



Löfflers Parkrestaurant

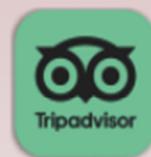
Catering und Events



Seit 2015
**empfohlenes
Restaurant** im



Seit 2017
**Zertifikat für
Exzellenz** in



Einleitung

Über uns...Löfflers Philosophie
Catering- Philosophie

Unsere Catering-Angebote

Ob BBQ-Events, Klassisches & mediterrane Büffets
oder alles im Glas

Veranstaltungsräume und Ausstattung

Terrasse
Innenräume

Kulinarische Highlights

Menüauswahl
Besondere Menüoptionen
Getränkeauswahl

Unterhaltung und Ambiente

5.1. DJ und Musik

Planung und Organisation

Flexibilität und Individualität
Ablaufplanung

Kontakt und Buchung

Buchungsanfrage
Kontaktinformationen

Über uns



Willkommen im Löfflers Parkrestaurant,

Ihrem exklusiven Partner für **unvergessliche** Events! Unser Restaurant bietet nicht nur eine einzigartige **kulinarische Erfahrung**, sondern auch **erstklassiges Catering** für Ihre Feierlichkeiten – sei es in unserem Restaurant oder bei Ihnen zuhause. Wir sind ein **familiengeführtes** Restaurant, das seit **2009** mit Leidenschaft und Hingabe für das Wohl unserer Gäste sorgt. Unser Restaurant bietet nicht nur kulinarische Köstlichkeiten, sondern auch eine warme, familiäre Atmosphäre. Unser engagiertes Team steht Ihnen von der ersten Anfrage bis zum gelungenen Event zur Seite und sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung zu einem Highlight wird. Wir bieten Ihnen das passende Konzept für Ihre **Familienfeiern aller Art**, sodass Ihre Feierlichkeit ein Erfolg wird!

Löfflers Philosophie

Wir legen großen Wert auf **hohe Qualität**, **regionale** Produkte und eine **persönliche** Atmosphäre. Jedes Event bei uns ist einzigartig, genau wie unsere Gäste. Wir arbeiten eng mit Ihnen zusammen, um Ihre Wünsche zu verstehen und Ihre Veranstaltung **perfekt** zu gestalten.

Unsere Catering-Philosophie

Unser Catering-Philosophie bietet Ihnen, nach Absprache und Beratung ein individuelles Konzept für Ihre Feierlichkeit zu erstellen. Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von Gerichten an, die **frisch** zubereitet werden, sowie ein flexibles Servicekonzept, das auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.

Ob nun ein **BBQ-Event** mit unseren verschiedenen Grills (Smoker, Gasgrills & Holzkohle Grills), bis hin zu **klassischen Buffets**, welche wir in spezielle Warmhalte Becken für Sie bereits stellen. Die pünktliche Lieferung, sowie sämtliches Equipment werden selbstverständlich, nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

Sie benötigen Teller & Bestecke, Servicepersonal, Grillmeister, Zelt ... **Sie feiern wir liebend.**

BBQ

Ein Catering mit BBQ ist eine fantastische Wahl für Events, bei denen eine gesellige und entspannte Atmosphäre gewünscht wird. Bei einem BBQ-Catering wird traditionell Fleisch, aber auch vegetarische und vegane Optionen gegrillt und in einer lockeren, oft rustikalen Weise serviert. Hier ist eine Beschreibung eines typischen BBQ-Caterings:



- **Fleischoptionen:** Klassische BBQ-Spezialitäten wie Rindersteaks, Schweinebauch, Rippchen, Salsiccia, Merguez, gegrillter Lachs oder die klassische rote Wurst u.v.m können ebenfalls enthalten sein.
- **Vegetarische und vegane Optionen:** Gegrilltes Gemüse wie Paprika, Zucchini, Auberginen, Maiskolben oder auch vegetarische Burger und vegane Würstchen.
- **Beilagen:** Zu einem BBQ gehören oft knusprige Kartoffeln (z.B. als Pommes oder Rosmarin Kartoffeln), frische Salate, frisch gebackene Focaccia, Coleslaw und verschiedene Dips wie BBQ-Sauce, Ketchup, Senf oder Guacamole.
- **Spezialitäten:** Manchmal werden auch Grillspieße, gegrillte Meeresfrüchte oder Fisch serviert.



Büffets

Weder mediterran & Weder klassisch

Wir gestalten nach Ihren Wünschen Ihr Büffet. Oder wollen Sie lieber ein Menü, gerne auch ein Mix aus beiden. Individualität ist unsere große Stärke. In der heutigen Zeit gibt es immer öfter, dass Vegetarische oder Vegane Gerichte erwünscht sind. Somit müssen wir flexibel auf dieses Thema einwirken.

Wir stellen Ihnen Büffets zusammen, welche auf diese Wünsche eingehen kann. Ob Allergien und Unverträglichkeiten, wir nehmen gerne Rücksicht darauf. Es wird häufig gefragt, was das den nun kostet, diese Frage ist schwer zu beantworten. Denn aufgrund unserer individuellen Gestaltung Ihrer Feierlichkeit liegt es an Ihrer Auswahl.

Unsere Küche ist seit über 16 Jahren bekannt dafür, dass wir regional und mediterrane Einflüsse gerne auch miteinander verknüpfen.



Gourmet im Glas

„Gourmet im Glas“ bietet eine moderne und elegante Art der kulinarischen Präsentation. Die Idee basiert auf dem Servieren von exquisiten, kleinen Gourmet-Gerichten in Gläsern, die nicht nur optisch ein Highlight setzen, sondern auch eine praktische Lösung für Events und Feiern bieten.

Merkmale von „Gourmet im Glas“ Catering:



1. **Individuelle Portionierung:** Jedes Gericht wird in einem Glas serviert, wodurch eine perfekte Portionierung und ein ansprechendes Design möglich sind. Die Gäste können die verschiedenen Geschmackserlebnisse direkt aus dem Glas genießen.

2. **Vielfältige Menüs:** Die Gläser werden mit einer Vielzahl von Gerichten gefüllt, die von herzhaft bis süß reichen. Dazu gehören Salate, Suppen, Desserts, Fingerfood und sogar warme Speisen, die kreativ und ansprechend zubereitet werden.

3. **Elegante Präsentation:** Das Servieren in Gläsern wirkt besonders stilvoll und modern. Die Gerichte sind kunstvoll geschichtet und kommen in verschiedenen Glasgrößen, von kleinen Dessertgläsern bis zu größeren Einmachgläsern oder auch speziellen Cocktailgläsern.



4. **Vielseitigkeit:** Das „Gourmet im Glas“ Catering eignet sich hervorragend für verschiedene Arten von Veranstaltungen, von Hochzeiten und Firmenevents bis hin zu privaten Feiern oder Messen. Es ermöglicht ein elegantes und dennoch praktisches Servieren, das den Gästen die Möglichkeit gibt, eine Vielzahl von Aromen in einem einzelnen Glas zu probieren.
5. **Praktisch und hygienisch:** Besonders bei Events, bei denen viele Gäste anwesend sind, stellt das Servieren in Gläsern eine hygienische und praktische Lösung dar, da es das Berühren von Besteck und Tellern minimiert.

Laden Sie Ihre Gäste zu uns ein und genießen Sie eine exklusive **Veranstaltung** in unseren **stilvollen** Räumlichkeiten. Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Menü- und Getränkekarten, eine individuelle Dekoration und ein Ambiente, das perfekt zu Ihrem Event passt.

Veranstaltungsräume und Ausstattung

Terrasse

Unsere sonnige Terrasse bietet Platz für eine entspannte Feier im Freien. Sie ist ideal für Sommerfeste, Hochzeiten oder Firmenfeiern. Mit Weitblick in die Landschaft schaffen wir ein besonderes Ambiente für Ihre Gäste.



Innenräume

Unsere Innenräume sind rustikal, aber elegant gestaltet und bieten Platz für **90 Gäste**. Ob eine **kleine** Feier oder eine **große Veranstaltung**, wir passen den Raum flexibel an Ihre Bedürfnisse an.



DJ und Kontakt Infos

Um Ihre Veranstaltung **musikalisch** zu untermalen, bieten wir Ihnen einen **professionellen** DJ-Service an, für weitere Infos gerne anfragen. Ob für eine elegante Hochzeit oder eine ausgelassene Firmenfeier – unser DJ sorgt für die passende Stimmung mit einer breiten Auswahl an Musikgenres.

Planung und Organisation

Flexibilität und Individualität

Wir sind flexibel und stellen sicher, dass jedes Event den Vorstellungen unserer Kunden entspricht. Besprechen Sie mit uns Ihre Wünsche, und wir finden die perfekte Lösung für Ihre Veranstaltung.

Ablaufplanung

Von der ersten Anfrage bis zum letzten Gast – wir begleiten Sie durch den gesamten Prozess der Planung. Dabei achten wir darauf, dass jeder Schritt präzise und reibungslos verläuft.

Preise und Angebote

Preisliste für Catering und Events

Die Preise für unsere Catering-Services variieren je nach Umfang der Veranstaltung, Anzahl der Gäste und speziellen Anforderungen. Wir erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot, das auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.

Kontakt und Buchung

Buchungsanfrage

Wenn Sie eine Veranstaltung bei uns buchen möchten, melden sich direkt telefonisch oder per Mail bei uns.

Wir besprechen persönlich alle Details und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Kontaktinformationen

- **Telefon:** 07822-861410
- **E-Mail:** info@parkrestaurant.de
- **Website:** www.parkrestaurant.de
- **Instagram:** @loefflers_parkrestaurant
- **Adresse:** Mühlenweg 33 in 77955 Ettenheim



Und danach heißt es, „**Einfach nur genießen!**“

Ihre Familie Löffler