



LOU'S  
EVENT  
CATERING



**STILVOLL FEIERN MIT LOU**  
**REINSCHAUEN & INSPIRIEREN LASSEN**

Bei Lou's Event Catering trifft modern auf traditionell  
& professionell auf unkompliziert - Einfach, frisch & lecker!

# EVENTS KUNDENVERANSTALTUNGEN, FIRMENFEIERN, PARTYS

LOU'S EVENT CATERING BEGEISTERT IHRE GÄSTE

Egal ob ein Business-Event mit Stil, wie Sommerfest oder Familientag, ein runder Geburtstag oder der schönste Tag des Lebens in lockerer Atmosphäre – 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 fährt auch mit einem ansprechenden Foodtruck und professioneller Einstellung vor. Wir bringen gute Laune, jegliches Equipment und auch die Sonne mit – wenn wir sie finden.



# IHR FOODTRUCK- CATERING MIT PROFIS

HIGHLIGHTS MIT LOOK UND GESCHMACK

Foodtrucks sind der Trend auf Events - und das vollkommen zu recht! 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.

Unsere Gäste lieben es, uns dabei zuzusehen, wie wir die Pfannen schwenken. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem unkonventionellen Catering, ohne dabei auf Qualität oder Professionalität verzichten zu müssen. Wir bieten Ihnen nicht nur leckeres Essen, sondern sorgen zudem für Entertainment und einen echten Hingucker auf Ihrem Event!



SEHEN SIE SICH AN, WAS UNSERE KUND\*INNEN ÜBER UNS SAGEN

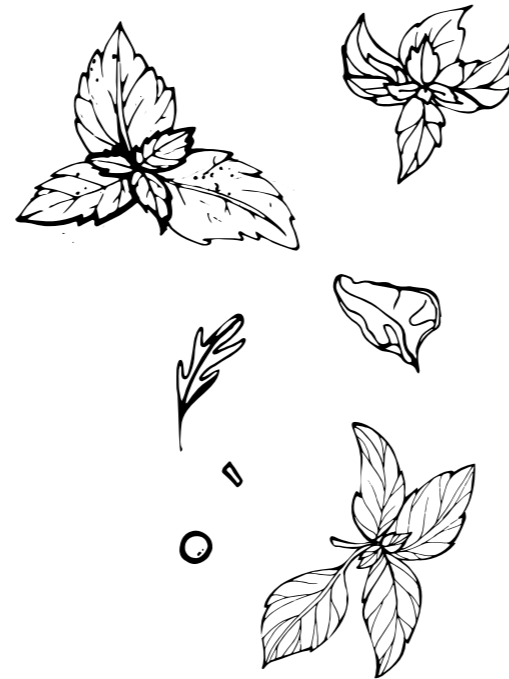
[WWW.LOUS-CATERING.DE/KUNDENMEINUNGEN/](http://WWW.LOUS-CATERING.DE/KUNDENMEINUNGEN/)



# 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 Food- und Cateringkonzepten an.



## STRESSFREI & UNKOMPLIZIERT

Ein Stellplatz für den Foodtruck und ein Stromanschluss reichen aus, damit es lecker wird.

## SCHNELL & 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 & GENIESSEN

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

## ERFAHREN & FLEXIBEL

Egal wann und wo, wir kommen dorthin, wo unsere Kunden es wünschen. Und das mit der Erfahrung aus über 2.000 Events und Caterings. Auf Wunsch stellen wir gerne auch Servicepersonal und unser Flying Buffet zur Verfügung.

## SKALIERBAR & VIELFÄLTIG

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



# BURGER. MAULTASCHEN. CLASSICS. WOK. & NOCH VIEL MEHR!



## LOU'S CONTINENTAL BURGER

Grundlage bilden ein Patty mit 100% Rindfleisch oder ein veganes Kidney Kid Patty. Darunter knackiger Salat, Tomaten und frische Zwiebeln. Und oben drauf kommt einer von drei Lou's Continental Styles - unser US BBQ, French Connection oder 0711 Kessel. Wer nach einer Alternative zu Burgern sucht, findet mit unserem Pulled Pork, Pulled Beef oder erfrischenden Wraps mit Avocado und bunten Sprossen bestimmt seine Lösung. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und finden mit unserer Erfahrung Ihr perfektes Menü.

## REGIONAL MIT LOU'S MAULTÄSCHLE

Genießen Sie unsere handgerollten Maultaschen in verschiedenen Varianten - ob mit würzigem Brät, vegetarisch oder gar vegan. Dazu cremige Kässpätzle, Kartoffelsalat, würzige Fleischküchle oder Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle. Unsere Klassiker aus dem Ländle kommen immer gut an - egal ob bei „Einheimischen“ oder zugereisten Gästen. Lou's ist der führende Anbieter von schwäbischem Street Food - weil wir es jeden Tag leben und kreieren.

## SAISONALE ZUTATEN

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 Ihren Gästen voll punkten. Ob warme Kürbiswürfel im Herbst, ein saftiges Gulasch vom heimischen Rotwild zum Fest oder unsere Spargelquiche im Frühling, wir haben leckere Ideen und Rezepte zu jeder Saison.



SCHAUEN SIE SICH  
UNSERE AKTUELLEN  
SPEISEANGEBOTE  
HIER AN



[WWW.LOUS-CATERING.DE/FOOD/](http://WWW.LOUS-CATERING.DE/FOOD/)

## ON FIRE MIT WOKING LOU

Zischhhh! Gemüse fliegt, Flammen steigen aus dem Wok auf. Unsere Wok-Gerichte schmecken nicht nur genial, sondern sorgen auch für Action und Entertainment auf Ihrer Veranstaltung. Auf dem Wok-Menü steht ein jahreszeitlich wechselnder Mix aus saisonalen, regionalen und asiatischen Gemüsesorten, die die Grundlage für jede Box von Woking Lou bilden. Fleisch, Vegi oder Vegan? Was in Ihre Box kommt, bestimmen Sie. Mögen Sie lieber unser Spicy Beef, Sesame Chicken oder die vegane Variante mit extra viel Gemüse? Was immer Sie wählen: Eine unserer drei selbstgemachten Soßen rundet die Portion perfekt ab!

## CURRYWURST & CLASSICS

Unsere Classics passen besonders gut als Mitternachtssnack oder Side-Act neben unsere charakteristischen Foodtruck-Menüs. Unter den herzhaften Würstchen von unserem Hausmetzger ist besonders die Kalbsbratwurst mit selbstgemachter Currysoße ein absoluter Hit. Dazu gibt's leckere Drillingskartoffeln. Gerne kochen wir für Sie und Ihre Gäste auch ein scharfes Chili oder ein saftiges Gulasch.

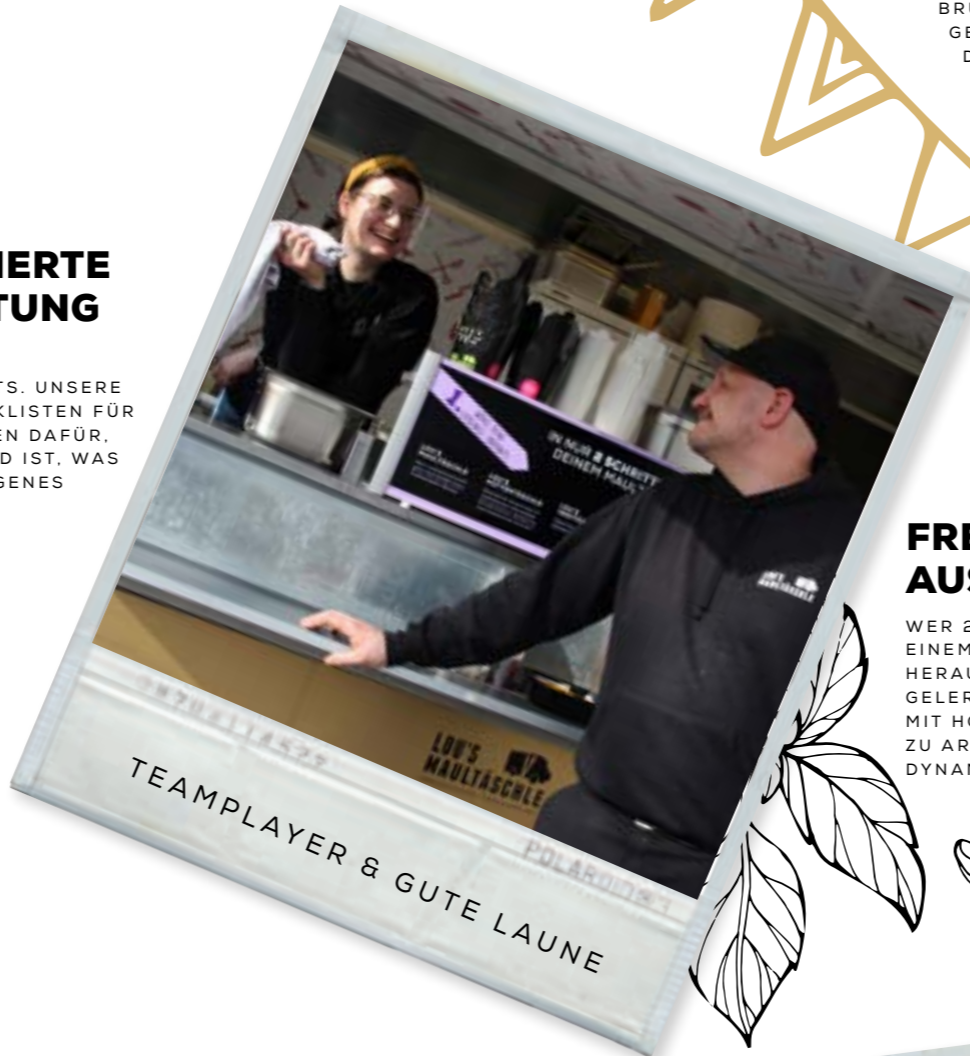




### STRUKTURIERTE VORBEREITUNG

LOU VERGISST NICHTS. UNSERE INDIVIDUELLEN PACKLISTEN FÜR JEDES EVENT SORGEN DAFÜR, DASS ALLES AN BORD IST, WAS WIR FÜR EIN GELUNGENES EVENT BENÖTIGEN.

ZUVERLÄSSIGKEIT & ERFAHRUNG



TEAMPLAYER & GUTE LAUNE

### FREUNDLICHE AUSGABE

WER 250 SPEISEN PRO STUNDE MIT EINEM LÄCHELN UND GUTER LAUNE HERAUSGEBEN WILL, HAT BEI LOU GELERNT. HAND IN HAND IM TEAM MIT HÖCHSTER GESCHWINDIGKEIT ZU ARBEITEN. AUF EINE GUTE DYNAMIK IM TEAM.



POTENZIAL & SPEED

### PROFIS AM HERD

DER WOK BRENNT UND DIE BURGER BRUTZELN. AM HERD SORGEN UNSERE GESCHICKTEN SCHICHTLEITER\*INNEN DAFÜR, DASS TOP-GERICHTE FLUGS AUF IHREM TELLER LANDEN



JETZT ANFRAGEN & INNERHALB VON 24H UNVERBINDLICHES ANGEBOT ERHALTEN

[WWW.LOUS-CATERING.DE/KONTAKT/](http://WWW.LOUS-CATERING.DE/KONTAKT/)

# EIN TEAM & VIEL LIEBE FÜR JEDES CATERING

LÄSSIG & STRUKTURIERT, FREUNDLICH & PROFESSIONELL

Wir lieben, was wir tun und begeistern Sie und Ihre Gäste mit unseren kulinarischen Highlights jeden Tag aufs Neue. Gemeinsam etwas mit Spaß und Freude an der Sache bewegen - das ist Lou's Event Catering, dafür stehen wir als Team! Persönlich, ehrlich und transparent: Unsere eingespielte Crew schneidet alles individuell auf Ihr Event zu.



UNKOMPLIZIERT & PROFESSIONELL

### BACKOFFICE & ORGA

EIN HOHES SERVICELEVEL, VIEL ERFAHRUNG UND GESTÜTZT VON MODERNSTER IT SCHAFFT UNSER TEAM IM BÜRO VON DER ERSTEN ANFRAGE BIS ZUM STELLEN DER RECHNUNG RUNDUM GLÜCKLICHE UND STRESSBEFREITE KUNDEN.

# MIT HERZ & SEELE DABEI - GASTLICHKEIT AUS LEIDENSCHAFT

LOU LEBT FÜR DAS, WAS WIR TUN

Mit ganz viel Herz über Jahre aufgebaut: Lou steckt seit 2013 all sein Herzblut in „Lou's Event Catering“. Mit seiner Energie und Begeisterung steckt er sein stets wachsendes Team an. Enthusiasmus für die Organisation von Großevents, Stolz auf ein starkes Team, Freude bei jedem Truck, der nach einem Catering wieder zurück bei uns auf den Hof rollt. Er ist dafür verantwortlich, dass alles glatt läuft und bei Lou's Menschen am Werk sind, die neben ihren fachlichen Fähigkeiten auch richtig Lust auf ihre Aufgaben haben und die Arbeitsatmosphäre genießen und schätzen - und das spüren auch die Kunden. Lou und seine Crew verfolgen ein Ziel: Die Symbiose aus Qualität und Effizienz für einen reibungslosen Ablauf bei Ihrer Veranstaltung.



DANIEL „LOU“ KRCMAR -  
GRÜNDER & INHABER



## WIR KÖNNEN MEHR ALS KOCHEN

UNSER KNOW-HOW AUS ÜBER 2.000 EVENTS

### **SERVICE, PLANUNG & ORGANISATION**

Die Organisation eines Events besteht nicht nur daraus, 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. Hierfür stehen Ihnen die Mitarbeiter\*innen von Lou's Event Catering gerne in den Bereichen Eventmanagement, Service und Organisation kompetent bei.

### **BESTUHLUNG, DEKO & EVENTAUSSTATTUNG**

Was Sie benötigen bringen wir dorthin, wo Sie es benötigen - und nehmen es im Anschluss wieder mit. Das geht von Beleuchtung und Dekoration über Sitzgarnituren und Stehtischen bis hin zu Regenschutz, Sonnenschutz und Entertainment-Equipment.

### **SERVICEKRÄFTE**

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



# LUST ZU FEIERN? JETZT ANFRAGEN!

Erhalten Sie innerhalb von 24h ein unverbindliches Angebot & feiern Sie wie bereits über 2.000 glückliche Kund\*innen gemeinsam mit Lou's Event Catering!

[www.Lous-Catering.de](http://www.Lous-Catering.de)  
0711 213 09 837  
[Lecker@Lous-Catering.de](mailto:Lecker@Lous-Catering.de)

## REFERENZEN

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

