

Bankettmappe 2021

Feiern mit Genuss und Freude!



**Eine gute Küche
ist das Fundament allen Glücks.**

Georges Auguste Escoffier

Gasthof Löwen
Konradstraße 43
78333 Stockach – Raithaslach

Telefon: 07771 2134

Homepage: www.loewen-raithaslach.de

E-Mail: info@loewen-raithaslach.de

Inhaltsverzeichnis

Begrüßung.....	2
Konditionen.....	3
Menü- und Büffetvorschläge.....	4
Aperitif.....	5
Canapes.....	6
Vorspeisen.....	7
Suppen.....	8
Hauptgänge.....	9
Hauptgänge.....	10
Dessert.....	11
Büffets.....	12
Kaffee.....	19
Verbindliche Reservierung.....	20
Vereinbarung Kuchen.....	21



Liebe Gäste,

es gibt viele Gelegenheiten ein Fest zu feiern, sei es eine Hochzeit, ein Geburtstag, ein Jubiläum, eine Firmenfeier oder ein ganz persönlicher Anlass. Hierfür bieten wir Ihnen eine gemütliche Atmosphäre und sorgen für eine rundum gelungene Veranstaltung.

Unser Küchenchef und Inhaber Harald Uhrenbacher, legt als „Schmeck den Süden“ Gastronom und „Konzil Koch“ und Mitglied bei „Gutes vom See“ großen Wert auf regionale, saisonale und Baden-Württembergische Produkte.

Die Menü- und Büffetvorschläge geben Ihnen einen kleinen Einblick in die Vielfalt unserer Küche. Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen ein Menü zusammen oder entscheiden Sie sich für eines unserer Buffets. Gerne erstellen wir auch Angebote nach Ihren eigenen individuellen Wünschen.

Wir, das Team des Gasthof Löwen, freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen und beraten Sie sehr gerne bei den Vorbereitungen Ihrer Feierlichkeit und der Auswahl des passenden Menüs.

Alle Preise dieser Angebote verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und bei Veranstaltungen in unserem Haus inklusive Service.

Wir freuen uns, Sie schon bald als unsere Gäste persönlich zu begrüßen und stehen für weitergehende Fragen gerne zur Verfügung.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin zu einem persönlichen Beratungsgespräch.

Familie Harald Uhrenbacher



Unsere Konditionen auf einem Blick:

Speisen und Getränke:

Sie können gerne verschiedene Buffets bzw. Menüs miteinander kombinieren und selbst zusammenstellen. Bei einer Menüauswahl möchten wir Sie bitten, ein einheitliches Menü für Ihre Gäste auszuwählen. Gern können Sie Torten, Kuchen oder Wein selber mitbringen. Bei selbst mitgebrachten Kuchen bzw. Torten fällt ein Tellergeld von 3,00 € an und für selbst mitgebrachte Weine berechnen wir Ihnen 13,50 € Korkgeld. Softgetränke, Biere, Wein, sowie Kaffee und Digestif servieren wir Ihnen á la carte, außer Sie möchten die Getränkeauswahl selbst bestimmen. Unsere Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Tische, Tafeln und Tischdekorationen:

Wir beraten Sie bei der Wahl von der richtigen Tischform für Ihre Personenzahl. Unser Restaurant verfügt über Tafeln von 6-20 Personen. Gerne können wir auch Tafeln in U-Form stellen. Die Tische werden bei Veranstaltungen in unserem Haus stilvoll mit weißen Tischdecken, sowie weißen Stoffservietten eingedeckt und mit einer kleinen saisonalen Dekoration dekoriert. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Wir besorgen Ihnen aber auch gerne Tischblumen bei unserer Floristin zum Selbstkostenpreis. Die Blumen gehören in diesem Fall Ihnen. Zu Ihrem Blumenschmuck offerieren wir Ihnen die passenden Kerzen und erstellen individuelle Menükarten für Sie.

Musik / Sperrzeit:

Bitte beachten Sie, dass wir ab 23:00 Uhr aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft die Lautstärke reduzieren müssen. Aus diesem Grund ist die Musikk Lautstärke ab 23:00 Uhr auf 75db(A) limitiert.

Bands dürfen nur nach Rücksprache und Genehmigung unsererseits bis 23:00 Uhr auftreten. Vielen Dank für Ihr Verständnis. Unsere Sperrzeit ist spätestens 01:00 Uhr, das bedeutet das wir die letzte Bestellung eine halbe Stunde vor Sperrzeit aufnehmen.

Unsere Zahlungsbedingungen für Veranstaltungen:

Die Rechnung können Sie in Bar, per Überweisung oder mit EC-Karte, innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt, zu begleichen.

Kinder von 0-5 Jahren	kostenfrei
Kinder von 6-13 Jahren	50 %
Kinder ab 14 Jahre	Vollpreis

Um disponieren zu können benötigen wir bitte spätestens 8 Tage vor der Veranstaltung die genaue Gästezahl. Zwei Tage vor der Veranstaltung ist es möglich die Anzahl in Abstimmung mit uns noch geringfügig abzuändern maximal 10 %. Die uns dann gemeldete Anzahl dient als Abrechnungsgrundlage.

Menü- und Büffetvorschläge

Auf den folgenden Seiten haben wir ein kulinarisches Angebot nach Vorspeisen, Hauptgängen und Dessert zusammengestellt.

Sie haben Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter Ihren Gästen, dann sprechen sie mit uns, wir haben entsprechende Gerichte auf der Speisekarte, die saisonal angepasst werden. Wir stellen Ihnen gern eine Menü Alternative zusammen.

Kleinkinder bewältigen meistens kein ganzes Menü, wir servieren auch gerne Kinderteller.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%. Bei einer möglichen Erhöhung behalten wir uns eine Angleichung vor.



**„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.....,
nach einer Weile braucht er auch einen Drink!“**

Woody Allen

Je nach Jahreszeit und Witterung bieten wir einen Stehempfang in unseren Räumlichkeiten, auf unserer Terrasse oder im Biergarten an.

Mit verschiedenen Getränken und kleinen Snacks in tollem Ambiente können Sie sich optimal auf Ihr Fest einstimmen.

Etwas Spritziges vorn weg

◇ Geldermann Carte Blanche trocken	0,1l	€ 3.00
◇ Geldermann Carte Blanche trocken	0,75l	€ 21.00
◇ PriSecco, Alkoholfreier Prosecco (Rotfruchtig oder weißduftig)	0,75l	€ 17.50
◇ Vollmayer Twiel- Secco weiß trocken fruchtig duftet nach Aprikose, Holunderblüte, Weinbergpfirsich	0,75l	€ 22,00
◇ Vollmayer Twiel- Secco Rotling trocken fruchtig I duftet nach Erdbeere, Himbeere, Brombeere	0,75l	€ 22,00
◇ Hausaperitif (jahreszeitliche Fruchtessenz mit Sekt aufgefüllt)	0,1l	€ 3.50
◇ Champagner Moet & Chandon Brut Imperial	0,1l	€ 10.00
◇ Champagner Moet & Chandon Brut Imperial	0,75l	€ 75.00
◇ Schlör Orangensaft	1,0l	€ 9.00

Glühweinempfang (im Winter)

Glühwein rot oder weiß, Alkoholfreier Punsch
Feuerschale, Stehtische, Fackeln

pro Person € 8.00

- ◇ Glühwein-Spritz Heisser Hirsch Bio Glühwein weiß mit Aperol
- ◇ Heisser Hirsch Bio Glühwein rot mit Weihnachtlichen Gewürzen
- ◇ Winterpunsch von Bad Dürrheimer alkoholfrei

Canapés auf frisch gebackenem Steinofenbaguette

Vorteilspreis ab 60 Stück gemischten Canapés Stück € 1.80

◇	Schwarzwälder Rohschinken	€ 1.90
◇	Saftiger Honigschinken	€ 1.80
◇	Mailänder Salami	€ 1.80
◇	Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone	€ 2.20
◇	Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade	€ 2.50
◇	Kalbsbraten	€ 2.40
◇	Mozzarella-Tomate-Basilikum	€ 1.90
◇	Camembert mit Trauben	€ 1.90
◇	Putenbrust mit Ananas	€ 1.90
◇	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich	€ 2.20
◇	Hausgebeizter Graved Lachs mit Orangen-Senffrischkäse	€ 2.50

Fingerfood kalt

◇	Spinat-Crêpe-Roulade gefüllt mit gebeiztem Kräuterlachs und Honig-Senffrischkäse	€ 3.00
◇	Tomaten-Mozzarella am Spieß mit Basilikum	€ 1.80
◇	Blätterteigstangen mit Käse / Sesam / Kümmel	€ 1.50
◇	Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone am Spieß	€ 2.30
◇	Gefülltes Roastbeef Röllchen mit Remoulade	€ 2.40
◇	Shrimps Cocktail mit Honigmelone im Glas	€ 2.50
◇	Bunte Gemüsesticks mit Kräuterfrischkäse	€ 1.80
◇	Käsewürfel am Spieß mit Trauben	€ 1.60

Fingerfood warm

◇	Satée Spieße vom Hähnchen mit Mango Chutney	€ 2.20
◇	Mini Quiches gefüllt mit Lauch und Käse	€ 2.00
◇	Gemüse im Tempura Teig mit Kräutersauerrahm	€ 1.80
◇	Kleine Kalbfleischfrikadellen mit Senf	€ 2.40

Vorspeisen

◇	Bunter Salatteller mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten der Saison Wahlweise mit French-Dressing / Kräutervinaigrette / Joghurt-Dressing / Balsamico-Honigdressing	€ 5.50
◇	Feldsalat mit Kartoffeldressing Cherrytomaten / Speck-Croutons	€ 7.50
◇	Feine Scheiben vom Mozzarella aus Hohentengen und Reichenauer Tomaten mit Salatbukett / Balsamicoessig / Olivenöl und Baguette	€ 8.50
◇	Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl mariniertem Rucolasalat und gehobelten Parmesanspänen	€ 15.50
◇	Vitello Tonato Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshüfte mit Thunfischsoße und Kapern	€ 13.50
◇	Luftgetrockneter Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone Blattsalatstrauß und Baguette	€ 10.50
◇	Hausgebeizter Kräuterlachs an Honig-Senf-Dillsoße mit kleinem Kartoffelrösti und Salatbukett	€ 12.50
◇	Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet/ Blattsalatstrauß frisch geriebenem Meerrettich und Baguette	€ 9.50

Auswahl von Suppen

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen:

◇ Mit Grießklößchen	€ 5.50
◇ Mit Markklößchen	€ 5.50
◇ Mit kleinen Maultäschle	€ 5.50
◇ Mit Eierstich	€ 5,20
◇ Mit Eierflädle	€ 5.20
◇ Mit Fadennudeln	€ 5.20
◇ Festtagsuppe mit Grießklößchen / Markklößchen / Eierstich	€ 5.80

Saisonale Suppen:

◇ Spargelcremesuppe mit Einlage	€ 5.50
◇ Kürbiscremesuppe mit Apfelwürfel und Kürbiskernöl	€ 5.50
◇ Pfifferling-Cremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen	€ 5.80
◇ Schaumsuppe vom jungen Bärlauch mit Sahnehaube	€ 5.40
◇ Schaumsuppe von der Brunnenkresse	€ 5.20
◇ Süßkartoffel-Ingwercremesuppe mit Curryschaum	€ 5.50
◇ Bodensee-Fischcremesuppe	€ 6.20

Hauptgerichte

◇	Gefüllter Schweinebraten mit Kräuterrahmsoße bunte Gemüseplatte / hausgemachte Spätzle und Kroketten	€ 16.80
◇	Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit Bratensoße bunte Gemüseplatte / Pommes-Frites / hausgemachten Spätzle	€ 17.90
◇	Rinderschmorbraten an Trollingersoße bunte Gemüseplatte / Kartoffelplätzchen / hausgemachte Spätzle	€ 17.40
◇	Geschmorte Kalbsschulter an Rosmarinjus bunte Gemüseplatte / hausgemachte Spätzle / Kartoffelgratin	€ 18.90
◇	Gefüllter Kalbshals an Waldpilzrahmsoße buntes Marktgemüse / hausgemachten Spätzle / Kartoffelgratin	€ 18.50
◇	Geschmorte Rinderbäckchen in Barolosoße buntes Marktgemüse / Serviettenknödel / hausgemachte Spätzle	€ 19.50
◇	Gefüllter Putenrollbraten an Kräuterrahmsoße buntes Marktgemüse / feinen Bandnudeln / Kartoffelmandelbällchen	€ 16.80
◇	Saftiger Schweinerücken am Stück gebraten mit Sherry-Rahmsoße buntes Marktgemüse / Kartoffelgratin / hausgemachte Spätzle	€ 17.50
◇	Schweinefilet im Speckmantel an Apfel-Calvados Rahmsoße buntes Marktgemüse / Kartoffelmandelbällchen / hausgemachte Spätzle	€ 26.00
◇	Schweinefilet und Putenbrust am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße buntes Marktgemüse / Kroketten / hausgemachte Spätzle	€ 24.80

Hauptgerichte

◇ Schweinefilet im Flädlemantel mit Champignon-Schnittlauchrahmsoße buntes Marktgemüse / Kroketten / hausgemachte Spätzle	€ 25.00
◇ Filet vom Schwein und Rind am Stück gebraten mit zweierlei Soße buntes Marktgemüse / Herzoginkartoffeln / hausgemachte Spätzle	€ 30.20
◇ Rinderfilet am Stück gebraten mit Bodensee Whisky-Pfefferrahmsoße buntes Marktgemüse / gebratene Polenta / Butternudeln	€ 33.00
◇ Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinjus buntes Marktgemüse / gebackene Kartoffelkräpfen / Butternudeln	€ 31.50
◇ Rinderrücken am Stück gebraten mit Rotwein-Schalottensoße buntes Marktgemüse / Kartoffelgratin	€ 29.50

Fisch und Vegetarisch

◇ Gebratenes Zanderfilet mit Tomaten-Basilikumhaube Cremiges Steinpilz Risotto / Limetten-Safranschaum	€ 25.60
◇ Gebratenes Homberger Forellenfilet Apfel-Selleriegemüse / Butternudeln	€ 17.50
◇ Piccata von der Aubergine und Zucchini Kapern-Zitronen-Risotto / Tomatenpesto	€ 13.90
◇ Gebratener Alblinsenbratling Pinienkernspinat / geschmolzene Kirschtomaten	€ 13.20

Dessert

◇ Lauwarmes Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern mit hausgemachtem Mango Sorbet	€ 8.80
◇ Crème brûlée von Dunkler Schokolade Kokos-Joghurt-Eis / Passionsfruchtgel / Früchte der Saison	€ 8.20
◇ Limetten-Joghurt-Quarkmousse auf mariniertem Ananas-Carpaccio	€ 7.50
◇ Badischer Ofenschlupfer mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne	€ 6.20
◇ Nuss-Nougatparfait mit feinen Mangoscheiben Espressoschaum und Schokoladen-Crumble	€ 7.50
◇ Panna cotta mit Vanille und Tonkabohnen an Himbeerspiegel und Früchtebouquet	€ 6.50
◇ Duett von weißem und braunem Schokoladenmousse mit Beerenragout	€ 8.50
◇ Hausgemachte Sorbet-Variation drei verschiedene Sorbets aus Früchten der Saison	€ 7.50
◇ Dessertbuffet mit drei verschiedenen Desserts im Glas und einer Obstplatte mit Früchten der Saison	€ 9.50
◇ „Gasthof Löwen“ Dessertteller Süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie auf einem Teller vereint	€ 9.50

Klassisches Büffet

Vorspeisenbüffet

Ganze Lachsforelle reichlich garniert
Haus gebeizter Lachs mit Senf-Dill Soße
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen-Soße
Hausgemachter Geflügelsalat mit Melone im Glas

Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings
und Rohkostsalate der Saison
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
Meersalzbutter und Kräuterquark

Hauptgangbüffet

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
serviert mit einer Rahmsauce von Waldpilzen

Rindergeschnetzeltes Stroganoff in feiner Rahmsauce
mit Essiggurken, Rote Bete-Streifen und Champignons

Bunte Gemüseauswahl der Saison
Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Speckbohnen
Hausgemachte Spätzle, kleine gebackene Kartoffeln

Dessertbüffet

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Gebrannte Vanille Crème brûlée
Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison

pro Person 36,50 Euro

Badisches-Büffet

Vorspeisenbüffet

Schwarzwälder Schinkenplatte
mit geräuchertem und gekochtem Schinken
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Marinierter Kalbstafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette
Kalte Bratenplatte mit Remoulade

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Jahreszeit
mit zweierlei Dressings
Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept
Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Laugengebäck
Butter und Griebenschmalz

Hauptgangbüffet

Schweinefilet im Flädlemantel
an Champignon-Schnittlauchrahm

Geschmorter Rinderbäckle in Trollingersoße

Bunte Gemüseauswahl der Saison
Hausgemachte Spätzle und Schupfnudeln

Dessertbüffet

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
Badischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße

pro Person 34.00 Euro

Feinschmecker-Büffet

Vorspeisenbüffet

Saibling Filet aus dem Buchenrauch
Praline vom Norwegischen Lachs mit Feigensenf-Frischkäse
Shrimps-Cocktail im Glas mit Honigmelone
Geräucherte Putenbrust mit Ananas und Preiselbeeren
Schweinefiletmedaillons mit Lebermousse
Parmaschinken mit Melone

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Jahreszeit
mit zweierlei Dressings
Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Steinofenbaguette
Meersalzbutter und Kräuterquark

Hauptgangbüffet

Rosa gebratener Rinderrücken
an einer Pfeffer-Cognacsoße

Gefüllte Maispouarden-Brust
mit einer Kräuterrahmsoße

Bunte Gemüseauswahl der Saison
Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Dessertbüffet

Pina colada Mousse mit weißer Schokolade und Kokos
Cappuccino-Baileys-Creme
Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison

pro Person 38.00 Euro

Mediterranes Büffet (Saisonal)

Vorspeisenbüffet

Feine Scheiben von Mozzarella und Tomate mit Basilikum
Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Olivenöl und Meersalz
Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons
Seranoschinken mit Cantaloupe-Melone
„Vitello Tonato“ Scheiben von der rosa
gebratene Kalbshüfte mit Thunfischsoße und Kapernäpfel
Toskanischer Brotsalat, Griechischer Bauernsalat
Nudelsalat mit Thunfisch und getrockneten Tomaten
Verschiedene Blattsalate der Jahreszeit mit Balsamico-Honigdressing
Brotkorb mit Ciabatta und Baguette
mit Kräuteröl, Tomatenpesto, Olivenpesto

Hauptgangbüffet

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust
mit fruchtiger Tomatensoße und Tagliolini

Saltimbocca vom Zanderfilet
mit Parmaschinken und Salbei
auf Zucchini-Paprikagemüse
und Rosmarinkartoffeln

Dessertbüffet

Panna Cotta mit Himbeermark
Tiramisu im Glas
Salat von Früchten in der Melone serviert

pro Person 34.50 Euro

Bayrisches -Buffet

Vorspeisenbuffet

Kleine Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Senf
Mini Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck
Marinierte Scheiben von der Ochsenbrust mit Meerrettich
Roter und weiße Presssack mit Zwiebelmarinade
Bayrischer Wurstsalat
Geräucherte Forellenfilets mit Apfel-Meerrettich
Obatzter im Weckglas

Verschiedene Blattsalate der Jahreszeit
mit zweierlei Dressings
Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck
Kartoffel-Gurkensalat, marinierter Radisalat
Eingelegtes Essiggemüse
Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Laugengebäck
Butter und Griebenschmalz

Hauptgangbuffet

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten an Weißbiersoße
mit Bayrischkraut und Serviettenknödel

Gebratene Hendl Keulchen
glasiertes Gemüse und Erdäpfel

Dessertbuffet

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Bayrisch-Creme mit Waldbeeren

pro Person 29.00 Euro

Grill Büffet

Vorspeisenbüffet

Feine Scheiben von Mozzarella und Tomate mit Basilikum
Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Olivenöl und Meersalz
Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons
Toskanischer Brotsalat, Griechischer Bauernsalat
Bunter Nudelsalat, Kartoffelsalat
Amerikanischer Krautsalat mit Karotten und Weißkohl
Verschiedene Blattsalate der Jahreszeit
mit Kräutervinaigrette und French-Dressing
Brotkorb mit Partybrötchen, Laugengebäck und Baguette
mit Meersalzbutter und Kräuterquark

Hauptgangbüffet

Ganzer gegrillter Rinderrücken am Büffet Tranchiert
Marinierte Schweinerückensteaks
Hähnchenbrustfilet mit Ananas am Spieß
Ganzes Lachsfilet mit Kräuterbutter und Gemüsestreifen in der Folie

Beilagen

Kräuterbutter, 4 verschiedene Steaksaucen
Gebackene Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm
Mediterranes Gemüse, gegrillte Maiskolben

Dessertbüffet

Panna Cotta mit Himbeermark
Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison
Flambierter Kaiserschmarren vom Mongolengrill mit Zwetschgenröster

pro Person 36.50 Euro

Rustikales-Büffet

Vorspeisenbüffet

Spezialitäten aus der Schwarzwälder Räucherammer
Schinken, Speck, Landjäger, Schwarzwurst und Leberwurst
Tafelspitzsülze mit Radieschen-Salat im Weck-Glas
Geräucherte Forellenfilets mit Apfel-Meerrettich
Kalte Bratenplatte mit Remoulade

Verschiedene Blattsalate der Jahreszeit
mit zweierlei Dressings
Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck
Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept
Bunter Nudelsalat, eingelegtes Essiggemüse
Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Laugengebäck
Butter und Griebenschmalz

Hauptgangbüffet

Schweinekrustenbraten mit Weißbiersoße
mit glasiertem Spitzkohl und Serviettenknödel

Geschmorter Burgunderbraten
glasiertes Gemüse und hausgemachte Spätzle

Dessertbüffet

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

pro Person 28.00 Euro

Wurstsalat Büffet

Badischer Wurstsalat
Schweizer Wurstsalat mit Käse
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
Bayrischer Wurstsalat mit Lyoner Ringscheiben
Lumpensalat mit Lyoner und Speckstreifen
Wurstsalat Rabiator mit Chili und Knoblauch
Wurstsalat in Sahneseiße, Bratwurstsalat
Zungenwurstsalat, Schwartenmagensalat
Ochsenmaulsalat, Rindfleischsalat
Bunter Käsesalat, mariniertes Backsteinkäse

verschiedene Beilagen
Tomaten, Essiggurken, Paprikastreifen, Peperoni,
Perlzwiebeln, Zwiebeln, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln,
Gurkenscheiben, Radieschen, Eier

Als Beilage reichen wir Bratkartoffeln
und einen gemischten Brotkorb mit
Bauernbrot, Roggenmisch-, Dinkel-, Kartoffel- & Körnerbrot

€ 16,00 pro Person

Zu später Stunde / Mitternachtssnacks

Preise pro Person

◇	Wurstaufschnitt-Platte (ab 10 Personen)	
	mit 5 verschiedenen Wurstsorten, garniert mit saurem Gemüse, gefüllten Eiern, Tomate und Gurke.	
	Dazu wird Bauernbrot und Baguette serviert.	€ 6.50
◇	Schinkenaufschnitt-Platte (ab 10 Personen)	
◇	mit gekochtem, rohem und luftgetrocknetem Schinken sowie saurem Gemüse und gefüllten Eiern.	
	Dazu wird Bauernbrot und Baguette serviert.	€ 7.20
◇	Bodensee-Käseplatte (ab 10 Personen)	
	8 verschiedene Hart- und Weichkäse mit Feigen-Senfsauce, Trauben und Nüssen mit Steinofenbaguette	€ 6.50
◇	Internationale Käseauswahl (ab 10 Personen)	
◇	12 verschiedene Hart- und Weichkäse reich garniert mit frischen Früchten. Feigen-Senfsoße und Steinofenbaguette.	€ 8.50
◇	Gulaschsuppe mit Bauernbrot	€ 5.80
◇	Großmutter's Kartoffeleintopf mit Wienerle und Bauernbrot	€ 5.00
◇	Linseneintopf mit Speck und Wienerle	€ 5.20
◇	Currywurst „Deluxe“ mit Baguettebrötchen	€ 4.50
◇	Fleischkäse aus dem Ofen mit scharfem Senf	€ 4.50

Kaffeetafel ab 20 Personen

Sie möchten Ihre Veranstaltung mit Kaffee und Kuchen beginnen?

Kein Problem für uns!

Gerne besorgen wir Ihnen die Kuchen der Jahreszeit entsprechend bei unserem Haus-Konditor oder Sie bringen diese von Zuhause mit.

Kaffeegedeck mit selbstgebrachten Kuchen

6,00 €

Das Kaffeegedeck beinhaltet Jacobs Royal Kaffee, Tee oder Kakao, das Kühlen und Aufschneiden der Kuchen, Anrichten auf Platten ausreichend Schlagsahne und das Verräumen der Kuchen nach Beenden der Kaffeetafel. Kaffeespezialitäten wie Latte Macchiato, Espresso und Cappuccino sind ebenfalls im Preis inbegriffen.

Sollten Sie Getränke nach Verzehr wünschen und bringen Sie Ihren eigenen Kuchen mit, berechnen wir ein Tellergeld von 2,50 € pro Person.

Kinderpauschale Kaffee und Kuchen

0 bis 5 Jahre

kostenfrei

6 bis 13 Jahre

50%

ab 14 Jahren

Vollpreis

Verbindliche Gruppenreservierung:



Mit der Verarbeitung meiner Daten zur Tischreservierung erkläre, ich mich einverstanden und akzeptiere die Datenschutzrichtlinien vom Gasthof Löwen

Senden Sie die ausgefüllte Bestätigung der Reservierung bitte innerhalb 3 Tagen per E-Mail an info@loewen-raithaslach.de oder Fax 07771 917289 zurück.

Datum der Veranstaltung

Beginn der Veranstaltung

Anzahl der Gäste (Erwachsene)
Altersangabe

Anzahl der Kinder mit

Vor- und Zuname (Rechnungsadresse)

Straße, PLZ und Ort

Telefon

E-Mail

Art der Feier (z.B. Geburtstag, Taufe, Hochzeit ...):

Bitte geben Sie uns möglichst genau die Personenanzahl 1 Woche im Voraus an. Die uns dann gemeldete Anzahl dient als Abrechnungsgrundlage.

Vereinbarung mitgebrachte Kuchen

GASTGEBER NAME:

- 1) Der Gastgeber bringt den zum Kaffee gereichten Kuchen ausschließlich selbst mit.
- 2) Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben. Entgelt ist für das Eindecken der Tische und das Herrichten zum Kuchenbuffet, spülen und aufräumen zu zahlen.
- 3) Der Gastgeber ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen verantwortlich.
- 4) Der Gastgeber wird den mitgebrachten Kuchen als solchen mit Aufstellungsschildern kennzeichnen oder die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) schriftlich deklarieren.
- 5) Sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, stellt der Gastgeber den Gastwirt von jeglicher Haftung frei.
- 6) Sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, der auf den mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist (z.B. Betriebsschließung oder Ähnliches) hat der Gastgeber ohne, dass ihn ein Verschulden trifft, diesen Schaden zu ersetzen.

Datum

Unterschrift Gastgeber: