

Menüvorschläge für Festessen

Hier möchten wir Ihnen ein paar Inspirationen für ein gemeinsames, einheitliches Menü für Sie und Ihre Gäste geben. Wir organisieren für Sie vom Empfang bis zur Mitternachtssuppe, von der Dekoration bis zur Torte. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung und wir machen einen Termin für eine unverbindliche Besprechung. Alle Preise (sofern nicht anders angegeben) verstehen sich pro Person bzw. pro Tellergericht oder bei Plattenservice „all you can eat“. Impressionen unserer Festtafeln und Speisen finden Sie auf unserer Website.

Wir würden uns freuen, Ihr Fest bei uns ausrichten zu dürfen.

Empfang:

Gerne empfangen wir Ihre Gäste je nach Witterung in unserem Kastaniengarten

Burg Rosenegg Sekt	0,75 l	24,00 €
Bodenseesecco Markgraf von Baden, Qualitätsperlwein bA	0,75 l	25,00 €
Geldermann Carte blanche-demi sec, Flaschengärung im Champagnerverfahren	0,75 l	27,00 €
<i>(Preis pro Flasche. Man rechnet so ungefähr 1 Flasche für 6 Personen – unverbindlicher Erfahrungswert)</i>		
Orangensaft	0,5 l	7,00 €
Kir Royal	0,1 l	4,00 €
Martini / Sherry	5 cl	5,90 €
Campari Soda oder Orange	4 cl	6,50 €
Lillet „wild berry“ bzw. alkoholfreier Cocktail	pro Glas	6,50 €
Sommerbowle (z.B. Wassermelone oder Erdbeer)		7,90 €
Faßbieranstich passend zu den zünftigen Spezialitäten	30 l	200,00 €

Dazu empfehlen wir Häppchen:

Hausgemachte Häppchen mit kalten Braten, Lachs, Käse,...	5,90 €
Gefüllte Blätterteighäppchen mit Käse/ Schinken/Lachs / Tom.-Moz. / Pizza/ ...	4,90 €
Nüsse/Knabberstangen usw.	1,50 €
Brotstangen frisch aus dem Steinbackofen oder Butterbrezeln	3,50 €

Suppen:

Suppen servieren wir am Tisch aus der Terrine:

Rindfleischsuppe mit Nudeln	4,90 €
Hühnersuppe mit reichlich Einlage „Superkraft zum Löffeln“	7,20 €
Badische Flädlesuppe	5,20 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	5,90 €
Bayrische Leberknödelsuppe	5,90 €
Crèmesuppe der Saison (z.B. Spargelcrème, Kürbisrahm, Bärlauchrahm...)	6,50 €
Schwäbische Hochzeitssuppe (klare Kraftbrühe mit Grießnockerln, Eierstich, Maultäschchen und Nudeln)	6,90 €
Crèmesüppchen von der Petersilienwurzel mit Wurzelspänen	7,20 €

Gerne können Ihre Gäste auch Flädle- oder Tagessuppe á la carte bestellen.

Vorspeisen:

Hausgemachtes Steinofenbrot mit verschiedenen Aufstrichen	4,20 €
Ein frisch geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichsahne, Toast und Butter	9,90 €
Melonenschiffchen mit geräuchertem Schwarzwaldschinken, Toast und Butter	9,90 €
Antipastiteller italienischer Aufschnitt mit Grillgemüse, Tomate-Mozzarella am Spieß	13,90 €
Norddeutsche Sahnehappen, Matjesfilet mit roten Zwiebeln, cremiger Apfeljoghurtsauce, Salzkartoffeln und grüner Salat	10,90 €
Krabbenscocktail mit Toast und Butter	10,90 €
Bayrisches Vorspeisenduo: Weißwurstsalat und Obatzter mit frischem Bauernbrot	10,90 €
Kalter Braten an Meerrettichsahne mit Salatbukett	10,90 €

Salate:

Gemischter Salatteller der Saison	5,90 €
Variation bunter Blattsalate an Hausdressing	5,50 €
Ackersalat an Balsamico-Dressing mit Speckwürfeln und Croutons (saisonabhängig)	9,90 €
Pfannkuchen-Lachs Rouladen im Salatnest mit Senf-Dill-Dressing	11,90 €
Vorspeisen-Salat mit gebackenen Zanderstreifen und Remoulade	12,90 €

Hauptgerichte:

Hier können Sie Ihr ganz individuelles Gericht zusammenstellen. Bitte wählen Sie 2 Fleisch- bzw. Fischvariationen aus und die für Sie passenden Soßen dazu. Das Hauptgericht wird auf Platten am Tisch serviert, sodass Ihre Gäste die ganze Auswahl haben. Den Preis gibt das hochwertigere Gericht an.

Schweine-, Rinderfilets und panierte Putenmedaillons	26,90 €
Saftiger Schweinebraten	18,90 €
Bayrischer Krustenbraten	19,90 €
Rahmgeschnetztes „Zürcher Art“ von der Pute oder Schwein	20,90 €
Schweinefilets an Champignonrahmsauce	22,90 €
Rindsroulade (die Beste der Welt) an Burgundersauce	21,90 €
gespickter Rinderbraten an Burgundersauce	21,90 €
Rumpsteak an Madagaskarpfefferrahm	27,90 €
Rinderfilets an Sauce Bernaise	35,90 €
Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce	24,90 €
Gefüllter Kalbsbraten	24,90 €
Kalbsschnitzel paniert mit Preiselbeeren	25,90 €
Putenbrustmedaillon „Bristol“ (an Mandelpanade) und Früchte	22,90 €
Hähnchenbrustfilet	22,90 €
Rehragout mit Preiselbeeren	23,90 €
Lammrückenfilets „Provencalische Art“	26,90 €
Wildmedaillon an Wacholderrahmsauce	28,90 €
Zanderfilets an Rieslingkräutersahne	25,90 €
Bodenseefischfilet (je nach Fang) an Zitronenbutter	28,90 €

Soßen zur Auswahl:

Bratensauce, Pilzrahmsauce, Sauce Hollandaise, Dunkelbiersauce, Pilzrahmsauce, Madagaskarpfefferrahm, rassige Paprikasauce, Gorgonzola (+1€), Curryrahm, Rieslingkräutersahne, Kräuterbutter, usw.

dazu servieren wir:

bunte Gemüseplatten, hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelplatten mit Pommes frites, Pommes dauphin, Kroketten und zweierlei Saucen

auf Wunsch servieren wir Ihnen stattdessen oder zusätzlich, gegen 1,00 € Aufpreis auch:

Bandnudeln, Salzkartoffeln, Rösti, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Reis, Kartoffelgratin
Rotkraut, bayrisch Kraut, Rosenkohl

Vegetarier/vegane Kost:

Für Vegetarier/Veganer empfehlen wir anstatt Fleisch zu den genannten Beilagen z.Bsp.:

Gebackener Camembert 12,90 €

Spiegeleier 10,90 €

Maultaschen vegetarisch oder vegan 12,90 €

paniertes Sellerieschnitzel 12,90 €

Gemüsepuffer mit Dips 12,90 €

Gerne regeln wir das auch am Festtag mit Ihrem Gast direkt und er wählt á la carte (z.Bsp. Käsespätzle, Salatplatten,...)

Zünftige Spezialitäten:

Spareribs gegrillt mit Farmerkartoffeln, Krautsalat und verschiedenen Dips 19,90 €

Spareribs aus der Röhre mit Kartoffel-Karottengemüse 18,90 €

Bayr. Krustenbraten an Dunkelbiersauce, mit bayr. Kraut und Semmelknödel 18,90 €

Gegrillte Schweinshaxe „Bayrische Art“ mit Semmelknödel und bayrisch Kraut 16,90 €

Urige Vesper-Runde

Bunt gemischte Vesperplatten dazu Wurstsalat und unser Bauernbrot 14,90 €

Zünftige Wirtshausplatte auf dem großen Holzbrett: 26,90 €

Mit knusprigen Schweinshaxen, Hähnchenschlegel und -flügel, Bratwürstel und Fleischpflanzerl mit Semmelknödel, bayrisch Kraut, Farmerkartoffeln und Gemüse

Sonstige Veranstaltungen

Schnitzelparty auf Platten serviert: 18,90 €

Puten und Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Bratensauce und Zigeunersauce, dazu Gemüse, Pommes, Kroketten und Spätzle

Spaghettiparty

Spaghetti mit der weltbesten Bolognese mit Reibekäse und Parmesan 12,90 €

Halbe Brötchen bunt garniert mit Käse/Schinken/Wurst 4,90 €

Bauernschinken aus der Röhre mit Kartoffelsalat und grüner Salatgarnitur, Brot 14,90 €

Schweine-Schnitzel paniert mit Kartoffelsalat und grüner Salatgarnitur und Brot 13,90 €

Jägerschnitzel Schweinerückensteak mit Pilzrahm, Gemüsegarnitur und Spätzle 14,90 €

Jägerbraten an Pilzrahm oder Ungarisches Gulasch mit hausgemachten Eierspätzle 13,90 €

Kinder:

Kinder können sich zu einem geringfügigeren Preis am Menü beteiligen:
(0-3 kostenfrei, 4-12 50%)
oder sich etwas aus unserer Kinderkarte aussuchen.

Buffet:

Gerne kombinieren wir für Sie zu Ihrem Hauptgang ein Salat- oder Dessertbuffet. Auf Anfrage stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. Beispielsweise ein rustikales Grillbuffet auf der Terrasse. Fragen Sie uns nach unseren Buffetvorschlägen!

Dessert:

Eisbombe „Bengal“ (Parfait aufgeschichtet zu einer Eistorte mit Tischfeuerwerk ab 15P)	8,90 €
Apfelkühle mit Zimtzucker und Vanillesauce, Sahne	6,90 €
„Heiße Liebe“, Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,90 €
Bayrisch Crème mit Früchtedekoration (Vanillecreme)	6,90 €
Hausgemachtes Zimtarfait auf Früchtespiegel	6,90 €
Eis mit mariniertem Fruchtsalat	6,20 €
Mousse au chocolat hell und dunkel mit Frischfruchtsalat	7,90 €
Omas Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Sahne	7,90 €
Vanilleeis mit frischen Früchten der Saison (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)	6,90 €

außerdem zur späteren Stunde vom Buffet:

Reichhaltige Käseauswahl vom Holzbrett	7,90 €
Nuss- und Hefezopf oder Brezel	2,50 €
deftige Mitternachtssuppe mit Brot	ab 5,90 €



Kaffee/Kuchen

Wir besorgen Ihnen sämtliche Kuchen nach Absprache bei unserem Bäcker des Vertrauens.
Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen.

Für Bedienung, Geschirr, Tischwäsche usw. kommen **2,90 €** pro Person zum Kuchenpreis dazu.
Falls nötig, stellen wir Ihnen Alufolie und Pappteller zu einer Pauschale von 8,00 € zur Verfügung.

Der Kaffee wird nach Gebrauch abgerechnet. Sie können entscheiden, ob Sie lieber einen eingedeckten Kaffeeservice wünschen mit Kannen-Kaffee oder nach Bestellung, also auch Kaffeespezialitäten (Latte Macchiato, Espresso, etc.)

Die Getränke können Sie á la carte bestellen. Natürlich können Sie auch einen Tischwein aussuchen, wir beraten Sie gerne.

Wenn Sie lieber Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, ist das natürlich auch kein Problem. Hierfür berechnen wir ein Korkgeld: 14,00 € pro angebrochene Flasche Wein oder Sekt Und 20,00 € pro angebrochene Flasche Schnaps

Festtafel

Wir gestalten Ihre Festtafel gern nach Ihren Vorstellungen. Dabei halten wir uns mit der Farbe der Servietten, Kerzen, Tischdecken, Tischbänder, etc. ganz nach Ihren Wünschen. Unser Florist zaubert Ihnen frische Blumenarrangements (15-25 € pro Stück, ca. 1 Gesteck alle 6-8 Gäste) oder Sie bringen uns einfach Blumengestecke bzw. kleine Topfpflänzchen am Vortag vorbei, die wir dann für Sie lagern und arrangieren. Selbstverständlich dürfen Sie die Gestecke nach Ihrer Feier mitnehmen oder an Ihre Gäste verschenken. In Zusammenarbeit mit Ihnen gelingt uns bestimmt eine kreative Tischkultur die ganz nach Ihrem Geschmack ist.

Allgemeiner Ablauf

- Diese Vorschläge sind Einheitsessen. Gerne können Sie auch, bis zu einer Gästeanzahl von 25 Personen, jeder für sich aus unserer Speisekarte bestellen.
- Alle Preise (sofern nicht anders angegeben) verstehen sich pro Person/Portion
- Wir bitten um Ihr Verständnis, dass einige Gerichte (z.B. gefüllte Kalbsbraten und Eisbombe) nur ab einer gewissen Personenzahl möglich sind.
- Bitte beachten Sie, dass es sich bei den meisten Vorschlägen um „all you can eat“-Gerichte handelt und wir deshalb und auch aus versicherungstechnischen Gründen, **keine Essensreste mit nach Hause geben.**

Vermissen Sie ein Gericht? Sprechen Sie uns an. Gerne werden wir Ihren Wünschen gerecht.

Wir können ca. 2 Wochen vor dem Termin, entweder telefonisch, oder auch **nach Terminabsprache**, persönlich den Ablauf Ihrer Feier besprechen z.B. über Blumendekoration, Tischfarbe, Menüfolge, Kuchen, Getränke u.s.w.

Bei Veranstaltungen, die sich über 24.00 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 80,00 pro angefangene Stunde.

*Bitte melden Sie uns die exakte Personenzahl bis spätestens
24 Stunden vor Ihrem Fest.*

Wir bitten um Verständnis, dass diese Zahl zur
Rechnungsstellung bindend ist.

Wir würden uns freuen, Ihr Fest mit Ihnen ausrichten zu dürfen.

Ihre Familie Thau und das Löwen-Team
Tel. 07731/972970 info@loewen-rielasingen.de

