



Ulm-Wiblingen

Business-Catering

Ihr Partner zu Verpflegung Ihrer Veranstaltungen und Meetings

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns Ihnen heute unser Business-Catering vorstellen zu dürfen. Seit einigen Jahren bieten wir für unsere Geschäftskunden individuell abgestimmte Caterings für deren Kundenveranstaltungen, Schulungen und Meetings.

Unser Ziel ist es, Ihnen und Ihren Gästen ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis zu bieten, welches Ihren Veranstaltungen den perfekten Rahmen gibt. Unser Team verwendet ausschließlich hochwertige Zutaten und legt größten Wert auf Qualität und Geschmack. Wir bieten eine breite Palette an Optionen, die auf die individuellen Bedürfnisse und Vorlieben Ihrer Gäste abgestimmt werden können.

Egal ob Sie Fingerfood, ein leichtes Mittagessen oder ein elegantes Abendessen wünschen - wir haben für jeden Anlass das passende Angebot.

Darüber hinaus bieten wir auch für festliche Anlässe eine Vielzahl von Serviceleistungen für einen professionellen und reibungslosen Ablauf Ihres Events

Unser Team kümmert sich um alle Details, angefangen von der Planung bis zur Durchführung und Nachbereitung vor Ort.

Unsere Vorteile für Sie:

- ❖ Persönliche Beratung in allen Belangen
- ❖ Unkomplizierte Bestellung per Mail oder Telefon
- ❖ Sonderwünsche oder kurzfristige Bestellungen machbar
- ❖ Auf Wunsch mit Equipment, Geschirr, Besteck, Gläsern und Personal

Unser Versprechen an Sie:

- ❖ Zuverlässige und pünktliche Lieferung
- ❖ Flexible Lösungen entsprechend Ihrer Anforderungen
- ❖ Höchste Qualität sowohl in Speisen und Service





Ulm-Wiblingen

Business-Catering 2024

Inhaltsverzeichnis

Business-Catering

Vorspeisen	
Salate.....	3
Suppen.....	3
Vorspeisenplatten.....	3
Hauptgänge	
vom Schwein.....	4
vom Rind / Kalb.....	4
von der Putenbrust.....	4
Schwäbisch.....	5
Pasta.....	5
Eintöpfe.....	5
Vegetarisch – Vegan.....	6
Belage zusätzlich.....	6
Dessert	7

Fingerfood

Backwaren	
Riesenbrezel.....	8
Lunch-Pakete.....	8
Wraps.....	8
Belegte Brötchen.....	9
Canapé.....	9
Diverses aus der Backstube.....	9
Im Gläschen	
Brotzeit.....	10
Diverse Leckereien.....	10
Veggie Fingerfood.....	10
Mini-Salate im Gläschen.....	11
am Spieß.....	11
Dessert.....	11
Allergene Stoffe und Hinweise.....	12

Business-Catering



Ulm-Wiblingen

Vorspeisen (Mindestbestellmenge 10 Stk.) _____ pro Port.

Salate

Bunte Salatbar
bestehend aus hausgemachtem Kartoffelsalat,
Gurkensalat, Karottenrohkostsalat, Krautsalat und
Blattsalaten an Balsamico-Dressing ^{7,9,10}

Blattsalate an Vitaldressing ¹⁰

Hausgemachter Kartoffelsalat ⁹

Gurkensalat an Joghurt-Dill -Dressing ⁷

Schwäbischer Krautsalat

Amerikanischer Krautsalat (Karotte & Weißkraut) ^{3,7}

Nudelsalat mit Schinken, Erbsen und Karotte ^{3,7}

Suppen (Mindestbestellmenge 10 Port.)

Erbsensuppe - Cremesuppe von der Erbse mit Minze ⁷

Tomatencremesuppe mit Croutons ⁷

Schwäbische Flädlessuppe mit frischem Schnittlauch ^{1,3,7,9}

Schwäbische Maultaschensuppe mit frischem Schnittlauch ^{1,3,7,9}

Brätlnödelsuppe mit frischem Schnittlauch ^{7,9}

Petersilienwurzelcremesuppe ^{7,9}

Vorspeisenvariationen (Mindestbestellmenge 10 Port.)

„Caprese“, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Oliven ⁷

„Anti-Pasti“ mediterranes eingelegtes Gemüse ⁹

Tranchen vom rosa Roastbeef mit Tomaten-Oliven-Salsa

Vitello Tonato mit frischem Rucola und Kapernäpfeln ^{3,7}

Brotkorb gemischt mit Baguette und allerlei aus der Backstube ^{1,3,7}

Alle hier angebotenen Vorspeisen werden auf Platten angerichtet.





Ulm-Wiblingen

Hauptgänge (Mindestbestellmenge 10 Stk.) pro Port.

vom Schwein

Schweinefiletmedaillons
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{1,9}

Paniertes Schweineschnitzel aus dem Rücken
mit Kartoffelwedges ^{1,3}

Currywurst
mit würziger Sauce und Kartoffelwedges ^{1,3,9}

Nürnberger Rostbratwürstchen mit feiner Bratenjus
Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{7,9,10}

vom Rind / Kalb

Rindergulasch in Rotweinsauce
mit hausgemachten Spätzle ^{1,3,9}

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit hausgemachten Bratkartoffeln ^{1,3}

Geschmorter Rinderbraten mit feiner Bratenjus
und hausgemachten Spätzle ^{1,3,9}

Hausgemachte Rinderroulade
Mit kräftiger Jus, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree ^{1,3,9}

Chili con Carne
mit Hackfleisch, Tomate, Kidneybohnen und Mais dazu Baguette ^{1,3,9}

von der Putenbrust

Asiatische Nudeln
mit Wokgemüse, süß-saurer Sauce und Truthahnbruststreifen ^{1,3,6,9}

Truthahnmedaillons Mailänder in der Parmesaneihülle
mit Tomatensauce und Spaghetti ^{1,3,7}

Putengeschnetzeltes Züricher Art in feiner Rahmsauce
mit Champignons und Tagliatelle ^{1,3,7,9}

Fruchtiges Curry mit buntem Wokgemüse, Putenbruststreifen
und Basmatireis ^{1,9}

Paniertes Schnitzel von der Putenbrust
mit Kartoffelwedges ^{1,3}

Puten-Gyros mit Tsatsiki (o. Knoblauch) ^{1,3,7}
mit tomatisiertem Reis
mit Bratkartoffeln (o. Speck)





Ulm-Wiblingen

Hauptgänge (Mindestbestellmenge 10 Stk.) pro Port.

Schwäbisch

Hausgemachte Linsen mit Spätzle und Wienerle ^{1,3,9}

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat,
geschmälzten Zwiebeln und Bratensauce ^{1,3,9}

Fleischkäse frisch gebacken mit Kartoffelsalat
und Bratensauce ⁹

Hausgemachte Fleischküchle mit Karottengemüse,
Spätzle und Bratensauce ^{1,3,9}

Pasta

Penne all'arrabbiata
Pasta mit fruchtig pikanter Tomatensauce, Frühlingszwiebeln
und Parmesan ^{1,3,9}

Spaghetti Bolognese
Spaghetti mit hausgemachter Rinder-Bolognese und Parmesan ^{1,3,9}

Spaghetti **vegan**
Vegane Pasta mit Gemüsebolognese, Belugalinsen & Kräuter ⁹

Gnocchi mediterran
mit gebratenen Zucchini, Paprika, Kirschtomaten & Kräuterrahm ^{7,9}

Spaghetti Schinken & Käse
Pasta mit Schinken-Käse-Sahne-Sauce ^{7,9}

Penne all'arrabbiata
Pasta mit fruchtig pikanter Tomatensauce, Frühlingszwiebeln
und Parmesan ^{1,3,9}

Spaghetti Bolognese
Spaghetti mit hausgemachter Rinder-Bolognese und Parmesan ^{1,3,9}

Spaghetti **vegan**
Vegane Pasta mit Gemüsebolognese, Belugalinsen & Kräuter ⁹

Lasagne – (Mindestbestellmenge von 18 Stk.)

Lasagne – Klassik
mit hausgemachter Rinder-Bolognese, Béchamelsauce & Parmesan ⁹

Lasagne – Vегgie
mit Tomate, buntem Gemüse der Saison und Parmesan ⁹

Lasagne – Lachs
mit Lachs, Spinat, Frühlingszwiebel, Kirschtomaten und Parmesan ⁹





Ulm-Wiblingen

Hauptgänge (Mindestbestellmenge 10 Stk.) pro Port.

Vegetarisch – Vegan

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse und Röstzwiebeln ^{1,3,7}

Gemüse Curry **vegan**

Fruchtiges Curry mit Wokgemüse und Basmati-Reis ⁹

Zucchini Zoodles **vegan**

Bunte Nudeln von Zucchini und Karotte mit Gemüsebolognese ⁹

Rote Beete Risotto

Risotto mit Roter Beete, Broccoli und Parmesan ^{7,9}

Chili sin Carne

mit Tomate, Beluga-Linsen, Kidneybohnen und Mais dazu Baguette ^{1,3,9}

Beilagen zusätzlich pro Port.

Sättigungsbeilage

Käsespätzle ^{1,3,7}

Hausgemachte Spätzle ^{1,3}

Feine Tagliatelle ^{1,3}

Gebratene Gnocchi ^{1,3}

Überbackenes Kartoffelgratin ⁷

Rosmarinkartoffel

Kartoffelwedges

Petersilienkartoffeln

Schupfnudeln ^{1,3}

Basmatireis

Gemüse

Mediterranes Schwenkgemüse

Ratatouille ⁹

Gemischte Saisongemüseplatte





Ulm-Wiblingen

Dessert *(Mindestbestellmenge 10 Stk.)* **pro Port.**

- Panna Cotta im Glas mit rotem Beerenpüree ^{3,7}
- Mousse au Chocolat im Glas angerichtet ^{3,7}
- Joghurtcreme mit frischem Obst im Glas angerichtet ⁷
- Vanille-Milchreis mit Kirschragout ⁷
- Käsekuchen im Glas mit rotem Beerenpüree ^{1,3,7}
- Schokobrownie im Glas mit Mango-Ragout ^{1,3,7}
- Saftiger Rüblikuchen mit Frischkäsetopping und Pistazie ^{1,3,5,7}
- Schwarzwälder-Kirsch-Dessert im Gläschen ^{1,3,5,7}
- Kokos Panna Cotta im Glas mit Zitronen-Gel **vegan** ^{3,7}
- Salat von frischen Früchten

Fingerfood



Ulm-Wiblingen

Backwaren

pro Stk.

Riesenbrezel

6er Breze 10er Breze

Belegte Riesenbrezel in verschiedenen Ausführungen:

- Riesenbrezel – **Wurst & Käse** - ^{1,3,7}
Verschiedene Wurst und Käse Variationen
mit Butter, Salat, Paprika und Essiggurken
- Riesenbrezel – **Wurst, Käse & Lachs** - ^{1,3,7}
Verschiedene Wurst und Käse Variationen,
Rohschinken und Räucherlachs mit Butter,
Salat, Paprika, Mini-Mais, gekochtem Ei
und Essiggurken
- Riesenbrezel – **Veggie** - ^{1,3,7}
Verschiedene Käse Variationen
mit Butter, Salat, Paprika und Essiggurken
- Riesenbrezel – **Mediterran** - ^{1,3,7}
Buntes Antipasti Gemüse, Mozzarella, Tomate
Serano-Schinken, Basilikumaufstrich, Rucola
und Parmesan

Lunch-Pakete

Verpflegungspakete für den langen oder auch kurzen Weg:

- Lunch-Pakete – **Basic** - ^{1,3,7}
2 belegte Semmel mit Wurst und Käse, frisches Obst,
1 Mineralwasser 0,5l, 1 Softgetränk 0,5l und ein Müsliriegel
- Lunch-Pakete – **Premium** - ^{1,3,7}
2 belegte Semmel mit Wurst und Käse, 1 Mini-Brezel,
frisches Obst, 1 Mineralwasser 0,5l, 1 Mini-Studentenfutter,
Schokolade und ein Müsliriegel
- Lunch-Pakete – **Veggie-Basic** - ^{1,3,7}
2 belegte Semmel verschiedenen Käse, frisches Obst,
1 Mineralwasser 0,5l, 1 Softgetränk 0,5l und ein Müsliriegel
- Lunch-Pakete – **Veggie-Premium** - ^{1,3,7}
2 belegte Semmel verschiedenen Käse, 1 Mini-Brezel,
frisches Obst, 1 Mineralwasser 0,5l 1 Mini-Studentenfutter,
Schokolade und ein Müsliriegel

Wraps (Mindestbestellmenge 6 Stk.)

Gefüllte Wraps in verschiedenen Ausführungen:

- **Chicken Wrap** - ^{1,3,7}
Gegrillte Pustenbruststreifen, Blattsalate, Paprika, Currymayo
- **Feta Wrap** - ^{1,3,7}
Schafskäse, Blattsalat, Tomate, Gurke, Joghurt, Zitrone
- **Mediterran Wrap** - ^{1,3}
Eingelegtes mediterranes Gemüse, Rucola, Aceto Balsamico
- **Cesar Wrap** - ^{1,3}
Panierte Pustenbrust, Blattsalate, Paprika und Caesar-Dressing





Ulm-Wiblingen

Backwaren

pro Stk.

Belegte Brötchen

Halbe Belegte Sternsemmel ^{1,3,7}
mit Wurst und Käse fein garniert

Belegte Vollkorn-Schnitte ^{1,3,7}
mit Wurst und Käse fein garniert

Halbe Belegte Körnerbrötchen ^{1,3,7}
mit Wurst und Käse fein garniert

Halbe Belegte Sternsemmel „Exklusiv“ ^{1,3,7}
mit Räucherlachs, Meerrettich und Ei fein garniert

Halbe Belegte Sternsemmel „Mozzarella“ ^{1,3,7}
mit Tomate, Mozzarella und Basilikumauflauf fein garniert

Belegte Vollkorn-Schnitte „Vital“ ^{1,3,7}
mit Frischkäse, Kirschtomate und Schnittlauch

Canapé

Belegtes Canapé „Klassik“ ^{1,3,7}
mit Wurst und Käse gemischt exklusiv garniert

Belegtes Canapé „Fisch“ ^{1,3,7}
mit Räucherlachs oder Forellenfilet exklusiv garniert

Belegtes Canapé „Camembert“ ^{1,3,7}
mit französischem Weichkäse exklusiv garniert

Belegtes Canapé „Schinken“ ^{1,3,7}
mit erlesenen rohen gekochten Schinken exklusiv garniert

Diverses aus der Backstube

Butterbrezel ^{1,3,7}
Resche mit Butter bestrichen

Laugenstange ^{1,3,7}
Frische Laugenstange mit Butter bestrichen

Mini-Kuchen ^{1,3,7}
Kleine gemischte Kuchenauswahl

Bäcker-Kuchenschnitte ^{1,3,7}
Gemischte Kuchenauswahl

Mini-Croissant süß ^{1,3,7}
Croissants mit süßer Füllung

Mini-Croissant herzhaft ^{1,3,7}
Croissants mit herzhaftem Kern





Ulm-Wiblingen

Fingerfood im Gläschen (Mindestbestellmenge 10 Stk.) pro Stk.

Brotzeit

Fleischkäse ⁹

Mini-Fleischkäse auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Schweizer Wurstsalat ^{1,7}

Hausgemachter Schweizer Wurstsalat mit Landbrot

Käsesalat ^{7,8}

Käse, Trauben und Walnüsse an Feigensenf-Vinaigrette

Schnitzelsticks ^{1,3,7,9}

Panierte Sticks vom Schweinerücken auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Diverse Leckereien

Penne Salsiccia ^{1,3,7}

mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Parmesan

Truthahnballs im Sesammantel

auf mediterranem Gemüse

Lachs & Rösti

Mini Rösti mit Räucherlachs Frischkäse und Kräuter

Ziegenkäse-Knusperbrot

Karamellisierter Ziegenkäse auf geröstetem Baguette und Apfel

Veggie-Fingerfood

Gemüsesticks ^{7,9}

Rohkost-Gemüsesticks mit Frischkäse-Kräuter-Dip

Zucchini-Küchle ^{3,7}

Gebatene Zucchini-Kartoffelküchle auf leichtem Zaziki

Klassische Bruschetta ^{3,7}

mit marinierter Tomate, Olivenöl und Basilikum

Gegrillter Tofuspies ^{3,7}

mit buntem Gemüse und Tofuwürfeln





Ulm-Wiblingen

Fingerfood im Gläschen (Mindestbestellmenge 10 Port.) **pro Stk.**

Mini-Salate im Gläschen

Ceasar-Salad ^{1,3,7,10}
mit Blattsalat, gebratener Putenbrust, Tomate, Parmesan und Croutons

Tabouleh, Salat ^{1,10}
von Cous-Cous, Tomate, Paprika, Erbsen und Chili

Marinierte Rote Beete ^{7,10,11}
Salat von roter Beete mit Frischkäsepraline

Linsen-Salat ¹⁰
Süß-saurer Salat von Beluga-Linsen mit buntem Gemüse

Tomatensalat ^{7,10}
Salat von Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln

Glasnudel-Salat
Lauwarmer Glasnudelsalat mit buntem Frühlingsgemüse

am Spieß

Hähnchen im Sesammantel an „Teriyaki Sauce“ ¹¹

Geflügel-Spieß mit Ananas und „Sweet-Chili-Dip“

Fleischkäse mit Essiggurke und Tomate

Raucherlachs im Flädle mit Frischkäse und Rucola ^{1,3,7}

Tomaten-Mozzarella-Spießchen an Aceto Balsamico ⁷

Käse-Trauben-Spieße mit etwas Feigensenf ⁷

Tomaten-Feta-Spieße mit etwas Dressing mariniert ⁷

Dessert

Panna Cotta im Glas mit rotem Beerenpüree ^{3,7}

Mousse au Chocolat im Glas angerichtet ^{3,7}

Joghurtcreme mit frischem Obst im Glas angerichtet ⁷

Vanille-Milchreis mit Kirschragout ⁷

Käsekuchen im Glas mit rotem Beerenpüree ^{1,3,7}

Schokobrownie im Glas mit Mango-Ragout ^{1,3,7}

Saftiger Rüblikuchen mit Frischkäsetopping und Pistazie ^{1,3,5,7}

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert im Gläschen ^{1,3,5,7}

Kokos Panna Cotta im Glas mit Zitronen-Gel **vegan** ^{3,7}

Salat von frischen Früchten





Ulm-Wiblingen

Übersicht Allergene Stoffe

1 Glutenhaltiges Getreide	8 Schalenfrüchte / Nüsse
2 Krebstiere & Erzeugnisse	9 Sellerie & Erzeugnisse
3 Eier & Erzeugnisse	10 Senf & Erzeugnisse
4 Fisch & Erzeugnisse	11 Sesamsamen & Erzeugnisse
5 Erdnüsse & Erzeugnisse	12 Lupine & Erzeugnisse
6 Soja & Erzeugnisse	13 Weichtiere
7 Milch & Erzeugnisse (Laktose)	14 Schwefeldioxid & Sulfid

Allgemeine Informationen

Ihre Bestellung können Sie uns gerne telefonisch oder per Mail übermitteln, Bestellungen können jederzeit abgegeben werden. Eine frühzeitige Bestellung ist wünschenswert, wir können in den meisten Fällen aber auch spontan reagieren.

Mail: info@loewen.ulm.com

Tel.: +49 (0) 731 – 88 0 312 0

Grundsätzlich besteht für alle angebotenen Speisen eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen je Gericht.

Bei der Bestellung sind folgende Vorgaben bitte zu berücksichtigen:

- ❖ Bestellung bitte mit folgenden Angaben abschicken:
 - Datum, Uhrzeit und Ort der Anlieferung
 - Name Besteller
 - ggf. Bezeichnung oder Kostenstelle
 - Anzahl an Portionen oder Gäste
- ❖ Bei Bestellungen unter 150,00 € brutto Bestellwert wird eine Anfahrtspauschale von 15,00 € fällig.
- ❖ Anlieferungen bis 7 km Fahrtweg einfach, sind in o. g. Preisen inkludiert. Bei weiteren Anfahrten fällt nach Absprache eine Fahrpauschale an.

Lieferbedingungen

Obenstehende Angebote können wir nach Ihren Wünschen gerne erweitern oder ändern. In allen genannten Preisen sind Anlieferung, verzehrfertiger Aufbau und Abholung enthalten. Die angegebenen Preise verstehen inklusive 7% MwSt. und gelten nur für Lieferungen / Verzehr außerhalb unseres Hauses.

Dieses Angebot ist gültig ab dem 01.01.2024, es behält seine Gültigkeit bis zum Erscheinen eines Nachfolgeangebots. Hiermit verlieren alle vorherigen Angebote Ihre Gültigkeit.

Für Fragen, Anregungen oder Sonstiges stehen wir gerne zur Verfügung.

mit „Grüße aus Wiblingen“

Hotel & Gasthof Löwen
Benedikt Geiger

