



LEHRIEDER
naturliebe KÜCHE

LEHRIEDER

2023/2024

DER CATERER FÜR IHREN MESSESTAND

1. PLATZ

Caterer
des
Jahres
2023

powered by

COOKING+
CATERINGINSIDE

- 01 | Warum Lehrieder
- 02 | Unsere Philosophie
- 03 | Frühstück
- 04 | Mittagessen
- 05 | Nachmittagssnack
- 06 | Standparty
- 07 | Nachhaltigkeit
- 08 | Kontakt





LEHRIEDER
naturliebe KÜCHE

Warum Lehrieder?

Hochwertiges Messe-Catering ist unsere Spezialität: Als Tochterunternehmen und langjähriger Servicepartner der Nürnberg Messe stehen wir für stets hohe Qualität, Umweltbewusstsein bei Produktion und Lieferung sowie komfortablen Service gleich vor Ort.

Mit unserem Konzept "naturliebe Küche" setzen wir auf Nachhaltigkeit, die man schmeckt: Regionale sowie saisonale Produkte lassen unsere Speisen zu dem werden, was sie sind. Dabei arbeiten wir stets im Sinne des Klimas. Seit Jahren erfassen wir unsere CO2-Bilanz und kompensieren diese mit diversen Klimaschutz-projekten. Für unsere Bemühungen für Ihr nachhaltiges Cateringerlebnis wurden wir mit dem "Deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte 2023" und dem Caterer des Jahres in der Kategorie Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

Gemeinsam mit Ihnen freuen wir uns darauf Ihren Messeauftritt kulinarisch zu begleiten.





Unsere Philosophie

Die Schönheit des Essens zelebrieren wir bei Lehrieder seit über 50 Jahren. Mit unserem Team von rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern realisieren wir Cateringideen der Spitzenklasse. Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft, die davon überzeugt sind, dass Essen verbindet und Gemeinschaft schafft. Mit dem Knoblauchsland vor der Haustür sind kurze Wege, Frische und höchste Qualität unserer Speisen zu jeder Jahreszeit ein Garant. Gäste aus aller Welt, lokale Unternehmen und überregionale Eventveranstalter genießen unsere Leistungen am Messeplatz Nürnberg.

Your home for business.



Frühstück

Für den perfekten Start in Ihren Tag: Tanken Sie Energie für einen erfolgreichen Messtag mit unserer köstlichen Frühstücksauswahl. Von herzhaft bis süß, von vegan bis free from, hier finden Sie für jeden Geschmack die passenden Leckereien. Wenn Sie es traditionell mögen, werden Sie von unseren Weißwürsten begeistert sein. Die regionale Spezialität aus Bayern wird mit süßem Senf, Brezel und Weißbier verzehrt.



„Brezen“ oder „Brezel“? Keine Frage! Ob pur, gebuttert, mit Käse, Schinken oder Nutella. Das Laugengebäck ist immer die richtige Antwort - ob zum Frühstück oder als kleiner Snack zwischendurch.

Weitere Leckereien:

- Frisch belegte Brötchen
- Süßes Gebäck: Croissants, Donuts und Mini-Muffins
- Knuspriges Müsli aus wertvollen Zutaten oder Overnight-Oats
- Smoothie-Bowl





Mittagessen

Im Herzen des lebendigen Treibens eines internationalen Messeplatzes dreht sich alles um die Begegnung. Dabei nimmt das Mittagessen eine wichtige Rolle ein. Mittagessen ist nicht nur eine Mahlzeit, sondern ein kulturelles Erlebnis, das Ihre individuellen Vorlieben und Gewohnheiten widerspiegelt und den perfekten Raum für inspirierende Gespräche bietet. Tauchen Sie ein in eine vielfältige Auswahl an warmen und kalten Köstlichkeiten, die nicht nur Fleischliebhaber ansprechen, sondern auch Vegetarier, Veganer und jene, die sich nach einer kleinen Delikatesse sehnen. Ihre kulinarische Zufriedenheit hat für uns höchste Priorität, und wir freuen uns darauf, Ihnen ein Mittagessen zu servieren, das Ihre Geschmacksknospen auf eine unvergessliche Reise schickt.



Für Ihr Mittagessen reisen wir mit Ihnen um den Globus. Sie mögen die Küche Bayerns? Dann kosten Sie unsere Käsespätzle oder unsere urbeliebten Nürnberger Bratwürste. Für Liebhaber ferner Geschmäcker haben wir beispielsweise im Angebot:

- Orecchiette mit Tomaten-Olivensugo - wahlweise aus dem Parmesanlaib
- Thai Curry mit Rinderstreifen, Hähnchenstreifen oder Garnelen
- Burger





Nachmittagssnack

Kein Tief mit unseren Nachmittagssnacks! Gönnen Sie sich am Nachmittag eine Stärkung und lassen Sie sich von unseren leckeren Speisen für Zwischendurch verwöhnen. Wir bieten eine große Auswahl an herzhaften und süßen Snacks, um Ihren Gästen einen Energieschub für den restlichen Messetag zu geben.



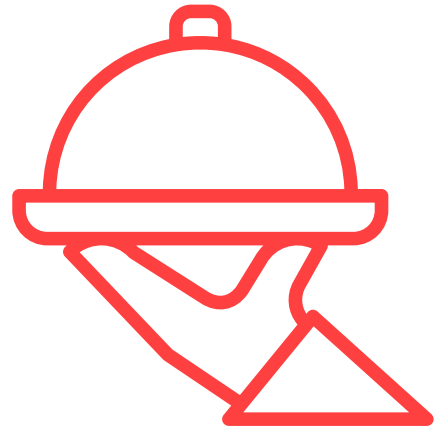
Was hilft Ihnen durch Ihr Nachmittagstief?
Kaffee und Kuchen oder mal etwas anderes?

- Cup Cakes
- Cake Pops
- Cheesecake
- Macarons
- Matcha Quark Mousse



Standparty

Lassen Sie Ihren Messetag mit einer unvergesslichen Standparty ausklingen. Feiern Sie gemeinsam mit Ihren Gästen und lassen Sie sich dabei von unserem Catering kulinarisch begleiten. Unser erfahrenes Team organisiert Ihre Standparty und bereitet Speisen und Getränken zu, die Ihre Gäste begeistern werden. Verlassen Sie sich auf unsere persönliche Kundenbetreuung und erleben Sie eine Standparty, an die Sie sich noch lange erinnern werden.



Für Ihre Standparty haben wir vielfältige Mottos in petto. Wie wäre es beispielsweise mit:

- Fränkische Standparty
- El Tapeo
- Penguins best Fingerfood
- Sushi Junkie

Sie stellen sich etwas anderes vor? Gerne besprechen wir Ihr Konzept mit Ihnen individuell!





Nachhaltigkeit

Als Caterer wollen wir Menschen begeistern. Wer Genuss zum Erlebnis macht und seinen Kunden dabei immer nur das Beste bieten möchte, sollte über den Tellerrand seines täglichen Schaffens blicken und besonderes Augenmerk auf die Verarbeitung hochwertiger Speisen legen. Wir verfolgen bereits seit Jahren die Philosophie einer gelebten Nachhaltigkeit. Dies ist Teil unserer Unternehmenskultur. Wir möchten als Unternehmen Verantwortung übernehmen - für unsere Umwelt und unsere Gesellschaft.

Wir sehen Nachhaltigkeit als Dreiklang aus ökologischer, sozialer und ökonomischer Verantwortung. Unsere Produkte sind Bio-zertifiziert und stammen bevorzugt aus regionalem Anbau. Bereits seit 2007 dürfen wir unsere Speisen mit dem BIO-Siegel auszeichnen. Unsere besondere Aufmerksamkeit gilt dem Transport, der Ressourcenschonung und der Verwertung der genutzten Lebensmittel. Durch die Regionalität der Produkte, die wir für unsere Speisen verwenden, bleiben die Transportwege kurz - so gewährleisten wir Frische und Qualität. Außerdem sparen wir uns somit eine energieaufwendige Zwischenlagerung. Wir wollen nachhaltige Trends setzen und auch andere Menschen dafür begeistern.





Your home for business. Gemeinsam mit Ihnen wollen wir für Sie und Ihre Gäste unvergessliche Erinnerungen und Momente schaffen. Mit unserem Cateringservice tragen wir dazu bei, Menschen zusammenzubringen und Momente des Genusses und Wohlbefindens zu schaffen. Aber wir können nicht "nur" Messe. Sprechen Sie uns gerne an und wir entwickeln gemeinsam ein individuelles Angebot für Sie.

Wir machen Ihren Messebesuch zu einem kulinarischen Erlebnis. Lassen Sie uns gemeinsam Ihr individuelles Angebot kreieren.

Kontaktieren Sie uns - wir freuen uns auf Sie!

Standcatering@lehrieder.de

T: +49 (0) 911 9358 0800

