

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

Veranstaltungen im Hotel Löwen – Wiblingen

Immer ein Erlebnis

- Hochzeitsfeiern
- Firmenfeiern
- Weihnachtsfeiern
- Geburtstagsfeiern
- Klassentreffen
- Jubiläumsfeiern

Für jeden Anlass finden Sie bei uns den richtigen Rahmen. Unser Haus bietet verschiedene Räumlichkeiten mit bis zu 180 Sitzplätzen.

Unser Hotel & Restaurant befindet sich seit drei Generationen im Besitz der Familie Geiger.

„Die Qualität unseres Angebotes und der Ansporn, dass jeder Gast der den Löwen verlässt auch gerne wiederkommt, liegt uns schon immer sehr am Herzen“ – Petra & Hermann Geiger

Event-Team

Unser professionelles Event-Team kümmert sich um Ihre Wünsche und sorgt für einen reibungslosen Ablauf, so dass Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Für Groß-Bankett-Veranstaltungen wie z.B. Hochzeiten stehen Ihnen speziell geschulte und erfahrene Mitarbeiter zur Verfügung.

Gerne übernehmen wir nicht nur das Servieren von Speisen & Getränken, sondern kümmern uns auch um die Planung & Organisation Ihrer Veranstaltung. Dekoration, Kuchen, Unterhaltung, kulturelle Führungen und vieles mehr, sind für uns kein Problem.

Buffetvorschläge

Nachfolgend finden Sie unsere Buffetvorschläge 2019.

Wir hoffen sehr, dass Ihnen unsere Auswahl zusagt.

Gerne beraten wir Sie natürlich bei der Zusammenstellung Ihres Buffets.

Auch individuelle Wünsche können meist realisiert werden.

Wir servieren Buffets ab einer Gruppengröße von 30 Personen.

Auf Grund der Vorbereitungszeit ist eine Auswahl a la Carte aus diesen Vorschlägen leider nicht möglich.

Bitte beachten Sie, dass die Buffetvorschläge ausschließlich für das Jahr 2019 gelten. Wir behalten uns Preisanpassungen vor.

Kontakt

Sie erreichen unser Event-Team täglich telefonisch oder per Email.

0731/880 312-0

info@loewen-ulm.com

Gerne vereinbaren wir einen unverbindlichen Besichtigungs- und Beratungstermin. – *Wir freuen uns auf Sie*

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Menüabsprachen und Veranstaltungsbesprechungen ohne Termin nicht immer realisieren können.

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

Unsere Buffets bestehen grundsätzlich aus 4 Gängen.
Vorspeisen – Salate – Hauptgänge – Dessert

Nachfolgend finden Sie verschiedene Pakete für die Zusammenstellung der einzelnen Gänge. Austausch oder Entfernen einzelner Gerichte ist nur bedingt möglich.

Bitte beachten Sie das Speisen vom Buffet nicht mit nach Hause genommen werden dürfen.

Mein Buffet

1. Vorspeisen

Paket-Name: _____

_____ €

2. Salat-Bar

Paket-Name: _____

_____ €

3. Hauptgänge

Paket-Name: _____

_____ €

Beilagen

3 versch. Beilagen inkl.

4. Dessert

Paket-Name: _____

_____ €

Gesamt: (Vorspeise + Salat + Hauptgang + Dessert)

p. Erw. _____ €

5. Mitternachtssnack

Zusatzbaustein (optional) p.Pers. _____ €

_____ €

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

1. VORSPEISEN Pakete

• Klassisch •

- Schwäbischer Wraps - Flädle mit Lachs-Rucola-Frischkäsefüllung
 - Geräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich
 - Gebeizter Lachs an Honig-Senf-Dip
 - Roastbeef in feinen Scheiben an Tomaten-Kräuter-Salsa
 - Mini-Fleischbällchen an Sauce Remoulade
-

• Aus fernen Ländern •

- Vitello Tonnato
 - Tomaten mit Mozzarella vegi
 - Anti-Pasti-Auswahl, mit gebratenen Zucchini und Auberginen, gefüllte Pfefferoni, Oliven und eingelegte Tomaten vegi
 - Couscous Salat mit Gemüse und Minze vegan
 - Marinierte Honigmelone mit Ziegenkäse
 - Zucchini-Taler mit Zaziki
 - Tatar vom Räucherachs auf Mascarponecreme
-

• Exklusiv •

Kalt

- Carpaccio vom Rinderfilet an Olivenöl und Parmesan
- Variation von Räucherfischen an verschiedenen Dips
- Spezialitäten von internationalen Wurstwaren
- Roastbeef in feinen Scheiben an Tomaten-Kräuter-Salsa
- Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettichsahne
- Pulpo-Salat mit Kirschtomaten & Rucola

warm

- Riesengarnelen vom Grill in Knoblauch-Olivenöl mit frischen Kräutern

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

2. SALAT-BAR

Pakete

• Schwäbisch •

- Verschiedene Blattsalate
 - Hausgemachter Kartoffelsalat
 - Hausgemachter Karotten-Rohkost-Salat
 - Hausgemachter Gurkensalat
 - Hausgemachter Krautsalat mit Speck
- Dressing
- Vital-Dressing Essig+Öl+Kräuter
-

• Klassik •

- verschiedene Blattsalate
- hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat
- hausgemachter Bohnensalat
- hausgemachter Kraut-Karotten-Salat mit Mayonnaise
- hausgemachter Nudelsalat
- hausgemachter Paprikasalat

Dressing

- Vital-Dressing
 - Balsamico-Dressing
-

• Aus fernen Ländern •

- Verschiedene Blattsalate
- hausgemachter Honigmelonensalat an Orangendressing
- hausgemachter Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven & Feta
- hausgemachter Linsensalat
- hausgemachter Thunfischsalat mit Oliven, Mais, Paprika & Zwiebel
- hausgemachter Glasnudelsalat mit Zuckerschoten, Ingwer & Koriander

Dressing

- Balsamico-Dressing Balsamico+Olivenöl+Kräuter
-

• Exklusiv •

- verschiedene Blattsalate
- hausgemachter Taboule Couscous-Salat
- hausgemachter Thunfisch-Eisberg-Salat
- hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat
- hausgemachter Krautsalat mit Speck
- hausgemachter Paprikasalat

Dressing

- Vital-Dressing
- Balsamico-Dressing
- Limetten-Koriander Dressing

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

3. HAUPTGANG

Pakete

• Schwäbisch •

- Spanferkelrollbraten knusprig im Rohr gebraten am Buffet tranchiert
- Zwiebelrostbraten vom Jungrind
- Schwäbische Rahmlendchen
- Zanderfilet mit Zitronenbutter auf gedämpftem Gemüse
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Saucen

- Weißbiersauce
 - Rahmsauce
-

• Klassik •

- Ganze Schweinelende im Blätterteigmantel mit Champignonfarce gefüllt am Buffet tranchiert
- Putenbrust in der Mandel-Ei-Hülle
- Rumpsteak vom Jungrind
- Lachsschnitte auf Mediterranem Gemüse
- Kartoffel-Lauch-Quiche vegi

Saucen

- Rahmsauce
 - Rotwein-Jus
-

• Aus fernen Ländern •

- Kalbsrolle mit Pesto und getrockneten Tomaten gefüllt am Buffet tranchiert
- Stroganoff vom Rumpsteak
- Tranchen von der Lammhüfte mit feinen Kräutern
- Loup de Mer mit frischen Kräutern
- Mangold-Ricotta-Lasagne vegi

Saucen

- Thymian-Balsamico-Jus
 - Ingwer-Limonen-Sauce
-

• Exklusiv •

- Ganzes Roastbeef englisch-medium gebraten am Buffet tranchiert
- Ganzer Lachs in der Salzkruste am Buffet filetiert
- Schweinefiletmedaillons unter der Kräuterkruste
- Lamm Stielkotelett rosa gegrillt auf mediterranem Grillgemüse
- Kalbsschnitzelchen im Parmesan-Ei-Mantel
- Perlgraupen-Pfanne mit buntem Gemüse vegi

Saucen

- Sauce Béarnaise
- Thymian-Balsamico-Jus
- Weißwein-Limonen-Sauce

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

Beilagen

Zu Ihrem Buffet können Sie sich drei der folgenden Beilagen aussuchen. Jede weitere Beilage wird mit 3,50 €/Pers. in Rechnung gestellt.

Hausgemachte Spätzle	Bubaspitzla (Schupfnudeln)
Kartoffelkroketten	Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln	Kartoffelbällchen
Kräuterkartoffeln	Bratkartoffeln
Parmesan-Tagliatelle	Serviettenknödel
Pestotagliatelle	Buttertagliatelle

Zusätzliche Beilagen mit Aufpreis (1,50 €/ Person) :

- Käsespätzle

Saucen

Die empfohlen Saucen zu Ihrem Hauptgang können gerne nach Ihrem Geschmack getauscht werden.

Dunkle Braten-Jus (Bratensauce)	Rotwein-Reduktion
Thymian-Balsamico-Jus	Pfeffer-Rahmsauce
Rahmsauce (Demiglace)	Champignonrahmsauce
Cognac-Rahm-Sauce	Sauce Orange
Paprikaschaum	Hummerschaum
Rucolaschaum	Weißwein-Limonen-Schaum

Gemüse

Wünschen Sie zusätzlich zur Gemüse garnitur eine Gemüseplatte wird diese mit 3,50 €/Pers. in Rechnung gestellt.

„Marktgemüse“
Karotten-Broccoli-Blumenkohl-Erbesen

„Mediterranes Grillgemüse“
Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Paprika

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

4. DESSERT Pakete

• Klassisch •

- Apfelkühle im Zimt-Zucker-Mantel
 - Mousse au Chocolat im Gläschen
 - Salat von frischen Früchten der Saison
 - 3erlei Eiscreme (z.B. Vanille, Nuss, Schoko)
-

• Aus fernen Ländern •

- Waffeln frisch am Buffet zubereitet mit versch. Topping
 - Panna Cotta mit Früchte der Saison im Gläschen
 - Mini-Tartelettes mit dreierlei Füllung Nuss, Frucht, Creme
 - Frucht-Kompott der Saison
 - Passionsfrucht-Parfait
 - New York Cheesecake
-

• Kuchen & Torten •

Gerne servieren wir Kuchen und Torten von unserer Partner-Konditorei Geiselman/Wiblingen.

Fordern Sie unsere Auswahlliste an.

Kuchen (12 Stück)

Torten (16 Stück)

Gerne können Sie Ihre Gäste mit Kuchen & Torten aus Ihrer eigenen Backstube verwöhnen.

Hierfür berechnen wir einen Gedeckpreis.

Kuchentafel am Nachmittag pro Person

Kuchenbuffet als Dessertersatz

5. MITTERNACHTSSNACK Zusatzbaustein

Buffetgröße wird auf geringere Personenzahl angepasst.

• Käse •

Internationale Käseauswahl mit Frischen Trauben und frischem Brot & Butter

• Geraucht & Getrocknet •

Kräftiges Rauchfleisch hauchdünn geschnitten vom Brett mit Brot & Butter
Auswahl von luftgetrockneten Schinken- und Salamispezialitäten

• Geraucht & Getrocknet •

Gemischte Spezialitäten von Käse und Rauchfleisch mit Brot & Butter
Gemischte Spezialitäten von Käse und luftgetrockneten Schinken & Salami

• Trendy •

Curry-Wurst in pikanter Sauce mit Weißbrot
Gulaschsuppe mit Hackfleisch mit Bauernbrot
Chili con Carne mit Weißbrot
Hamburger-Buffet zum selbst belegen

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

Getränke

-Aperitif-

Sekt Riesling-Cuvée Extra trocken Sektellerei Ohlig, Rheingau trocken, säurebetont	0,75l 0,1l
ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry Cantina Sacchetto trocken, ausgeglichen mild	0,75l 0,1l
Taittinger Brut Réserve Riems Champagne, France trocken, herb	0,75l 0,375l
Taittinger Brut Prestige Rosè Riems Champagne, France trocken, mild	0,75l
Aperol Sprizz Prosecco, Soda, Aperol	0,25l
Hugo Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze	0,25l
Lillet <i>Berry</i> Lillet blanc, Schweppes Wildberry	0,25l
Aperitif Vier-Jahreszeiten Weißwein & Soda wahlweise mit: Pfirsich-, Feige-, Schlehe-, Cassis-Likör	0,25l
Ulli-Bier in der Bügelflasche Bergbrauerei Ulrich Zimmermann, Ehingen	0,33l

Empfang-Pauschalen

max. 1,5 Std. Dauer

Sekt

p. P.

- Sekt Riesling-Cuvée Extra trocken
Sektellerei Ohlig, Rheingau
- Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere
- Tafelwasser

Prosecco

p. P.

- ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry
Cantina Sacchetto
- Aperol und Holunderblüte zum Mischen
- Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere
- Tafelwasser

Prosecco & Bier

p. P.

- ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry
Cantina Sacchetto
- Aperol und Holunderblüte zum Mischen
- Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere
- Ulli-Bier in der Bügelflasche, Bergbrauerei Ehingen
- Tafelwasser

Prosecco & Bier & Snack

p. P.

- ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry
Cantina Sacchetto
- Aperol und Holunderblüte zum Mischen
- Ulli-Bier in der Bügelflasche, Bergbrauerei Ehingen
- Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere
- Tafelwasser

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

- Herzhaft & süß gefüllte Mini-Croissants

Empfangs-Angebot *Kloster Wiblingen*

Unser Komplett-Angebot für Ihren Aperitif-Empfang
Stellen Sie sich Ihren Empfang aus nachfolgenden Bausteinen zusammen.

Baustein **Getränke**

beinhaltet für max. 1,5 Std.

- Sekt oder Prosecco
- Säfte zum Mischen
- Wasser
- Sekt- und Wassergläser

pro Person

Baustein **Fingerfood**

beinhaltet 5 Teile pro Person

- 2x ½ Chiabatta unterschiedlich belegt
- 1x Mini-Croissant süß gefüllt
- 1x Mini-Kuchen verschiedene Sorten
- 1x Tomate-Mozzarella-Stick mit Aceto

pro Person

Baustein **Set-Up**

beinhaltet

- Stehtische je nach Personenzahl
- Buffettische
- Tischwäsche
- Kleine Blumendeko für Stehtische (Farbe kann gewählt werden)

pro Person

Baustein **Personal**

pro angefangene Stunde/Mitarbeiter

Auf- und Abbauzeiten werden ebenfalls in Rechnung gestellt
Personalanzahl wird durch Hotel Löwen festgelegt.

Unsere hauseigenen Brautpaare erhalten auf das Empfangs-Angebot einen Rabatt in Höhe von 20 % ab einer Personenzahl von 50 Personen

Bitte beachten Sie, dass ein Aperitif-Empfang auf dem Gelände des Kloster Wiblingen nur mit Genehmigung der Klosterverwaltung möglich ist

Staatliche Schlösser und Gärten
Frau Susanne Bohnet
0731/5028975

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

Getränke

-Wein-

Folgende Weinempfehlungen sind speziell für Bankett-Veranstaltungen zu Empfehlen. Sie zeichnen sich durch ein breites Geschmacksspektrum aus und treffen somit den Geschmack vielerlei Gaumen.

Unser Weinrepertoire bieten Ihnen aber noch weitere Möglichkeiten.

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere gesamte Weinkarte.

Sollte Ihr spezieller Wunschwein nicht darauf zu finden sein, organisieren wir diesen gerne für Ihre Veranstaltung.

-ROT-

Fantini Puglia

Primitivo, IGT, trocken
Farnese – Apulien (Italien)

El Perdiguero

Tempranillo, D.O., trocken
Finca Museum - Cigales-Valladolid/Kastilien (Spanien)

-WEISS-

Burg Schaubeck

Grauburgunder, QbA, trocken
Graf Adelmann – Württemberg

Fantini

Chardonnay, IGT, trocken
Farnese – Abruzzen (Italien)

Getränke

-BAR-

Nur für Veranstaltungen im „Großen Löwen-Saal“

Gerne bieten wir Ihren Gästen ab einer bestimmten Zeit eine Bar an. Hier können Sie als Brautpaar bestimmen, welche Leistungen die Bar zu bieten hat. Von der zeitlichen Einschränkung über die Auswahl der Getränke sowie eine Abrechnung auf Selbstzahlerbasis ist möglich.

Longdrink's 0,3l

Wodka • Havanna Club • Jack Daniels • Gin
+ jeweiliges Mixgetränk

Cocktails 0,3l

Mojito • Mango-Splash • Löwenmähne

Auf Wunsch bereiten wir auch gerne Ihren Lieblings-Cocktail zu.
Preis hierfür wird je nach Aufwand berechnet.

Getränke

-Digestif-

Nur für Veranstaltungen im „Großen Löwen-Saal“

Nach dem Hauptgang servieren wir Ihren Gästen auf Wunsch gerne klare Brände und süße Liköre in Form einer Digestif-Runde.

Wir beziehen unsere Spirituosen und Liköre aus dem Haus Feller - Reglisweiler

Brände

Wildbirne
Mirabelle
Nuss

Liköre

Schlehe
Himbeere
Kakao mit Nuss

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir außerhalb der Digestif-Runde keine puren Spirituosen ausschenken.

