

**FOOD &
BEVERAGE**

LUMEOS
EVENT

**LUMEOS
EVENT
ANGEBOTE**

L
LOK
SCHUPPEN
MARBURG



KULINARIK VOM FEINSTEINEN



DAS
**BESONDERE
FOODANGEBOT**
FÜR
DICH

MACH DEIN EVENT ZUM **KULINARISCHEN HIGHLIGHT**

GANZ NACH DEINEM GESCHMACK

Damit dein Event auch kulinarisch ein Highlight wird, haben wir das passende Foodangebot für dich. Flexibel adaptiert auf deine Wünsche und frei skalierbar. Du bestimmst.

ABSOLUT VIELSEITIG

Das besondere: Der LOKSCHUPPEN MARBURG vereint verschiedene kulinarische Angebote unter einem Dach:

PASSIOPETUA Restaurant

Besonders und gehoben – Fine Dining vom Indoor Grill

OMNIO Deli

Frisch und urban – Casual Dining vom Pizzaofen

INNOCOUP COFFEE & BAR

Relaxed und schnell – Café-Genuss aus eigener Rösterei

FIORI BAR

Crazy & experimentell – Coole Drinks von unserer Bar



Im LUMEOS Event erhältst du das „Best of“ aus diesen verschiedenen Welten. Professionell auf den Punkt, auch im großen Stil - um deine Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen.

AUSSERGEWÖHNLICH

Unser Foodkonzept hat, wie der LOKSCHUPPEN selbst, Ecken und Kanten. Er ist alles andere als gewöhnlich, sondern anders, besonders. Wir arbeiten plant-based mit tierischen Ergänzungen - im wahrsten Sinne des Wortes. Wir feiern das Beste aus beiden Welten: Flora und Fauna, aber setzen auf bewussten Genuss.

Unser Credo: Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit in einzigartiger Symbiose. Verspielt, mit einem Augenzwinkern.

EINFACH AUSWAHLEN

STEP 1

WÄHLE ZWISCHEN
GOLD, PLATINUM
ODER **BLACK**.

DER WESENTLICHE UNTERSCHIED: DIE AUSWAHL.

Du entscheidest was und wie viel Variation du deinen Gästen anbieten möchtest – passend zu deinem Event, deinen Bedürfnissen und deinem Budget.

Wähle zwischen

GOLD – superguten Basics

PLATINUM – besonderer, erweiterter Auswahl

BLACK – das Angebot für den Wow-Effekt

STEP 3

ERHALTE DEIN
**PERSÖNLICHES
ANGEBOT**

Schicke uns deine individuelle Wunschliste und wir erstellen dir dein Angebot. Oder lass dich von einem unserer Profis beraten, um das Angebot abzurunden!

Bist Du bereit? Los geht's.



**GOLD
PLATIN
BLACK**
DREI KATEGORIEN
ZUR AUSWAHL

STEP 2

WÄHLE DEINE FAVORITES –
PICK & MIX!

DEIN BEST OF AUS VERSCHIEDENEN KATEGORIEN.

Süßes, Salziges, Gesundes. Ob abgefahrene Specials oder beliebte Klassiker – knusprig, knackig, samtig-cremig oder frisch und leicht. Vegan, veggie, meaty. Da ist für jeden was dabei. Gib deinem Food Angebot eine persönliche Note, kreierte ein Best Of oder style es passend zu deinem Thema.

Wie? Einfach ankreuzen/anklicken.



COFFEE BREAK PAKETE



**JETZT
ERSTMAL
PAUSE
PREIS UND
INHALT**

GOLD

8,50 € pro Person

Inklusive

Teespezialitäten
Filterkaffee
Stilles Wasser

Auswahl von

2 Coffee Break Snacks

PLATINUM

12 € pro Person

Inklusive

Teespezialitäten
Filterkaffee
Stilles Wasser
Sprudel Wasser
Hausgemachter Eistee
Ganzes Obst

Auswahl von

3 Coffee Break Snacks

BLACK

16 € pro Person

Inklusive

Teespezialitäten
Filterkaffee
Kaffeespezialitäten
Stilles Wasser
Sprudel Wasser
Hausgemachter Eistee
1 Soft Drink p.P.
Ganzes Obst

Auswahl von

4 Coffee Break Snacks

COFFEE BREAK MENU



SÜSSES

- Croissant Natur
- Nussplunder
- Franzbrötchen
- Kasten Kuchen des Tages
- Streuselkuchen
- Obstsalat
- Apfelplunder
- Puddingplunder
- Zimtschnecken
- Himbeer-Puddingplunder



SALZIGES

- Bagel mit Frischkäse
- Tomate Mozzarella im Glas
- Noodle-Sticks Teriyaki
- Butterbrezeln
- Kleines Laugengebäck und Dip
- Spinat-Käse-Strudel
- Falafel und Hummus-Dip
- Tomatenstrudel

JETZT
ERSTMAL
PAUSE
WÄHLE
DEINE
FAVORITES



GESUNDES

- Naturjoghurt und Fruchtjoghurt
- Tapioka-Kokospudding
- Bircher Müsli
- Gemüse und Kräuterquark
- Kichererbsen-Bulgur-Salat
- Kräuterfrischkäse und Pumpernickel Brot
- Rote Beete und Walnuss im Gläschen
- Feta Käse und Gurken-Salat im Gläschen

BÜFFET PAKETE



**STÄRKUNG?
JETZT ENERGIE
AUFTANKEN**
PREIS UND
INHALT

GOLD

44 € pro Person

Auswahl von

2 Vorspeisen

2 Hauptgänge

2 Beilagen

1 Dessert

PLATINUM

62 € pro Person

Auswahl von

3 Vorspeisen

2 Hauptgänge

3 Beilagen

2 Desserts und Obst

BLACK

84 € pro Person

Auswahl von

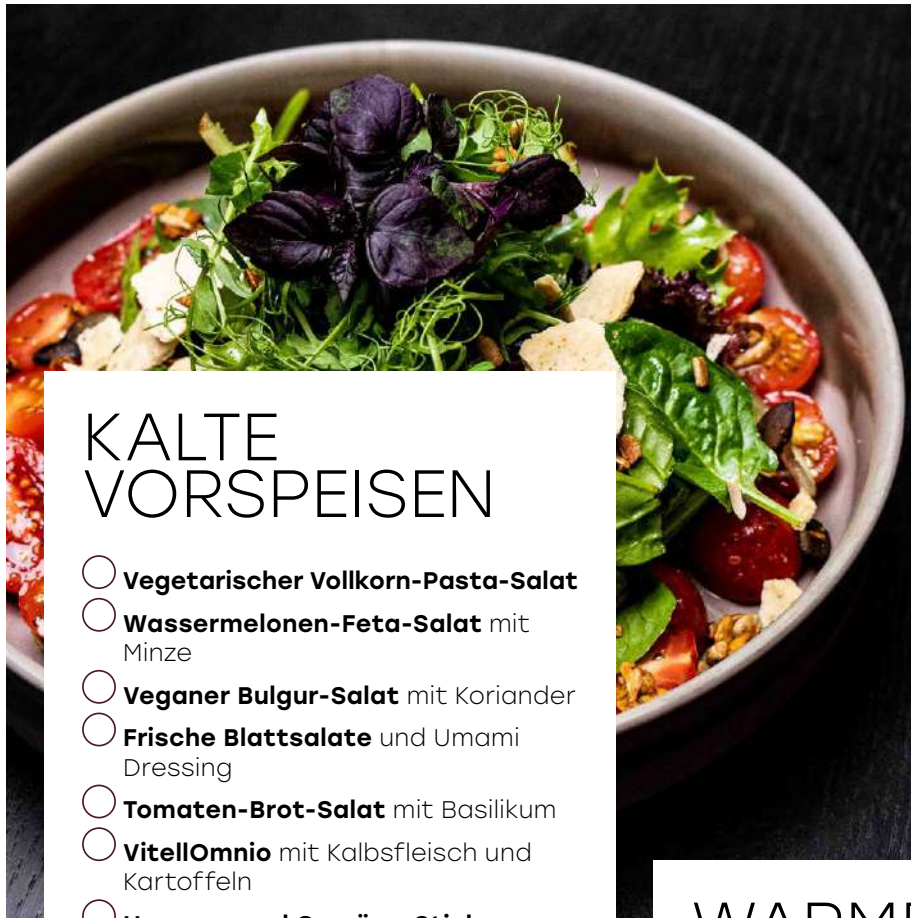
4 Vorspeisen

3 Hauptgänge

4 Beilagen

3 Desserts und kleine Käseauswahl

BÜFFET MENU



KALTE VORSPEISEN

- Vegetarischer Vollkorn-Pasta-Salat**
- Wassermelonen-Feta-Salat** mit Minze
- Veganer Bulgur-Salat** mit Koriander
- Frische Blattsalate** und Umami Dressing
- Tomaten-Brot-Salat** mit Basilikum
- VitellOmnio** mit Kalbsfleisch und Kartoffeln
- Hummus und Gemüse-Sticks**

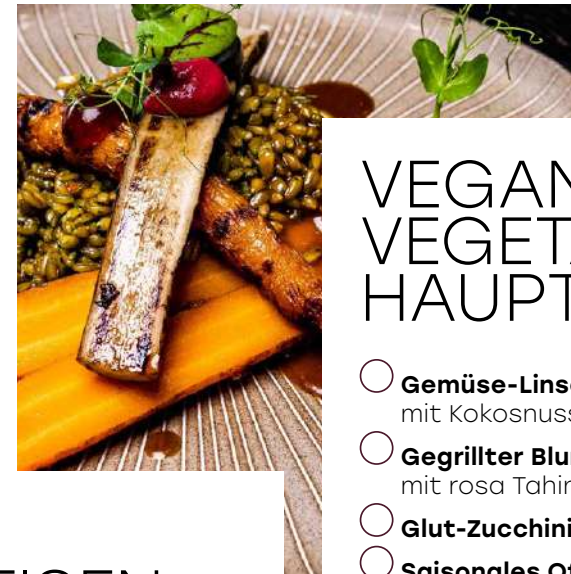
Folgende Vorspeisen stehen nur für **Platinum & Black** Pakete zur Auswahl

- Konfierter Lachs und Gurke** mit Dill und Frischkäse
- Vitello Tonnato** mit Thunfischsauce
- Kaltes Roastbeef** mit Remoulade und Salatherzen

WARME VORSPEISEN

- Karotten-Ingwer-Suppe** 🌱🌱
- Gulasch-Suppe**
- Zitronengras-Kokos-Suppe** mit Hähnchen
- Linsen-Curry-Suppe** 🌱🌱
- Tomaten-Suppe** mit Basilikum 🌱🌱
- Rinderkraftbrühe** mit Einlage

Alle Suppen servieren wir mit Toppings



VEGANE & VEGETARISCHE HAUPTGANGE

- Gemüse-Linsen-Curry** mit Kokosnuss
- Gegrillter Blumenkohl** mit rosa Tahina
- Glut-Zucchini** mit Couscous gefüllt
- Saisonales Ofen-Gemüse**
- Vegane Pasta**, Kirschtomaten, Basilikum und Cashewkerne
- Vegetarische Ravioli**
 - Feige-Pecorino
 - Erbse-Minze
 - Rote Bete
 - Basilikum-Limette
 - Zucchini-Sesam
- Gegrillte Glut-Karotten** auf Karottenpüree mit Feuer-Vayo

Das 🌱🌱 markiert vegane Gerichte.

**STÄRKUNG?
JETZT ENERGIE
AUFTANKEN
WÄHLE DEINE
FAVORITES
1/2**

BÜFFET MENU



BEILAGEN & SAUCEN

- Junge Kartoffeln mit Kräutern
- Frisches Ofengemüse
- Selleriepüree
- Kartoffelstampf
- Butternudeln
- Karottenpüree
- Rosmarin-Kartoffeln
- Polenta mit frischen Kräutern
- Warmer Kartoffelsalat mit Ebbelwoi-Dressing und Frühlingslauch
- Rahm-Kohlrabi
- Glut-Zucchini aus dem Ofen

Auswahl an Saucen

- BBQ-Sauce
- Vegane Bratensauce
- Pilzrahmsauce
- Honig-Senf-Sauce
- Schmor-Jus
- Meerrettichsauce

FLEISCH & FISCH HAUPTGÄNGE

- Kabeljau auf Honig-Senf-Sauce
- Lachsfilet gebraten auf buntem Gemüse
- Saiblingsfilet auf Kräutersauce
- Geschmorte Rinderschulter
- Hähnchenbrust mit Limette und Pfeffer
- Hähnchengeschnetzeltes mit Pesto-Sauce
- Schweinesteak mit Pilzrahmsauce und Zwiebeln
- Tafelspitz mit Knollengemüse

Folgende Hauptgänge stehen nur für **Platinum & Black** Pakete zur Auswahl

- Roastbeef rosa gegart
- Rinderhüftsteak gebraten auf Schmorzwiebeln
- Lammschulter geschmort



STÄRKUNG?
JETZT ENERGIE
AUFTANKEN
WÄHLE DEINE
FAVORITES
2/2



DESSERTS

- Dunkles Schokoladenmousse
- Obstsalat
- Panna Cotta mit Beeren
- Veganer Tapioka-Pudding mit Kokos und Mango
- Apfel-Tiramisu
- Süßer Quark mit Fruchtsauce
- Veganer Schokoladenkuchen mit Salz-Karamell
- Vegane Hafer-Panna Cotta
- Veganes Schoko-Malabi mit Himbeeren
- Vanillecreme mit Crumble und Heidelbeeren

BÜFFET IMPRESSIONEN



BÜFFET
EINZIGARTIG
PRÄSENTIERT,
INDIVIDUELL
ABGESTIMMT.

KONTAKT TEAM



DEINE
ANSPRECH-
PARTNER
IMMER FÜR
DICH DA

FÜNDIG GEWORDEN? DANN SCHICKE UNS JETZT DEINE WUNSCHLISTE

**WIR FREUEN UNS, DICH UND DEINE GÄSTE BEI EINEM UN-
VERGESSLICHEN EVENT KULINARISCH ZU VERWÖHNEN!**
Für Rückfragen oder eine individuelle Beratung steht dir
unser erfahrenes Eventmanagement Team jederzeit zur
Verfügung.

MELDE DICH GERN BEI UNS

+49 (0)6421 889 8950
event@lokschuppen-marburg.com

