

# CATERING 2020

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-ulm.com](mailto:info@loewen-ulm.com)

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

[www.loewen-ulm.com](http://www.loewen-ulm.com)

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

# CATERING 2020

## Fingerfood

7 % MwSt 19 % MwSt

### Sandwiches

-Klassik-	mit Schinken, Käse, Tomate, Blattsalat
-Schwäbisch-	Wasserwecke 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 Kräuter dip  
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

# CATERING 2020

## 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 Vitaldressing

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 2020

## 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 2020

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 2020

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



# CATERING 2020

## 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

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



# CATERING 2020

## 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](mailto:info@loewen-ulm.com)**

Weitere Informationen über den Löwen erhalten Sie auch online.  
[www.loewen-ulm.com](http://www.loewen-ulm.com)