

CATERING 2019

Liebe Löwen-Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse und Ihr Vertrauen in unser Haus. Es erfreut uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung in unsere Hände legen wollen.

Wir hoffen, dass Sie aus den nachfolgenden Catering-Vorschlägen etwas nach Ihrem Geschmack finden.

Gerne stellen wir für Sie aber auch ein individuelles Angebot nach Ihren Vorgaben zusammen.
Bitte teilen Sie uns hierzu Ihre Wünsche mit.

Unser Event-Team steht Ihnen gerne für allerlei Fragen zur Verfügung.

Equipment, Dekoration, Personal, Tischwäsche...
Gerne kümmern wir uns um Ihre Wünsche und Anliegen.

Ihr Löwen Event-Team erreichen Sie täglich unter
Preise gelten für 2017 – Preisänderungen vorbehalten.

Telefon: 0731/ 880 312-0

Fax: 0731/ 880 312-97

Email: info@loewen-uhl.com

Viele weitere Informationen rund um den Löwen erhalten Sie im Internet.

www.loewen-uhl.com

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

CATERING 2019

Fingerfood

7 % MwSt 19 % MwSt

Sandwiches

- Klassik- mit Schinken, Käse, Tomate, Blattsalat
- Schwäbisch- Wasserweckle mit Schinken, Käse und Blattsalat
- Vital- Vollkornsemmel mit Frischkäse, Rucola und Tomaten
- Zünftig- mit Schnitzel und Salatgarnitur
- Fisch- mit Thunfisch & Mayonnaise, Salat
- Modern- Sesam-Bagel mit Frischkäse, Rucola und Tomaten

Canapés

- Klassik- mit Wurst und Käse belegt
- Fisch- mit Lachs- oder Forellenfilet

Hamburger

- “Mini-Hamburger” mit Frikadelle, Tomate, Zwiebeln und Käse
- “Laugen-Burger” Laugensemmel mit Frikadelle, Tomate und Käse
- “Chiabatta” mit Parmaschinken, Parmesan, Rucola

am Spieß

- Tomaten-Mozzarella-Spießchen an Aceto Balsamico
- Würziger Bergkäse mit frischen Trauben gespießt
- Geflügel-Spieß mit Ananas und “Sweet-Chili-Dip”

im Glas

- Gemüstick's mit Kräuterdip
- Shrimps in Knoblauch-Kräuter-Sauce auf Rucola
- Käsewürfel und Trauben
- Rindfleisch-Salat mit Zwiebeln
- Salat von Früchten der Jahreszeit
- Ananas-Basilikum-Sorbet
- Dunkles Mousse au Chocolate mit Physalis
- Weißes Mousse au Chocolate mit Minzblatt

Preise verstehen sich in EURO pro Portion inkl. der jeweiligen MwSt.
Beachten Sie eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen.

CATERING 2019

Suppen

7 % MwSt 19 % MwSt

Schwäbisch

Kräftige, hausgemachte Rinderbrühe mit Leberspätzle

Schwäbische Flädlessuppe mit frischem Schnittlauch

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Brät-, Leber-, Geigenknödel

Brätknödelsuppe

International

Turiner Tomatencremesuppe mit gratinierter Käsestange

Kartoffelschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen

Geschäumte Petersilienwurzelcremesuppe mit Pinienkernen

Salate

7 % MwSt 19 % MwSt

Blattsalate an Vitadressing

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck- und Gewürzgurke

Hausgemachter Kartoffelsalat

Gurkensalat an Dill-Sahne-Dressing

Schwäbischer Krautsalat mit Speck

Amerikanischer Krautsalat

Nudelsalat

„Löwen Salatbar“

bestehend aus: Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat,
Amerikanischer Krautsalat und
Blattsalate an Balsamico Dressing

CATERING 2019

Vorspeisen kalt

7 % MwSt 19 % MwSt

„Spezialitäten vom Metzger“

Luftgetrockneter, gekochter und geräucherter Schinken
Variation von Salami vom Holzbrett
Wurstspezialitäten gemischt

Variation von gerauchten Edelfischen mit Sahnemeerrettich und Zitrone

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

„Anti-Pasti“ mediterranes eingelegtes Gemüse

Tranchen vom rosé gebratenen Roastbeef mit Sauce Remoulade

„Kalter Braten“ mit Gewürzgurken und Kirschtomaten

Marinierter Shrimpscocktail mit Ananasstückchen

Shrimps in Knoblauch-Kräuter-Sauce auf einem Rucola-Beet

Vitello Tonato mit frischem Rucola und Kapernäpfeln

Brotkorb gemischt

Alle hier angebotenen Vorspeisen werden auf Platten angerichtet.

Hauptgerichte

7 % MwSt 19 % MwSt

Schwäbisch

Hausgemachter Fleischkäse aus dem Ofen, 200 g

Knusprig gebackene Hähnchenkeulen

Gemischter Braten von Schwein und Rind

vom Schwein

Schweinenackenbraten mit Bratenjus

Paniertes Schnitzel Wiener Art vom Schwein

Spanferkel-Rollbraten an feiner Weißbiersauce

Schweinefilet mit Champignons im Blätterteigmantel **

Schweinefilet mit Broccolifarce gefüllt und am Stück gebraten **

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate und Käse überbacken

Preise verstehen sich in EURO pro Portion inkl. der jeweiligen MwSt.
Beachten Sie eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen.

CATERING 2019

vom Schwein

Kassler Hals oder Rücken im Brotteig **

Ganze Prager Schinkenkeule (30-40 Portionen)

Geflügel

Paniertes Putenschnitzel

Putenröllchen mit blanchierten Wurzelgemüsejulienne gefüllt und geschmort**

Gegrillte Putenbrustmedaillons in der Mandelhülle

Rind

Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce **

Hausgemachter Sauerbraten in feiner Sauce **

Herzhaftes Gulasch

Gulaschsuppe

Roastbeef rosa am Stück gebraten **

Kalb

Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce

„Saltim Bocca“ Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken gebraten

Wiener Schnitzel vom Kalb

Rosé gebratener Kalbsrücken am Stück mit frischen Kräutern

Fisch

Lachstranchen vom Grill auf Zitronensößle mit frischer Butter montiert

Gegrillte Dorade mit geschwenkten Cocktailtomaten und zerlassener Butter

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an schaumiger Knoblauch-Kräutersoße

Vegetarisch

In Knoblauch sautiertes mediterranes Schwenkgemüse mit nussigen Rosmarinkartoffeln

In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle mit Trauben, Cashewkernen und Rucola

Preise verstehen sich in EURO pro Portion inkl. der jeweiligen MwSt.
Beachten Sie eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen.

CATERING 2019

Gebratene Gnocchi in Spinat- Gorgonzolasauce und Walnüssen

Kalt

Schweizer Wurstsalat

Beilagen

7 % MwSt 19 % MwSt

Teigwaren

Hausgemachte Spätzle**

Feine Tagliatelle**

Aus der Kartoffel

Überbackenes Kartoffelgratin**

Rosmarinkartoffel**

Petersilienkartoffeln**

Sesamkartoffeln**

Schupfnudeln**

Reis

Basmatireis**

Gemüse

Mediterranes Schwenkgemüse**

Knackig frische Saisongemüseplatte**

Speckbohnenbündel**

Dessert

7 % MwSt 19 % MwSt

Frischer Fruchtsalat in Grand Marnier mariniert

Bayrische Creme mit Waldbeerkompott

Lauwarmes Valrhona-Törtchen mit Orangensauce

Internationale Käseplatte /- brett mit Trauben garniert

Empfangs-Angebot

19 % MwSt

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

Baustein **Getränke** pro Person
beinhaltet für max. 1,5 Std.

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

Baustein **Fingerfood** pro Person
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

Baustein **Set-Up** pro Person
beinhaltet

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

Baustein **Personal**

pro angefangene Stunde/Mitarbeiter

Auf- und Abbauezeiten 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 %.

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

Inventar

pro Stück inkl. Reinigung

19 % MwSt

Geschirr

Hauptgangteller
Suppenteller
Salatschale
Kuchenteller
Kaffeetasse + Untertasse

Besteck

Messer + Gabel
Suppenlöffel
Kaffeelöffel
Kuchengabel
Vorlegezange
Vorlegekelle

Gläser

Ballonglas 0,25l
Sektglas 0,1l
Tumbler 0,2l
Mini-Bierglas 0,1l
Softdrinkglas 0,4l
Bierglas 0,5l
Weizenbierglas 0,5l

Buffet

Chafing-Dish (Warmhaltebehälter für Buffet) inkl. Brennpaste
Elektro-Topf (Warmhaltebehälter für Suppe/Soße)
Elektro Kaffeetopf mit Ausgießhahn 30l
Elektro Tellerwärmer
Punch-Bowle (großer Sektkühler) inkl. Eis
Punch-Bowle (großer Sektkühler) ohne Eis

Bar

WMF Kaffeemaschine mit Wassertank ohne Kaffee
Kühlschrank groß
Gläserspülmaschine 220V inkl. Reinigungsmittel
Geschirrspülmaschine 380V inkl. Reinigungsmittel
Historischer Bierausschankwagen
für Fassausschank (2 Sorten) inkl. Kohlensäure

CATERING 2019

Inventar pro Stück inkl. Reinigung

19 %

Tische & Stühle

Stehtisch

Tischläufer (Creme) passend

Tisch 80x120 cm

Tischdecke (Creme) passend

Tisch 75x175 cm

Tischdecke (Creme) passend

Tisch rund Ø 183 cm

Tischdecke (Creme) passend

Biertisch-Garnitur

Stuhl Kunststoffgeflecht (Dunkelbraun)

Tischwäsche

Stoffserviette 50x50 cm (Naturweiß)

Papierservietten (Creme/Apfelgrün)

Dekoration

5-armiger Kandelaber (Chrome) 78 cm H inkl. Glaskerzenaufsatz

5-armiger Kandelaber (Chrome) 40 cm H inkl. Glaskerzenaufsatz

1-armiger Kerzenleuchter (Chrome) für Spitzkerzen

Wüfelvasen 10x10x10 cm

Bitte beachten Sie:

Bei Verlust oder Beschädigung von Inventargegenständen wird der Anschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Personal

Service-Personal

pro angefangene Stunde/Mitarbeiter

Auf- und Abbau sowie Ladezeiten werden ebenfalls abgerechnet

Küchen-Personal

pro angefangene Stunde/Mitarbeiter

Personalanzahl wird durch das Hotel Löwen festgelegt.

Zufuhr

Innerhalb Wiblingen

Außerhalb Wiblingen pro gefahrene KM (Hin- & Rückfahrt)

Weitere Informationen

Die vorgenannten Angebote gelten ab einer Mindestbestellmenge von 10 Portionen und ausschließlich für das Jahr 2018.

Die angegebenen Preise sind inklusiv MwSt. und gelten nur für Lieferungen / Verzehr außerhalb unseres Hauses. Der vergünstigte MwSt.-Satz (7%) kommt nur bei einer reinen Speisen-Lieferung/Abholung (inkl. Warmhaltebehälter) zum Tragen. Sobald weitere Leistungen gewünscht werden, ändert sich der Steuersatz automatisch auf 19 %.

Es besteht die Möglichkeit die verschiedenen Platten / Gerichte und Beilagen nach Ihren individuellen Wünschen zu kombinieren, allerdings sollten pro Sorte jeweils wiederum die Mindestbestimmungen abgenommen werden.

Sollten Sie aus den vorstehenden Gerichten nichts Passendes für Ihre Veranstaltung gefunden haben, sprechen Sie mit uns wir sind gerne bereit, mit Ihnen zusammen, individuelle Menüfolgen auszuarbeiten.

Und so können Sie das Löwen Event-Team erreichen:

Tel. 0731/880 312-0

Email info@loewen-ulm.com

Weitere Informationen über den Löwen erhalten Sie auch online.
www.loewen-ulm.com