



WINTER
2026

Draußen kalt.



Bei uns warm.

Feuer · Punsch · Ofenkartoffeln · Raclettebrot · Tapas

Sucht euch euer Konzept aus: Burger, Asia, Griechisch – oder Zürsti aus den Schweizer Alpen.

WEIHNACHTSCATERING, ABER ANDERS · IN GANZ ÖSTERREICH



HALLO WINTER



Wir bringen den Adventmarkt zu euch.



Seit 2019 kochen wir mit unserem Foodtruck mitten in Linz, auf Festivals und auf Firmenfeiern. Im Advent 2025 stand unsere Ofenkartoffel-Werkstatt beim Advent am Dom in Linz – und auch am Christkindlmarkt in Gotha waren wir schon. Grenzen kennen wir nicht.

Genau dieses Gefühl bringen wir zu euch: Feuer im Kessel, Punsch aus dem Topf, Lichter, Duft und gutes Essen – im Firmenhof, auf dem Parkplatz oder in der Halle.

So geht's: Erst die Küche aussuchen, dann die Winter-Extras ankreuzen. Den Rest machen wir.

**Feuer an.
Feier an.**



SEIT
2019



IM ADVENT KENNT MAN UNS VON HIER

Advent am Dom 2025 in Linz · Christkindlmarkt in Gotha (Deutschland)

Das ganze Jahr für: voestalpine · IKEA · HARIBO · ASFINAG · Swietelsky

Johannes Kepler Universität · Donauinselfest

Magistrat Linz · Magistrat Wels · Magistrat Steyr



Welche Küche kommt zu euch?



Kreuzt an, wer zu euch kommt –
gern auch mehrere!



LE BISTRO

Burger · seit 2019. Handgemachte Burger, Trüffelpommes, Mozzarella Sticks.

☐

NAZOKI

Asian Streetfood. Bao Buns frisch gedämpft, Dumplings und Pad Thai aus dem Wok.

☐

TILIGO

Greek Street Food. Gyros und Souvlaki vom Grill, Pita, Falafel und Tzatziki.

☐

ZÜRSTI

Schweizer Rösti, neu gedacht: Alpen Döner im knusprigen Rösti – Füürig's Beef, Zug's Fang, Saftig's Poulet, Schmelz's Chäs – und dazu Alpen Bites.

☐

WERKSTATT



Ofenkartoffelwerkstatt
by Le Bistro Foodtruck



Ofenkartoffel-Werkstatt.

Wir backen vor Ort, eure Gäste belegen selbst. Kreuzt an, was in die Werkstatt kommt.

Fleisch & Fisch

San-Daniele-Schinken · Schwarzwälder
Schinken · Pulled Bio-BBQ-Beef · Pulled Pork ·
Räucherlachs · Crunchy Bio-Speck

☐

Medium oder Large

Die Kartoffel gibt's in zwei Größen – als Snack
zum Punsch oder als Hauptgang.

☐

Gemüse & Käse

Peppersweet mit Frischkäse · Kalamata-Oliven ·
Rucola · Coleslaw · Baked Beans · Feta ·
Crunchy Corn · Cheddar · Raclette

☐

Schon erprobt

Beim Advent am Dom 2025 in Linz stand die
Werkstatt einen ganzen Advent lang. Jetzt kommt
sie zu euch.

Verfeinerung

Winterlicher Honig-Senf · Cranberry-Orange ·
Sour Cream · Trüffelmayo · Basilikum-Pesto ·
Sauerrahm · Christmas BBQ

☐

**Du bist der Meister
in unserer Werkstatt!**





Raclette-brot.

Heißer Raclette-Käse direkt aufs Brot – dampfend, würzig, perfekt zum Punsch. Kreuzt an, welche Sorten es geben soll.

MIT SPECK

Der Klassiker vom Wintermarkt: Raclette auf knusprigem Brot, dazu Speck.

☐

OHNE SPECK

Nur Brot und Käse – pur, ehrlich und vegetarisch.

☐

MIT PREISELBEEREN

Würziger Käse trifft fruchtige Preiselbeeren – süß, salzig, warm.

☐

Lieber mit Zwiebeln, Gurkerl
oder Schinken? Sagt's uns!



Lagerfeuer im Kessel. Punsch direkt vom Feuer.



FEUER & WÄRME

Feuerschalen und ein Lagerfeuer im Kessel – eure Gäste stehen ums Feuer statt in der Kälte.



PUNSCH VOM FEUER

Unser Homemade Punsch, heiß aus dem Kessel über dem Feuer. Für Kinder und Fahrer: Kinderpunsch.



HEISSE GETRÄNKE

Hugo hot, Hot Limoncello, Winter Lillet, Campari Orange hot – und Kaffee mit Baileys.



So läuft's ab.



- 1 Ihr schreibt oder ruft an.
- 2 Wir melden uns persönlich.
- 3 Ihr bekommt ein Angebot.
- 4 Wir kommen – mit Feuer.

Fix ist es, wenn ihr das Angebot schriftlich bestätigt. Die Dezember-Termine sind schnell weg.



ZUM MIETEN: WÄRME & WEIHNACHTEN



- | | |
|---|--|
| ☐ Heizstrahler (Heizpilz) | ☐ Infrarot-Heizstrahler |
| ☐ Heizkanone | ☐ Zelt 3 × 3 m / 6 × 3 m |
| ☐ Christbaum geschmückt | ☐ Christbaum ungeschmückt |
| ☐ Weihnachtsdeko & Floristik | ☐ Lichterketten & Licht |
| ☐ Stehtische mit Hussen | ☐ Biertische & Bänke |

PROGRAMM & STIMMUNG



Damit die Feier nicht nur warm, sondern auch laut und lustig wird:

- | | |
|---|--|
| ☐ Licht & Sound | ☐ DJ & Live-Musik |
| ☐ Fotobox mit Weihnachts-Verkleidung | ☐ Wuzeltisch & Spiele |

Heizung, Zelte, Christbäume und Deko gibt's bei uns zum Mieten – direkt zum Catering dazu. Und was fehlt, finden wir: Unsere Grenzen sind grenzenlos.

Grenzen? Kennen wir nicht!

Tapas kalt.



Zum Teilen, zum Anstoßen, zum Reden. Bunt gelegt mit Rohschinken, Salami, Käse, Mozzarella, Oliven, getrockneten Tomaten, Trauben, Feigen, Nüssen und Crackern.

Im Advent auch weihnachtlich:

Räucherlachs mit Kren, Wildschinken und Hirschsalami, Bergkäse mit Feigensenf und Preiselbeeren, dazu Orangen, Datteln und Nüsse.



KALTE TAPAS-PLATTE ZUM TEILEN



KALTE TAPAS-BOXEN

Gerne auch als Fingerfood zum Empfang – sagt uns einfach, wie viele Gäste kommen.



Tapas warm.



SPIESSE & BITES

Glasierte Hähnchenspieße und knusprige Chicken Bites – heiß serviert.



TEIGTASCHEN

Knusprige Teigtaschen und Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce.



ZWIEBELRINGE & CO.

Zwiebelringe, Mozzarella Sticks und Falafel – mit Dips zum Tunken.



Warme Tapas-Platte zum Teilen



Warme Fingerfood-Boxen

Warm und kalt kombinierbar.





Christkindlmarkt in Gotha (D)

Noch mehr Weihnachten.

Ideen für eure Feier – sagt uns einfach, was euch gefällt:

- Bratäpfel
- Marshmallows mit Butterkeks – nur mit Lagerfeuer möglich
- Nikolaussackerl mit Erdnüssen, Süßem und einer Überraschung
- Live-Acts: Besuch vom Grinch, vom Weihnachtsmann oder von den Elfen



Advent am Dom 2025! 



Eure Auswahl.



Kreuzt im Heft an, was euch gefällt, und füllt diese Seite aus. Danach bekommt ihr euer Angebot schriftlich.

Firma

Ansprechperson

Telefon / E-Mail

Anlass (Weihnachtsfeier, Jahresabschluss ...)

Datum & Uhrzeit

Ort (Firmenhof, Parkplatz, Halle ...)

Anzahl Gäste

NOTIZEN & WÜNSCHE



Datum

Unterschrift



Wir sehen uns am Feuer.

Ruft an oder scannt den Code – die Dezember-Termine sind schnell vergeben.

Wir freuen uns auf euch!
– euer Le Bistro Team



MEHR ALS CATERING. EIN WINTERMÄRCHEN.

Bei uns wird eure Weihnachtsfeier zum Erlebnis: Feuer im Kessel, Punsch aus dem Topf und vier Küchen zur Wahl – gekocht von einem Team mit ganz viel Herz. So etwas gibt's nur bei der Le Bistro Foodtruck Family. Qualität trifft Geschmack.

+43 676 420 41 57

office@lebistrofoodtruck.co.at

www.lebistrofoodtruck.co.at

Instagram: @lebistrofoodtruck

Binderlandweg 23, 4030 Linz



CATERING ANFRAGEN

