

Kaffee-Catering



Kaffee-Spezialitäten



Coffee Classics:

Espresso
Café Crema
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee

Coffee Specials:

Karamell-Choc Latte
Mint-Choc Latte
Schwarzwälder-Kirsch Latte
Moccachino
Othello



Optional:

Latte Baileys
Irish Coffee
Café Amaretto
Café Coretto
Lumumba

Seasonals:

Iced Latte
Iced Tea



Non-Coffee:

Chai Latte
Heiße Schokolade
Tee

Preise auf Anfrage

Genussmacher am Werk

L+R Catering und Events Kevin Luse und Heidi Reimann GbR
Lange Straße 34, 33165 Lichtenau, Tel. 0162 7950198, info@lr-catering-events.de

Waffel-Catering

Waffle Bites - große Waffelstückchen



in den Varianten:

Pudierzucker
Zimt-Zucker
Snickers-Karamell
Apfel-Zimt
Rote Grütze-Choc
Nutella-Banane

Seasonals:

Heiße Kirschen
Heiße Pflaumen
Erdbeeren

Optional:

Schlagsahne
Eiscreme
Saucen

Waffeln am Stiel



mit verschiedenen Toppings:

süßer Schnee
helle oder dunkle Kuvertüre
Zuckerstreusel
Krokant oder Mandelsplitter
Saucen

Waffel-Schiffchen (saisonal)



süßer Schnee
frische Erdbeeren
Schlagsahne
optional: Eiscreme

Preise auf Anfrage

Genussmacher am Werk

L+R Catering und Events Kevin Luse und Heidi Reimann GbR
Lange Straße 34, 33165 Lichtenau, Tel. 0162 7950198, info@lr-catering-events.de

Eis-Catering



Feinstes Manufaktur-Eis



Sorten (Auswahl):

Erdbeere
Mango
Zitrone
Himbeere
Limette-Minze
Vanille
Schokolade
Haselnuss
Joghurt
Amarena



Spaghetti-Eis:

Vanille
Schoko-Vanille
Tropic

Eisbecher (Auswahl):

Fruchtbecher (saisonal)
Nuss-Krokantbecher
Schoko-Becher
Amarena-Becher
Baileys Traum



Milchshakes:

Vanille
Erdbeere
Schoko
Schwarzwälder-Kirsch
Mint-Choc

Getränke auf Eis:

- alkoholfrei
Happy Lemon
O-Vanille
Sunrise
- mit Alkohol
Sekt & Hugo auf Zitroneneis
Baileys auf Vanilleeis
Lillet auf Himbeereis

Preise auf Anfrage

Genussmacher am Werk

L+R Catering und Events Kevin Luse und Heidi Reimann GbR
Lange Straße 34, 33165 Lichtenau, Tel. 0162 7950198, info@lr-catering-events.de

Candy-Bar



Der nostalgische Marktwagen

Retro-Look mit hochwertigem Mangoholz
und edlen Metallbeschlägen



Ideal geeignet als Candy-Bar, Buffetwagen, Cocktail-Bar oder zur Präsentation
(optional mit Zubehör und Deko buchbar).

Preise auf Anfrage

Genussmacher am Werk

L+R Catering und Events Kevin Luse und Heidi Reimann GbR
Lange Straße 34, 33165 Lichtenau, Tel. 0162 7950198, info@lr-catering-events.de

Gourmet-Häppchen



mit Fleisch:



Mett



Roastbeef



Edel-Bulette



Salami

mit Fisch:



Matjes



Vitello Tonnato



Forelle



Lachs

vegetarisch:



Tomate-Mozzarella



Frischkäse



Ratatouille



Bergkäse

Preise auf Anfrage

Genussmacher am Werk

L+R Catering und Events Kevin Luse und Heidi Reimann GbR
Lange Straße 34, 33165 Lichtenau, Tel. 0162 7950198, info@lr-catering-events.de