

CATERING 2022 (gültig ab 01.01.2022, alle vorherigen Catering-Vorschläge verlieren hiermit Ihre Gültigkeit)

Liebe Löwen-Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse und Ihr Vertrauen in unser Haus. Es erfreut uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung in unsere Hände legen wollen.

Wir hoffen, dass Sie aus den nachfolgenden Catering-Vorschlägen etwas nach Ihrem Geschmack finden.

Gerne stellen wir für Sie aber auch ein individuelles Angebot nach Ihren Vorgaben zusammen.
Bitte teilen Sie uns hierzu Ihre Wünsche mit.

Unser Event-Team steht Ihnen gerne für allerlei Fragen zur Verfügung.

Equipment, Dekoration, Personal, Tischwäsche...
Gerne kümmern wir uns um Ihre Wünsche und Anliegen.

Ihr Löwen Event-Team erreichen Sie täglich unter
Preise gelten für 2022 – Preisänderungen vorbehalten.

Telefon: 0731/ 880 312-0
Fax: 0731/ 880 312-97

Email: info@loewen-ulm.com

Viele weitere Informationen rund um den Löwen erhalten Sie im Internet.

www.loewen-ulm.com
Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Fingerfood

7 % MwSt

Sandwiches

- Klassik- mit Schinken, Käse, Tomate, Blattsalat
- Schwäbisch- Wasserweckle mit Schinken, Käse und Blattsalat
- Vital- Vollkornsemmel mit Frischkäse, Rucola und Tomaten
- Zünftig- mit Schnitzel und Salatgarnitur
- Fisch- mit Thunfisch & Mayonnaise, Salat

Canapés

- Klassik- mit Wurst und Käse belegt
- Fisch- mit Lachs- oder Forellenfilet

Hamburger

- “Hamburger” mit Frikadelle, Tomate, Zwiebeln und Käse
- “Laugen-Burger” Laugensemmel mit Frikadelle, Tomate und Käse
- “Chiabatta” mit Parmaschinken, Parmesan, Rucola

am Spieß

- Tomaten-Mozzarella-Spießchen an Aceto Balsamico
- Käse-Trauben-Spieße
- Geflügel-Spieß mit Ananas und “Sweet-Chili-Dip”
- Garnelenspies in Knoblauch-Kräuter-Sauce auf Rucola

im Glas

- Gemüstick's mit Kräuterdip
- Käsewürfel und Trauben
- Glasnudel-Salat mit Gemüse
- Salat von Früchten der Jahreszeit
- Rote Inge - Joghurt-Sahne-Creme mit Himbeeren und Baiser
- Dunkles Mousse au Chocolat
- Panna Cotta in Glas mit rotem Beerenpüree

CATERING 2022 (gültig ab 01.01.2022, alle vorherigen Catering-Vorschläge verlieren hiermit Ihre Gültigkeit)

Suppen

Schwäbisch

Schwäbische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Brät-, Leber-, Geigenknödel

Brätknödelsuppe

International

Tomatencremesuppe mit Basilikumgnocchi

Kartoffelschaumsuppe mit Lachswürfel

Geschäumte Petersilienwurzelcremesuppe mit Parmaschinken

7 % MwSt

Salate

Blattsalate an Vitaldressing

Hausgemachter Kartoffelsalat

Gurkensalat an Dill-Sahne-Dressing

Schwäbischer Krautsalat

Amerikanischer Krautsalat

Nudelsalat

„Löwen Salatbar“
bestehend aus:

Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat,
Amerikanischer Krautsalat und
Blattsalate an Balsamico Dressing

7 % MwSt

Preise verstehen sich in EURO pro Portion inkl. der jeweiligen MwSt.
Beachten Sie eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen.

Vorspeisen

kalt

7 % MwSt

„Spezialitäten vom Metzger“

Luftgetrockneter, gekochter und geräucherter Schinken
Variation von Salami vom Holzbrett
Wurstspezialitäten gemischt

Variation von gerauchten Edelfischen mit Sahnemeerrettich

„Caprese“, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Oliven

„Anti-Pasti“ mediterranes eingelegtes Gemüse

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Tomaten-Oliven-Salsa

Shrimps in Knoblauch-Kräuter-Sauce auf einem Rucola-Beet

Vitello Tonato mit frischem Rucola und Kapernäpfeln

Brotkorb gemischt

Alle hier angebotenen Vorspeisen werden auf Platten angerichtet.

Hauptgerichte

7 % MwSt

Schwäbisch

Hausgemachter Fleischkäse aus dem Ofen, 200 g

Knusprig gebackene Hähnchenkeulen (1 Stk.)

Gemischter Braten von Schwein und Rind

vom Schwein

Schweinenackenbraten mit Bratenjus

Paniertes Schnitzel Wiener Art vom Schwein

Spanferkel-Rollbraten an feiner Weißbiersauce

Schweinefilet mit Champignons im Blätterteigmantel

Schweinefilet mit Broccolifarce gefüllt und am Stück gebraten

Ganze Prager Schinkenkeule (30-40 Portionen)

Geflügel

Paniertes Putenschnitzel

Gegrillte Putenbrustmedaillons in der Mandelhülle

CATERING 2022 (gültig ab 01.01.2022, alle vorherigen Catering-Vorschläge verlieren hiermit Ihre Gültigkeit)

Rind

Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce

Hausgemachter Sauerbraten in feiner Sauce

Herzhaftes Rinder Gulasch

Rinder-Gulaschsuppe

Roastbeef rosa am Stück gebraten

Kalb

Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce

„Saltim Bocca“ Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken gebraten

Wiener Schnitzel vom Kalb

Rosé gebratener Kalbsrücken am Stück mit frischen Kräutern

Fisch

Lachstranchen vom Grill mit Zitronenbutter

Gegrillte Dorade mit Knoblauch-Kräuter-Sauce

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an Tomaten-Kapern-Ragout

Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Tagliatelle Aioli mit Parmesan und Frühlingszwiebel

Gebratene Gnocchi mit Spinat- Gorgonzolasauce

Kalt

Schweizer Wurstsalat

Preise verstehen sich in EURO pro Portion inkl. der jeweiligen MwSt.
Beachten Sie eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen.

CATERING 2022 (gültig ab 01.01.2022, alle vorherigen Catering-Vorschläge verlieren hiermit Ihre Gültigkeit)

Beilagen

7 % MwSt

Teigwaren

Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle

Feine Tagliatelle

Gebratene Gnocchi

Aus der Kartoffel

Überbackenes Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffel

Petersilienkartoffeln

Schupfnudeln

Reis

Basmatireis

Gemüse

Mediterranes Schwenkgemüse

Ratatouille

Knackig frische Saisongemüseplatte

Speckbohnenbündel, 2 Stk.

Dessert

7 % MwSt

Frischer Fruchtsalat in Grand Marnier mariniert

Bayrische Creme mit Waldbeerenkompott

Schokoküchle mit Mango-Ragout

Internationale Käseplatte /- brett mit Trauben garniert

Dunkles Mousse au Chocolat

Panna Cotta in Glas mit rotem Beerenpüree

Preise verstehen sich in EURO pro Portion inkl. der jeweiligen MwSt.
Beachten Sie eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen.

Empfangs-Angebot

19 % MwSt

Unser Komplett-Angebot für Ihren Aperitif-Empfang
Stellen Sie sich Ihren Empfang aus nachfolgenden Bausteinen zusammen.

Baustein **Getränke** pro Person
beinhaltet für max. 1,5 Std.

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

Baustein **Fingerfood** pro Person
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

Baustein **Set-Up** pro Person
beinhaltet

- 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 %.

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

Inventar

pro Stück inkl. Reinigung

19 % MwSt

Geschirr

Hauptgangteller
Suppenteller
Salatschale
Kuchenteller
Kaffeetasse + Untertasse

Besteck

Messer + Gabel
Suppenlöffel
Kaffeelöffel
Kuchengabel
Vorlegezange
Vorlegekelle

Gläser

Ballonglas 0,25l
Sektglas 0,1l
Tumbler 0,2l
Mini-Bierglas 0,1l
Softdrinkglas 0,4l
Bierglas 0,5l
Weizenbierglas 0,5l

Buffet

Chafing-Dish (Warmhaltebehälter für Buffet) inkl. Brennpaste
Elektro-Topf (Warmhaltebehälter für Suppe/Soße)
Elektro Kaffeetopf mit Ausgießhahn 30l
Elektro Tellerwärmer
Punch-Bowle (großer Sektkühler) inkl. Eis
Punch-Bowle (großer Sektkühler) ohne Eis

Bar

WMF Kaffeemaschine mit Wassertank ohne Kaffee
Kühlschrank groß
Gläserspülmaschine 220V inkl. Reinigungsmittel
Geschirrspülmaschine 380V inkl. Reinigungsmittel
Historischer Bierausschankwagen
für Fassausschank (2 Sorten) inkl. Kohlensäure

Inventar	pro Stück inkl. Reinigung	19 %
Tische & Stühle		
Stehtisch	Tischläufer (Creme) passend	
Tisch 80x120 cm	Tischdecke (Creme) passend	
Tisch 75x175 cm	Tischdecke (Creme) passend	
Tisch rund Ø 183 cm	Tischdecke (Creme) passend	
Biertisch-Garnitur	Stuhl Kunststoffgeflecht (Dunkelbraun)	
Tischwäsche		
Stoffserviette 50x50 cm (Naturweiß)	Papierservietten (Creme/Apfelgrün)	
Dekoration		
5-armiger Kandelaber (Chrome) 78 cm H inkl. Glaskerzenaufsatz		
5-armiger Kandelaber (Chrome) 40 cm H inkl. Glaskerzenaufsatz		
1-armiger Kerzenleuchter (Chrome) für Spitzkerzen		
Würfelpvasen 10x10x10 cm		
Bitte beachten Sie: Bei Verlust oder Beschädigung von Inventargegenständen wird der Anschaffungspreis in Rechnung gestellt.		
Personal		
Service-Personal	pro angefangene Stunde/Mitarbeiter Auf- und Abbau sowie Ladezeiten werden ebenfalls abgerechnet	
Küchen-Personal	pro angefangene Stunde/Mitarbeiter	
Personalanzahl wird durch das Hotel Löwen festgelegt.		
Zufuhr		
Innerhalb Wiblingen		
Außerhalb Wiblingen	pro gefahrene KM (Hin- & Rückfahrt)	

Weitere Informationen

Die vorgenannten Angebote gelten ab einer Mindestbestellmenge von 10 Portionen und ausschließlich für das Jahr 2022.

Die angegebenen Preise sind inklusiv 7% /19% MwSt. und gelten nur für Lieferungen / Verzehr außerhalb unseres Hauses.

Es besteht die Möglichkeit die verschiedenen Platten / Gerichte und Beilagen nach Ihren individuellen Wünschen zu kombinieren, allerdings sollten pro Sorte jeweils wiederum die Mindestbestellmengen abgenommen werden.

Sollten Sie aus den vorstehenden Gerichten nichts Passendes für Ihre Veranstaltung gefunden haben, sprechen Sie mit uns wir sind gerne bereit, mit Ihnen zusammen, individuelle Menüfolgen auszuarbeiten.

Und so können Sie das Löwen Event-Team erreichen:

Tel. 0731/880 312-0

Email info@loewen-ulm.com

Weitere Informationen über den Löwen erhalten Sie auch online.
www.loewen-ulm.com