



Menü

## 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 130 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 & Getränke, sondern kümmern uns auch um die Planung & Organisation Ihrer Veranstaltung. Dekoration, Kuchen, Unterhaltung, kulturelle Führungen und vieles mehr.

### Menüvorschläge

Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge 2022.

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. Bitte beachten Sie, dass die Menüvorschläge ausschließlich für das Jahr 2022 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.



## Menü

### Vorspeisen -Salate-

zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Weißbrot

„Mediterrane Vorspeise“ \*

Anti-Pasti-Auswahl | getrockneten Tomaten | Pfefferoni  
gebratenen Zucchini | Auberginen | Parmaschinken | Parmesan

Wildkräutersalat | Balsamico-Dressing | gebratenen Edelpilzen | Tomate  
Radieschen | Brotcroutons \*

Blattsalate | Joghurd dressing | Speck- und Weißbrotwürfeln\*

Gemischter Salat \*\*

Blattsalate | Karotten | Kartoffel | Kraut | Gurkensalat

### Vorspeisen -kalt-

zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Weißbrot

Roastbeef | rosa gebraten & fein geschnitten | an Tomaten-Oliven-Salsa\*

Zweierlei vom Lachs | Tatar und geräuchert | Gurke, Avocado & Mango \*

Vitello tonnato | feiner Kalbsbraten | Thunfischsauce | Kapern \*

Geräuchertes Forellenfilet | Forellenmousse | Sahnemeerrettich | Apfel \*

Honigmelonensalat | Orangen-Minz-Dressing

Ziegenfrischkäse | Parmaschinken \*

Rindertatar | würziger Marinade | gepickelten Zwiebeln | Kräutermayo \*

### Suppen -traditionell-

Schwäbische Festtagsuppe \*

mit hausgemachten Brät- | Grieß- | Leberknödel | Backspätzle | frischem Schnittlauch

Kraftbrühe | hausgemachten Brätknödel \*

Kraftbrühe | hausgemachten Flädle \*\*

### Suppen -modern-

Kokos-Curry-Suppe | gebratener Garnele \*

Kartoffelschaumsuppe | Weißbrotcroûtons | Lachswürfel \*

Petersilienwurzelcremesuppe | Pinienkernen | Parmaschinken \*

Tomatencremesuppe | Basilikum-Gnocchi \*

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe | Kräuteröl \*\*

Geschäumte Krustentiersuppe | Flusskrebse \*

\* nur für Einheits-Menüs geeignet

\*\* auch für Auswahl-Menüs geeignet



---

## Menü

---

### Hauptgerichte -Rind-

---

Tournedos *Allgäuer Färse* | im Speckmantel | Merlot-Reduktion | Edelpilzen \*\*

Filetsteak *Allgäuer Färse* | Portweinschalotten | Speckbohnen \*\*

160 g. Rohgewicht  
200 g. Rohgewicht

Rumpsteak | Barbecue-Jus | zweierlei vom Mais \*\*

„Allgäuer-Färse“

„Holstein-Färse“

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | dunkler Bratenjus | zweierlei Gemüse \*\*

„Allgäuer-Färse“

„Holstein-Färse“

### Hauptgerichte -Kalb-

---

Saltim-Bocca | Kalbskeule gefüllt | Salbeiblatt | Parmaschinken | Broccoli\*

Kalbsrückensteak | Morchelrahmsauce | Selleriepüree\*\*

### Hauptgerichte -Schwein-

---

Zweierlei vom Schwein | Bäckchen und Filet | Schmorsauce | Wurzelgemüse \*

Schweinefiletmedaillons | Kräuterkruste | Thymian-Balsamico-Jus

mediterranes Grillgemüse (bis max. 40 Port. möglich) \*\*

Schwäbische Rahmlendchen | klassischer Rahmsauce | zweierlei Gemüse \*\*

Schweinerückensteak | Zwiebel-Senf-Kruste | Braten-Jus | Broccoli \*\*

(bis max. 40 Port. möglich)

### Hauptgerichte -Lamm-

---

Lammhüfte tranchiert | Oliven-Soja-Sauce | mediterranem Grillgemüse \*

Lammrücken | Artischocken | Kirschtomaten\*\*

\* nur für Einheits-Menüs geeignet

\*\* auch für Auswahl-Menüs geeignet



## Menü

---

### Hauptgerichte -Geflügel-

---

Truthahnbruststeak | Ei-Hülle | Tomaten-Sugo | Broccoli \*\*

Maispouarden-Brust | Trüffelnudeln | Thymian-Jus \*

### Hauptgerichte -Fisch-

---

Wolfsbarschfilet gegrillt | Tomaten-Kapern-Ragout \*\*

Zanderfilet | Roter Bete | Meerrettichschaum \*\*

Lachsfilet | Lauch-Rahm-Gemüse \*\*

Forellenfilet | Pak-Choi | Karottenpüree | Nussbutter \*\*

### Hauptgerichte -Vegetarisch-

---

Mozzarella | Kräutermantel | Ratatouille \*\*

Schwäbische Käsespätzle | Röstzwiebeln \*\*

Gemüse-Curry | Wokgemüse *vegan* \*

Tagliatelle Aioli | Knoblauch | Parmesan | Frühlingszwiebel

Gnocchi | Spinat- Gorgonzolasauce | Walnüssen

### Hauptgerichte -Variationen-

---

*Filetvariation* | Kalb | Rind | Schwein  
Kräuter-Balsamico-Jus | Speckbohnen \*

*Filetvariation* | Schwein | Putenbrust Ei-Hülle  
Braten-Jus | zweierlei Gemüse \*

\* nur für Einheits-Menüs geeignet

\*\* auch für Auswahl-Menüs geeignet



## Menü

### Beilagen

Zu Ihrem Menü können Sie sich zwei 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
Kartoffelpüree	
Käsespätzle (Aufpreis 1,50€/Person)	
Süßkartoffel-Pommes (Aufpreis 1,50€/Person)	
Trüffel-Tagliatelle (Aufpreis 2,00€/Person)	

### 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	Portweinschalotten
Paprikaschaum	Hummerschaum
Rucolaschaum	Weißwein-Schaum
Meerrettichschaum	

### Gemüse

Wählen Sie Ihre Gemüse garnitur (max. 2 Einzel Sorten) oder eine gemischte Gemüse garnitur zum Hauptgang.

#### - Einzelne Gemüse garnituren -

Glacierte Karotten	Wurzelgemüse
Broccoli	Blumenkohl
Edelpilze gebraten (2,-€ Aufpreis)	Grüne Bohnen
Kirschtomaten	Speckbohnen

#### - Gemischte Gemüse garnituren -

Ratatouille	Mediterranes Grillgemüse
Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Paprika	Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Paprika

Wünschen Sie zusätzlich zur Gemüse garnitur eine Gemüseplatte wird diese mit 4,50 €/Pers. in Rechnung gestellt.

#### - Gemüseplatte -

„Marktgemüse“	„Mediterranes Grillgemüse“
Karotten-Broccoli-Blumenkohl-Erbsen	Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Paprika



## Menü

### DESSERT

---

Apfelküchle | Zimt-Zucker | Vanilleeis | Sahne \*\*  
Vanilleeis | heiße marinierte Himbeeren | Sahne \*\*  
Vanilleeis | heiße Schokoladensauce | Sahne \*\*  
Lauwarmer Schoko-Kuchen | Passionsfrucht-Mousse \*  
Crème Brûlée | Orangenfilets | Cassis Sorbet \*  
Mousse au Chocolat | frischen Früchten | Sahne \*\*  
Panna Cotta | Beerenpüree \*  
New York Cheesecake | Ingwereis | Beeren \*

---

### Dessert

-Buffet- ab 20 Personen

#### Dessertbuffet „klassisch“

Apfelküchle | Mousse au Chocolat | Fruchtsalat | Eiscreme  
weitere Dessertbuffets finden Sie in den Buffetvorschlägen

---

### 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 pro Person.

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

---

### MITTERNACHTSSNACK

Buffetgröße wird auf geringere Personenzahl angepasst. In der Regel für die Hälfte der Erwachsenenzahl.

Internationale Käseauswahl | Trauben | Brot & Butter  
Rauchfleisch | hauchdünn | Brot & Butter  
Schinken- und Salamispezialitäten | Brot & Butter  
Gemischte Spezialitäten | Käse & Rauchfleisch | Brot & Butter  
Gemischte Spezialitäten | Käse & Schinken & Salami | Brot & Butter  
Curry-Wurst | Weißbrot  
Gulaschsuppe | Bauernbrot  
Chili con Carne | Weißbrot  
Kartoffelsuppe | Wienerle  
Linsensuppe | Wienerle

---

\* nur für Einheits-Menüs geeignet

\*\* auch für Auswahl-Menüs geeignet



## Menü

### Getränke

### -Aperitif-

---

Sekt Riesling-Cuvée Extra trocken Sektcellerei Ohlig, Rheingau	0,75l 0,1l
ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry Cantina Sacchetto	0,75l 0,1l
Taittinger Brut Réserve Riems Champagne, France	0,75l 0,375l
Taittinger Brut Prestige Rosè Riems Champagne, France	0,75l 0,375l
Prisecco weißduftig <i>alkoholfrei</i> Manufaktur Jörg Geiger / Schlat – Schwäbische Alb Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter	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  
Sektcellerei Ohlig, Rheingau
- Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere
- Tafelwasser & hausgemachte Limonade

#### Prosecco

p. P.

- 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.

- 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.

- 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 gefüllte Blätterteigteilchen
-



## Menü

### 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.

pro Person

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

#### **Baustein Fingerfood**

beinhaltet 3 Teile pro Person

pro Person

- 1x Blätterteigteilchen herzhaft gefüllt
- 1x Tomate-Mozzarella-Stick mit Aceto
- 1x Mini-Kuchen verschiedene Sorten

#### **Baustein Set-Up**

beinhaltet

pro Person

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

#### **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 % 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





## Menü

### 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

##### 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

##### 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

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

Kräuter  
Himbeere  
Kakao mit Nuss



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