

PRIVAT
KUNDEN

MIT BLOSS BLÄD
SCHAUN, KIMMST
A NED WEIDA!

WIESN GAUDI

Im Bierzelt sind keine zwanzig
Tische mehr frei? Kein Problem.
Wir bringen das Oktoberfest-
Feeling zu euch!



LEKKEREI
EVENTS



Wir stellen euch, wie beim großen Familienfest, Runde für Runde herzhaft gute Speisen in großen Schalen auf den bayerisch gedeckten Biertisch. Ihr nehmt euch so viel ihr wollt, teilt und futtert wie es euch taugt. Wiesn Feste gehen aber auch als Buffet.

FAMILY WIESN

ZÜNFTIG GMIATLICH

- EMPFANG - Feine Schnittchen
- VORSPEISE - Bunte Brotzeitbretter | Brezen
- HAUPTGANG - Spanferkelrollbraten | Krautsalat | Jus
- Backhändl - gemischter Salat
- Serviettenknödel
- DESSERT - Kaiserschmarren
- Zwetschgenröster

PASSEND DAZU ANFRAGEN:

- gebrannte Mandeln
- Zuckerwatte
- Waffelstation
- Eisbike
- Sprizz-Bar
- Hau den Lukas
- Hüpfburg

OANS. ZWOA.

G'SUFFA!

Getränkepauschale

Wasser, Softs, Flaschenbier, Wein & Weinschorle
Pro Person für 4 Stunden

Fass Tegernseer (30L)

Inkl. Zapfhahn

Nach Verbrauch

Aqua Monaco Wasser (0,33 l - laut & leise)
Aqua Monaco Soda Pops (0,33 l - div. Sorten)

Tegernseer Helles (0,33 l)
Giesinger Weißbier (0,5 l)
Lammsbräu Alkoholfrei (0,33 l)
Giesinger Radler (0,5 l)

Spezl Grauburgunder (0,75 l)
Rosso Veneto (0,75 l)

Fritz Müller Perlwein (Weiss, Rosa, 0,75 l)

Cocktails/Longdrinks (0,2 l)

Wiesnschnapps (div. Sorten) / Stamperl



WIESNMANAGEMENT FULL SERVICE SCHATZERL



PLANUNG

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

> [LEKKEREI.DE/TEAM](https://lekkerei.de/team)



INDIVIDUALISIERUNG

Bierkrüge mit Firmenlogo, eine einzigartige Blaskapelle, lustige Tisch-Deko mit Schunkelfaktor, Servicepersonal im Dirndl, Barkeeper in Lederhosen oder Lebkuchenherzen mit Charme.. Wir kümmern uns um alles was zu deinem Oktoberfest dazugehören mag!



UMSETZUNG

Wir kümmern uns um den Aufbau am Tag des Fests oder davor, eine oder mehrere unserer Event-kordinatorinnen kümmern sich um dich, um deine Gäste und natürlich um einen reibungslosen Ablauf während der Veranstaltung. Wir wollen dass du Stress- und vor allem Sorgenfrei das Oktoberfest genießen kannst!



SERVICE

Veranstaltungsleitung
Serviceleitung
Küchenschef
Servicekraft
Hostess | Garderobpersonal
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.

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 Terrasse zum Fassanstich willkommen und bekochen euch mit einem zünftigen Menü aus unserer Showküche.

> LEO-MIO.DE



Ideal für 100-500 Personen

In Alleinlage wirklich dyllisch gelegen und seit 1926 von Familie Loock bewirtschaftet, liegt das Hofgut Sickertshofen nur 15 Minuten nördlich von München. Hier könnt ihr im Hof und/oder im historischen Stadl richtig schön ganz unter euch feiern.

> HOFGUT-SICKERTSHOFEN.DE

Foto: Mokati



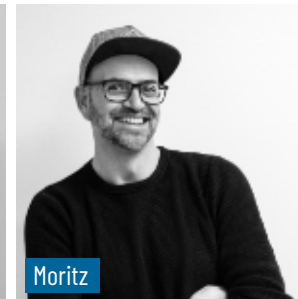


LEKKEREI EVENTS

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



Diana



Moritz



Viktoriia



Timo

089 2098 7385

CATERING@LEKKEREI.DE