

ON TOUR

CATERINGMAPPE





WELCOME

People who love to eat are always the best people!

Mit viel Leidenschaft und dem Auge fürs Detail sorgen wir in unseren Locations oder bei Dir vor Ort für ein unvergessliches Erlebnis. Mit Professionalität und bester Qualität setzen wir Food-Konzepte am Puls der Zeit mit dem gewissen Etwas um.

Dabei stehen wir Dir mit innovativen Ideen, Persönlichkeit und Passion stets zur Seite. Als verlässlicher Partner setzen wir die Klassiker von morgen kulinarisch neu in Szene und machen jede Veranstaltung durch unser Know-How zu einem Event, der Dir und Deinen Gästen lange in Erinnerung bleibt.

Bodenständigkeit trifft jungen, frischen Lifestyle.

Unsere neue Cateringmappe zeigt unseren ganz speziellen Mix aus Verbundenheit zu unserer Homebase Stuttgart und unserem ganz besonderen „Vibe“.

Mit den hier vorgestellten kulinarischen Angeboten, vom „Local Surfer“, der unseren lokalen Bezug widerspiegelt, über den „Regular Surfer“ bis hin zu unseren eigentlichen Wurzeln, dem „Goofy Surfer“ und der „Green Wave“, geben wir Einblicke in die abwechslungsreiche, gastronomische Welt der Schräglage.

Mit unseren Foodtruck Asphalturfer heben wir nun schon seit vielen Jahren die Streetfood-Welt in der Region auf ein neues Level. Optisch ein Hingucker, verbunden mit den besten Zutaten aus der Region und einem lockeren Team, schaffen wir ganz neue Akzente und ganz sicher ein spezielles Highlight.

Unser Erfolgsrezept:

Handverlesene Zutaten, ein Team von Food-Enthusiasten und eine erstklassige Organisation. Dazu noch eine Prise Experimentierfreude und fertig ist ein außergewöhnliches Catering-Erlebnis - Willkommen in der Welt der Schräglage!



LOCAL SURFER





— LOCAL SURFER — FINGERFOOD

Schwäbischer Kartoffelsalat 
Senf | Zwiebel

Maultaschensalat 
Radieschen | Schnittlauch

Rote-Linsen-Salat 
Rote Bete | Spinat

Wurstsalat
Schwarzwurst | Bierschinken | Essiggurke | rote Zwiebel

Saitenwürstchen
Senf | Baguette

Fleischküchle vom Rind
Schalotte | Senf

Räucherforelle
Meerrettichschaum

Waldfrucht-Krone
Biskuit | Pistazie

Vanillemousse
Grütze von roten Beeren

— LOCAL SURFER — BUFFET

Gurkensalat 
Dill | Rahm

Feldsalat 
Kräuter-Croûtons | Kürbiskernöl | Orangenfilets

Kartoffelsuppe 
Kräuter-Croûtons | Schnittlauch

Schweinekrustenbraten
Biersauce | Semmelknödel | Sauerkraut

Gemüsemautaschen 
Babyspinat | getrocknete Kirschtomaten

Ofenschlupfer
Apfel | Vanille-Sauce

Tarte 
Cheesecake | Waldbeeren



— LOCAL SURFER — MENÜ

Wildkräuter-Salat

Ziegenkäse | Sonnenblumenkerne
Honig-Balsamico



Kalbsbäckchen - geschmort -

Lembergerjus | Kartoffel-Selleriepüree | Marktgemüse

Pilzragout

Kartoffelknödel | Petersilie



Schwarzwälder

Kirsche | Sahne | Schokolade



REGULAR SURFER





— REGULAR SURFER — FINGERFOOD

Quiche

Gemüse | Bergkäse



Tortellini-Salat

getrocknete Tomate | Basilikum



Kokos-Currysuppe

Zuckerschoten | Limette



Lachs-Törtchen | Crème fraîche

Wiener Schnitzel

Kalb | Zitrone | Sardellenfilet | Kaper | Petersilie

Zucchinirollchen

Frischkäse | Knoblauch | Zitrone



Wrap

Hähnchen - gegrillt - | Honig-Senf | Eisbergsalat
Cherry-Tomate | Grana Padano

Panna Cotta

Vanille | Granatapfel

Schokoladentraum

Zartbitter-Staub | Schokoladenglasur



— REGULAR SURFER — BUFFET

Babyleaf-Salat

Granatapfel | Berghonig-Balsamico



Quiche Lorraine

Speck | Käse

Schwarzwurzelcremesuppe

Petersilienöl | Pinienkerne



Schweinefilet im Speckmantel

Bohnengemüse | Süßkartoffelgratin

Ricotta-Gnocchi

Kirschtomaten | Rucola | Kalamata Oliven | Parmesan



Mousse au Chocolat - Duo -

hell & dunkel

Mascarponecreme

Karamellglasur



— REGULAR SURFER — MENÜ

Wildkräuter-Salat

Feigen-Dijonsenf-Vinaigrette | Schwarzbrotcroutons
Kräuterblüten



Roastbeef

- am Stück bei 56 Grad gegart -
Kartoffelgratin | Lembergerjus

Weißweinrisotto

Ziegenkäse | getrocknete Tomaten



Schokoladentarte

Staubzucker | Physalis



GOOFY SURFER



GOOFY SURFER FINGERFOOD

Garnele - gegrillt -
geröstetes Brot | Limette | Chili

Scampi
Avocado | Limette | Olivenöl

Oktopus-Salat
Olivenöl | Knoblauch | Limette

Sandwich
Halloumi | Grillgemüse | Minze 

Chorizo & Paprika - gegrillt -
Oliven mariniert | geröstetes Brot

Mini-Wrap
Lachs | Frischkäse | Rucola | Feigen-Senf

Sandwich
Roastbeef | Cipolline Borettane | Zitronenmayonnaise

Petit Fours
Zucker-Punsch | Schokolade | Pistazie
Marille | Erdbeere | Maracuja



— GOOFY SURFER — BUFFET

Garnelensalat

Avocado | Radicchio

Bulgur-Salat

Halloumi - gegrillt - | Zitrone | Tomate
Minz-Pesto | Basilikum



Gazpacho Ajoblanco

Gurke | Tomate | Paprika



Paella - Das Original -

Riesengarnelen | Kabeljau | Hühnchen | Chorizo

Weißweinisotto

Ziegenkäse | getrocknete Tomaten



Limoncello-Mascarpone-Sorbet

Zuppa Inglese

Biskuit | Waldfrucht



— GOOFY SURFER — MENÜ

Burrata

Tomate | Basilikum | Bruschetta-Trio 

Surf and Turf

Rinderfilet | Garnele | Kartoffel - gebacken -
Gemüse | Zitronen-Thymiansauce

Filet vom Loup de Mer

Zitronen-Gerstenrisotto | Gemüse-Ratatouille

Cheesecake

Salted Caramel | Feige | Brombeere



GREEN WAVE





GREEN WAVE

FINGERFOOD

vegetarisch & vegan

Strauchtomate

Mozarella | geröstetes Brot | Olivenöl

Pasta

San Marzano Tomate | Paprika | Olive | Mozzarella | Basilikum

Zucchinirollchen | Frischkäse | Knoblauch | Zitrone

Ziegenkäse

Feige | Balsamico | Ciabatta | Thymian | Berghonig

Wrap Falafel - Rote Linsen -

Cherrytomate | Rucola | Mango-Chutney 

Falafel-Spieß

Sesam | Mango-Chutney | Dattel-Feigen Hummus

Ziegenkäse

Mandel | Ciabatta

Brownie

Schokolade | Marillenkompott

Erdbeersalat

Aceto Balsamico di Modena | Minze 



GREEN WAVE

BUFFET

vegetarisch & vegan

Antipasti

Zucchini | Aubergine | Champignon | Paprika

Couscous-Salat

Falafel | Blattpetersilie | Limette 

Gurken-Dill-Ingwer Suppe

Pilzrisotto

gebratenes Gemüse 

Kichererbsencurry
Gemüse | Duftreis 

Panna Cotta

Wasabi | Gurke | Berghonig

Bananentarte

karamellierte Walnuss | Ananas-Chutney 



GREEN WAVE MENÜ

vegetarisch & vegan

Rote & Gelbe Bete Tatar

Apfel | Kürbisker



Grünes Risotto

Brokkoli | Erbse | Spinat



Chili sin Carne

Sojabohne | Mais | Tortilla Chips | Avocadomousse



Karottenkuchen

Marzipan | Pistazie



WINTER WAVE



WINTER WAVE FINGERFOOD

Gebackene Feige 
Ziegenkäse

Pastete 
Wirsing | Pilz-Rahm

Ziegenkäse 
Rote Bete Carpaccio | Pistazienkrokant

Kartoffelsuppe 
Croûtons

Scampi im Tempuramantel
glasierten Vanillekarotten

Roastbeef-Röllchen
Zitronenmayonnaise

Gebeizter Fjord-Lachs
Feldsalat | Feigen-Senf

Tiramisu
Spekulatius

Mousse au Chocolat
Waldbeeren



— WINTER WAVE — BUFFET

Garten-Salat

Granatapfel | Walnüsse | Parmesan | Honig-Balsamico 

Rucolasalat

Ziegenkäse | karamellierte Nüsse & Birnenspalten 

Maronencrèmesuppe mit Speckcroutons

Entenkeule

Portwein-Schokoladensauce | Rotkraut | Brezelknödel

Kabeljau - gebraten -

Babyspinat | Cherrytomaten | Berghonig-Glasur

Bandnudeln

Kräuterpesto | geröstete Mandeln & Pistazien 

Panna Cotta

Marzipan | Zimt

Zwetschken-Knödel

Zimt-Vanillesauce



— WINTER WAVE — MENÜ

Winter-Salat

Ziegenkäse | getrüffelte Feige | Cajun Garnele
Bruschetta

Barbarie Entenbrust

Kartoffelknödel - gefüllt - | Rotkraut | Bratenjus

Risotto

Frutti di Mare | Wilder Fenchel

Trüffel-Risotto

Granatapfelkerne 

Williamsbirne

Zimt | Spekulatius-Crumble | Vanillesauce



PIMP YOUR EVENT





— PIMP YOUR EVENT — MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Equipment & Live-Act

Ein Event nach deinem Geschmack!

Wir unterstützen dich mit unserer langjährigen Event- und Gastronomieerfahrung nicht nur kulinarisch, sondern auch bei der Planung und Umsetzung deiner Veranstaltung. Von der Auswahl der Location über die Ausstattung, Dekoration und Beleuchtung bis hin zu einer mobilen Cocktailbar und musikalischen Live-Act's stehen wir dir gerne zur Seite.

Magische Eiskreationen

Der Allrounder für jeden Anlass!

Vanilla Gelato | Chocolate Gelato | Salted Caramel Gelato
Frozen Yoghurt | Strawberry Sorbet VEGAN
Mango Sorbet VEGAN

Auf Wunsch mit Toppings

Chocolate-Chips | Zuckerstreusel | Bunte Schokolinsen | Gummibärchen
saisonale Früchte

Allergene & Zusatzstoffe auf Anfrage



— PIMP YOUR EVENT — MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Candy- & Snackbar

Der Special-Guest auf deiner Hochzeit!

- Bitte wähle bis zu acht Snacks / Süßigkeiten -
(kann kombiniert werden)

Süßigkeiten & Snacks

Gummibärchen | Schokoladenherzen | Mini-Schokoriegel | Zuckerstangen
M&M Bonbons | Saure Gummibärchen | Apfelringe | Maoam | Brausestäbchen

Kartoffelchips | Salzstangen | Mini-Salzbrezeln | Erdnüsse | NicNac´s
Tortilla Chips | Nussmix | Flips | Wasabi-Nüsse | Salzkekse

Auf Wunsch erweiterbar mit einer Popcornmaschine. Snacks und Süßigkeiten können auch selbst zusammengestellt werden.

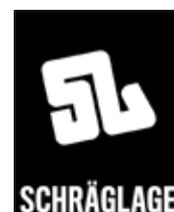
Easybar

Der Durstlöcher bei deinem Sommerevent!

So mobil und so flexibel, dass du dir selbst aussuchen kannst, was du an der Bar trinken möchtest. Lass dich von unseren Schräglage-Barkeepern verwöhnen, beame dich an den Beach und gönne dir von fruchtigen Cocktails über Longdrinks bis hin zum erfrischenden sommerlichen Weinmischgetränk eine Erholung vom stressigen Alltag.

Unsere Partner

Weingut Karl Haidle | Ginstr | Kessler Sekt
Dinkelacker | Coca Cola





ASPHALTSURFER BEACH- & STREET





— ASPHALTSURFER — BURGER

180gr. Beef vom Weiderind
Brioche-Bun | Salat | eingelegte Gurke
hausgemachte Burgersauce

&

Falafel | Brioche-Bun | Grillgemüse | marinierte Blattpetersilie
hausgemachter Hummus | Minz-Olivenöl

+

Topping

- Bitte wähle drei verschiedene Toppings -

Bacon | Bacon-Jam | Cheddar | Chili-Cheese-Sauce
Gegrillter Halloumi | Zwiebel-Relish | Eingelegte Zwiebeln | Eingelegte Gurken
Eingelegte Jalapenos | Garnelen - frittiert -

+

Beilagen

- Bitte wähle zwei Beilagen -

Pommes Frites | Curly Fries
Süßkartoffel-Pommes | Coleslaw

Auf Wunsch kann das Burger-Menü mit einem Sandwich für einen Aufpreis
erweitert werden. Je nach Kundenwunsch erstellen wir ein individuelles Angebot.



— ASPHALTSURFER — SANDWICHES

- Bitte wähle drei Sandwiches -
(Die Basis besteht immer aus einem 25cm Brioche-Sandwichbun)

Kategorie I

Falafel | Halloumi | Grillgemüse | marinierte Blatt Petersilie
Minz-Olivenöl | Hummus

HotDog | Wiener Würstchen | Gurken-Relish | Zwiebeln - geröstet -
Rinderhackfleisch | Blatt Petersilie | Kidneybohnen | Chili | Limette

Pulled Chicken | Coleslaw | Honig-Senf Sauce

Chorizo | Zwiebel-Relish | Chili | Limetten-Pfeffer

Kategorie II

Pastrami | Chili-Cheese-Sauce | Eingelegte Gurken
Marinierter Krautsalat

Beef-Balls | Krautsalat | Bacon-Jam
Chili-Cheese-Sauce

Roastbeef | Eingelegte Zwiebeln
Zitronenmayonnaise



— ASPHALTSURFER — SANDWICHES

Kategorie III

Surf & Turf | Roastbeef | Garnelen | Rucola | Sauce Tartare

Marinierte Garnelen | Cherrytomaten | Salat | Limetten-Olivenöl

Lamm-Tabouleh | Bulgur | Olivenöl | Limette | Minze

+

Beilagen

- Bitte wähle zwei Beilagen -

Pommes Frites | Curly Fries
Süßkartoffel-Pommes | Coleslaw

Auf Wunsch kann das Sandwich-Menü mit dem Burger-Menü kombiniert werden. Dazu bitte zwei Sandwiches und einen Burger auswählen. Ebenfalls können auch Sandwiches aus allen drei Kategorien individuell kombiniert werden. Je nach Kundenwunsch erstellen wir ein individuelles Angebot.