



Catering & LiveCooking

Catering und Live-Cooking bieten die perfekte Möglichkeit, Ihre Gäste mit einer Vielfalt an kulinarischen Genüssen zu verwöhnen. Dabei reicht das Spektrum der möglichen Veranstaltungen von kleinen privaten Events bis hin zu Messen und Festivals

Unser Angebot umfasst mediterrane Antipasti (warm und kalt), französische Bistroküche, eine Salatbar, Feinkostplatten, Suppen, warme und deftige Gerichte wie Braten und Gulasch, eine Sandwich-Bar, Grill-Catering inklusive Getränke und Zapfanlage sowie Live-Cooking mit Pizza, Minipizza und Flammkuchen.

Für Partys und Empfänge bieten wir zudem eine Cocktail- und Weinbar.

Unser Servicepersonal sorgt für den reibungslosen Ablauf, vom Auf- und Abbau bis hin zur Bedienung Ihrer Gäste.

Wir legen großen Wert auf Professionalität und Flexibilität, um auf Ihre individuellen Wünsche eingehen zu können.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis machen!

Kontaktieren Sie uns gern um Ihre persönlichen Wünsche zu besprechen - wir erstellen Ihnen dann ein individuelles Angebot.

JEAN LUC'S



Vegane
Angebote

Teilbarer Grill

Regional und
Bio-Qualität

Regionaler Grill

Neben dem etablierten Grillangebot liegt unsere Expertise im Bereich der Zubereitung von veganem Grillgut. Unsere schmackhaften Bio-Produkte werden von regionalen Anbietern bereit gestellt, sodass der hohe Qualitätsstandard gewahrt bleibt. Durch einen teilbaren Grill werden vegane bzw. vegetarische und Fleischgerichte separat voneinander zubereitet.

JEAN LUC'S



Hausgemachte
Flammkuchen



Vegetarische
Varianten



Flammkuchen

Unsere hausgemachten Flammkuchen bieten wir klassisch, mit Lachs und Lauch, mit Chili-Salami und als vegetarische Option mit Mozzarella, Tomate und Pesto an. Alle Zutaten sind frisch, werden vor Ort per Hand auf dem leckeren Flammkuchenboden angerichtet und traditionell im Steinofen gebacken. So läuft unseren Kunden bereits das Wasser im Mund zusammen, während sie darauf warten, dieses knusprige Erlebnis endlich in den Händen halten zu dürfen.

Traditionell
im Steinofen

JEAN LUC'S



EPICERIE FINE

selbstgemachte
Dips

frisch und
handgemacht

Show erlebniss
für Groß und Klein

Spiralkartoffeln

Unsere brutzelnd heißen Spiralkartoffeln sind in wenigen Minuten frisch zubereitet. Als besonderes Highlight erleben unsere Gäste die Zubereitung direkt vor Ort – mit Hilfe eines normalen Akkuschaubers zaubern unsere Mitarbeiter aus einer ganzen Kartoffel unsere kulinarische Köstlichkeit.

Nach Kundenwunsch besprühen wir die Spiralkartoffel anschließend mit Käse-, BBQ- oder Sourcreme-Sauce im perfekten Verhältnis und schaffen so ein Meisterwerk mit jedem wohlschmeckenden Bissen.

JEAN LUC'S



Exklusivbar

Cocktails,
mit und ohne
Alkohol

Französische
Weinbar

Weine & Cocktails

Ob klassisch, französisch oder alkoholfrei: Wir bieten diverse Cocktails und Weine an, sodass keine Wünsche offen bleiben. Unsere sonnengereiften Weine können im Rahmen einer stilvoll dekorierten Exklusivbar für anspruchsvolles Publikum zusammen mit Champagner und Crémant genossen werden. Bei Bedarf wird auch ein zünftiger Bierwagen bereitgestellt.

Bierwagen

JEAN LUC'S



Frittierte Spieße,
beispielsweise mit
Champignons,
Tomate &
Mozzarella

Brokkoli-
Hot-Wings



Pommes Variationen,
wie etwa Poutine

Veggie-Special

Crunchy, heiß, vegetarisch und vegan: Das zeichnet die Produkte auf dem Veggie-Stand aus. Hier werden unterschiedliche pflanzliche Alternativen am Spieß angeboten, sodass die frittierten Snacks bequem zu genießen sind. Auch ausgefallene Variationen wie Hot-Wings aus Brokkoli lassen das kulinarische Herz von

Vegetariern und Foodies höher schlagen. Ein besonderes Highlight sind dabei unsere legendären Pommes Kreationen: Chili Cheese Fries und Chili con Carne Fries mit Sour Creme. Natürlich fehlt der Festival Klassiker Pommes Rot Weiss auch nicht in unserem Angebot - und das alles auf Wunsch auch vegan.

Mini-Pizza – Von klassisch bis Veggie

Wer einen Ausflug in die moderne französische Küche unternehmen möchte, kann dies dank unserer Mini-Pizzen schnell umsetzen. Ein Biss in den knusprigen Pizzarand lässt die Côte d'Azure am Abend vor dem inneren Auge aufleben. Ähnlich wie unsere Flammkuchen werden die Pizzen klassisch, beispielsweise: Salami, Diavolo und Tunfisch, oder nur mit pflanzlichen Produkten belegt.

Klassische
(Mini-)Pizzen



Vegetarische bzw. vegane
(Mini-)Pizzen

JEAN LUC'S



EPICERIE FINE

Foie Gras
und Terrinen

Klassische
französische
Suppen

Erlesene
Weinflaschen

Französische Suppenklassiker

Auf Wunsch kann bei einigen Ständen unser Suppenangebot dazu gebucht werden. Hierbei locken unsere französischen Suppen nach traditioneller Zubereitungsart die Besucher mit ihrer geschmacklichen Raffinesse. Neben der weltweit bekannten Zwiebelsuppe werden auch herzhaftere Varianten der französischen Küche wie die Käse-Lauch-Suppe mit Einlage serviert.

Französische Entdeckungsreise

Weiterhin ist es möglich, dass diverse französische Delikatessen zu bestehenden Ständen dazu gebucht werden. Beaujolais, Bordeaux oder Burgund: Neben erlesenen Weinflaschen aus hervorragenden Weinanbaugebieten und Terrinen unterschiedlichster Zubereitungsart, kann exklusives Publikum mit Spezialitäten wie Foie Gras begeistert werden.



Jean Lucs Epicerie Fine UG

(haftungsbeschränkt)

Behrenstraße 28, 10117 Berlin

Tel.: +49 (0) 30 549 064 980

info@jeanlucs.de

www.jeanlucs.de