

BANKETT KARTE

LÖWEN
seit 1833

INHALTSVERZEICHNIS

Räumlichkeiten

Festsaal

Weinkeller

Garten

Säali

Stübli

Menuvorschläge

beliebte Menus

Apero

Vorspeisen

Hauptspeisen

Buffet

Weine

Anfrageformular

LÖWEN HAUSEN



Erfolgreiche Feierlichkeiten ergeben sich aus dem Zusammenspiel einer guten Atmosphäre und perfekter Organisation.

Wir schaffen für jeden Anlass den gewünschten Rahmen. Unser oberstes Ziel ist, dass Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen. Wir sind spezialisiert auf die Bewirtung von Gruppen von 10 bis 120 Personen. Dafür stehen verschiedene Räumlichkeiten für Sie bereit. Wir versprechen ein professionelles Essen in schöner Ambiente und mit charmanter Bedienung.

Festsaal

Der grosse Fest-Saal im Löwen ist einzigartig und besonders beliebt für Hochzeiten und grosse Geburtstagsfeste. Er bietet einen wunderbaren Rahmen für Feierlichkeiten mit 40 bis 130 Gästen. Die grossen Fenster beleuchten den Saal grosszügig mit natürlichem Licht den ganzen Tag. Nachts scheinen die edlen Leuchter an der Decke zu schweben und geben dem Saal eine besonders festliche Atmosphäre.



Raum und Möblierung

Raumgrösse 25 x 10 Meter

Platz für 40 - 130 Personen mit Band und Lounge

Rechteckige und runde Tische

Apero-Hochtische

Barvorrichtung

Lounge

Bühne

Technische Infrastruktur

Grosser Präsentations-TV (75")

Mikrofon-Anlage

Sonos Musikanlage

Verfügbare Dienstleistungen

Bankettorganisation

Blumendekoration

Fotografie/Videografie

Organisation spezieller Infrastruktur

(Beleuchtung, Fotobooth etc.)



Weinkeller

Der Löwen-Weinkeller verspricht besonderes Ambiente. Das 300-jährige Gemäuer bewirkt sehr oft ehrfürchtiges Staunen bei den Gästen. Wenn Sie Ihren Gästen etwas Einzigartiges bieten möchten, ist der Löwen-Weinkeller die richtige Wahl.



Raum und Möblierung

Raumgrösse 10 x 7.5 Meter

Platz für 20-44 Personen

Rechteckige Eichentische mit Stühlen oder Bänken

Bühne

Bar

Technische Infrastruktur

Mikrofon-Anlage

Sonos Musikanlage

Beamer/Leinwand

Verfügbare Dienstleistungen

Bankettorganisation

Blumendekoration

Fotografie/Videografie

Organisation spezieller Infrastruktur

(Beleuchtung, Fotobooth etc.)



Sääli - kleiner Saal

Das klassisch gehaltene Sääli überzeugt mit edler Holzdecke und wunderschönen Horgen-Glarus-Stühlen und Tischen. Das Sääli lässt sich vom Restaurant vollständig abtrennen und bietet Platz für bis zu 36 Gäste



Technische Infrastruktur

Beamer/Leinwand

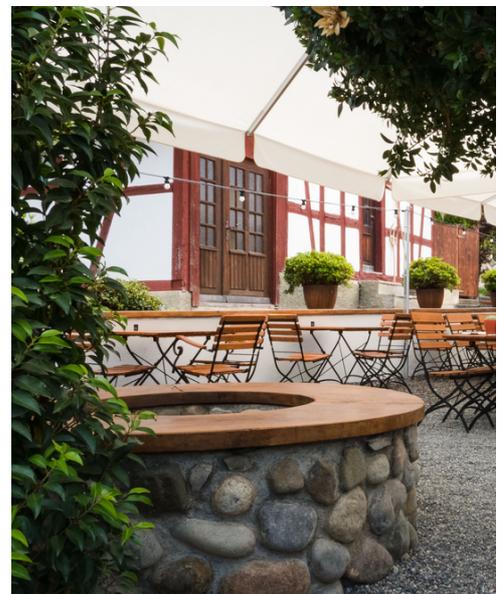
Stübli

Unser kleines Stübli war ursprünglich ein Wohnzimmer. Entsprechend gemütlich und beliebt ist es auch bei unseren à-la-carte-Gästen. Gruppen bis zu 20 Personen schätzen es besonders.



Biergarten

Der Löwen-Garten ist in der ganzen Region bekannt als der schönste Biergarten des Säuliamts. Die Bepflanzung mit Rhododendren und Azaleen ist besonders im Frühling ein echter Hingucker. Aber auch die lauen Sommerabende im dezent beleuchteten Garten sind weitherum bekannt. An warmen Tagen ist der Löwen-Garten perfekt für eine Feier mit bis zu 25 Personen.



MENUS

KLASSISCH 69.-

Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland-Ei und Speckwürfeli

Zürigschnätzlets mit Röschi

Zweifarbige Schoggimousse

CHEFS CHOICE 79.-

Safransuppe mit pochiertem Lachs und Zitronenöl

Kalbsragout über Nacht geschmort auf cremigem Weissweinsrisotto
mit Olivenöl und Pecorino

Thymian-Panna-Cotta mit Kräuterhonig und Himbeerschaum

ELEGANT 89.-

Saisonaler Blattsalat an Hausdressing mit Rohschinken und Pecorino

Kalbs-Rib-Eye an Portweinjus mit Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüsebouquet

Apfel-Baiserkuchen mit Vanilleglace und Kürbiskernöl

APERERO

	Preise pro Person
Chips, Nüssli, Oliven und Käse	5.-
Blätterteigkonfekt 4 Sorten	+ 3.-
Tomaten-Mozzarella Spiessli	+ 3.-
Gruyere-Oliven Spiessli	+ 2.-
Grissini Rohschinken	+ 3.-
Creperöllchen mit Lachs, Frischkäse und Kräutern (50 g)	+ 7.-

ab 40 Personen

Mini Canapes vegetarisch	+ 6.-
Mini Canapes Tatar	+ 6.-
Suppe nach Wahl in Espressotassen	+ 5.-
Mini Schinkengipfeli	+ 4.-
Mini Gruyère Chäschüechli	+ 4.-
Bruschetta Pomodori	+ 6.-
Teriyaki Hähnchenspiessli	+ 7.-

Beispiel-Apero für 50 Personen im Löwen*

Apero Standard Oliven, Nüssli, Chips, Käse	250.-
Grissini Rohschinken	150.-
Tomaten Mozzarella Spiessli	150.-
Mini Schinkengipfeli	200.-

Total: CHF 750.-
für 50 Personen

*Für Apéros als Catering gilt ein Mindestbestellwert von 1000.- und eine Catering-Pauschale von 5.-/10.- pro Person.

VORSPEISEN

Weissweincreme-Suppe mit Croutons 12.-

Klassische Tomatencreme-Suppe mit Croutons 12.-

Saisonaler Blattsalat an Hausdressing mit Gartenkresse und Croutons 12.-

Gemischter Salat an Hausdressing mit Gartenkresse und Croutons 14.-

Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland-Ei 14.-

Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland-Ei und Speck 16.-

Saisonaler Blattsalat an Hausdressing mit Rohschinken und Pecorino 18.-

Safransuppe mit pochiertem Lachs und Zitronenöl 21.-

SAISONALE VORSPEISEN

Salat von grünem Spargel, Kirschtomaten, Rohschinken an Basilikum-Vinaigrette (F) 18.-

Spargelcremesuppe mit Rahmtüpfli (F) 14.-

Bärlauchcremesuppe mit Rahmtüpfli und Zitronenöl (F) 14.-

Rote Gazpacho von Tomaten und Peperoni mit Kräuteröl und Croutons (S) 14.-

Tomaten-Rucola Salat an Hausdressing mit Büffelmozzarella (S) 18.-

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Eierschwämmli und Speck (H) 18.-

Steinpilzcremesuppe mit Rahmtüpfli und Croutons (H/W) 14.-

Kürbiscresmesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (H/W) 14.-

Marronicresmesuppe mit Rahmtüpfli und Baumnussöl (H/W) 16.-

HAUPTSPEISEN

Cordon-Bleu mit Kartoffelgratin und Gemüse 38.-

Zürigschnätzlets mit Röschti 44.-

Kalbsragout (CH) über Nacht geschmort
auf cremigem Weissweinsrisotto mit Olivenöl und Pecorino 44.-

Roastbeef (CH) an Sauce Bearnaise
mit Kartoffelgratin & saisonalem Gemüsebouquet 52.-

Rindfiletmedaillons an Sauce Bearnaise
mit Kartoffelgratin & saisonalem Gemüsebouquet 54.-

Kalbs Ribeye (CH) an Portweinjus mit Kartoffelgratin
& saisonalem Gemüsebouquet 56.-

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit tournierten
Kartoffeln und schaumiger Buttersauce 34.-

als Zwischengang (kleinere Portion) 24.-

VEGETARISCH & VEGAN

Gnocchi-Gemüsepfanne mit würzigem Tomatenragout,
Pecorino und Basilikum 32.-

Hausgemachtes Vegi-Cordon Bleu mit Pommes Frites 35.-

Gnocchi aus Süsskartoffeln an Pesto rosso mit Kirschtomaten,
gerösteten Pinienkernen und veganem Parmesan (vegan) 32.-

ALTERNATIVE BEILAGEN

Herdöpfeli, Herdöpfelstock, Spätzli, Röschti,
Kartoffelgratin, Weissweinsrisotto

DESSERT

Zweifarbige Tobleronemousse im Weckglas 9.-

Caramelchöpfli im Weckglas 9.-

Gebrannte Crème im Weckglas 9.-

Hausgemachtes Minzzitronensorbet mit Wodka 14.-

Cremiges Pistazientiramisu 14.-

Thymian Panna Cotta mit Kräuterhonig und Himbeerschaum 14.-

Apfel-Baiser Kuchen mit Vanille-Glacé 15.-

BUFFETS

Alle Buffets sind ab 40 Personen möglich / Preise pro Person

VORSPEISE-BUFFET

Salatbuffet mit saisonalem Blattsalat, drei
angemachten gemischten Salaten
und zweierlei Salatsaucen
15.-

Gehackte Eier +2
Speckwürfeli gebraten +2
Hausgemachte Croutons +1
Mozzarella +3.-
Rohschinken +4.-

ANTIPASTI BUFFET

kaltes Antipasti-Bufferet
mit mediterranem Gemüse,
luftgetrocknetem Rohschinken,
italienischer Salami,
Käsevariation begleitet von Oliven &
gefüllten Peperoncini
24.-

HAUPTSPEISE-BUFFET

Preise pro Person, ab 40 Pers

Kalbsragout über Nacht geschmort 38.-

Kalbs-Rib-Eye-Braten 48.-

Roastbeef 45.-

Rosmarinkartoffeln +5.-

Kartoffelgratin +6.-

Saisonales Gemüse +5.-

Grillgemüse +6.-

Weissweinrisotto +6.-

DESSERT-BUFFET

Preise pro Person, ab 20 Pers

Dessertvariation von Crèmes und Mousses in Weckgläsli

3 verschiedene 15.-

Schoggimousse, Panna Cotta, Gebrannte Creme, Süssmostcrème,

Herrencreme, Joghurtcreme, Beerenmousse,

Zitronenmousse, Cappuccinomousse

Kuchen-Buffer

3 verschiedene 12.-

Apfelstreusel-Kuchen, Schokoladen-Kuchen, Rüepli-Kuchen,

Bienenstich, Zwetschgen-Kuchen, Zitronen-Kuchen,

Schoko-Brownie, Mandarinsahneschnitte

Käseplatten 12.-

Früchteplatten 10.-

BANKETT-ANFRAGE

ART DES ANLASSES

DATUM

ANKUNFTSZEIT

PERSONENZAHL

ANZAHL VEGETARIER

ANZAHL KINDER

Stübli

Säali

Saal

Weinkeller

RÄUMLICHKEIT

APERRO

MENU

ROTWEIN

WEISSWEIN

BESONDERES

RECHNUNGSADRESSE

TEL. / E-MAIL