

All Inklusiv Angebote Privatkunden





Herzlich Willkommen bei LuLe Catering!

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Party- und Cateringservice und unseren speziellen All Inclusive Angeboten, die sich für jede Art von privaten Feierlichkeiten, wie Hochzeit, Geburtstage und Jubiläen.

Hier haben Sie den Vorteil, dass Sie die komplette Arbeit in unsere Hand legen und von Anfang an die Kosten fest im Blick haben.

Unsere Angebote basieren auf einem Buffetvorschlag, den Sie sich aus unserem Cateringprospekt aussuchen können.

Dazu bekommen Sie von uns ein Getränkesortiment, das auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist, was aber auch auf Wunsch noch angepasst werden kann, sowie geschultes Servicepersonal.

Außerdem stellen wir Ihnen das gesamte, für Ihre Feierlichkeit benötigte Equipment zur Verfügung.

Haben Sie dann aus diesem Prospekt die passende Auswahl getroffen oder haben Sie noch Fragen zu unserem Angebot steht Ihnen, **Carmen Märker**, gerne unter

Tel: +49 171 8978496 oder info@lulecatering.de

zur Verfügung.



Feiern zum Festpreis „All Inklusiv“

Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 6 Stunden**. Auf- und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Verlängerungsstunden werden bis zu einer gemeldeten Anzahl von 50 Personen mit 3,00 € berechnet. Ab einer Anzahl von 51 Personen und mehr mit 2,00 €.

Unsere Pauschalfeiern können wir in unserem Saal (bis zu 80 Personen), in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen.

Fehlt Ihnen ein passender Veranstaltungsort, helfen wir Ihnen gerne bei der Suche geeigneter Räumlichkeiten. Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal, sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 350,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlungen anmieten.

Unsere Vorschläge können selbstverständlich noch nach Ihren Wünschen gegen Aufpreis abgeändert oder ergänzt werden.

	Super Spar Pauschale	Spar Pauschale	Basis Pauschale	Klassik Pauschale
Buffet- oder Menüpreis	bis 25,00 €* *	bis 25,00 €* *	bis 28,00 €* *	bis 30,00 €* *
Getränke	Krombacher Pils Coca-Cola / Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Classic Alkoholfreies Pils	Krombacher Pils Coca-Cola / Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft	Krombacher Pils Coca-Cola / Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke Rotwein Hausmarke Weißwein Hausmarke Roséwein Hausmarke	Krombacher Pils Coca-Cola / Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke Dornfelder Grauer Burgunder Hammel Roséwein
Spirituosen	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden	Wodka Jägermeister Waldmeister	Wodka Jägermeister Waldmeister Gordon Gin Baileys
warme Getränke	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee
Tischwäsche	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
Geschirr & Besteck	Ja	Ja	Ja	Ja
Gläser	Ja	Ja	Ja	Ja
Servicepersonal***	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Sonstige Equipment und Dienstleistungen	Theke mit Zapfanlage Papierservietten	Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blume Papierservietten	Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blume Papierservietten	Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blumen Papierservietten edel
Pauschalpreis Pro Person	60,00 €	65,00 €	75,00 €	80,00 €

	Bestseller Pauschale	Premium Pauschale	Exklusive Pauschale	Luxus Pauschale
Buffet- oder Menüpreis	bis 33,00 €*	bis 38,00 €*	bis 43,00 €*	bis 50,00 €*
Getränke**	Krombacher Pils Coca-Cola / Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke Dornfelder Grauer Burgunder Hammel Roséwein	Krombacher Pils Coca-Cola / Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Chianti Classico Primitivo Hammel Roséwein	Krombacher Pils Coca-Cola / Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Rießling Primitivo Hammel Roséwein	Krombacher Pils Coca-Cola / Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Cremant Rießling Merlot Hammel Roséwein
Spirituosen	Wodka Ramazotti Bacardi weiß Tequila Gordon Gin Baileys Grappa	Wodka Ramazotti Bacardi weiß Tequila Gordon Gin Baileys Grappa Malteser	Wodka Ramazotti Remy Martin V.S. Tequila Beefeater Gin Havana Club Rum Baileys Grappa Johnny Walker	Wodka Ramazotti Remy Martin V.S. Tequila Hendricks Gin Havana Club Rum Baileys Grappa Johnny Walker
warme Getränke	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee
Tischwäsche	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
Geschirr & Besteck	Ja	Ja	Ja	Ja
Gläser	Ja	Ja	Ja	Ja
Servicepersonal***	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Sonstige Dienstleistungen	Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Papierservietten edel	Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Tuchservietten	Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Tuchservietten Tischbänder	Theke mit Zapfanlage Blumengesteck Tuchservietten Platzteller
Pauschalpreis Pro Person	85,00 €	90,00 €	125,00 €	155,00 €

* Freie Buffetauswahl aus diesem Prospekt bis zur Buffetpreisgrenze.

** Das Getränkesortiment kann gegen Aufpreis individuell abgeändert werden.

*** Bei Feierlichkeiten in unserer Location ist das Servicepersonal inklusive.

Themen All Inklusiv Angebot „Mittelalter“

Mittelalterliches Buffet Gegessen wird mit den Fingern und dem Dolch		
<p>Warmer Buffeteil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ofenfrische Flugentenbrust • Tafelspitz mit Meerrettichsauce • Frisches Spanferkel im Ganzen • Gegrillte Schweinshaxe • Pikante Hähnchenbollen • Frische Bachforelle <p>Beilagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apfelrotkohl • Geschmorter Kohl • Bunte Gemüse aus dem Burggarten • Blechkartoffeln • Kartoffelklöße • Kartoffelgratin <p>Salate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speckkartoffelsalat • Krautsalat • Bunte Salate aus dem Burggarten <p>Dessert:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Armer Ritter mit Kompott • Rote Grütze mit Vanillesauce 	<p>Getränke</p> <p>Krombacher Pils Coca-Cola, Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke Dornfelder Grauburgunder Rose</p>	
	<p>Spirituosen</p> <p>Wodka Obstler Mariacron Baileys Jägermeister</p>	
	<p>Warme Getränke</p> <p>Kaffee Tee</p>	
	<p>Equipment</p> <p>Dolche Geschirr Gläser Steingutkrüge Sackleinenwäsche</p>	
	<p>Serviceleistungen (Bei Feierlichkeiten in unserer Location ist das Servicepersonal inklusive.)</p>	<p>Service Buffetkräfte</p>
	<p>Tischdekorationen</p>	<p>Kerzenbretter Schlabberlätze Kuhhörner</p>
	<p>Veranstaltungsdauer</p>	<p>6 Stunden</p>
	<p>Individualänderungen</p>	<p>möglich</p>
	<p>Pauschalpreis / Pers.</p>	<p>80,00 €*</p>

Themen All Inklusiv Angebot „Karibik“

Karibisches Grillbuffet		
<p><u>Vorspeisen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Scampis al Ajoli • Spicy chicken wings • Würziges Fleischbällchen mit Mangochutney <p><u>Vom Holzkohlegrill:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Schwertfischsteak auf Gemüsebett in der Folie • Havanna Steakspeie vom Roastbeef • Hähnchenbrustfilet in Curry-Ingwer-Marinade • Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch • American Spare-Ribs <p><u>Beilagen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Reispfanne Trinidad • Buttermaiskolben • Backkartoffeln mit Guacamole • Baguette, Butter & Kräuterbutter • Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips <p><u>Salate:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mexicosalat • Gurkensalat mit Isla-Bella-Dressing • Kartoffel-Mango-Salat <p><u>Dessert:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Frisches Obstbouquet • Vanillecreme mit Jamaika Rum und Schokoraspel • Mango-Joghurt-Mousse 	<p>Getränke</p> <p>Krombacher Pils Corona Coca-Cola / Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Tonic Bitter Lemon Sekt Hausmarke Chardonnay Cabernet-Sauvignon</p>	
	<p>Spirituosen</p> <p>Wodka Havanna Club Gordon Gin Baileys Ramazotti Waldmeister Grappa</p>	<p>Warme Getränke</p> <p>Kaffee Tee</p>
	<p>Equipment</p> <p>Theke mit Zapfanlage Geschirr Besteck Gläser Profigrill & Holzkohle Grillpavillon Riesenpfanne mit Gas</p>	<p>Grillpersonal Serviceleistungen (Bei Feierlichkeiten in unserer Location ist das Servicepersonal inklusive.)</p>
	<p>Tischdekorationen</p> <p>karibische Blumengestecke Blumenkette</p>	<p>ja auf Anfrage</p>
	<p>Veranstaltungsdauer</p> <p>6 Stunden</p>	<p>möglich</p>
	<p>Individualänderungen</p> <p>120,00 €* </p>	<p>möglich</p>
	<p>Pauschalpreis / Pers.</p>	<p>120,00 €* </p>

Themen All Inklusiv Angebot „Oktoberfest“

Oktoberfest Buffet		
<p>Warmer Buffeteil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schweinebraten mit deftiger Bratensauce • Nürnberger Rostbratwürste • Bayerischer Leberkäse • Knödel • Apfel-Blaukraut • Sauerkraut • Stampfkartoffeln <p>Kalter Buffeteil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forellenfilets mit Apfelmeerrettich • Hähnchenschenkel • Fleischpflanzerln • Radi • Deftiger Landkäse und Obazda <p>Salate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speckkartoffelsalat • Krautsalat • Frische Rohkostsalate der Saison <p>Brot:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deftiges Bauernbrot mit Butter und Griebenschmalz • Laugenbrezeln <p>Dessert:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bayerische Vanillecreme mit Waldbeeren 	Getränke	Oktoberfestbier Erdinger Weizen Erdinger Weizen alkoholfrei Coca-Cola / Cola Light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke Grauburgunder Dornfelder Weißherbst
	Spirituosen	Wodka Bacardi weiß Jägermeister Waldmeister Obstler
	Warme Getränke	Kaffee Tee
	Equipment	Theke mit Zapfanlage Geschirr Besteck Gläser Steingutkrüge
	Serviceleistungen (Bei Feierlichkeiten in unserer Location ist das Servicepersonal inklusive.)	auf Anfrage
	Tischdekorationen	Papierdecke Bayernraute Oktoberfestdekoration Kleine Blumengestecke
	Veranstaltungsdauer	6 Stunden
	Individualänderungen	möglich
	Pauschalpreis / Pers.	85,00 €*

Equipment

Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	3,00 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	5,00 €
Festzeltgarnitur komplett	15,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	9,50 €
Stehtisch, 80cm DM	9,00 €
Stehtischhülle weiß, inkl. Reinigungskosten	5,00 €
Buffettisch 220 x 60 cm	6,50 €
Bankett-Tisch rund, 160 cm DM	28,00 €
Polsterstuhl	5,50 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	14,00 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	2,50 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	50,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	85,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	40,00 €
Kühlanhänger	195,00 €
Flaschenkühlschrank	70,00 €
Mehrzweckglas Willy-Becher 0,2L	0,80 €
Mehrzweckglas Willy-Becher 0,3L	1,10 €
Weinglas 0,1L/0,2L	1,80 €
Sektglas 0,1L	1,20 €
Terrassenheizstrahler	40,00 €
Propangas 11 kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	Tagespreis
Partypavillion weiß 4x10m inkl. Aufbau	Preis auf Anfrage
Partypavillion weiß 4x8m inkl. Aufbau	Preis auf Anfrage
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	Preis auf Anfrage
Festzelt ab 100 bis 1.600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

Personal

Grillmeister (grillt bis 30 Personen) Dauer 2 Std.	pro Person / Stunde	31,00 €
Grillhelfer (hilft ab 30 bis 100 Personen) Dauer 2 Std.	pro Person / Stunde	27,00 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	27,00 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	27,00 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	24,00 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen der LuLe Catering UG (haftungsbeschränkt)

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge zwischen der LuLe Catering UG haftungsbeschränkt und Privatkunden über die Nutzung unserer Catering- und Partyservicedienstleistungen. Privatkunde (Verbraucher) ist jede natürliche Person, die den Vertrag zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Die Lieferungen und Leistungen der LuLe Catering UG erfolgen ausschließlich aufgrund dieser AGB.
2. Der Vertrag kommt durch Annahme der Kundenbestellung durch die LuLe Catering UG zustande. Vertragspartner ist in jedem Fall unsere Unternehmenszentrale, LuLe Catering UG, Bischof-Vierter-Straße 3, 59379 Selm-Cappenberg.
3. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste (09/2025) verlieren alle vorherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.
4. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. Die Kosten für Anlieferung- und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern. Bei unzumutbar weiten oder erschwerten Lieferwegen vom Lieferfahrzeug zum Veranstaltungsort (fehlende Parkmöglichkeit, Fußwege über 50m, Treppen über 2 Etagen ohne funktionierenden Fahrstühle etc.), behalten wir uns eine Nachberechnung von Personalkosten zu einem Satz von 15,00 € je halbe Stunde und Person vor.
6. Zeitliche Lieferverschiebungen von bis zu 30 Minuten sind vom Kunden zu tolerieren. In Fällen höherer Gewalt ist die LuLe Catering UG für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
7. Reklamationen und / oder Mängelrügen sind schriftlich auf dem Lieferschein zu vermerken oder vor Ort bzw. unverzüglich telefonisch unter 0171 – 897 84 96 anzuzeigen. In solchen Fällen behalten wir uns zunächst das Recht auf Nachbesserung vor. Eine Beschwerde am Folgetag kann von uns nicht nachvollzogen und somit nicht berücksichtigt werden.
8. Eine Stornierung des Auftrages ist spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung. Bei späteren Stornierungen erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe von 25% des Auftragswertes.
9. Ab 500,00 € Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 50% nach Bestätigung, spätestens aber vier Wochen vor Erfüllung des Auftrages.
10. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, bei Lieferung in bar.
11. Das Geschirr und Partyequipment kann ungespült zurückgegeben werden. Fehlendes oder beschädigtes Equipment ist zum Neuwert zu ersetzen.
12. Sollte der Kunde nicht ausdrücklich widersprechen, wird der LuLe Catering UG gestattet, dezente Visitenkarten zu Werbezwecken am Buffet auszulegen.
13. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
14. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist der Sitz der Betriebsstätte LuLe, Kreisstraße 133, 59379 Selm.