mayonnaise | Sakurakresse
- Büffelmozzarella | getrocknete Tomaten | Trüffelöl

PETIT-QUICHE Ø 6,0 cm

MIND. 20

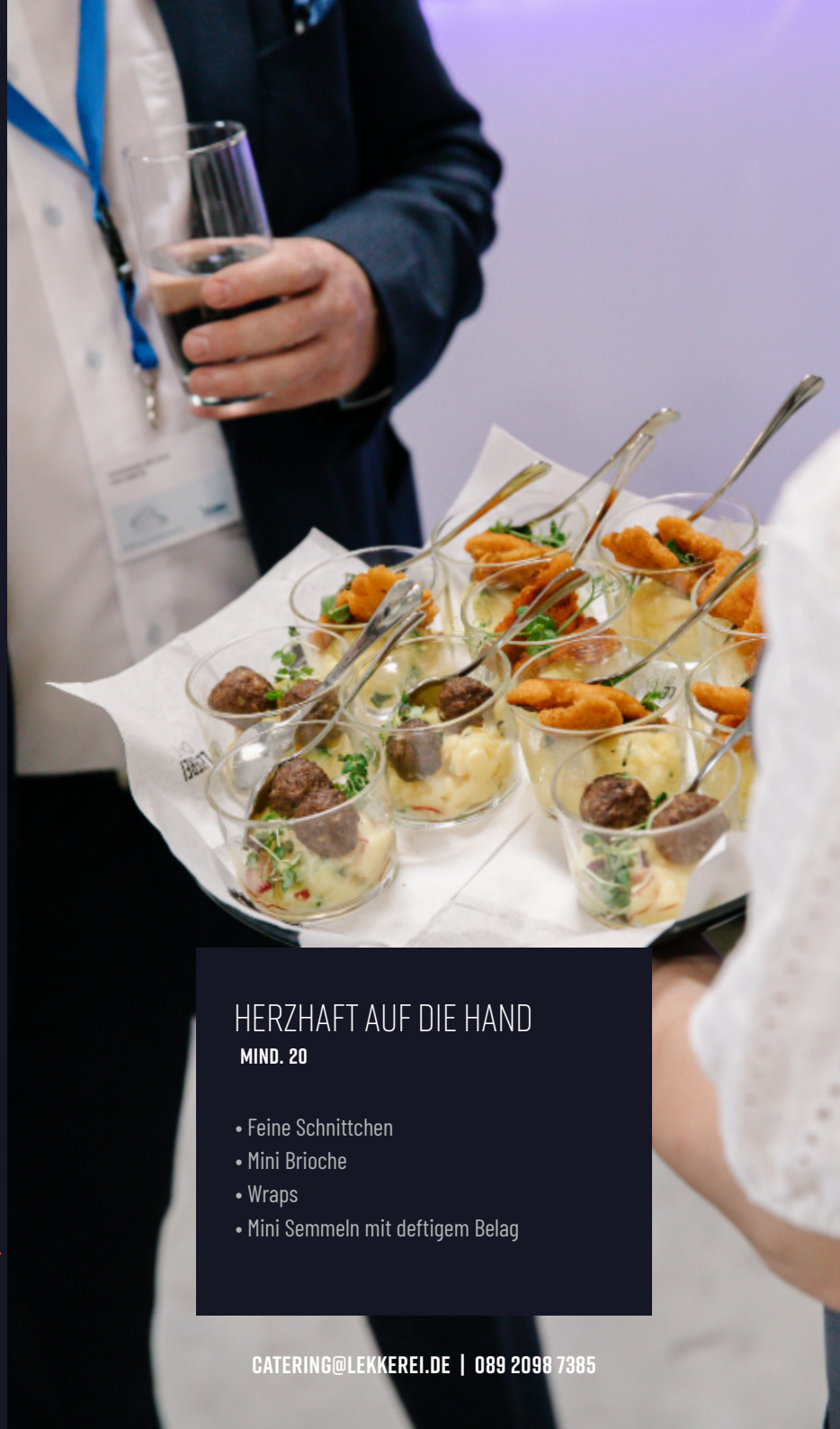
- Lauch | Speck | Gartenkräuter
- Spinat | Tomate | Ziegenkäse | Thymian

EIS BIKE

MIND. 60

Eine gelungene Abwechslung und Erfrischung für deine Gäste. Egal ob ein paar Kugeln vom Lieblingseis mit Toppings auf der Waffel - unser Eis-Bike mit Service verzaubert deine Gäste!

Vegetarisch | Vegan



HERZHAFT AUF DIE HAND

MIND. 20

- Feine Schnittchen
- Mini Brioche
- Wraps
- Mini Semmeln mit deftigem Belag

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

SPRITZ & LONGDRINKS
0,2L

LONGDRINK PAUSCHALE

MOBILE BAR
AUF ANFRAGE

BARKEEPER
AUF ANFRAGE

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

CATERING & EVENTS

DRINKS

DURSTLÖSCHER

- Aqua Monaco Wasser laut (0,33l)
- Aqua Monaco Wasser leise (0,33l)
- Aqua Monaco Soda Pops gemischt (0,33l)

- Tegernseer Hell (0,33l)
- Giesinger Radler (0,33l)
- Lammsbräu alkoholfrei (0,33l)
- Giesinger Weissbier (0,5l)

TIPP

GETRÄNKEPAUSCHALE

Erfrischende Getränke, spritzige Biere
und feine Lieblingsweine für alle Gäste!

KAFFEESPEZIALITÄTEN

- Kaffeevollautomat
- Siebträgermaschine
- Barista

- Kaffeespezialitäten
- Kanne Kaffe 2,5L
- Teekanne 2,5L

- Konferenzpauschale | Ganztag

DRINKS

NEU

SPRITZ BAR

Drinks mit Stil und Charme! Die Bulli Cocktailbar bringt deine Gäste auf dem Sommerfest zum Tanzen! Mit Barkeeper und Service lässt die Bulli Bar dein spontanes Event zum Fest rollen. Ganz unkompliziert.

> LEKKEREI.DE/MOBILE-BAR

VINO

Schau dir unsere aktuelle Lieblingsweinkarte an. Und passt was nicht, dann forder unseren Sommelier heraus!

> LEKKEREI.DE/WEINE

EQUIPMENT

Für jeden Anlass das Passende Tabletop. Einweg aus Bambus, klassisch für jeden Tag oder etwas Besonderes von Motelamiio. Wir leihen es dir gerne!

- Geschirr & Geschirrpauschalen
- Besteck & Besteckpauschalen
- Gläser & Gläserpauschalen
- Servietten & Tischdecken
- Vasen, Kerzenständer & Tischdeko

> LEKKEREI.DE/EQUIPMENT

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

CATERING & EVENTS

EQUIPMENT & SERVICE

MOBILIAR

- Stehtische & Hussen
- Tische & Stühle
- Marktstände & Buffettische
- Mobile Bar oder Tresen
- Kühlschrank & Punchbowl mit Eis
- Kaffeevollautomaten & Zapfanlagen
- Pavillionzelte / Schirme
- Lichterketten & Beleuchtung

> LEKKEREI.DE/MOBILIAR

PERSONAL

- Veranstaltungsleitung
- Serviceleitung
- Küchenchef
- Servicekraft
- Hostess | Garderobenpersonal
- Barista | Barkeeper
- Koch | Grillmeister
- Küchenhilfe
- Logistiker

Wir kalkulieren eine Serviceperson für ca. 20 Gäste. Jede Fachkraft ist für mind. 4 Stunden zu buchen, die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleisteten Zeiten.

> LEKKEREI.DE/SERVICEPERSONAL

EVENTKONZEPTE

EAT.DRINK.CELEBRATE

CASINO NIGHT

Das Firmenevent der ganz besonderen Art! Einmal Las Vegas und zurück an einem Abend - Poker, Roulette, Black Jack, uvm. Coole Drinks und leckere Speisen, jede Menge Spaß und Nervenkitzel!

> LEKKEREI.DE/CASINO-NIGHT

Full Service garantiert. Von der Planung bis zur Umsetzung kümmern wir uns um alles!

PIZZA PARTY

GEIL!

Jeder liebt Pizza, keiner weiss wie es geht. Was liegt da näher als beides in geselligem Ambiete bei Drinks und italienischer Musik zusammenzubringen. Alle Gesellenstücke werden danach gemeinsam verspeisst und auf das Erlernte angestoßen. Teambuilding 2.0!

> LEKKEREI.DE/PIZZAPARTY

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

BBQ SOMMERFEST

Es gibt immer etwas zu Feiern. Und sei es nur ein lauer Sommer Abend mit den entspannten Kollegen. Wir legen was Feines auf den Grill, mixen euch ein paar lässige Drinks und alles was du zu tun hast, ist uns zu verraten wann und wo.

> LEKKEREI.DE/BBQ

EVENTKONZEPTE

EAT.DRINK.CELEBRATE

X-MAS FEIER

Der Sommer kommt, die Planungen für die Weihnachtsfeiern auch! Ob bei euch oder bei uns im LEO MIO oder in einer anderen Münchener Location. Sagt uns wann und wo, wir begleiten euch gern.

> LEKKEREI.DE/WEIHNACHTSFEIER

Full Service garantiert. Von der Planung bis zur Umsetzung kümmern wir uns um alles!

EMPFANG / GALA

Wieder ein Buffet wie letztes Jahr oder doch mal ein Foodkonzept, dass deine Gäste aus den Socken haut. Wer nichts wagt, der nichts gewinnt - genau dafür sind wir angetreten. Bei schönen Empfängen und Galas kannst du uns auch endlich mal voll ausnutzen.

> LEKKEREI.DE/EMPFANG

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

EVENTKONZEPTE

EAT.DRINK.CELEBRATE

AFTER WORK / GET TOGETHER

Ob Projektstart oder -Abschluss, Kick off- oder Networking Event. Mit ein paar Snacks und einem Gläschen läufts doch gleich viel besser.

> LEKKEREI.DE/AFTER-WORK

KONGRESS & TAGUNG

Mal wieder die Gäste aus Dublin zu Besuch? Dann wird's Zeit auf die gemeinsamen Erfolge anzustoßen! Wir stellen den Prosecco kalt und servieren ein paar Schnittchen dazu!

> LEKKEREI.DE/TAGUNG

PASSENDE
EVENTLOCATIONS

LEO MIO

Ideal für 40-80 Personen

Genieß eure Weihnachtsfeier doch mal im LEO MIO, unserer gemütlichen Eventlocation im Schwabinger Norden auf der Leopoldstrasse. Hier heißen wir euch auf der Winter-Terrasse zum Glühwein willkommen, bekochen euch mit einem feinen Menü aus unserer Showküche.

> LEO-MIO.DE

Kaltmühle

Ideal für 90-160 Personen

Umgeben von zwei Bächen und einem kleinen Weiher liegt die Kaltmühle nur 15 Minuten nördlich von Schwabing. Nach dem Empfang auf der Terrasse mit Blick in die Landschaft könnt ihr danach im historischen Stadl richtig schön ganz unter euch feiern.

> KALTMÜHLE.DE

CATERING@LEKKEREI.DE | 089 2098 7385

CATERING
EVENTS
LEKKEREI

Diana, Moritz, Viktoriia und Timo sind Spezialisten
für die Planung und Umsetzung schwungvoller Events.
Du erreichst sie Montag bis Freitag von 9 - 17 Uhr!

Diana

Moritz

Viktoriia

Timo

089 2098 7385
CATERING@LEKKEREI.DE