

Lisa's Foodtrip

PARTYSERVICE & CATERING

GENUSS FÜR
BESONDERE MOMENTE

BUFFETS | FINGERFOOD | LIVE COOKING | IMBISSWAGEN

SUPPEN & VORSPEISEN

KLASSISCH. VIELSEITIG. HAUSGEMACHT. EIN GELUNGENER START.

SUPPEN & EINTÖPFE

Gulaschsuppe
Rindfleischsuppe
mit Markklößchen
Kartoffelsuppe
klassisch oder mit Speck
Lauch-Käse-Suppe
Hochzeitssuppe
Tomatencremesuppe

Kürbiscremesuppe
(saisonal)
Brokkolicremesuppe
Spargelcremesuppe
(saisonal)
Chili con Carne
Chili sin Carne
(vegetarisch)
Erbseneintopf
Linseneintopf

KALTE VORSPEISEN

Vitello Tonnato
Melone mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella
mit frischem Basilikum
Räucherlachs
mit Meerrettichcreme

Antipasti-Variation
mit mediterranem Gemüse
Gefüllte Peperoni
mit Frischkäse
Carpaccio
klassisch oder mit Rucola und Parmesan
Weitere kalte Vorspeisen
nach Absprache

WARME VORSPEISEN

Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Öl
Gebackener Feta
mit mediterranem Gemüse
Gefüllte Champignons
verschiedene Variationen

Mini-Quiches
nach Saison
Kleine überbackene Ofengerichte
nach Saison
Weitere warme Vorspeisen
nach Absprache



Noch mehr Auswahl gewünscht?

Viele weitere kleine Vorspeisen und Häppchen findet ihr auf unserer Seite
„Fingerfood & Canapés“.



HAUPTGERICHTE

HERZHAFT. VIELSEITIG. FÜR JEDEN ANLASS.



VOM SCHWEIN

- ♥ Krustenbraten
- ♥ Spießbraten
- ♥ Kräuter-Kammbraten
- ♥ Prager Schinken
- ♥ Schweinelende
- ♥ Schweinefilet im Speckmantel
- ♥ Gefülltes Schweinefilet
- ♥ Schweineröllchen
- ♥ Rahmfrikadellen

SCHNITZEL & KLASSIKER

- ♥ Klassisches Schnitzel
- ♥ Rahmschnitzel
- ♥ Jägerschnitzel
- ♥ Pfefferrahmschnitzel
- ♥ Paprikaschnitzel
- ♥ Überbackenes Schnitzel mit Schinken & Käse
- ♥ Camembert-Preiselbeer-Schnitzel
- ♥ Chili-Cheese-Schnitzel

VOM RIND

- ♥ Rinderbraten
- ♥ Rinderrouladen
- ♥ Rindergulasch
- ♥ Burgunderbraten / -ragout
- ♥ Geschmorte Rinderbäckchen
- ♥ Tafelspitz

HAUPTGERICHTE

HERZHAFT. VIELSEITIG. FÜR JEDEN ANLASS.

GEFLÜGEL

Hähnchenbrust
Gefüllte Hähnchenbrust
Hähnchenschnitzel
Putengeschnetzeltes
Curry-Hähnchen
Mediterranes Hähnchen
Hähnchenbrust Caprese

FISCH & MEER

Lachsfilet
Lachsfilet mit Kräuterkruste
Kabeljaufilet
Kabeljaufilet mit Kräuterkruste
Zanderfilet
Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Soße
Mediterranes Fischfilet
Fischfilet mit Kräuterkruste
Wechselnde Fischgerichte

WILD & SAISONALES

Wildgulasch
Wildragout
Wildbraten
Rehkeule
Hirschbraten
Saisonale Spezialitäten nach Absprache

*Darf's eine andere
Kombination sein?*

Viele unserer Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte lassen sich mit verschiedenen Soßen kombinieren. Schaut dazu gerne in unsere Soßenauswahl.

SOßEN & CARPACCIO

FEINE BEGLEITER. RAFFINIERTE SPEZIALITÄTEN.

SOßENAUSWAHL

Bratensoße
Rahmsoße
Champignonrahmsoße
Pfefferrahmsoße
Jägersoße
Paprikasoße
Kräuterrahmsoße
Zwiebelrahmsoße
Burgundersoße
Meerrettichsoße
Käse-Sahne-Soße
Chili-Cheese-Soße
Tomatensoße (hausgemacht)
BBQ-Soße
Aioli
Kräuterquark
Sour Cream
Knoblauchsoße
Salsa

CARPACCIO-PLATTEN

HAUCHDÜNN. RAFFINIERT. BESONDERS.

Rinder-Carpaccio

Hauchdünnes Rindfleisch, Rucola, Parmesan und feines Dressing.

Lachs-Carpaccio

Feiner Lachs mit Zitrone, Kräutern und leichter Marinade.

Saumagen-Carpaccio

Fein aufgeschnittener Saumagen, raffiniert angerichtet und modern interpretiert.

Kürbis-Carpaccio mit Schafskäse

Fein geschnittener Kürbis mit Schafskäse, Kräutern und feiner Marinade.

Tomaten-Carpaccio

Verschiedene Tomaten, Parmesan oder Mozzarella, Basilikum und Balsamico.

Rote-Bete-Carpaccio

Mit Feta oder Ziegenkäse, Rucola und Nüssen.

Zucchini-Carpaccio

Hauchdünne Zucchini, Parmesan, Kräuter und Zitronen-Olivenöl.

Burrata-Carpaccio-Platte

Tomaten-Carpaccio mit Burrata, Pesto und Basilikum.

Carpaccio-Variation

Eine gemischte Auswahl verschiedener Carpaccio-Spezialitäten auf einer Platte.

BEILAGEN

DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG. VIELSEITIG. LECKER.

KARTOFFELBEILAGEN

Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffeln
Kartoffelgratin
Kräuterkartoffeln
Süßkartoffel-Wedges
Kartoffelrösti
Kartoffelspalten
Kartoffelstampf (natur oder mit Trüffel)
Kartoffelklöße
Semmelknödel

RISOTTO & CO.

Risotto
verschiedene Variationen
(z. B. klassisch, Pilz, Tomate, Parmesan, Kürbis)

Polenta
cremig, vielseitig kombinierbar

Bulgur
mediterran gewürzt

Couscous
mit feinen Kräutern und Gemüse

Quinoa
leicht und aromatisch

Ratatouille
klassisch oder modern interpretiert

GEMÜSEBEILAGEN

Mediterranes Grillgemüse
z. B. Zucchini, Paprika, Aubergine

Ofengemüse der Saison
fein gewürzt

Grüne Bohnen im Speckmantel

Speckbohnen

Rahmchampignons
in feiner Creme

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Brokkoli mit Mandeln

Karotten-Gemüse
mit feiner Butter oder Kräutern

Rosenkohl
klassisch oder mit Speck

BROT & GEBÄCK

Baguette
klassisch oder mit Kräutern

Ciabatta

Krustenbrot

Laugengebäck-Mix
z. B. Laugenstangen, -brötchen, -brezeln

Partybrötchen
verschiedene Sorten

Kräuterbaguette

Knoblauchbaguette

Focaccia
klassisch oder mit Tomaten & Oliven

Mini-Brötchen-Mix
ideal für Buffets

SONSTIGES

Kräuterbutter
hausgemacht

Aioli
klassisch oder mit Kräutern

Dip-Auswahl
z. B. Kräuterquark, Tomaten-Dip, Chili-Cheese, Honig-Senf

Antipasti
z. B. Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten, eingelegtes Gemüse

Krautsalat
klassisch oder mit Karotte

Coleslaw
cremig und frisch

Zwiebel-Salsa
fein mariniert

Chutneys
z. B. Zwiebel, Tomate, Feige

Saisonale Beilagen
nach Absprache

SALATE

FRISCH. VIELSEITIG. FÜR JEDEN ANLASS.

KLASSIKER

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Maissalat
Gemischter Blattsalat
Dressing nach Wahl: Essig & Öl oder Joghurt-Dressing.

MEDITERRAN & BESONDERS

Italienischer Brotsalat
Mediterraner Nudelsalat
Tortellinisalat
Tomate-Mozzarella-Salat
Bauernsalat mit Feta
Antipasti-Salat
Rucola-Parmesan-Salat
Couscous-Salat
Mediterraner Reissalat

FRISCH & MODERN

Caesar Salad
Caesar-Pasta-Salat
Pasta-Pesto-Salat
Gurken-Feta-Salat
Karotten-Apfel-Salat
Rote-Bete-Feta-Salat
Linsensalat
Kichererbsensalat
Bulgursalat / Taboulé

UNSERE HIGHLIGHTS

Honig-Senf-Kartoffelsalat
Ofengemüse-Feta-Salat
Burrata-Tomaten-Salat
Griechischer Kritharaki-Salat
Asia-Nudelsalat
Curry-Reissalat
Taco-Salat
Big-Mac-Salat
Waldorf-Salat mit Apfel, Sellerie & Walnuss
Melonen-Feta-Salat
Lisa's Salat der Saison

Viele unserer Salate sind saisonal
und in verschiedenen
Variationen erhältlich.

KALTE PLATTEN & SPEZIALITÄTEN

V I E L S E T I G | F R I S C H | M I T L I E B E A N G E R I C H T E T



PFÄLZER HAUSMACHERPLATTE

Hausmacher Wurst, Schinken und Pfälzer Spezialitäten – rustikal angerichtet.

RUSTIKALE VESPERPLATTE

Verschiedene Wurst- und Käsesorten, Gewürzgurken, Peperoni und vieles mehr.

DEFTIGE GRILLPLATTE

Mini-Schnitzel, Mini-Frikadellen und kleine Bratwürstchen.

ITALIENISCHE GENUSSPLATTE

Parmaschinken, italienische Salami, verschiedene Käsesorten, Oliven und Antipasti.

ANTIPASTI-PLATTE

Mediterranes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten und eingelegtes Gemüse.

MEDITERRANE GEMÜSEPLATTE

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Oliven und getrocknete Tomaten.

TOMATE-MOZZARELLA-PLATTE

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum und mediterranem Dressing.

CAPRESE DELUXE

Verschiedene Tomaten, Mozzarella, Rucola und Pesto – mediterran verfeinert.

KÄSEVARIATION

Verschiedene Käsesorten mit Trauben, Nüssen und Feigen.

KÄSE & FRUCHT

Ausgewählte Käsesorten mit saisonalem Obst und Nüssen.

MELONE & SCHINKEN

Saisonale Melonen mit feinem Schinken.

ROASTBEEF-PLATTE

Rosa gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten.

EDELBRATENVARIATION

Fein aufgeschnittene, kalte Bratenvariationen.

SCHINKEN-SPARGEL-PLATTE

Saisonaler Spargel mit feinem Schinken.

LACHSPLATTE

Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Zitrone.

FISCHVARIATION

Verschiedene geräucherte und kalte Fische Spezialitäten.

VITELLO-THONNATO-PLATTE

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern.

VEGETARISCHE GENUSSPLATTE

Antipasti, Käse, gefülltes Gemüse, Dips und saisonale Köstlichkeiten.

LISA'S GENUSSPLATTE

Unsere besondere Auswahl – eine harmonische Mischung aus verschiedenen Spezialitäten.
(je nach Saison und Verfügbarkeit)



*Wahlweise mit großem Brot
und Brötchenkorb*



FINGERFOOD & CANAPÉS

KLEINE HÄPPCHEN – GROSSER GENUSS

CANAPÉS & CROSTINI

Gemischte Canapés
Roastbeef-Crostini
Räucherlachs-Crostini
Parma-Parmesan-Crostini
Tomate-Burrata-Crostini
Bruschetta
Ziegenkäse-Crostini
Mediterrane Crostini
Avocado-Crostini
Ei-Creme-Canapés
Schinken-Canapés
Käse-Canapés
Lachs-Canapés
Antipasti-Canapés

HERZHAFTE HÄPPCHEN

Mini-Rösti mit feinem Topping
Blätterteigteilchen (z. B. Spinat-Feta, Tomate-Mozzarella)
Mini-Quiches – verschiedene Sorten
Gefüllte Champignons
Mini-Frikadellen (auch vegetarisch)
Mini-Schnitzel
Hähnchen-Nuggets im Knuspermantel
Parmesan-Pesto-Teilchen
Gebackene Falafel-Bällchen mit Dip
Kleine Fleischbällchen mit Dip
Pikante Blätterteigschnecken
Mini-Burger
Mini-Club-Sandwiches
Gefüllte Mini-Paprika
Zucchini-Röllchen mit Frischkäse

SPIESSE & KALTE HÄPPCHEN

Tortellini-Spieße
Garnelenspieße
Tomate-Mozzarella-Spieße
Antipasti-Spieße
Melone-Parmaschinken-Spieße
Käse-Trauben-Spieße
Mini-Frikadellen-Spieße
Hähnchenspieße – verschiedene Variationen
Halloumi-Gemüse-Spieße
Wrap-Spieße (gerollt und geschnitten)
Caprese-Spieße mit Pesto
Chorizo-Mozzarella-Spieße
Dattel im Speckmantel
Oliven-Feta-Spieße

VEGETARISCHE & VEGANE HÄPPCHEN

Tomate-Mozzarella-Spieße
Antipasti-Spieße
Halloumi-Gemüse-Spieße
Gefüllte Datteln (z. B. mit Frischkäse, vegan möglich)
Mini-Rösti mit Topping (auch vegan)
Mediterrane Gemüse-Crostini
Bruschetta (auch vegan)
Gefüllte Champignons (auch vegan)
Falafel-Bällchen mit Dip
Gegrilltes Gemüse im Glas
Hummus mit Gemüsesticks im Glas
Avocado-Crostini (auch vegan)
Vegane Wrap-Röllchen

WRAPS & RÖLLCHEN

Chicken-Caesar-Wrap
Lachs-Wrap
Schinken-Käse-Wrap
Mediterrane Gemüse-Wraps
Thunfisch-Wrap
Wrap-Röllchen mit Frischkäse und Kräutern
Antipasti-Wrap
Hähnchen-Wrap mit Curry-Dip

DESSERT IM MINI-FORMAT

Panna Cotta im Glas
Schokoladenmousse im Glas
Tiramisu im Glas
Obstsalat im Glas
Mini-Cheesecake
Brownie-Würfel
Mousse au Chocolat
Süße Blätterteigteilchen
Mini-Muffins
Cake-Pops

DESSERTS & HAUSGEMACHTE KUCHEN

SÜSSE MOMENTE. KLASSISCH. HAUSGEMACHT. LECKER.

DESSERTS IM GLAS

Mousse au Chocolat
Panna Cotta
Tiramisu
Cheesecake im Glas
Torte im Glas
Sorte nach Absprache

Erdbeercreme (saisonal)
Schwarzwälder Kirsch im Glas
Lotus-Dessert
Zitronencreme
Mango-Creme
Saisonale Dessertkreationen

CREMES & SÜSSE KLEINIGKEITEN

Raffaello-Creme
Pistaziencreme
Mascarponecreme
mit Früchten der Saison
Joghurtcreme
mit Früchten der Saison

Weißer Schokoladencreme
Schokocreme
mit Karamell oder Salzkaramell
Zitronencreme
Mango-Creme
Saisonale Dessertcremes

FRUCHTIG & LEICHT

Frischer Obstsalat
mit saisonalen Früchten
Joghurt mit Früchten
der Saison
Rote Grütze
mit Vanillesoße

Erdbeeren (saisonal)
mit Vanillecreme
Melonensalat
mit Minze
Saisonales Fruchtdessert

HAUSGEMACHTE KUCHEN – WIE BEI OMA

Russischer Zupfkuchen
Goldtröpfchenkuchen
Käsekuchen
klassisch oder mit Früchten
Donauwelle

Gedeckter Apfelkuchen
Apfelstreuselkuchen
Kirschstreuselkuchen
Blechkuchen nach Saison
Weitere Kuchen nach Absprache



IMBISSWAGEN & EVENT-CATERING

DER IMBISS KOMMT AUCH ZU EUCH

WURST & KLASSIKER

Bratwurst
Rindswurst
Feuerwurst
Käsewurst
Frikadellen
Chili-Cheese-Frikadellen

POMMES & TOPPINGS

Klassische Pommes
Chili-Cheese-Pommes mit Jalapeños
Trüffel-Mayo-Pommes mit Parmesan
Bacon-Cheese-Pommes
mit knusprigem Bacon
Weitere Pommes-Variationen möglich

PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

Saumagen
Kastaniensaumagen
Pfälzer Döner
Saumagen-Burger

CURRYWURST

Currywurst klassisch
Currywurst Spezial
mit Knoblauchsoße und Röstzwiebeln

SCHNITZEL-SANDWICHES

Klassisches Schnitzel-Sandwich
Chili-Cheese-Schnitzel-Sandwich
Barbecue-Schnitzel-Sandwich
Camembert-Preiselbeeren-Schnitzel-Sandwich
Weitere Schnitzel-Sandwiches und
Topping-Variationen möglich

WILD-SPEZIALITÄTEN

Wildbratwurst
Wild-Saumagen
Wild-Frikadellen
Verschiedenes vom Wild
je nach Angebot

UND VIELES MEHR MÖGLICH

Das Angebot unseres Imbisswagens stellen wir passend zu eurer Veranstaltung individuell zusammen.

EUER BUFFET

SO INDIVIDUELL WIE EUER FEST.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder ein gemütliches Beisammensein – wir stellen euer Buffet ganz nach euren Wünschen zusammen.

KLASSISCH & HERZHAFT

Bewährte Klassiker wie Braten, Schnitzel und weitere herzhaftes Gerichte mit passenden Beilagen, Gemüse und frischen Salaten – ganz nach eurem Geschmack.

MEDITERRAN

Mediterrane Fleisch- und Fischgerichte, Antipasti, frische Salate, saisonales Gemüse und passende Beilagen – leicht, frisch und voller mediterraner Aromen.

PFÄLZISCH & REGIONAL

Deftige Klassiker und regionale Spezialitäten – traditionell oder modern interpretiert.

Mit viel Liebe zur Region und hochwertigen Zutaten.

FINGERFOOD & FLYING BUFFET

Kleine Häppchen, Canapés, Spieße und feine Kleinigkeiten – perfekt für Empfang, Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier.

Ideal zum Stehen, Genießen und Probieren.

IMBISS & STREETFOOD

Burger, Currywurst, Pfälzer Spezialitäten, Loaded Fries und vieles mehr – auf Wunsch auch frisch vor Ort mit unserem Imbisswagen.

Locker, lecker und immer ein Highlight.

EUER WUNSCHBUFFET

Noch nicht das Richtige dabei?
Kein Problem.

Gemeinsam stellen wir euer Buffet passend zu Anlass, Gästezahl, Geschmack und Budget individuell zusammen.

RUND UM EURE FEIER

UNSER SERVICE – EUER GENUSS.



CATERING & PARTYSERVICE

Leckere Buffets und Speisen individuell zusammengestellt – für Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern, Familienfeste und andere Veranstaltungen.



LIEFERUNG & AUFBAU

Lieferung nach Absprache, Aufbau des Buffets sowie Warmhaltemöglichkeiten und passendes Equipment nach Vereinbarung.



LIVE COOKING

Frisch vor Ort für eure Gäste zubereitet – eine besondere Möglichkeit, die eure Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht. Ideal für Hochzeiten, Firmenfeiern und besondere Events.



UNSER IMBISSWAGEN

Wir kommen mit unserem Imbisswagen zu euch und kochen frisch vor Ort. Das Angebot wird passend zur Veranstaltung zusammengestellt.



INDIVIDUELLE PLANUNG

Von der kleinen Feier bis zum größeren Event – gemeinsam besprechen wir eure Wünsche, die passende Speisenauswahl, Mengen und den Ablauf.



Lisa's Foodtrip

PARTYSERVICE & CATERING

WIR FREUEN UNS
AUF EURE ANFRAGE.



0176 20904813



lisasfoodtrip@web.de

PARTYSERVICE

CATERING

FINGERFOOD

LIVE COOKING

IMBISSWAGEN