

DER  
PARTY LÖWE

The logo features a stylized, black and white line drawing of a lion's head, facing forward. The lion has a thick, curly mane and a small tuft of hair on its forehead. The word "DER" is positioned above the lion's head, and the words "PARTY" and "LÖWE" are positioned to the left and right of the lion's head, respectively. The text is in a bold, serif font.

IMAGE



Catering in jeder Dimension

**ES IST  
ANGERICHTET.**



Catering in jeder Dimension.  
Räumlich. Sinnlich. Kulinarisch.

Darum dreht sich beim Party Löwen Tag für Tag alles. Die richtige Dimension ist unser Antrieb, unsere Herausforderung und das Versprechen an unsere Kunden.

Was Sie gerade in Ihren Händen halten, soll Lust machen auf Catering: Die fünfte Ausgabe unserer Hausbroschüre im mittlerweile 16. Jahr unserer Unternehmensgeschichte.

Auch wir erfinden das Kochen nicht neu, doch gehen wir immer mit der Zeit. Mit unseren Konzeptentwicklungen vom Topf Gucker über First Glas bis zu unserem Veranstaltungsformat gastspiel setzen wir Akzente und definieren neue Trends. In den von uns betriebenen gastronomischen Locations sind wir Gastgeber mit Leib und Seele. In den Räumlichkeiten der uns engagierenden Gastgeber sind wir erfahrener Partner an der Front, an der Seite und im Hintergrund.

Wir haben da schon mal was vorbereitet.



1996 vor den Toren Hannovers gegründet, zählt Der Party Löwe heute zu den führenden Veranstaltungs-Caterern in Deutschland. Fachwissen, Planungskompetenz und Gespür für die kulinarische Inszenierung von Privat-, Industrie- und Messerveranstaltungen haben uns zu einem bundesweit gefragten Partner gemacht. Mobilität und regionale Verwurzelung in Verbindung mit unseren eigenbewirtschafteten Veranstaltungsorten machen unseren Erfolg aus.

Mit rund 50 festen und 200 freien Mitarbeitern verfügen wir über eine eingespielte Mannschaft zur Umsetzung von „Catering in jeder Dimension“. Der Party Löwe greift auf eigene Logistik-, Ausstattungs- und Geschirrkapazitäten für die Bewirtung von bis zu 8.000 Gästen zurück. In der absoluten Produktionsspitze kamen an einem Tag mehr als 150.000 Gäste in den Genuss von Gaumenfreuden aus unserer Küche.

## Unser Erfolgsrezept



### **WIR SIND EINE MARKE.**

Denn Der Party Löwe hat sich als Mitglied der LECA (Leading Caterer Association) nach mehr als zehn Jahren am Markt bundesweit etabliert. Es hat viel Arbeit, Kraft, Vertrauen, Kreativität und Inspiration gekostet, um dahin zu kommen, wo wir heute stehen. Die Marke und die Mitarbeiter sind das höchste Gut in einem Unternehmen.

### **WIR SIND MARKTFÜHRER.**

Wer uns beauftragt, hat einen hohen Anspruch. Die Verantwortung zur Erfüllung dieses Anspruchs liegt bei jedem Party Löwen. Denn Anspruch bedeutet für uns Ansporn und ist Herausforderung zu Höchstleistungen. Aus Zufriedenheit Begeisterung machen, das ist unsere Aufgabe.

### **WIR SIND PARTNER.**

Denn wir stehen Ihnen bei der Planung, Durchführung und Disposition Ihrer Veranstaltung oder Ihres Messeauftritts stets zur Seite. Auf unsere Erfahrung ist Verlass und der Rundum-Sorglos-Gedanke ist unsere Unternehmensphilosophie. Das Mitdenken in jeder Situation verbessert unsere Dienstleistungs- und Produktqualität.

### **WIR SIND RATGEBER.**

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Ob bei der Wahl des Veranstaltungsortes, der Ausstattung oder den Servicemöglichkeiten: Unser hoher Qualitätsanspruch garantiert, dass Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

### **WIR SIND ENTDECKER.**

Denn nur wer über den Tellerrand hinausblickt, kann neue Impulse setzen und seine Kunden immer wieder neu begeistern.

### **WIR SIND WIR.**

Selbstbewusstsein und Dialogfähigkeit untereinander machen uns stark. In der Party Löwen-Mannschaft kommt es auf jeden einzelnen an. Den Service erfinden wir nicht jeden Tag neu, doch legen wir Wert darauf, dass unser Service immer einen Schritt besser und schneller ist als bei anderen.



### MEHR ...

Unser oberstes Gebot ist es, empfänglich für Anregungen zu sein und auf die individuellen Wünsche unserer Kunden – sind sie auch noch so ausgefallen – einzugehen.

Das kleine bisschen MEHR erreichen wir durch unseren hohen Qualitätsanspruch, freundlichen Service und die Begeisterung für unsere Arbeit. So legen wir den Grundstein für eine enge Kundenbindung. Zufriedenheit allein reicht nicht aus. Zufrieden sein heißt, der Kunde hat das bekommen, was er sich vorgestellt hat.

Unsere Aufgabe besteht darin, unsere Begeisterung auf den Kunden überspringen zu lassen, um so aus Kunden Fans werden zu lassen.

„Event kommt nicht von Event-uell“.

Ein 5-Gang-Gala-Menü oder ein Stehtischempfang sind stets gastronomische Höchstleistungen und erfordern ein eingespieltes Team. Die individuelle Ausrichtung der Veranstaltung ist für uns Antrieb und Ansporn zugleich. Sie geben Ihre Wünsche in unsere Hände und bekommen das „Rundum-Sorglos-Paket“. Komponenten wie aufmerksamer, aber nicht aufdringlicher und freundlicher Service, farblich abgestimmte Blumengestecke, Menükarten und ein auf den Anlass abgestimmtes Programm runden die Veranstaltung ab.

Die Aussage „Geht nicht“ gibt es nicht.

# First Glas

SNACK IM WECK



## AB INS GLAS.

Der hochwertige Snack im Glas hat sich emanzipiert: Weg vom ursprünglichen „Gruß aus der Küche“ hin zum Überraschungs-Genuss in erhöhter Servierfrequenz.

Neue, klare Designs von Gläsern und Präsentationsmodulen unterstreichen die vielfältigen Kompositionen für den Gaumen. Das Glas als Fundament. Spieße, verzehrbare Spiralen und Plateaus sorgen für die Statik.

Wenn das Essen zur Vorstellung zum Gast kommt, wird jeder Snack zur eigenständigen Arie. Wiederholung erbeten. Da Capo. Beim Snack im Weck ist WECK-Schauen ausdrücklich erwünscht.

# Topf Gucker

ZUM ENTDECKELN LECKER.



LE CREUSET

## AB IN DEN TOPF.

Der Topf Gucker ist die gastronomische Alternative zu weiß eingedeckten Buffettischen mit chromblitzenden Warmhaltebehältnissen.

Der Topf Gucker ist ein in Zusammenarbeit mit Le Creuset, dem weltbekannten Hersteller von gusseisernem Geschirr, entwickeltes Buffetkonzept, das die hochwertige Präsentation regionaler Spezialitäten fokussiert.

An Induktions-Kochstationen werden die frischen Zutaten „à la minute“ vor den Augen des Gastes zubereitet, individuell mit Kräutern abgeschmeckt und in den orangefarbenen Töpfen und Pfannen von Le Creuset präsentiert. Drei kulinarische Ausrichtungen bilden das Fundament für dieses Baukasten-Konzept. Diese außergewöhnliche Form der Präsentation und Zubereitung sorgt für reichlich Gespräch am Buffet.



**gastspiel**  
kochen. klönen. kunst.

#### AB IN DIE KÜCHE.

Wenn die Speisen beim Gast vorfahren, ist am eigentlichen „Tatort“ Küche bereits Ruhe eingekehrt. Bei aller Mobilität der Dienstleistung Catering ist und bleibt die Küche kreativ-kulinarisches Zentrum, Labor, Werkstatt und Teststrecke zugleich.

Mit unserem Konzept gastspiel öffnen wir zu ausgewählten Terminen die Türen zu unserem Heiligtum Küche. Hier werden neue Trends, Entwicklungen und Rezepte vom Party Löwen geboren.

Für Gruppen bis zu dreißig Personen hebt sich der Vorhang auf 800 Quadratmetern für eine alle Sinne ansprechende Inszenierung rund um Kochen, Klönen und Kunst. Unsere im Jahr 2011 nach neuesten Technik- und Hygienestandards ausgestattete Großküche wird zur Bühne für Opernsänger, Instrumental-Solisten, Autoren oder Referenten.

## Regionale Helden

### BÄCKEREI KRAUSE Ronneberg (Ihme-Roloven)



*Unsere ofenfrischen Produkte sind bei jedem Menü oder auf jedem Buffet ein fester Bestandteil. Der Party Löwe vertraut auf unsere stets gleichbleibende Qualität und saisonalen Raffinessen aus dem Ofen. Gemeinsam sagen wir: Backen wir's an!*

Andreas Kohl, Inhaber Bäckerei Krause

### GUTES AUS DER NACHBARSCHAFT.

Der heimische Herd steht als Synonym für gute Küche. Bei uns kann der Herd auch schon einmal ein Gemüse- oder Erdbeerfeld, ein Viehstall, ein Kornspeicher oder eine Bio-Käserei sein. Denn auch wenn wir Ihnen als Caterer jede geografische Region der Erde mit seinen kulinarischen Besonderheiten auf Buffet- und Menüteller zaubern, vertrauen wir bei den Basiszutaten und einer Vielzahl von Rohprodukten auf die Qualität uns bekannter, regionaler Erzeuger.

Wir nennen sie unsere „Regionale Helden“. Ausgesucht nach den Party Löwen-Qualitätsstandards stehen sie für persönlichen Kontakt, kurze Wege, Nachhaltigkeit und unser Bekenntnis für eine Wertschöpfung in der Region. Stellvertretend für alle „Regionalen Helden“ stellen wir Ihnen vier unserer Helden vor.

*Der gute alte Mett-Igel ist das Synonym schlechthin für die Zeit, als jeder Schlachter einen Party-Service gründete. Wir sind stolz darauf, als Partner des Party Löwen mit unseren Fleischprodukten vorne an der Gästefront präsent sein zu dürfen. Wir haben schon so manche Schlacht gemeinsam geschlagen!*

Jens Fritsch, Inhaber Fleischerei Fritsch

### FLEISCHEREI FRITSCH Isernhagen



## Regionale Helden

### HOF LUTTERMANN Celle-Wienhausen



*In Fragen der Frische unserer Produkte sind wir kompromisslos. Saisonale Vielfalt, kurze Wege zu unseren Kunden und ökologische Erzeugung stehen bei uns oben auf der Liste – und später beim Party Löwen auf der Karte!*

Klaus Luttermann, Inhaber Hof Luttermann

### ERDBEERHOF MEYER Gleidingen



*Von Soul Food – Essen für die Seele – sprechen wir schon seit Jahrzehnten. Erdbeeren machen gute Laune. Unsere beerigen Genüsse liefern wir direkt aus der Nachbarschaft von unseren 14 Hektar Plantagenfläche in den Löwenkäfig nach Laatzen. Und die gute Laune liefern wir gleich mit!*

Hartmut Meyer, Inhaber Erdbeerhof Meyer



Der Party Löwe GmbH & Co. KG

Augsburger Straße 2 · 30880 Laatzen  
Telefon (0511) 80 80 30 · Telefax (0511) 875 61 84

[info@partyloewe.de](mailto:info@partyloewe.de)  
[www.partyloewe.de](http://www.partyloewe.de)

**freecall bundesweit 08000-80 80 30**