



Buffet

Veranstaltungen im Hotel Löwen – Wiblingen

Immer ein Erlebnis

- Hochzeitsfeiern
- Geburtstagsfeiern
- Firmen- & Weihnachtsfeiern



Für jeden Anlass finden Sie bei uns den richtigen Rahmen.
Unser Haus bietet verschiedene Räumlichkeiten mit bis zu 160 Sitzplätzen.

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.

Buffetvorschläge

Nachfolgend finden Sie unsere Buffetvorschläge 2021.

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. Bitte beachten Sie, dass die Buffetvorschläge ausschließlich für das Jahr 2021 gelten. Wir behalten uns Preisanpassungen vor.

Eine Auswahl a la Carte aus diesen Vorschlägen ist leider nicht möglich.

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.



Buffet

Mein Buffet

Unsere Buffets bestehen grundsätzlich aus 4 Gängen.

Vorspeisen – Salate – Hauptgänge – Dessert

Bitte wählen Sie Ihre Pakete pro Gang.

Austausch oder Entfernen einzelner Gerichte aus den Bausteinen ist grundsätzlich möglich.

Evtl. wird eine Neukalkulation des Bausteins nötig.

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

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. _____ €



Buffet

1. VORSPEISEN Pakete

• Klassisch •

12,50 €

- 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-Fleischnäpfchen an Sauce Remoulade
-

• Aus fernen Ländern •

15,50 €

- 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 •

17,50 €

Kalt

- Carpaccio vom Rinderfilet an Olivenöl und Parmesan
- Variation von Räucherfischen an verschiedenen Dips
- 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
-



Buffet

2. SALAT-BAR Pakete

• Schwäbisch •

4,50 €

- Verschiedene Blattsalate
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Hausgemachter Karotten-Rohkost-Salat
- Hausgemachter Gurkensalat
- Hausgemachter Krautsalat mit Speck

Dressing

- Vital-Dressing Essig+Öl+Kräuter
-

• Klassik •

6,00 €

- 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 •

8,00 €

- 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 •

9,00 €

- 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
-



Buffet

3. HAUPTGANG Pakete

• Schwäbisch •

20,50 €

- 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 •

21,50 €

- 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 •

24,50 €

- 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 •

25,50 €

- Ganzes Roastbeef englisch-medium gebraten am Buffet tranchiert
- Filet vom Wolfsbarsch gegrillt
- 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
-



Buffet

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

· Käsespätzle (Aufpreis 1,50 €/ Person)

Saucen

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

Dunkle Braten-Jus (Bratensauce)	Rotwein-Reduktion
Thymian-Balsamico-Jus	Pfeffer-Rahmsauce
Rahmsauce	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



Buffet

4. DESSERT Pakete

• Klassisch •

9,00 €

- Apfelküchle 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 •

12,50 €

- Waffeln oder Crêpes frisch am Buffet zubereitet mit versch. Topping:
 - Nuss-Nugat-Creme
 - Banane
 - geröstete Nüsse
 - Beeren der Saison
 - Panna Cotta mit Früchte der Saison im Gläschen
 - New York Cheesecake mit Frucht-Kompott der Saison
 - 3erlei Eiscreme
-

• Kuchen & Torten •

Gerne servieren wir Kuchen und Torten von unserer Partner-Konditorei Geiselman/Wiblingen. Fordern Sie unsere Auswahlliste an.

Kuchen	(12 Stück)	40,80 €
Torten	(16 Stück)	56,00 €

Gerne können Sie Ihre Gäste mit Kuchen & Torten aus Ihrer eigenen Backstube verwöhnen. Hierfür berechnen wir einen Gedeckpreis pro Person.

Kuchentafel am Nachmittag	3,00 €
Kuchenbuffet als Dessertersatz	4,50 €

5. MITTERNACHTSSNACK Zusatzbaustein

Buffetgröße wird auf geringere Personenzahl angepasst.

• Käse •

Internationale Käseauswahl mit Frischen Trauben und frischem Brot & Butter 9,00 €

• Geraucht & Getrocknet •

Kräftiges Rauchfleisch hauchdünn geschnitten vom Brett mit Brot & Butter 9,00 €
Auswahl von luftgetrockneten Schinken- und Salamispezialitäten 9,50 €

• Mix •

Gemischte Spezialitäten von Käse und Rauchfleisch mit Brot & Butter 9,00 €
Gemischte Spezialitäten von Käse und luftgetrockneten Schinken & Salami 9,50 €

• Trendy •

Curry-Wurst in pikanter Sauce mit Weißbrot 5,00 €
Gulaschsuppe mit Hackfleisch mit Bauernbrot 5,00 €
Chili con Carne mit Weißbrot 5,00 €
Hamburger-Buffer zum selbst belegen 7,90 €



Buffet

Getränke

-Aperitif-

Sekt Riesling-Cuvée Extra trocken	0,75l	24,00 €
Sektkellerei Ohlig, Rheingau	0,1l	5,50 €
ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry	0,75l	28,00 €
Cantina Sacchetto	0,1l	6,50 €
Taittinger Brut Réserve	0,75l	65,00 €
Riems Champagne, France	0,375l	35,00 €
Taittinger Brut Prestige Rosè	0,75l	75,00 €
Riems Champagne, France	0,375l	40,00 €
Prisecco weißduftig <i>alkoholfrei</i>	0,75l	28,00 €
Manufaktur Jörg Geiger / Schlat – Schwäbische Alb		
Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter		
Aperol Sprizz Prosecco, Soda, Aperol	0,25l	5,20 €
Hugo Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze	0,25l	5,20 €
Lillet <i>Berry</i> Lillet blanc, Schweppes Wildberry	0,25l	5,70 €
Ulli-Bier in der Bügelflasche	0,33l	3,30 €
Bergbrauerei Ulrich Zimmermann, Ehingen		

Empfang-Pauschalen

max. 1,5 Std. Dauer

Sekt	p. P.	7,00 €
· Sekt Riesling-Cuvée Extra trocken Sektkellerei Ohlig, Rheingau		
· Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere		
· Tafelwasser & hausgemachte Limonade		
Prosecco	p. P.	8,00 €
· ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry Cantina Sacchetto		
· Aperol und Holunderblüte zum Mischen		
· Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere		
· Tafelwasser & hausgemachte Limonade		
Prosecco & Bier	p. P.	8,50 €
· 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 & hausgemachte Limonade		
Prosecco & Bier & Snack	p. P.	11,50 €
· 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 hausgemachte Limonade		
· Herzhaft & süß gefüllte Blätterteigteilchen		



Buffet

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 8,50 €

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 12,00 €

Baustein Set-Up

beinhaltet

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

pro Person 3,00 €

Baustein Personal

pro angefangene Stunde/Mitarbeiter

35,00 €

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



Buffet

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- 0,75l 21,00 €

Fantini Puglia

Primitivo, IGT, trocken
Farnese – Apulien (Italien)

El Perdiguero

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

MAN Vintners

Cabernet Sauvignon, trocken
MAN Vintners – Agter-Paarl (Südafrika)

-WEISS- 0,75l 21,00 €

Burg Schaubeck

Grauburgunder, QbA, trocken
Graf Adelmann – Württemberg

Fantini

Chardonnay, IGT, trocken
Farnese – Abruzzen (Italien)

MAN Vintners

Sauvignon Blanc, trocken
MAN Vintners – Agter-Paarl (Südafrika)

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 7,00 €

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

Cocktails 0,3l 8,50 €

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 3,50 €	Liköre 2,90 €
Wildbirne	Kräuter
Mirabelle	Himbeere
Nuss	Kakao mit Nuss



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