

Partyservice & Catering



©Foto by Mariana und Janec-B Fotografie, www.marianaundjanec.de

www.lausfehl-mod.de

Lausfehl – Catering, Meichelbeckstr. 41, 87616 Marktobendorf,

Tel.: 0176 55185419, info@lausfehl-mod.de, www.lausfehl-mod.de



DE-ÖKO-006



Herzlich willkommen bei Lausfehl-Catering,

Seit 2013 sind wir im Raum Marktoberdorf tätig und bieten Caterings und Partyservice für Privat und Business an. Dabei sind wir ausgerichtet für 30 – 300 Personen. Ob Feierlichkeiten im familiären Rahmen oder die Betriebsfeier in der Firma, wir finden für jeden das Richtige.

Wir verwenden für die Zubereitung unserer Caterings bevorzugt Lebensmittel, die aus der Region kommen, seit Anfang 2022 sind wir Teil der Öko-Modellregion Ostallgäu. Alle verwendeten Öle sind in Bio-Qualität aus der Allgäuer Ölmühle in Kempten, Mehle beziehen wir von der Donathmühle in Bad Wörishofen und Eier kommen vom Bio-Hof Rauh in Stötten. Ergänzt wir das regionale Bio-Sortiment von Dinkelnudeln der Firma Moser in Buchloe.

Von der belegten Partybreze über Fingerfood bis zu kompletten Buffets haben wir ein vielfältiges Angebot für Sie zusammengestellt. Ein Bereich der bei uns ständig erweitert wird, ist das Angebot an vegetarischen und veganen Speisen. Bei Bedarf können wir Ihnen im Rahmen von uns ausgerichteter Caterings auch das erforderliche Geschirr oder Mitarbeiter zur Buffetbetreuung zur Verfügung stellen.

Stöbern Sie in aller Ruhe in unserer Angebotspreisliste und kontaktieren Sie uns, um Ihre Feier oder Ihr Event zu planen. Bitte melden Sie sich rechtzeitig, damit wir sicherstellen können, dass der von Ihnen gewünschte Termin auch verfügbar ist. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Herzliche Grüße,

Sabine und Thomas Huth
mit dem Lausfehl-Catering-Team



Lausfehl – Catering, Meichelbeckstr. 41, 87616 Marktoberdorf,

Tel.: 0176 55185419, info@lausfehl-mod.de, www.lausfehl-mod.de



DE-ÖKO-006

Bayerisches Buffet, warm/kalt

Vorspeisen:

Salatbuffet: Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Krautsalat, Rettichsalat
Dressings zur Auswahl: Essig/Öl, Joghurt, Balsamico, Himbeer-Balsamico, Mango-Senf

Wurstsalat oder Schweizer Wurstsalat, Obazda + Brot

Hauptgerichte (je nach Personenzahl 2-4 verschiedene Gerichte nach Wahl):

Schweinskrustenbraten in Dunkelbiersoße

Schweinenackenbraten oder Bayerischer Surbraten mit Bratensoße

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein in Pfeffer-Cognacrahm

Hähnchenbrustfilet in Champignonrahm

Hausgemachte Kässpatzen mit Schmelzzwiebeln

Allgäuer Krautschupfnudeln mit Speck (oder vegetarisch)

Beilagen (2-4 zur Auswahl):

Hausgemachte Bio-Spätzle, Semmelknödel, Brezenknödel, Serviettenknödel, Kartoffelknödel

Gemüse: (2-3 zur Auswahl)

Buntes Marktgemüse, Apfelrotkohl, Sauerkraut, Bayerisch Kraut

Nachspeisen 2-3 zur Auswahl:

Buttermilchcreme mit Himbeeren

Mousse au chocolate

Eierlikörcreme

Preis pro Person ab 30 Pers.: **28,50 €** ab 50 Pers.: **27,50 €** ab 100 Pers.: **25,50 €**

Dieses Buffet ist ab 30 Personen buchbar. Bei Bedarf können Änderungen vereinbart werden. Der Preis versteht sich inklusive Mehrwertsteuer zuzüglich benötigtem Geschirr.

Lausfehl – Catering, Meichelbeckstr. 41, 87616 Marktoberdorf,

Tel.: 0176 55185419, info@lausfehl-mod.de, www.lausfehl-mod.de



DE-ÖKO-006



Buffet, mediterran, warm/kalt

Vorspeisen:

Salatbuffet: Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten,
Dressings zur Auswahl: Essig/Öl, Joghurt, Balsamico, Himbeer-Balsamico, Mango-Senf

Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Aubergine), Schafskäsecreme Baguette,
Wurzelbrot

Hauptgerichte (je nach Personenzahl 2-4 verschiedene Gerichte nach Wahl):

Rinderrotweingeschnetzeltes mit Gemüsestreifen

Hähnchenbrustfilet, mediterran

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm

Gemüselasagne oder Spinat-Fetalasagne

Ratatouille, französisches Pfannengemüse

Beilagen (2-4 zur Auswahl):

Hausgemachte Spätzle, Reis, Gemüsereis, Kartoffelgratin, Nudeln

Gemüse: (1-2 zur Auswahl)

Buntes Marktgemüse, Butterbohnen, Balkangemüse
(Karotten, Paprika, Zucchini, Mais, Champignons)

Nachspeisen 2-3 zur Auswahl:

Buttermilchcreme mit Himbeeren

Tiramisu

After Eight Creme

* * * * *

Preis pro Person ab 30 Pers.: **28,50 €** ab 50 Pers.: **27,50 €** ab 100 Pers.: **25,50 €**

Dieses Buffet ist ab 30 Personen buchbar. Bei Bedarf können Änderungen vereinbart werden. Der Preis versteht sich inklusive Mehrwertsteuer zuzüglich benötigtem Geschirr.

Lausfehl – Catering, Meichelbeckstr. 41, 87616 Marktoberdorf,

Tel.: 0176 55185419, info@lausfehl-mod.de, www.lausfehl-mod.de



DE-ÖKO-006

Vorspeisen und Fingerfood

	Mindest- bestellmenge	Preis p.Stck.
Antipastibuffet:	20	6,50 €
Gebratenes Gemüse: Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Schafskäsecreme		
Brot: Baguette, Wurzelbrot		1,50 €
Antipasti – Vorspeisen – einzeln / Fingerfood:		
Tomate-Mozzarella (Platte)	20	2,80 €
Caprese Spieße (Cocktail Tomaten mit Mozzarellabällchen)	15	0,90 €
Datteln oder Pflaumen im Speckmantel	20	0,70 €
Falafelbällchen mit Currydip	20	0,40 €
Früchtespieße	20	2,60 €
Pizzataschen mit Schinken, Salami, Käse & Gemüse gefüllt, oder vegetarisch	20	2,40 €
Putenspießchen im Sesammantel mit Mangochutney	20	2,60 €
Gefüllte ½ Eier	20	1,20 €
Pumpernickelrounds mit Kräuter-Frischkäse	20	0,80 €
Pumpernickelrounds mit Lachs-Frischkäsecreme	20	1,20 €
Pumpernickelrounds mit Schwarzwälder Schinken-Frischkäsecreme	20	1,10 €
Käse-Traubenspieße	20	0,50 €
Mini-Fleischpflanzerl	20	0,80 €
Vorspeisen im Portionsglas:		
Gemüse-Bulgursalat	15	2,40 €
Gemüse-Schinkensalat	15	2,60 €
Krabbencocktail mit Ananas & Gemüseperlen	15	3,80 €
Geflügelsalat	15	2,80 €
Wurstsalat – Schweizer Wurstsalat	15	2,60 €
Käsesalat	15	2,80 €
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat	20	2,60 €
Kanapees, belegt mit :		
Räucherlachs und Meerrettich	15	2,60 €
Schwarzwälder Schinken	15	2,40 €
Hinterschinken, Salami	15	2,20 €
Aufschnittwurst (Bierschinken, Paprikamortadella, Leberkäs)	15	2,10 €
Schnittkäse (Grünländer, Emmentaler, Gouda, Bergkäse)	15	2,10 €
Panierte Mini-Schnitzel (Pute oder Schwein)	15	2,60 €

Salate

	Mindest- bestellmenge	Preis p.P.
Salatbuffet, Standard:	10	5,20 €
Gemischter Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Krautsalat		
Dressings: Essig/Öl, Joghurt, Balsamico, Himbeer-Balsamico, Mango-Senf		
Salate, einzeln:		
Kartoffelsalat, mit oder ohne Gurke	10	2,60 €
Nudelsalat, mit Essig/Ölmarinade oder Mayonnaise (auch vegan)	10	2,60 €
Griechischer Bauernsalat (Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Peperoni)	10	3,80 €
Rettichsalat	10	2,40 €
Bohnensalat	10	2,40 €
Rote Bete Salat	10	2,40 €

Partybrezen

	Stück
Bunt belegt mit Schinken, roh & gekocht, Salami Käse, Aufschnittwurst, Tomate-Mozzarella, reichhaltig garniert mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Ei	
Auf Wunsch können die Partybrezen auch rein vegetarisch belegt werden	
Partybreze, klein (8 - 12 Pers)	34,90 €
Partybreze, mittel (10 – 15 Pers)	44,90 €
Partybreze, groß (15 – 20 Pers)	64,90 €

Partybrezen bitte mindestens 2 Tage im Voraus bestellen.

Lausfehl – Catering, Meichelbeckstr. 41, 87616 Marktoberdorf,

Suppen

	Mindest- Bestellmenge	Preis p.P.
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen & Kernöl (saisonal)	15	4,60 €
Brätknödelsuppe	15	4,80 €
Tomatensuppe	15	3,80 €
Kartoffelsuppe	15	3,80 €
Flädlesuppe	15	3,80 €
Hochzeitsuppe (Brätknödel, Leberknödel, Grießknödel)	15	4,80 €
Grießnockerlsuppe	15	3,80 €
Pichelsteiner Eintopf	15	5,80 €
Gulaschsuppe mit Brot	15	6,50 €
Spargelcremesuppe (Saisonal)	15	4,80 €

Fischgerichte

	Mindest- Bestellmenge	Preis p.P.
Gebackenes Seelachsfilet mit hausg. Remoulade	10	6,80 €
Zanderfilet an Gemüsestreifen in Kräuterrahm	10	8,50 €
Wildlachsfilet an Paprika-ZucchiniGemüse	10	7,80 €
Lachsnudeln mit Kräuterrahm	10	7,50 €
Spaghetti mit Gambas in Knoblauchrahm	10	7,50 €



Fleischgerichte

	Mindest- Bestellmenge	Preis p.P.
Schweinefilemedaillons in Pfeffer-Cognacrahm	15	7,50 €
Saltimbocca vom Schweinefilet in Pfeffer-Cognacrahm	15	8,50 €
Rinderrotweineschnetzeltes	15	8,50 €
Hähnchenbrustfilet, mediterran	15	7,50 €
Ungarisches Rindergulasch	15	8,50 €
Gyrospfanne mit Zaziki (Schwein)	15	7,50 €
Schaschlikpfanne	15	7,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“ (Schwein oder Pute)	15	7,20 €
Jägerschnitzel oder Schnitzel ungarisch	15	7,20 €
Schweinekrustenbraten oder Schweinenackenbraten oder Allgäuer Surbraten	20	7,80 €
Chili con Carne	15	6,80 €
Putenpfanne „Bali“ (mit Pfirsich) oder Putenpfanne „Florida“, in Curryrahm	15	7,80 €
Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen	15	7,80 €
Rinderbraten oder Rindersauerbraten	20	8,50 €
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“	20	8,50 €



Nudelgerichte & Aufläufe (auch vegetarisch)

	Mindest- Bestellmenge	Preis p.P.
Allgäuer Kässpätzlen von Bio-Spätzle mit Schmelzzwiebeln	15	7,90 €
Gemüeschupfnudeln mit Kräuterrahm	15	7,50 €
Krautschupfnudeln (mit Speck oder vegetarisch)	15	7,50 €
Nudel-Gemüseauflauf (auch vegan)	15	7,50 €
Penne in Frischkäse-Kräuterrahm mit frischen Spargel (Saisonal)	15	8,20 €
Penne mit Blattspinat & Feta in Knoblauchrahm	15	7,50 €
Asiatische Nudelpfanne mit Putenstreifen (oder vegetarisch)	15	7,80 €
Spaghetti Aglio Olio	15	6,50 €
Gemüse-Lasagne, Spinat-Fetalasagne	15	7,50 €
Lasagne Bolognese	15	7,50 €
Lasagne mit Grünkernbolognese (vegetarisch oder vegan)	15	7,50 €
Lachslasagne oder Lachslasagne mit Blattspinat	15	8,80 €
Bandnudeln mit gebratenen Champignons	15	7,50 €

Vegetarische & vegane Gerichte

	Mindest- Bestellmenge	Preis p.P.
Gemüsechili (vegan)	15	6,80 €
Grünkernpflanzlerl an buntem Pfannengemüse	15	7,80 €
Gemüse-Kichererbsencurry (vegan)	15	6,80 €
Ratatouille (vegan)	15	6,80 €
Gemüeschupfnudeln mit Kräuterrahm	15	7,50 €
Ungarisches Gemüse-Kartoffelgulasch	15	6,80 €
Schwammerlragout	15	6,80 €
Paprika-Fenchelragout mit gerösteten Sonnenblumenkernen	15	6,80 €

Beilagen

	Mindest-Bestellmenge	Preis p.P.
Hausgemachte Semmelknödel, Kartoffelknödel, Serviettenknödel	15	2,60 €
Reis, Nudeln, Salzkartoffeln	10	2,20 €
Bunter Gemüsereis	10	2,40 €
Langkorn- & Wildreis	10	2,40 €
Gebackene Kartoffeln, Kartoffelwedges	10	2,40 €
Hausgemachte Bio-Spätzle	10	2,60 €
Karoffelgratin, hausgemachtes Kartoffelpüree	10	2,40 €
Hausgemachter Kartoffelsalat (mit & ohne Gurke)	10	2,60 €
Nudelsalat	10	2,60 €
Kroketten	10	2,40 €
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark	10	4,50 €

Gemüsebeilagen

	Mindest-Bestellmenge	Preis p.P.
Buntes Marktgemüse (Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Paprika, Zucchini, Champignon, Lauch)	15	2,60 €
Gemüsebukett: Gefüllte Zucchini, Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Paprika	15	3,20 €
Gemischtes Gemüse (Karotten, Erbsen, Paprika, Zucchini)	10	2,40 €
Broccoli oder Blumenkohl	10	2,40 €
Butterkarotten	10	2,40 €
Karotten-Erbsengemüse	10	2,20 €
Prinzessbohnen, Speckbohnen	10	2,40 €
Bohnenbündchen, mit Speck ummantelt (Stückpreis)	20	1,80 €
Apfelrotkohl	10	2,20 €
Sauerkraut, Bayerisch Kraut (mit Speck oder vegetarisch)	10	2,20 €
Gefüllte Zucchini (mit Pilzfüllung)	20	2,50 €



Nachspeisen

	Mindest- Bestellmenge	Preis p.P.
Glassdesserts:		
Buttermilchcreme mit Himbeeren	20	2,40 €
Tiramisu	20	2,70 €
Bayrisch Creme	20	2,50 €
Mousse au chocolate	20	2,50 €
After Eight Creme	20	2,50 €
Eierlikörmousse	20	2,50 €
Panna cotta mit Erdbeersoße	20	2,50 €
Frischer Obstsalat	20	2,60 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	20	2,40 €
Pudding, (Schoko, Vanille, Mandel, Karamel)	20	2,20 €
Kirschtraum, (cremiges Quarkdessert mit Kirschgrütze)	20	2,40 €



Geschirr, Gläser, Mobiliar

Für Ihre Feierlichkeit können wir Ihnen Tafelgeschirr, Besteck und Kaffeegeschirr für bis zu 200 Personen zur Verfügung stellen. Gläser haben wir teilweise im Bestand, was zusätzlich benötigt wird bestellen wir bei unserem Getränkelieferanten für Sie mit.

Der Verleih von Geschirr, Gläsern und Mobiliar erfolgt ausschließlich in Kombination mit einem Cateringauftrag.

Stehtische mit Hussen haben wir momentan 4 Stück im Bestand. Biertischgarnituren können wir mit den von Ihnen benötigten Getränken ebenfalls bei unserem Getränkelieferanten ordern.

Preise im Verleih für Geschirr, Gläser, Mobiliar:	Je Stück
Chafing Dish (Buffetgerät zum Warmhalten von Speisen) inkl 2 Brennpasten	3,80 €
Jede weitere Brennpaste	1,80 €
Menüteller, Vorspeisenteller, Salatschüssel, Suppenschüssel	0,30 €
Kaffeetasse, Unterteller, Kuchenteller	0,30 €
Messer, Gabel, Löffel, Dessertlöffel, Kaffeelöffel, Kuchengabel	0,30 €
Gläser, Sekt, Wein, Bier, alk.fr. Getränke	0,35 €
Stehtisch mit Husse	15,00 €
Preis Personal:	
Mitarbeiter für Buffetbetreuung, Grillen o.Ä. pro Stunde	38,00 €
Preise Anfahrten, Abholung von Geschirr & Chafing – Dishes:	
Anfahrt Stadtgebiet Marktoberdorf	Frei
Anfahrt Marktoberdorf Umkreis 5 km	20,- €
Anfahrt bis 10 km	30,- €
Anfahrt bis 20 km	35,- €
Anfahrt bis 30 km	40,- €
Anfahrt über 30 km nach Vereinbarung	

Die Abholung von Geschirr erfordert die Berechnung einer zusätzlichen Anfahrt.

Preisliste gültig ab Juli 2022, frühere Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.

Diese Preisliste dient dazu, Ihnen einen Überblick über die von uns angebotenen Dienstleistungen im Partyservice und Cateringbereich zu verschaffen. Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wunsch und Vorstellungen zu Ihrer Feier oder Veranstaltung ein. Diese können wir dann im persönlichen Gespräch genauer besprechen. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Sabine und Thomas Huth mit dem Lausfehl – Catering – Team