



Bistro Ludwig Unterwegs

Wir freuen uns über Ihr Interesse

Bei einer gelungenen Feier dürfen gutes Essen und Trinken nicht fehlen. Gerne stehen wir Ihnen rund um Kulinarik, Genuss und Service zur Seite.

Vielleicht kennen und schätzen Sie bereits unser Konzept der ehrlichen, regionalen und frischen Küche, in Kombination mit herzlichem Service und einer großen Weinauswahl aus unserem Bistro. Nun können Sie sich dieses auch zu Ihnen holen. Kompetenz und Professionalität können wir Ihnen durch langjährige Erfahrung im Catering- und Veranstaltungsgeschäft garantieren.

Diese unverbindlichen Angebote richten sich an Gruppen ab 30 Personen. Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Flammkuchen satt

Die Gerichte werden als Tischbuffet gereicht und jede*r kann sich bedienen. So ist für alle etwas dabei und die Atmosphäre ist locker und familiär. Gerne gehen wir dabei auf Gästewünsche und Ernährungsbesonderheiten ein.

Ludwigs-Vesper

Unsere Auswahl von regionalem Bauernkäse, hochwertigem Schinken und gegrilltem Gemüse. Serviert mit Dips und Brot.

Flammkuchen so viel Sie mögen

Wir bringen unseren mobilen Flammkuchen-Ofen mit und backen direkt vor Ort krosse Flammkuchen. Neben dem „Klassiker“ mit Speck und Zwiebeln bieten wir auch z.B. „Caprese“ mit Mozzarella und Tomate, „Ziegenfarm“ mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Honig-Ziegenkäse oder „Mademoiselle“ mit Brie und Preiselbeeren.

Dessertauswahl in kleinen Gläschen und Schüsseln

Je nach Saison z.B.: Creme Brûlée, Salz-Karamell-Brownie, Frucht-Crumble

Pro Person 32,50 €



Ludwigs Grill-Bufferet

Es brutzelt, es duftet und allen läuft das Wasser im Munde zusammen. Grillen ist auch unsere große Leidenschaft. Auf dieser Seite stellen wir Ihnen unser Basis-Grillbuffet vor. Auf der nächsten Seite folgen unsere Vorschläge, mit denen wir individuell auf Ihren Geschmack eingehen möchten.

Vorspeisen

Frisches Brot von Café Dix aus Königswinter

Saisonale Blattsalate mit Beilagen und dreierlei Dressings

Dips: Pesto-Schmand, Dip von gegrilltem Gemüse, Knoblauch-Majo, Kräuterbutter

Grillsoßen: BBQ-Soße, Fruchttige Curry-Sauce, Malzbier-Senf, Senf, Tomaten-Ketchup

Salatbuffet nach Wahl

Auswahl auf der nächsten Seite

Frisch vom Grill

Zitronen-Ingwer Hähnchen-Schenkel

Marinierte Schweine-Nackensteaks

Grillwürstchen z.B. Rostbratwurst und Chorizo

Vegetarische Option (*Auswahl auf der nächsten Seite*)

Rosmarin-Kartoffeln

Gegrilltes, saisonales Gemüse

Dessertbuffet nach Wahl

Auswahl auf der nächsten Seite

Pro Person 35,00 €



Salatbuffet (inklusive)

Bitte wählen Sie Ihre 3 Lieblingssalate. Ab 50 Personen stehen Ihnen 4 Salate zur Wahl.

- Gegrilltes Gemüse, Rucola und Pesto
- Couscous-Gemüse Salat mit Avocado-Crème
- Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck und Gürkchen
- Gurkensalat mit Joghurt und Dill
- Salat von Melone, Mozzarella und Minze
- Griechischer Salat mit Feta, Oliven, Gurke und Tomate
- Linsensalat mit Fenchel und Balsamico
- Cesar-Salat – Salatherzen mit Croutons und Parmesan

Vegetarische Optionen (inklusive)

Bitte wählen Sie 1 Gericht. Ab 50 Personen stehen Ihnen 2 Gerichte zur Wahl.

- Gegrillte Süßkartoffel – gefüllt mit Spinat und Räuchertofu (vegan)
- Kichererbsen-Bällchen und Gemüse am Spieß (vegan)
- Halloumi-Grillkäse
- Feta-Gemüse-Päckchen

Optional vom Grill (gegen Aufpreis)

Minuten-Steaks vom Angus-Rind	p.P. + 2,50 €
Maishähnchen-Brust, mediterran gefüllt	p.P. + 2,50 €
Schweinefilet im Speckmantel	p.P. + 2,50 €
Doradenfilet im Gemüse-Päckchen gegart	p.P. + 2,50 €
Knoblauch-Garnelen	p.P. + 3,00 €
Kalbsrücken-Steak, saisonal mariniert	p.P. + 3,00 €
Lammrücken in Kräutermarinade	p.P. + 3,50 €
Norwegischer Lachs – im Ganzen gegrillt	p.P. + 4,00 €
Ganzes Roastbeef – am Buffet tranchiert	p.P. + 4,50 €
T-Bone-Steaks, Rinderfilet, Thunfisch, Polpo...	Auf Anfrage

Dessertbuffet

Bitte wählen Sie 2 Desserts. Ab 50 Personen stehen Ihnen 3 Desserts zur Wahl

- Schokoladen-Brownie mit Salz-Karamell
- Crème Brûlée – frisch karamellisiert
- Saisonaler Obst-Crumble
- Veganer Kokos-Pudding mit gegrillter Ananas
- Panna Cotta von weißer Schokolade mit frischen Früchten
- Mousse au Chocolat von belgischer Schokolade
- Cheesecake im Glas mit saisonalen Früchten
- Mascarpone-Vanille Crème mit marinierten Beeren



Das Highlight Ihrer Veranstaltung

Paella – klassisch, nur Meeresfrüchte oder vegetarisch
Spanferkel oder Krustenbraten vom Drehspieß
Der Eiswagen kommt!
Kaffee-Spezialitäten aus der Siebträgermaschine

Auf Anfrage
Auf Anfrage
Auf Anfrage
Auf Anfrage

Getränke

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot mit allen Getränken, inkl. Kühlung und tollem Wein von Nah und Fern.

Weitere Kosten

Logistik Pauschale Basis (obligatorisch)

Flammkuchenofen oder Grill
Buffetausstattung wie benötigt.
Küchenutensilien wie benötigt
Kunststoff-Tischdecken
Anfahrt / Abfahrt bis 20 km je Strecke

Pauschal 250,00 €

Logistik optional

Geschirr, Besteck, Servietten
Gläser
Pavillon und Arbeitstische
(obligatorisch beim Kochen/Grillen unter freiem Himmel)

p.P. 2,50 €
p.P. 1,50 €
pauschal 35,00 €

Personalkosten:

Kosten für Koch/Köche und Logistiker
Servicekräfte bis 22:00Uhr
Nachzuschlag Servicekräfte

inklusive
pro Stunde 25,00 €
pro Stunde 5,00 €

Kleingedrucktes:

Für Kinder von 6 bis 9 Jahren gewähren wir 60 % Rabatt. Für Kinder von 10 bis einschließlich 13 Jahren gewähren wir 40 % Rabatt. Sämtliche Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Personenzahl muss 7 Tage zuvor verbindlich mitgeteilt werden. Falls sich die Personenzahl danach verringert, wird dennoch der volle Preis berechnet. Anzahlung: Spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung ist eine Anzahlung in Höhe von 50 % der voraussichtlichen Rechnungssumme zu zahlen.

Bitte beachten Sie die AGBs im Anhang