

MENÜVORSCHLÄGE 2019

Veranstaltungen im Hotel Löwen – Wiblingen

Immer ein Erlebnis

- Hochzeitsfeiern
- Geburtstagsfeiern
- Firmenfeiern
- Klassentreffen
- Weihnachtsfeiern
- 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 & Getränke, sondern kümmern uns auch um die Planung & Organisation Ihrer Veranstaltung. Dekoration, Kuchen, Unterhaltung, kulturelle Führungen und vieles mehr, sind für uns kein Problem.

Menüvorschläge

Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge 2019.

Wir hoffen sehr, dass Ihnen unsere Auswahl zusagt.

Gerne beraten wir Sie natürlich bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.

Auch individuelle Wünsche können meist realisiert werden.

Wir servieren Menüs ab einer Gruppengröße von 10 Personen.

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

Bitte beachten Sie, dass die Menüvorschläge 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.

* nur für Einheits-Menü geeignet

** auch für Auswahl-Menü geeignet

MENÜVORSCHLÄGE 2019

Vorspeisen -Salate-

„Mediterraner Vorspeisensalat“ *

Anti-Pasti-Auswahl mit getrockneten Tomaten, Pfefferoni, gebratenen Zucchini und Auberginen
Parmaschinken & Parmesan, dazu Ciabatta

Riesengarnelen vom Grill auf Blattsalat an Joghurtdressing, dazu Ciabatta *

Ziegenfrischkäse an Honig-Rosmarin-Dip
und Brotchips auf Blattsalat, dazu Ciabatta *

Wildkräutersalat Balsamico-Dressing mit gebratenen Steinchampignons *

„Lothringer Salat“ Blattsalate an Joghurtdressing
mit gerösteten Speck- und Weißbrotwürfeln, dazu Ciabatta *

Kleiner bunt gemischter Salat **

Verschiedene Blattsalate, Karotten-, Kartoffel-, Kraut- & Gurkensalat

Kleiner Blattsalat an Vital- oder Balsamicodressing **

Vorspeisen -kalt-

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und Parmesan, dazu Ciabatta **

Roastbeef rosa gebraten in feinen Scheiben
an Tomaten-Oliven-Salsa, dazu Ciabatta *

Räucherlachstatar an Mascarponecreme und Blattsalaten, dazu Ciabatta *

Vitello tonnato, feiner Kalbsbraten unter Thunfischsauce mit Kapern, dazu Ciabatta *

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, dazu Ciabatta *

Hausgebeizter Lachs an Dillsenfauce, dazu Ciabatta *

Honigmelonensalat mit Orangen-Minz- Dressing
mit Ziegenfrischkäse und Parmaschinken, dazu Ciabatta *

Vorspeisen -warm-

Riesengarnelen vom Grill an Weißwein-Limonen-Schaum und
„Taboule“ Couscous-Salat *

Gegrillter Schweinebauch und gebratenen Jakobsmuschel
auf roten Linsen mit Balsamico-Schaum *

* nur für Einheits-Menü geeignet

** auch für Auswahl-Menü geeignet

Suppen -traditionell-

Schwäbische Festtagssuppe in der Terrine serviert *
mit hausgemachten Brät-, Grieß- & Leberknödel
Backspätzle und frischem Schnittlauch

Kraftbrühe mit hausgemachten Brätknödeln *

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädle **

Kraftbrühe mit hausgemachten Grießknödeln *

Suppen -modern-

Kokos-Curry-Suppe mit gebratener Jakobsmuschel *

Kartoffelschaumsuppe mit Weißbrotdcroûtons und Öl vom weißen Trüffel *

Süßkartoffelcremesuppe mit Parmaschinken-Chips *

Klare Tomaten-Consommé mit Basilikum-Gnocchi *

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe mit Kartoffelstroh **

Turiner Tomatensuppe mit Chesterstange *

Rote-Beete-Suppe mit Meerrettich-Schaum *

Zwischengerichte -Sorbet-

Zitrone-Basilikum-Sorbet *

* nur für Einheits-Menü geeignet

** auch für Auswahl-Menü geeignet

Hauptgerichte -Rind- Alb-Rind

Rosa gebratene Tournedos im Speckmantel an einer Merlot-Reduktion und Steinchampignons **

Filetsteak zart rosa vom Grill an Balsamico-Kräuter-Jus und Speckbohnen **

Rumpsteak vom Jungrind mit hausgemachter Kräuterbutter und grünen Bohnen **

Schwäbischer Zwiebelrostbraten von Jungrind an dunkler Bratenjus und zweierlei Gemüse **

Geschmorte Ochsenbäckle in Wurzelgemüse-Rotwein-Jus *

Schwäbischer Sauerbraten hausgebeizt mit Waldpreiselbeeren *

Hauptgerichte -Kalb-

Saltim-Bocca von der Kalbskeule mit Salbeiblatt und Parmaschinken gefüllt dazu Broccoliröschen **

Kalbsrückensteak an gebratenen Kräuterseitlinge und frischen Kräutern saisonaler Gemüse garnitur **

Hauptgerichte -Schwein-

Schweinefiletmedaillons nach Art der Winzerin mit sautierten Weintrauben und Speck an frischen Broccoliröschen **

Schweinefiletmedaillons unter der Kräuterkruste an Thymian-Balsamico-Jus mit Mediterranem Grillgemüse (bis max. 40 Port. möglich) **

Schwäbische Rahmlendchen an klassischer Rahmsauce und zweierlei Gemüse garnitur **

Schweinerückensteak mit Meerrettich-Zwiebel-Kruste an Braten-Jus mit Romanesco-Röschen (bis max. 40 Port. möglich) **

Hauptgerichte -Lamm-

Tranchen von der rosa gebratenen Lammhüfte an Thymian-Balsamico-Jus auf mediterranem Grillgemüse *

* nur für Einheits-Menü geeignet

** auch für Auswahl-Menü geeignet

Hauptgerichte -Geflügel-

Truthahnbrustschnitzel in der Ei-Hülle gebraten auf Tomaten-Sugo dazu bunte Broccoli-Röschen **

Hähnchenbrust im knusprigen Haselnuss-Mantel an Sauce Orange auf asiatischem Pfannengemüse **

Hauptgerichte -Fisch-

Loup de Mer Wolfsbarschfilet gegrillt an Rucolaschaum und angeschwenkten Cherrytomaten **

Filet vom Zander an Paprikaschaum und Romanescoröschen **

Tranchen vom Lachsfilet geschmortem Lauch-Rahm-Gemüse **

Hauptgerichte -Vegetarisch-

Mediterranes Grillgemüse in Olivenöl **vegan** **

Mozzarella im Kräutermantel gebacken auf Ratatouille **

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln **

Hausgemachtes Gemüse-Curry mit Tofu **vegan** *

Perlgraupen gebraten mit buntem Gemüse **vegan** **

Hauptgerichte -Variationen-

Medaillons vom Kalbs-, Rinder- und Schweinefilet auf dem Grill gebraten an Kräuter-Balsamico-Jus und Speckbohnen *

Filet vom Schwein und Putenbrustmedaillons in der Mandel-Ei-Hülle an Braten-Jus mit frischem Marktgemüse *

Beilagen

* nur für Einheits-Menü geeignet

** auch für Auswahl-Menü geeignet

MENÜVORSCHLÄGE 2019

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

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

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

- Käsespätzle
- Süßkartoffel-Pommes

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

Wählen Sie Ihre Gemüse garnitur (max. 2 Sorten) zum Hauptgang. Folgende Gemüsesorten können wir ganzjährig anbieten.

Glacierte Karotten	Glacierte Petersilienwurzel
Broccoliröschen	Blumenkohl
Romanesco	Grüne Bohnen
Paprika	Ratatouille
Kirschtomaten	Champignons (Stein)

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

„Marktgemüse“
Karotten-Broccoli-Blumenkohl-Erbsen

„Mediterranes Grillgemüse“
Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Paprika

Dessert

* nur für Einheits-Menü geeignet

** auch für Auswahl-Menü geeignet

MENÜVORSCHLÄGE 2019

Apfelküchle im Zimt-Zucker-Mantel mit Vanilleeis und Sahne **

Vanilleeis mit heißen marinierten Himbeeren oder Schokoladensauce **

Fruchtsalat der Saison mit Grand-Marnier und Sahne **

Passionsfrucht-Parfait mit lauwarmen Schoko-Kuchen *

Crème Brûlée mit Orangenfilets *

Mousse au Chocolat an frischen Früchten und Sahne **

Panna Cotta im Glas mit rotem Beerenpüree *

New York Cheesecake mit Beeren der Saison *

Schwaben-Dessert

Frischkäse-Joghurt-Creme mit Johannisbeer-Gelee und knusprigen Wibeles *

Dessert -Buffet- ab 20 Personen

Dessertbuffet „klassisch“

Apfelküchle, dunkles Mousse au Chocolat, Fruchtsalat & Eiscreme

• 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

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 •

Spezialitäten von Käse und Rauchfleisch mit Brot & Butter
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-Buffer zum selbst belegen

* nur für Einheits-Menü geeignet

** auch für Auswahl-Menü geeignet

MENÜVORSCHLÄGE 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
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
- Herzhaft & süß gefüllte Mini-Croissants

* nur für Einheits-Menü geeignet

** auch für Auswahl-Menü geeignet

Empfangs-Angebot *Kloster Wiblingen (ab 50 Personen)*

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 %. (gültig ab 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

* nur für Einheits-Menü geeignet

** auch für Auswahl-Menü geeignet

MENÜVORSCHLÄGE 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.

* nur für Einheits-Menü geeignet

** auch für Auswahl-Menü geeignet

