



Menü 2023

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

Menüvorschläge

Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge 2023.

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 2023 gelten. Wir behalten uns regelmäßige 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 2023

Vorspeisen -Salate-

zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Weißbrot

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

Blattsalate | Joghurtdressing | Speck- und Weißbrotwürfeln*

Gemischter Salat **

Blattsalate | Balsamico-Dressing | Karotten | Kartoffel | Kraut | Gurkensalat | Kraut-Karotte

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 2023

Hauptgerichte

Unsere Hauptgerichte bestehen grundsätzlich aus einem Hauptbestandteil z.B. Fleisch + Sauce + Gemüse garnitur. Die Sauce und Gemüse garnitur kann separat ausgesucht werden. Bei Wahlmenü sollte die Gemüse garnitur für alle Hauptgerichte gleich sein. Zweierlei Sättigungsbeilagen sind im Menü ebenfalls enthalten. Diese werden in Schalen auf die Tische eingestellt.

Hauptgerichte -Rind-

Tournedos *Allgäuer Färse* | im Speckmantel | Merlot-Reduktion | Gemüse garnitur **

Filetsteak *Allgäuer Färse* | Portweinschalotten | Gemüse garnitur **

160 g. Rohgewicht
200 g. Rohgewicht

Rumpsteak | Barbecue-Jus | Gemüse garnitur **

„Allgäuer-Färse“
„Holstein-Färse“

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | dunkler Bratenjus | Gemüse garnitur **

„Allgäuer-Färse“
„Holstein-Färse“

Hauptgerichte -Kalb-

Kalbsrückenmedaillons | Zitronen-Kapern-Sauce | Gemüse garnitur **

Kalbsrückensteak | Morchelrahmsauce | Gemüse garnitur **

Hauptgerichte -Schwein-

Schweinefiletmedaillons | Kräuterkruste | Thymian-Balsamico-Jus
Gemüse garnitur **

Schwäbische Rahmlendchen | klassischer Rahmsauce | Gemüse garnitur **

Schweinerückensteak | Zwiebel-Senf-Kruste | Braten-Jus | Gemüse garnitur **
(bis max. 40 Port. möglich)

Hauptgerichte -Lamm-

Lammhüfte tranchiert | Oliven-Soja-Sauce | Gemüse garnitur **

Lammrücken | Thymian-Balsamico-Jus | Gemüse garnitur**

* nur für Einheits-Menüs geeignet

** auch für Auswahl-Menüs geeignet



Menü 2023

Hauptgerichte -Geflügel-

Truthahnbruststeak | Ei-Hülle | Tomaten-Sugo | Gemüse garnitur **

Maispoularden-Brust | Thymian-Jus | Gemüse garnitur *

Hauptgerichte -Fisch-

Wolfsbarschfilet gegrillt | Weißweinschaum **

Zanderfilet | Meerrettichschaum **

Lachsfilet | Lauch-Rahm-Gemüse **

Forellenfilet | Nussbutter **

Hauptgerichte -Vegetarisch-

Mozzarella | Kräutermantel | Ratatouille **

Schwäbische Käsespätzle | Röstzwiebeln **

Gemüse-Curry | Wokgemüse *vegan* *

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 2023

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) | |

Saucen

Die empfohlenen 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 |
| Karottenpüree | |

- 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-Erbisen | Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Paprika |



Menü 2023

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 | Ingweweis | Beeren *

Dessert -Buffet- ab 20 Personen

Dessertbuffet „klassisch“

Apfelküchle | Mousse au Chocolat | Fruchtsalat | Eiscreme

Dessertbuffet „Crêperie“

Crêpes oder Belgische Waffeln | frisch am Buffet zubereitet
mit Topping: Nuss-Nugat-Creme, Banane, geröstete Nüsse, Beeren
mit 3erlei Lautertaler 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 pro Person.

Kuchentafel am Nachmittag 4,00 €

Kuchenbuffet als Dessertersatz 5,50 €

MITTERNACHTSSNACK

Buffetgröße wird auf eine 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
Schweizer Wurstsalat | Bauernbrot

* nur für Einheits-Menüs geeignet

** auch für Auswahl-Menüs geeignet



Menü 2023

Getränke

-Aperitif-

| | |
|---|--------|
| Sekt Riesling-Cuvée Extra trocken | 0,75l |
| Sektkellerei Ohlig, Rheingau | 0,1l |
| ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry | 0,75l |
| Cantina Sacchetto | 0,1l |
| Taittinger Brut Réserve | 0,75l |
| Riems Champagne, France | 0,375l |
| Taittinger Brut Prestige Rosè | 0,75l |
| Riems Champagne, France | 0,375l |
| Prisecco weißduftig <i>alkoholfrei</i> | 0,75l |
| Manufaktur Jörg Geiger / Schlat – Schwäbische Alb | |
| Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter | |
| Aperol Sprizz Prosecco, Soda, Aperol | 0,25l |
| Hugo Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze | 0,25l |
| Lillet <i>Berry</i> Lillet blanc, Schweppes Wildberry | 0,25l |

Empfang-Pauschalen

max. 1,5 Std. Dauer

Sekt

p. P.

- Sekt Riesling-Cuvée Extra trocken
Sektkellerei Ohlig, Rheingau
- Prisecco weißduftig alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger / Schlat
- Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere
- Tafelwasser

Prosecco

p. P.

- ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry
Cantina Sacchetto
- Prisecco weißduftig alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger / Schlat
- Aperol und Holunderblüte zum Mischen
- Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere
- Tafelwasser

Prosecco & Bier

p. P.

- ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry
Cantina Sacchetto
- Prisecco weißduftig alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger / Schlat
- Aperol und Holunderblüte zum Mischen
- Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere
- Gold Ochsen Kellerbier hell Long-Neckflasche, Gold-Ochsen-Brauerei Ulm
- Tafelwasser

Prosecco & Bier & Snack

p. P.

- ORO Prosecco DOC Spumante Extra Dry
Cantina Sacchetto
 - Prisecco weißduftig alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger / Schlat
 - Aperol und Holunderblüte zum Mischen
 - Gold Ochsen Kellerbier hell Long-Neckflasche, Gold-Ochsen-Brauerei Ulm
 - Säfte zum Mischen – Orange, Johannisbeere
 - Tafelwasser
 - Herzhaft gefüllte Blätterteigteilchen
-



Menü 2023

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 Abbaueiten werden ebenfalls in Rechnung gestellt

Personalanzahl wird durch Hotel Löwen festgelegt.

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 2023

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.

Little Lion Collection

by Weingut Korrell Johanneshof - Nahe

Little Lion Weiß | Little Lion Rot | Little Lion Rose 0,75l

-ROT- 0,75l 25,00 €

Fantini Puglia

Primitivo, IGT, trocken
Farnese – Apulien (Italien)

MAN Vintners

Cabernet Sauvignon, trocken
MAN Vintners – Agter-Paarl (Südafrika)

-WEISS- 0,75l 25,00 €

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.