

DEFTIG



Über uns

Wir sind IHR Fullservice Foodtruck-Cateringpartner in Österreich. Unsere Küche - direkt bei ihrem Event - das ist die neue Art des Caterings! Zusätzlich unterstützen wir in der kompletten Eventorganisation. Überlassen Sie nichts dem Zufall und setzen Sie auf langjährige Branchenerfahrung und Professionalität

Wir sind
Familiär. Professionell. Individuell



jetzt Angebot einholen:
+43 660 53 23 649
alex@limitless-catering.com
Alexander Zach
Geschäftsführung

B2B-Catering

- Pausenverpflegung
- Hausmessen, Eröffnungen, Jubiläen
- Mitarbeiterfeste, Team-Building
- Weihnachtsfeiern, Jahresabschluss
- PR-Event, Tagungen und Konferenzen

B2C-Catering

- Geburtstagsfeiern, Jubiläen
- Hochzeiten
- & sonstige Feierlichkeiten!

➔ www.limitless-catering.com ←

UNSER BAUSATZKONZEPT

NEW

IDEAL FÜR FEIERN BIS ZU 150P.

Ihre Gäste wählen zuerst das Format: Burger, Wrap oder Bowl.
Anschließend stellen sie ihr Gericht Schritt für Schritt selbst zusammen:

BASIS

Burger

- Weizen-Bun
- Brioche-Bun
- Glutenfreies Bun

Wrap

- Tortillia-Weizenfladen

Bowl

- Blattsalat-Mix
- Reis

PROTEIN

Bio-Rinderpatty oder Smash Patty

homemade Pulled Pork (21 Stunden gesmokt)

Crispy Chicken (in Cornflakes Panade)

Veggie Patty (Kartoffeln, Broccoli, Karotten, Erbsen, Zwiebel und Gewürze) 

Falafelbasis 

TOPPINGS

Lollo Bionda | Babyspinat | Tomaten | Gurken | Mais | rote Zwiebeln
Röstzwiebeln | Feta | Essiggurkerl | Paprika | Jalapenos | Ananas

WARME TOPPINGS

Speck | gegrillte Zucchini | Karamellisierte Zwiebeln | cremiger Cheddar Cheese

CRUNCH

Parmesan Chips | Kürbiskerne | Nachos

SAUCEN & DRESSINGS

Burger&Wraps

Ketchup
Mayonnaise
vegane Mayonnaise
BBQ-Sauce
Knoblauch Sauce

Trüffel-Mayonnaise
Sweet-Chili Sauce
Hot-Sauce 
Schlemmis Hot Sauce 

Bowls

Balsamico-Senf
Joghurt-Kräuter
Kürbiskern-Dressing

UNSERE BURGER-KREATIONEN

UNSERE KLASSIKER

Unsere Burger-Buns werden exklusiv für uns gefertigt und kommen täglich frisch von der Bäckerei Köck in Müzzuschlag



Classic Burger (Rind / Beef)

150g Bio-Rind | Salat | Tomate | Essiggurken
Burger Relish auf Tomatenbasis

Elvis Shack`n Cheeseburger (Rind / Beef)

150g Bio-Rind | Salat | Tomaten | cremiger Cheddar Cheese
Ketchup | Mayonnaise

Smash Burger (Rind / Beef)

100g Austrian Smash Burger | knuspriger Speck
Salat | Tomate | karamellierte Zwiebel | BBQ-Sauce
typisches Smash-Bun aus Kartoffelteig

Nordwind Burger (Fisch/ fish)

100g paniertes Polardorsch | knackiger Salat
Gurke | roter Zwiebel
hauseigene Remoulade

Southern Style Chickenburger (Hühnchen / Chicken)


150g Hühnerfilet in würzig-pikanter Panade
Salat | Tomaten | Avocado-Limetten Sauce

Crispy Chicken Burger (Hühnchen / Chicken)

Hühnerbrust in Cornflakes Panade | Salat | Tomaten
Honey-Mustard Sauce

Sunny Veggie Burger (vegan)

Gemüselaibchen aus Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais und Zwiebeln
mit Kartoffelflocken und Gewürzen verfeinert
hausgemachte Knoblauch Aioli



Alle Rinder
Burger auch als
"Smash-Burger"
erhältlich

UNSERE BURGER-KREATIONEN

UNSERE PREMIUM-SELECTION

Schnitzelburger Deluxe (Kalb / Calf)

100g Bio-Kalbsschnitzel | Vogerlsalat | Tomaten | Preiselbeeren
Preiselbeermajo | Zitrone

Italian Style Burger (Hühnchen / Chicken)

Gegrillte Hühnerbrust | Rucola | Tomaten | gegrillte Zucchini
Parmesan | Pesto | Balsamicocreme

Almost famous Pulled Pork Burger (Schwein / Pork)

21 Stunden gesmoke Schweinschulter | rauchige BBQ-Sauce
amerikanischer Krautsalat

Steak Burger (Schwein / Pork)

2x90g Schweinerückensteak | Eisbergsalat | Essiggurke
karamalisierte Zwiebeln | Senf-Mayonnaise

Veggie Burger Deluxe (vegan)

Falafel Patty bestehend aus Süßkartoffeln, Zwiebeln und Kichererbsen
in Reisflocken gebacken
Rucola | Tomaten | Gurken | Lemon-Tahini Topping

**All unsere Burger können natürlich auch im Rahmen unserer Möglichkeiten
abgewandelt werden. Je nach Kundenwunsch.**

Gerne auch scharf, mit oder ohne einer Zutat oder nach Wunsch auch mit als glutenfreie
Variante zusammengestellt als Bowl.



UNSERE BOWL-KREATIONEN

UNSERE KLASSIKER

Backendl Bowl (Hühnchen / Chicken)

Hühnerfilet in Kürbiskernpanade | Erdäpfel-Vogerlsalat
Preiselbeer | Kernöl

Thai Curry Bowl (Hühnchen / Chicken)

Hühnerbruststreifen aus Österreich | Reis | Wok Gemüse
leicht scharfe Thai-Curry Sauce | Zitronengras | Schalotten

Paella (Hühnchen & Meeresfrüchte / Chicken & Seafood)

Reis, Meeresfrüchte, Seelachsfilet, Gemüse und Hühnerfleisch
Petersilie | Pinienkerne
optional mit Chili-Öl verfeinert

Falafel Bowl Deluxe (vegan)

Safranreis | Knusprige Falafelbällchen | Hummus
Avocado | Paprika | Koriander

Caesar Salad Bowl (vegan)

Romanaherzen | Babyspinat | kandierte Kirschtomaten
Croutons | Parmesan Chips klassisches Ceasar Dressing

UNSERE PREMIUM-SELECTION

Heurigen Bowl (Schwein/ Pork)

Sous-vide gegarter Schweinebauch | Krautsalat
Wurzelgemüse | Serviettenknödel | Senf-Vinaigrette

Pulled Pork Bowl (Schwein/ Pork)

21 Stunden gesmoke Schweineschulter | Steakhouse Fries | amerikanischer Krautsalat
rauchige BBQ-Sauce | Röstzwiebeln

Crispy Chicken Bowl (vegan)

Blattsalatsmix | knuspriges Hühnerfilet | Trüffelmayonnaise
Parmesan Chips | Weintrauben | Tomaten

KREATIVE KÜCHENKUNST

UNSERE WRAP-KREATIONEN

The Greek (Rind / Beef)

Salatmix | frisches Gemüse | Gyros | Zaziki | Röstzwiebeln
in Weizen Tortilla

Chrispy Chicken Pollo Loco (Hühnchen / Chicken)

Salatmix | Karottenstreifen | Gurken | Tomaten
gebackenes Hühnerfilet in Weizen-Tortillia
Sweet-Chili Sauce | Majo DIP

Falafel Wrap (vegan)

Salatmix | Tomaten | Gurken | Karottenstreifen
knusprige Falafelbällchen aus Bulgur und Kichererbsen
orientalischer Hummus | Ajvar | Koriander
in Weizen-Tortilla

Veggie Wrap

Salatmix | Zucchini | Paprika | Aubergine
Feta-Creme | Pesto
in Weizen-Tortilla

NEW

UNSERE PITA-KREATIONEN

Mediterrane Hähnchen-Pita (Hühnchen / Chicken)

Rustikales Fossette-Brötchen | Kebapfleisch aus Österreich
Rucola | Gurke | Tomatenwürfel | Feta
Tzatziki

Falafel Pita (vegan)

Rustikales Fossette-Brötchen | Falafelbällchen aus Kichererbsen
Rucola | Gurke | Feta
Tahini Sauce | Koriander

UNSER PIZZAKONZEPT

Jede unserer Pizzen wird auf unserem hausgemachten Sauerteigboden gebacken, bestrichen mit einer aromatischen Tomatensauce aus italienischen Tomaten und veredelt durch den klassischen, luftigen Cornicione-Rand.

Beim Pizza-Catering gibt es praktisch keine Grenzen – alles ist möglich. Welche Varianten wir am Veranstaltungstag anbieten, entscheiden ganz allein Sie.

Ob einzelne Stücke, halbe oder ganze Pizzen, eine vorausgewählte Auswahl an Klassikern oder unser Bausatz-Konzept, wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

DIE KLASSIKER

Margherita

Tomatensauce | Mozzarella | frisches Basilikum

Funghi

Tomatensauce | Mozzarella | Champignons

Salami

Tomatensauce | Mozzarella | würzige Salami

Prosciutto e Rucola

Tomatensauce | Mozzarella | Prosciutto | frischer Rucola

Vegetariana

Tomatensauce | Mozzarella | Paprika | Zucchini | Oliven | Pilze

Quattro Formaggi

Tomatensauce | Mozzarella | Gorgonzola | Parmesan | Bergkäse

Diavola

Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami | Jalapeños

Unser Pizzakonzept ist grundsätzlich leider nicht mit anderen Produkten aus der Speisekarte kombinierbar.

KREATIVE KÜCHENKUNST

UNSERE LOADED FRIES

Klassische Fries mit hausgemachten Gewürzsalz

Trüffel Fries Deluxe

Parmesan-Chips | Trüffelmayonaise | Rucola

Jalapenos Cheese Fries

feurige Jalapenos | cremigen Cheedar Cheese
Röstzwiebeln | frische Kräuter

Porky Fries

Pulled Pork (Schweineschulter 21 Stunden gegart)
rauchige BBQ-Sauce | Röstzwiebeln | frische Kräuter

Bacon Cheese Fries

knusprigen Speck | rauchige BBQ Sauce
cremigen Cheedar Cheese
Röstzwiebeln | frische Kräuter

Chicken Fries

Crispy Chicken | Honey-Mustard
Röstzwiebeln | frische Kräuter

Korean BBQ Fries

Pulled Pork | Korean BBQ-Sauce
Sesam | Frühlingszwiebeln

**alle Variationen
wählbar mit
Steakhouse oder
Süßkartoffel Fries**

UNSERE HOT DOGS (SNACKS)

jeweils mit Rinderwurst und im Softbun

Classic Hot Dog (Senf, Ketchup, Röstzwiebeln)

American Hot Dog (Senf, Gurkenrelish, Röstzwiebeln)

Cheddar Hot Dog (Senf, cremiger Cheddar Cheese, Röstzwiebeln)

Jalapeños Hot Dog (Senf, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln) 

UNSERE BEILAGEN-AUSWAHL

unsere Hauptspeisen werden grundsätzlich immer mit einer Auswahl an Beilagen kombiniert. (Gerne können wir aber auch davon abweichen und auch nur einzelne Gerichte anbieten.)

UNSERE KLASSIKER

Kleine Salatgarnitur

Grillgemüse

Steakhouse Fries, Süßkartoffel Fries

Mini Röstis, Kroketten

NEW

Hash-Brown Fries

Rösti-Stäbchen im rustikalen Schnitt mit buntem Pfeffer und leichter Zwiebelnote

AMERICAN SIDERS

American Coleslaw

Mozzarella Sticks, Camembert Bites

Nuggets, Chicken Wings, Chickn Fingers

Beer Battered Onion Rings

SALATE IM GLAS

Mediterraner Nudelsalat im Glas

Penne | Zucchini | getr. Tomaten | Mais

Tomatensugo | Basilikum

Wirtshaus-Variation im Glas

Erdäpfelsalat | Vogerlsalat | Kernöldressing

Bauchspeckwürferl | Zwiebel

Griechischer Salat im Glas

Hirtenkäse | Paprika | Gurken Zwiebeln | Oliven

Knoblauchvinaigrette

UNSER BUFFETKONZEPT

Aus unserer mobilen Küche servieren wir nicht nur unsere beliebten „klassischen“ Foodtruck-Speisen, sondern gestalten auf Wunsch auch individuell auf Ihre Gäste abgestimmte Buffets.

Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt: von raffinierten Gerichten aus unserer Speisekarte bis hin zu traditionellen Klassikern wie Schnitzel, Cordon Bleu, Fischfilet, Pasta und vielem mehr.

Die Besonderheit unseres Foodtruck-Caterings bleibt dabei immer erhalten:

Wir kochen immer frisch vor Ort!!!

Ihr Komplettanbieter:

neben den Buffetleistungen kümmern wir uns auch um:

Dekoration

Geschirr

Service

Tellerwärmer etc.

und alles was sonst noch dazugehört





Limitless

CATERING. FOODTRUCK. EVENTSERVICE.

by Alexander Zech

Glückliche und gesättigte Kunden



STARK WIE EIN STIER
DACH • FASSADE • SOLAR



oberhaizinger
CORPORATE DESIGN



voestalpine



→ www.limitless-catering.com ←