

Menüvorschläge 2024



Herzlich Willkommen Wir freuen uns auf Euch

Wir freuen uns sehr, dass Ihr Euch für uns entschieden habt. Vielen Dank.



Wir sind für Euch da – in allen kulinarischen Belangen.

Darüber hinaus helfen wir beim Organisieren von Dekoration, Freie Trauung, Musik, Foto und vieles mehr.

Nachfolgend findet Ihr unsere Vorschläge für Menü & Getränke - gültig für 2024.

Unsere Preise verstehen sich in Euro und inkl. 19% MwSt.

Unsere Menüs werden als Wahlmenüs zusammengestellt. Wobei die Gäste dann am Abend der Hochzeit auswählen können.

| | | |
|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| Vorspeisen/Suppen | für alle gleich | |
| Hauptgang | 3 Gerichte zur Wahl | (z.B. 2x Fleisch 1x Fisch) |
| Dessert | für alle gleich | (z.B. Dessertbuffet) |

Sondergäste wie Vegetarier, Veganer, Kinder und Allergiker werden im Hauptmenü nicht berücksichtigt.

Für diese Gäste bieten wir am Hochzeitstag gesonderte Wahlmöglichkeiten.

Menüvorschläge 2024

Vorspeise

Tischbuffets

nur im Großen Löwen-Saal verfügbar



www.loewen-ulm.com

Unsere beliebten Tischbuffets sind eine gute Alternative zur servierten Vorspeise. Die gemischten Spezialitäten werden auf mehreren Platten in die Tischmitte gestellt und Ihre Gäste können sich nach Herzenslust bedienen.

Schwäbisch

- Kräuterflädle | Frischkäse | Gurke
Landschinken
- Kartoffelsalat | Maultäschle
- Schwäbischer Wurstsalat mit
Schinken- und Schwarzwurst
- Schwarzwälder Schinken
- Ackersalat mit Radieschen
- Mini Grießknödel-Suppe
- Baguette

Klassisch

- Roastbeef | Tomaten-Oliven-Salsa
- Lachs-Tatar geräuchert | Gurke
- Ziegenkäse Knusperbrot
- Mini Lauch-Quiche
- Mariniertes Wildkräutersalat
- *Mini* Kokos-Curry-Suppe
- Baguette

Mediterran

- Vitello Tonnato
Kalbsbraten | Thunfischcreme | Kapern
- Honigmelonensalat
Orangen-Minz-Dressing | Ziegenfrischkäse
Parmaschinken
- Tomaten mit Mozzarella
am Spieß mit Pesto
- Mariniertes Anti-Pasti-Gemüse
Paprika, Zucchini, Aubergine
- *Mini* Tomatencremesuppe
Basilikum
- Baguette

Unsere Tischbuffets können selbstverständlich auch individuell zusammengestellt werden.
Nachfolgend finden Sie unsere Vorspeisen-Vorschläge.



Menüvorschläge 2024



Vorspeise & Suppen

Salate

- Wildkräutersalat
Balsamico-Dressing | Tomate
gebratene Edelpilze | Croutons
- Wildkräutersalat
Balsamico-Dressing | bunte Tomaten
Walnusspesto | Burrata
- Blattsalat >Ziege<
Honig-Dressing | Ziegenkäse lauwarm
kandierte Nüsse | Birne
- Blattsalat >Gartentraum<
Himbeerdressing | Granatapfelkerne
Rübenrohkost | Apfel | Walnuss
- Blattsalat >Lothringen<
Joghurt-Dressing | Croutons
krosse Speckstreifen
- Gemischter Salat klein
Balsamico-Dressing
Kartoffel | Karotte | Kraut | Gurke | Kraut-Karotte

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette

Vorspeisen kalt

- Roastbeef
Tomaten-Oliven-Salsa
- Zweierlei vom Lachs
Tatar & geräuchert | Gurke | Avocado | Mango
- Vitello Tonnato
Kalbsbraten | Thunfischcreme | Kapern
- Forelle geräuchert
Forellenmousse | Meerrettich | Apfel
- Honigmelone
Orangen-Minz-Dressing | Ziegenfrischkäse
Parmaschinken
- Rindertatar
würzige Marinade | gepickelte Zwiebel
Kräuter-Mayonnaise

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

Suppen

- Schwäbische Hochzeitsuppe
Brät | Grieß | Leberknödel | Bäckspätzle
- Rinderkraftbrühe
mit Brätknödel
- Rinderkraftbrühe
mit Fädle
- Kokos-Curry-Suppe
gegrillter Garnele am Spieß
- Kartoffelschaumsuppe
Croutons | Lachswürfel
- Petersilienwurzelsuppe
Pinienkerne | Parmaschinken
- Tomatencremesuppe
Basilikum-Gnocchi
- Karotten-Ingwer-Schaum
Kräuteröl
- Krustentiersuppe
mit Flusskrebse

Menüvorschläge 2024



Hauptgerichte

Unsere Hauptgerichte setzen sich grundsätzlich aus Hauptbestandteil (z.B. Rumpsteak) + Sauce + Gemüse garnitur zusammen. Die Sauce und Gemüse garnitur kann separat ausgesucht werden. Ab einer Gruppengröße von 50 Personen muss die Gemüse garnitur bei allen Hauptgerichten gleich sein. Ebenfalls enthalten sind zwei Sättigungsbeilagen. Diese werden in Schalen auf die Tische eingestellt.

Rind

- **Rinderfilet-Tournedos** 180g
Allgäuer Färsen | Speckmantel
Merlot-Reduktion | Gemüse garnitur
- **Filetsteak** 160g
Allgäuer Färsen 200g
Portweinscharlotten | Gemüse garnitur
- **Rumpsteak** Allgäuer
Barbecue-Jus
Holsteiner
Gemüse garnitur
- **Zwiebelrostbraten** Allgäuer
Braten-Jus
Holsteiner
Gemüse garnitur

Kalb

- **Kalbsrückenmedaillons**
Zitronen-Kapern-Sauce
Gemüse garnitur
- **Kalbsrückensteak**
Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur

Lamm

- **Lammhüfte**
Oliven-Soja-Sauce
Gemüse garnitur
- **Lammrücken**
Thymian-Balsamico-Jus
Gemüse garnitur

Geflügel

- **Truthahnbruststeak**
Ei-Hülle | Tomaten-Sugo
Gemüse garnitur
- **Putenbrustschnitzel**
Kräuter-Senf-Mantel | Mediterrane Jus
Gemüse garnitur

Schwein

- **Schweinefiletmedaillons**
Kräuterkruste | Thymian-Balsamico-Jus
Gemüse garnitur
- **Rahmlendchen**
Schweinefiletmedaillons | Rahmsauce
Gemüse garnitur
- **Schweinerückensteak**
Zwiebel-Senf-Kruste | Braten-Jus
Gemüse garnitur

Menüvorschläge 2024



Hauptgerichte

Unsere Hauptgerichte setzen sich grundsätzlich aus Hauptbestandteil (z.B. Rumpsteak) + Sauce + Gemüse garnitur zusammen. Die Sauce und Gemüse garnitur kann separat ausgesucht werden. Ab einer Gruppengröße von 50 Personen muss die Gemüse garnitur bei allen Hauptgerichten gleich sein. Ebenfalls enthalten sind zwei Sättigungsbeilagen. Diese werden in Schalen auf die Tische eingestellt.

Fisch

- **Wolfsbarsch**
Weißweinschaum
Gemüse garnitur
- **Zander**
Meerrettichschaum
Gemüse garnitur
- **Lachs**
Paprikaschaum
Gurken-Dill-Gemüse
- **Forelle**
Nussbutter
Karotten-Püree

Vegetarisch

- **Mozzarella**
Kräutermantel
Ratatouille
- **Käsespätzle**
Röstzwiebel
Gemüse garnitur

Vegan

- **Curry**
Fruchtiges Curry | Wokgemüse
Basmati-Reis
- **Zoodles**
Zucchini-Nudeln
Gemüse bolognese mit Linsen

Variationen nur als Einheitsgericht

- **Filetvariation**
Kalb | Rind | Schwein
Kräuter-Balsamico-Jus
Gemüse garnitur
- **Leichte-Variation**
Schwein | Pute
Rahmsauce
Gemüse garnitur
- **Fisch-Variation**
Lachs | Zander | Riesengarnele
Hummerschaum
Gemüse garnitur

Menüvorschläge 2024



Sättigungsbeilagen • Saucen • Gemüse garnituren • Gemüseplatten

In allen Menüs sind zwei Sättigungsbeilagen inklusive, diese werden in Schalen in die Mitte des Tisches gestellt und so lange nachgefüllt, bis der Hauptgang beendet ist. Gerne können Sie noch eine weitere Sättigungsbeilage auswählen, dies erhöht den Menüpreis um 3,80 € pro Pers.

Sättigungsbeilagen

- Hausgemachte Spätzle
- Hausgemachte Käsespätzle
- Schupfnudeln gebraten
- Gnocchi gebraten
- Butter-Tagliatelle
- Pesto-Tagliatelle

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelviertel gebraten
- Bratkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Kartoffelbällchen
- Kartoffelkroketten
- Pommes frites
- Süßkartoffel Pommes

- Serviettenknödel

Saucen

- Braten-Jus
- Rotwein-Reduktion
- Thymian-Balsamico-Jus
- Rahmsauce
- Champignonrahmsauce
- Pfefferrahmsauce
- Cognac-Rahmsauce
- Portweinschalotten

- Weißwein-Schaum
- Meerrettichschaum
- Paprikaschaum
- Rucolaschaum
- Hummerschaum

Gemüse garnituren

Bei jedem Gericht ist eine Gemüse garnitur (max. 2 Sorten) enthalten.

- Karotten *glaciert*
- Brokkoli *gedünstet*
- Brokkoli *gebraten*
- Blumenkohl *gedünstet*
- Wurzelgemüse *glaciert*
- Grüne Bohnen *gedünstet*
- Speckbohnenbündel *gebraten*
- Steinchampignons *gebraten*
- Kirschtomaten *sautiert*
- Karottenpüree
- Blumenkohlpüree
- Ratatouille *Zucchini, Aubergine, Kirschtomate, Paprika*
- Grillgemüse *Zucchini, Aubergine, Paprika*

Gemüseschalen

zusätzlich zu den Gemüse garnituren können Sie Gemüseschalen wählen. Diese werden wie die Sättigungsbeilagen auf die Tische gestellt.

- **Marktgemüse**
Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen
- **Grillgemüse**
Zucchini, Aubergine, Paprika

Menüvorschläge 2024



Dessert • Mitternachtssnack

Dessert

- **Apfelküchle**
Frittierte Apfelringe | Zimt-Zucker
Bauernhof Vanilleeis | Sahne
- **Heiße Himbeeren**
Bauernhof Vanilleeis | Sahne
heiße marinierte Himbeeren
- **Heiße Schoko**
Bauernhof Vanilleeis | Sahne
heiße Schokoladensauce
- **Mousse au Chocolat**
dunkles Schokoladenmousse
frische Früchte | Sahne
- **Crème Brûlée ***
Orangenfilets | Cassis Sorbet
frische Früchte | Sahne
- **Schoko-Tarte ***
Lauwarme Schokoladen-Tarte
Passionsfrucht Gel & Sorbet

* Nur für einheitliche Auswahl.

Dessertbuffet

nur für Saal-Veranstaltungen buchbar

- **Klassik**
Apfelküchle | Mousse au Chocolat
Fruchtsalat | Lautertaler Bauernhof Eis
- **Crêperie**
Crêpes am Buffet zubereitet
Topping: Nuss-Nugat-Creme | Banane
geröstete Nüsse | Zimt-Zucker
saisonaler Fruchtaufstrich
Lautertaler Bauernhof Eis (3 Sorten)
- **Kuchen**
Gerne servieren wir Kuchen- &
Tortenschnitten unserer
Partnerkonditorei Brenner, Senden
Kuchenschnitte pro Stück
Tortenschnitte pro Stück

Gerne können Sie auch Ihre eigenen Kuchen
mitbringen. Hierfür berechnen wir ein
Gedeckpreis pro Person:

Kuchentafel am Nachmittag
Kuchenbuffet als Dessertersatz

Mitternachtssnack

nur für Saal-Veranstaltungen buchbar

Buffetgröße wird auf die Hälfte der Erwachsenenzahl reduziert

- **Käseplatte**
Trauben | Brot & Butter
- **Rauchfleischplatte**
Brot & Butter
- **Schinken & Salamiplatte**
Brot & Butter
- **Käse & Rauchfleischplatte**
Brot & Butter
- **Käse & Schinken-Salami-Pl.**
Brot & Butter
- **Curry-Wurst**
Weißbrot
- **Gulaschsuppe**
Weißbrot
- **Chili con Carne**
Weißbrot
- **Kartoffelsuppe | Wienerle**
Weißbrot
- **Linsensuppe | Wienerle**
Weißbrot
- **Schweizer Wurstsalat**
Bauernbrot

Menüvorschläge 2024



Aperitif-Empfang

Aperitif

- **Sekt Riesling-Cuvée**
Extra-trocken 0,75l
Sektkellerei Ohlig, Rheingau
- **ORO Prosecco DOC**
Spumante Extra Dry 0,75l
Cantina Sacchetto
- **Campagner Brut Réserve**
Taittinger Riems Champagne 0,75l
- **Champagner Brut Rosé**
Taittinger Riems Champagne 0,75l
- **Prisecco alkoholfrei**
Manufaktur Geiger / Schlat 0,75l

Aperitif-Pauschalen

- **Klassik**
 - ❖ Sekt *oder* Prosecco
 - ❖ Prisecco alkoholfrei
 - ❖ Säfte zum Mischen
 - ❖ Gold Ochsen Kellerbier hell 0,33l
 - ❖ Tafelwasser
- **Klassik mit Snack**
 - ❖ Sekt *oder* Prosecco
 - ❖ Prisecco alkoholfrei
 - ❖ Säfte zum Mischen
 - ❖ Gold Ochsen Kellerbier hell 0,33l
 - ❖ Tafelwasser
 - ❖ herzhaft gefüllte Blätterteigteile
 - ❖ Mini Brezeln
 - ❖ Mini Lauch-Quiche

Aperitif-Pauschalen Kloster Wiblingen

- **Klassik**
 - ❖ Sekt *oder* Prosecco
 - ❖ Prisecco alkoholfrei
 - ❖ Säfte zum Mischen
 - ❖ Gold Ochsen Kellerbier hell 0,33l
 - ❖ Tafelwasser
- **Klassik mit Snack**
 - ❖ Sekt *oder* Prosecco
 - ❖ Prisecco alkoholfrei
 - ❖ Säfte zum Mischen
 - ❖ Gold Ochsen Kellerbier hell 0,33l
 - ❖ Tafelwasser
 - ❖ herzhaft gefüllte Blätterteigteile
 - ❖ Mini Brezeln
 - ❖ Mini Lauch-Quiche

Menüvorschläge 2024



www.loewen-ulm.com

Getränke

Bankett-Weine

Unsere Bankett-Weine sind speziell für große Veranstaltungen ausgesucht. Sie zeichnen sich durch Qualität und bestes Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Dabei sind Sie zugänglich und decken ein breites Geschmacksspektrum ab.

- **Little Lion Cuvée Rot**
QbA trocken 0,75l
Weingut Korrell, Nahe
- **Little Lion Cuvée Weiß**
QbA trocken 0,75l
Weingut Korrell, Nahe
- **Little Lion Cuvée Rosé**
QbA trocken 0,75l
Weingut Korrell, Nahe
- **MAN Sauvignon Blanc**
trocken 0,75l
MAN family wine, Südafrika
- **MAN Cabernet Sauvignon**
trocken 0,75l
MAN family wine, Südafrika

Digestif-Runde

Nach dem Hauptgang servieren wir Ihren Gästen auf Wunsch gerne klare Brände und süße Liköre in Form einer Digestif-Runde.

- **Brände 2cl**
 - ❖ Wildbirne
 - ❖ Mirabelle
 - ❖ Nussler
- **Likör 2cl**
 - ❖ Kräuterlikör
 - ❖ Himbeere
 - ❖ Kakao mit Nuss

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

Bar-Betrieb

Nach dem Dessert bieten wir Ihnen gerne einen Barbetrieb an.

- **Longdrinks**
 - ❖ Wodka - Orange/Soda/Lemon
 - ❖ Cuba Libre
 - ❖ Jack Daniels - Cola
 - ❖ Gordons Dry Gin – Tonic Water
- **Cocktails**
 - ❖ Mojito
 - ❖ Mango-Splash
 - ❖ Löwenmähnealle Cocktails können auch alkoholfrei angeboten werden.

Für die Abrechnung des Barbetriebs können Sie aus vier Varianten wählen:

- ❖ Gesamtrechnung Brautpaar
- ❖ Selbstzahler Gäste
- ❖ Happy Hour
- ❖ Budgetvorgabe



Menüvorschläge 2024



Getränke

Grundsätzlich empfehlen wir eine ausgewählte Getränkekarte und die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verzehr. Nachfolgend können Sie aber für Saalveranstaltungen (ab 50 Erwachsene) eine Getränkepauschale wählen.

Getränkepauschale

beinhaltet die nachfolgenden Leistungen für eine Dauer von 8 Stunden bei min. 50 Erwachsenen.

- **Wein**
Little Lion Cuvée Rot
Little Lion Cuvée Weiß
Little Lion Cuvée Rosé
- **Gold Ochsen Bier**
Original, Kellerweizen, alkoholf. Hefeweizen, Kristallweizen, leichtes Weizen, Pils, Kellerbier hell, alkoholf. Export
- **Aperitivos**
Aperol Spritz
Lillet Berry
Limoncello Spritz
- **Softdrinks**
Tafelwasser
Saftschorle (Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange)
Afri-Cola, Mirinda Orange, Mirinda
Zitrone, Cola-Mix
- **Kaffee**
Café Crema, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

Getränkepauschale

- ab 16 Jahre
 - ab 6 Jahre
 - bis 5 Jahre
- 0,00 €

Die Getränkepauschale gilt immer für 8 Stunden. Jeder Verzehr außerhalb der aufgeführten Leistungen und außerhalb der Laufzeit von 8 Stunden werden nach tatsächlichem Verzehr in Rechnung gestellt.