

CATERING

EVENTPLANUNG

PRIVATE KÖCHIN

Lo Kantia P

WAS MACHT LOKANTA P AUS?

DAS TÜRKISCHE WORT „LOKANTA“ BEDEUTET SO VIEL WIE „GASTSTÄTTE“ – EIN ORT, AN DEM IN FAMILIÄRER ATMOSPHÄRE EINFACHE, HAUSGEMACHTE GERICHTE SERVIERT WERDEN. INSPIRIERT VON MEINER LIEBE ZUR TÜRKISCHEN KÜCHE VERBINDET LOKANTA P DIESE WARME, GASTFREUNDLICHE KOCHKULTUR MIT MEINER LEIDENSCHAFT FÜR DAS BEWIRTEN UND MEINER ÜBERZEUGUNG, DASS EINE GENUSSVOLLE, ÜBERWIEGEND PFLANZLICHE KÜCHE MÖGLICH UND NOTWENDIG IST. BESONDERS WICHTIG SIND MIR HIERBEI REGIONALITÄT UND SAISONALITÄT.

ICH KREIERE KULINARISCHE ERLEBNISSE FÜR VERSCHIEDENSTE ANLÄSSE: FINGERFOOD, INDIVIDUELLE BUFFET-INSTALLATIONEN, SOWIE 3-GÄNGE BIS 5-GÄNGE MENÜS MIT SERVICEPERSONAL UND AUF WUNSCH PASSENDER GETRÄNKEBEGLEITUNG, TISCHDEKO UND FOTOGRAFIN.

**HERZLICH,
PENELOPE**



(01)

(02)

FINGERFOOD

FÜR VERANSTALTUNGEN SERVIERE ICH EINE AUSWAHL AN VIELSEITIGEN, ELEGANTEN CANAPÉS, DIE SICH IDEAL FÜR DEN STEHEMPFANG EIGNEN. DIE HÄPPCHEN WERDEN STILVOLL AUF SCHLICHTEN EDELSTAHLTABLETTS PRÄSENTIERT UND KÖNNEN SOWOHL IM UMLAUFSERVICE ALS AUCH AM BUFFET ANGEBOTEN WERDEN. GERNE RICHTE ICH AUCH EINEN ANSPRECHENDEN BUFFET-TISCH EIN ODER STELLE SERVICEPERSONAL ZUR VERFÜGUNG, DAS IHRE GÄSTE WÄHREND DES EVENTS AUFMERKSAM BETREUT.



FINGERFOOD

SAMPLES

(02)

RETTICH ARTISCHOCKEN TRAMEZZINI
MISO GURKEN CHICORÉE SCHIFFCHEN
ZITRONEN TARTE MIT MERINGUE
GURKEN BITES MIT EINGELEGTE SENFSAMEN UND BROMBEEREN
FERMENTIERTER TOFU EINGEWICKELT IN RINGELBEETE MIT GEGRILLTER OLIVE
LEINSAMENCRACKER MIT EINGELEGTEM GEMÜSE UND SENFSAMEN





(03)

GESETZTES ESSEN

FÜR EIN INTIMES, MEHRGÄNGIGES DINNER AM GEDECKTEN TISCH BIETE ICH MENÜS MIT SORGFÄLTIG ABGESTIMMTEN GÄNGEN UND OPTIONALEN 'SHARED PLATES' AN. AUF WUNSCH ÜBERNEHMEN WIR DAS VOLLSTÄNDIGE EINDECKEN DER TISCHE UND STELLEN GESCHULTES SERVICEPERSONAL ZUR BETREUUNG IHRER GÄSTE BEREIT. ERGÄNZEND KANN EINE PASSENDE GETRÄNKE- ODER WEINBEGLEITUNG HINZUGEBUCHT WERDEN.



MENÜ

SAMPLE

(03)

SCHAUMBUTTER, AROMATISIERTE OLIVEN UND SAUERTEIGBROT
RADICCIO SALATE MIT BROMBEERDRESSING UND GEBACKENER BEETE
ARTISCHOCKEN MIT SCHNITTCLAUCH-SENF-DIP
SELBSTGEMACHTE ROTE BEETE TORTELLINI MIT KÜRBIS ZITRONEN FÜLLUNG
SELBSTGEMACHTES TAHINEIS MIT EINGEKOCHTEM KÜRBIS



BUFFETTISCHE

(04)



AUF ANFRAGE ENTWICKLE ICH MASSGESCHNEIDERTE BUFFET-KONZEPTE, DIE PERFEKT AUF ANLASS, RAUM UND STIL IHRER VERANSTALTUNG ABGESTIMMT SIND. VON DER KULINARISCHEN AUSWAHL BIS ZUR ÄSTHETISCHEN PRÄSENTATION ENTSTEHT EIN HARMONISCHES GESAMTBILD, DAS IHRE GÄSTE BEEINDRUCKT. AUF WUNSCH ERGÄNZE ICH DAS BUFFET UM EINE STIMMUNGSVOLLE BLUMEN INSTALLATION, DIE DEN TISCH ZU EINEM BESONDEREN BLICKFANG MACHT.

(05)

VISUELLER STIL



PREISE

(06)

BEI 10-20 PERSONEN:

MENÜ 3 GANG 50€ PRO PERSON

MENÜ 4 GANG 60€ PRO PERSON

MENÜ 5 GANG 70€ PRO PERSON

BEI 20-40 PERSONEN:

CANAPE / FINGERFOOD: CA. 5€ PRO STÜCK

(MINDESTABNAHME 100 STÜCK)

ODER BUFFET AUF ANFRAGE CA. 40€ / PERSON

GETRÄNKE:

WELCOME DRINK: 9€

WEINBEGLEITUNG 3 GLÄSER: 25€

WEINBEGLEITUNG 4 GLÄSER: 33€

WEINBEGLEITUNG 5 GLÄSER: 40€

ZUSATZKOSTEN:

TRANSPORT (PAUSCHAL): 115€

PERSONAL: 30€/H

TISCHDEKO:

SERVIETTEN + MENÜKARTEN: CA. 5 € / PERSON

TISCHDECKEN JEWEILS: 5€

BLUMEN + KERZEN: AB 50€

BESTECK & GESCHIRR: 5-10€ PRO PERSON / MIETE

NICHT DAS PASSENDE DABEI? MACHT NICHTS, DANN....



(07)

...KONTAKTIERE MICH

SEHR GERN ERSTELLE ICH MAßGESCHNEIDERTE ANGEBOTE FÜR EURE VERANSTALTUNG

HELLO@LOKANTAP.COM
015120149175



PENELOPE PASCHEN
@LOKANTAP