

Bankettmappe 2025

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

Inhaltsverzeichnis.....	1
Begrüßung.....	2
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	3
Menü & Büffet Informationen.....	5
Jahreszeitenkalender.....	6
Aperitif.....	7
Fingerfood.....	8
Canapés.....	10
Vorspeisen.....	11
Suppen.....	12
Hauptgänge.....	13
Dessert.....	15
Büffets.....	16
Kaffee.....	25
Verbindliche Reservierung.....	26
Vereinbarung Kuchen.....	27



Man sollte die Feste feiern, wie sie fallen....

Liebe Gäste,

ob Familienfeiern, Geburtstage, Jubiläen oder andere Veranstaltungen, wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit und sorgen für ein Ambiente zum Wohlfühlen.

Mit unserer individuellen und persönlichen Beratung stehen wir Ihnen zur Seite. Gemeinsam besprechen wir alle Details, von der Raum- und Tischdekoration über die Menü- oder Büffetvorschläge bis hin zu korrespondierende Getränke.

Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Haus bietet.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache unter der Tel.: 07771 / 2134

Freuen Sie sich schon heute auf einen unvergesslichen Aufenthalt für Sie und Ihre Gäste.

Mit herzlichen Willkommensgrüßen

Ihre Familie Uhrenbacher & Team

Gasthof Löwen / Konradstraße 43 / 78333 Stockach-Raithaslach

info@loewen-raithaslach.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Lassen Sie sich verzaubern ...

... von unserer kreativen Küche mit Produkten frisch vom Markt und aus unserem Kräutergarten. Einzelne Zutaten und Beilagen können variieren, je nachdem, was der Markt und unser Garten gerade frisch bieten. Gerne erarbeiten wir für Sie weitere Menüs oder Büffetvorschläge ganz nach Ihren Wünschen.

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. Sollten Sie Ihren eigenen Kuchen für Ihre Veranstaltung mitbringen wollen, ist das möglich. Pro Person wird für die Reinigung, Bereitstellung und Service eine Gedeckpauschale von € 4,50 berechnet. Das Haftungsrisiko des Wirts für diese Lebensmittel geht damit auf Sie über, für fremde Waren können wir keine Verantwortung übernehmen. Wir bitten in diesem Fall um Unterzeichnung einer Vereinbarung für mitgebrachte Kuchen.

Wenn Sie ihren Wein selbst mitbringen möchten, berechnen wir Ihnen pro Flasche (0,75l) ein Korkgeld von 25,00 €.

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.

Kinder bis 12 Jahre können gerne bei uns aus der Kinderkarte bestellen. Bei Veranstaltungen mit mehr als 6 Kindern muss vorab ein Kindermenü gewählt werden.

Menüpreis

Ihr Menüpreis ist ein Komplettpreis. Dieser beinhaltet außer dem reinen Menü die Raumbereitstellung, Energiekosten, wie auch Servicezeit.

Tische, Tafeln und Tischdekorationen:

Unser Restaurant verfügt über Tafeln von 6 - 20 Personen. Wir beraten Sie bei der Wahl der richtigen Tischform für Ihre Personenzahl. 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 24:00 Uhr auftreten. Grundsätzlich, aber vor allem aufgrund der gesetzlichen Arbeitszeitbestimmungen sind Feiern und Veranstaltungen in unserem Haus bis 24:00 Uhr möglich.

Nach vorheriger Rücksprache auch bis max. 01:30 Uhr.

Unsere Servicepauschale ab 00:00 Uhr beträgt 40,- € pro angefangene halbe Stunde.

Unsere Zahlungsbedingungen für Veranstaltungen:

Die Zahlung bei Einzel- oder Gesamtrechnung erfolgt am Tage der Veranstaltung oder nach Erhalt der Rechnung mit 14 Tagen Zahlungsziel. Gastrechnungen sind ohne Abzug, rein netto zu bezahlen. Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund der Marktlage Preise kurzfristig ändern können.

Personenzahl:

Häufig variiert die ursprüngliche Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Hierfür haben wir als Ihr flexibler und professioneller Partner vollstes Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z.B. Menüpreis) angemessen zu erhöhen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens zwei Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend.

Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

Stornierung der Veranstaltung:

Nach verbindlicher Bestellung ist eine kostenfreie Absage mit den folgenden Fristen möglich:

Veranstaltungen an Wochentagen bis 4 Wochen vor dem Termin.

Veranstaltungen an Samstagen, Sonn- und Feiertagen bis 8 Wochen vor dem Termin.

Die Absage ist grundsätzlich schriftlich per Post, Fax oder E-Mail vorzunehmen

Hausordnung:

Der Veranstalter trägt dafür Sorge, dass sich seine Gäste so Verhalten, dass kein anderer geschädigt oder gefährdet wird. Kommt es zu Personen oder Sachschäden, so ist dies dem Betreiber unverzüglich mitzuteilen. Den Anweisungen des Veranstaltungsleiters ist Folge zu leisten.

Es ist nicht gestattet, Feuer zu machen, Feuerwerkskörper sowie sämtliche Pyrotechnische Gegenstände anzubrennen. Wunderkerzen, Tischfeuerwerk, Konfettibomben und Nebelmaschinen sind in unseren Räumlichkeiten sowie auf Terrasse und Biergarten nicht erlaubt. Wände oder sonstige Einrichtung zu bemalen, zu beschädigen oder zu verunreinigen. Für Schäden haftet grundsätzlich der Verursacher. Ist der Verursacher nicht feststellbar, geht die Haftung an den Veranstalter über. Bei Verunreinigungen, die über das übliche Maß entstehen, behält sich der Betreiber vor, die Mehrarbeit für die Reinigung und/oder Fremdleistung, die zur Beseitigung der Verunreinigung erforderlich sind in vollem Umfang dem Veranstalter in Rechnung zu stellen. Der Betreiber haftet nicht für das Eigentum der Gäste wie z. B. Garderobe, Wertsachen oder sonstige Gegenstände.

Menü und Büffet Information

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

Die hier vorgeschlagenen Menüs servieren wir ab 15 Personen und die Büffets ab 30 Personen. In diesen Vorschlägen sind keine saisonalen Gerichte wie z.B. Spargel, Pfifferling, Kürbis oder Wild enthalten. Wenn Ihr Anlass in einen solchen Zeitraum fällt, werden wir gerne darauf eingehen.

Sie haben Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter Ihren Gästen und möchten diesen, eine Freude mit einem individuell zubereiteten Menü machen? Dann sprechen sie mit uns, wir haben entsprechende Gerichte auf der Speisekarte, die saisonal angepasst werden. Wir stellen Ihnen gern eine Menü Alternative zusammen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer, der Raumbereitstellung, Energiekosten, wie auch die Servicezeit. Bei einer möglichen Erhöhung behalten wir uns eine Angleichung vor.

Damit wir Sie in Ruhe beraten können, bitten wir Sie, für eine Bankettbesprechung, einen Termin auf einen Mittwoch oder Donnerstag, telefonisch unter der Nummer 07771-2134 zu vereinbaren.





„JAHRESZEITENKALENDER“

Da wir Ihnen immer die beste und frischeste Qualität unserer Speisen garantieren wollen, berücksichtigen wir bei der persönlichen Menüabsprache die saisonale Verfügbarkeit einzelner Lebensmittel. Bitte vergleichen Sie hierzu auch unseren Jahreszeitenkalender.

Januar - Februar

Wild - Muscheln - Felchen - Hecht - Rosenkohl - Rote Bete - Pastinake - Schwarzwurzel - Petersilienwurzel
Hülsenfrüchte - Wirsing - Feldsalat - Trüffel - Orange - Mandarine

März - April

Lamm - Zicklein - Perlhuhn - Seeforelle - Felchen - Hecht - Spinat - Karotten - Kohlrabi - Schnittlauch
Bärlauch - Kresse - Rhabarber

Mai-Juni

Maibock - Lamm - Scholle - Matjes - Spargel - Blumenkohl - Sauerampfer - Bärlauch - Neue Kartoffeln
Radieschen - Rucola - Erdbeeren - Waldmeister - Holunderblüten

Juli - August

Tomate - Paprika - Fenchel - Mangold - Zucchini - Auberginen - Steinpilze - Pfifferlinge
Kirsche - Mirabelle - Nektarinen - Beeren - Melonen - Pfirsich

September - Oktober

Wild - Spitzkohl - Rotkohl - Rote Bete - Gelbe Bete - Schwarzwurzeln - Kürbis - Pastinaken - Meerrettich
Maronen - Feldsalat - Steinpilz - Trüffel - Quitte - Birne - Apfel - Traube - Nüsse

November - Dezember

Wild - Gans - Ente - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrüben - Schwarzwurzeln - Topinambur - Sellerie
Maronen - Pastinaken - Trüffel - Orange - Mandarine - Lebkuchen

**„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 vorneweg

Roederer Collection 244 Brut	0,375 l	€ 47.50
Louis Roederer, Montagne de Reims	0,75 l	€ 95.00
Höhenrausch prickelnd, trocken	0,1 l	€ 5.90
Weingut Vollmayer, Hilzingen	0,75 l	€ 32.00
Cathrin Secco	0,75 l	€ 25.00
Pinot Noir Rosé Brut Nature	0,75 l	€ 42.00
Grande Cuvée Sekt Brut Nature (48 Monate Hefelager)	0,75 l	€ 95.00
Weingut Clauß, Nack		
Secco Rose	0,75 l	€ 28.80
Weingut Kress, Überlingen		
PriSecco ⁶ alkoholfrei	0,75 l	€ 29.50
von der Manufaktur Jörg Geiger GmbH, Schlatt		

Glühweinempfang

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

Glühwein-Spritz Heisser Hirsch Bio Glühwein weiß mit Aperol

Heisser Hirsch Bio Glühwein rot mit Weihnachtlichen Gewürzen

pro Person € 15.00



Winterpunsch von Bad Dürrheimer alkoholfrei

Sie haben die „Qual“ der Wahl.


Fingerfood versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen das zum Stehempfang gereicht wird. Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben.

Fingerfood kalt und warm



„Auf 's Brot“

Hausgebeizter Lachs auf geröstetem Tramezzino mit Orangen-Senffrischkäse
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Meerrettich Schmand und Forellenkaviar
Crostini mit Kichererbsen-Hummus, Walnüssen und Granatapfelkernen 
Steinofenbaguette mit Rohschinken, Honigschinken oder Parmaschinken mit Melone
Rustikales Wurzelbaguette mit Roastbeef rosa gebraten und Dijon Senf-Creme
Walnussbaguette mit Ziegenkäse und Traubenconfit 

„Hier gibt's was auf den Löffel“

Rindertatar mit einer geräucherten Eigelbcreme
Gebeizte Lachsforellenwürfel auf Ingwergurken mit Wasabicreme
Praline vom Ziegenkäse im Kräutermantel mit Portwein-Feigenmarmelade 
Vitello Forello rosa gebratener Würfel von der Kalbshüfte mit Forellencreme und Kapern

„Im Gläschen“

Roastbeef-Salat mit Tomaten-Paprikavinaigrette
Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikum-Pesto 
Shrimps-Cocktail mit Melone
Alblinsensalat mit Frühlingszwiebeln, Paprika und Kirschtomate 
Mediterraner Nudelsalat mit Thunfisch, getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola

„Gebackenes“

Kleine Kalbsfrikadellen mit scharfem Senf

Garnelen im Knusperteig mit Avocado Limettencreme

Kartoffel-Blutwurststrudel mit Apfel-Selleriecreme

Mini-Lauchquiche mit Bergkäse ✓

Blätterteigstangen mit Käse, Sesam oder Rosmarin ✓

„Aufgespießt“

Pfannkuchen Röllchen mit Spinat und Ziegenkäsefüllung ✓

Satée Spieße vom Hähnchen mit Mango Chutney

Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone

Surf and Turf Roastbeef und Riesengarnele im Tempurateig

Fingerfood I (Drei verschiedene Leckereien)

10.50 € pro Person

Fingerfood II (Vier verschiedene Leckereien)

14.00 € pro Person

Fingerfood III (Fünf verschiedene Leckereien)

17.50 € pro Person

Um sich auf den Abend einzustimmen, wird jeder Ihrer Gäste erfahrungsgemäß ca. vier Mal zugreifen.

Dementsprechend bereiten wir Ihre Auswahl vor.

Die einzelnen Fingerfood-Arrangements unterscheiden sich in der größeren Auswahl für Ihre Gäste und nicht in der Gesamtmenge.

Gerne erfüllen wir auch Ihren individuellen Wunsch-sprechen Sie uns gerne an.

Canapés auf frisch gebackenem Steinofenbaguette

Schwarzwälder Rohschinken	€ 2.20
Saftiger Honigschinken	€ 2.20
Mailänder Salami	€ 2.20
Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone	€ 2.50
Roastbeef rosa gebraten mit Dijon-Senf-Frischkäse	€ 2.80
Kalbsbraten mit Remoulade	€ 2.60
Mozzarella-Tomate-Basilikum 	€ 2.00
Heggelbacher Camembert mit Trauben 	€ 2.30
Kichererbsen-Hummus, Granatäpfel und Walnüssen 	€ 2.00
Geräucherte Putenbrust mit Ananas	€ 2.20
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich	€ 2.20
Hausgebeizter Graved Lachs mit Orangen-Senffrischkäse	€ 2.80

Vorteilspreis ab 50 Stück gemischten Canapés je Stück € 2.40

Belegte Riesenbrezeln
frisch belegt mit verschiedenen Wurstsorten, Schinken und Käse
garniert mit Tomaten, Gurken und gekochten Eier

Preis pro Riesenbrezel (ca.25 Portionen) € 55.00

VORSPEISEN

Bunter Salatteller mit verschiedenen Rohkost-und Blattsalaten der Saison Wahlweise mit French-Dressing / Kräutervinaigrette / Joghurt-Dressing / Balsamico-Honigdressing		€ 6.90
Feldsalat mit Kartoffel-Kürbiskernöl-Dressing Kirschtomaten / gebratenen Speck-Croutons / karamellisierten Walnüssen / Sprossen		€ 10.50
Feine Scheiben vom Mozzarella aus Hohentengen und Reichenauer Tomaten / Basilikum Pesto/ Bio-Pflücksalat an Balsamico-Honigdressing und Baguette		€ 16.50
Carpaccio vom heimischen Weiderind mit hausgemachtem Kräuteröl mariniertem Wildkräutersalat und gehobelten Heggelbacher Felsbrocken		€ 19.50
Vitello Forello Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshüfte mit geräucherter Forellencreme und eingelegten Bärlauchkapern		€ 18.50
Salat von der Cantaloupe-Melone mit Büffel Burrata und luftgetrocknetem Parmaschinken		€ 17.50
Tatar von der gebeizten Lachsforelle auf Avocado -Mango mit Wasabi-Limettenemulsion und Wildkräutersalat		€ 18.00
Lauwarm geräuchertes Forellenfilet / Blattsalatstrauß frisch geriebenem Meerrettich und Baguette		€ 16.50
Carpaccio von der Roten Bete mit karamellisiertem Ziegenkäse und marinierten Friséespitzen		€ 15.50

AUSWAHL VON SUPPEN

Klassiker:

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen einlagen

Mit Grießklößchen	€ 8.90	Mit Fadennudeln	€ 7.50
Mit Markklößchen	€ 8.90	Mit Eierflädle	€ 8.20
Mit hausgemachten Maultäschle	€ 8.90	Mit Eierstich	€ 8.20
Hochzeitsuppe mit Grießklößchen / Markklößchen / Eierstich	€ 9.50		

Saisonale Suppen

Frühling:

Schaumsuppe vom Jungen Bärlauch mit Sahnehaube	€ 7.00
Spargelcremesuppe mit Einlage	€ 7.50

Sommer:

Pfifferling-Cremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen	€ 8.50
Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumöl	€ 7.50
Gazpacho von Reichenauer Gemüse mit Paprikasorbet	€ 7.90
Bodensee Fischcremesuppe	€ 9.50

Herbst:

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Apfelwürfel und Kürbiskernöl	€ 7.50
Cappuccino von der Süßkartoffel mit Ingwer Espuma	€ 7.50

Winter:

Maronencremesuppe mit Zimtroutons	€ 7.00
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons	€ 7.00

HAUPTGERICHTE

Fleisch




Gefüllter Schweinebraten mit Kräuterrahmsoße bunte Gemüseplatte / hausgemachte Spätzle und Krokette	€ 21.00
Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit Bratensoße bunte Gemüseplatte / hausgemachten Spätzle / Krokette	€ 22.00
Geschmorte Kalbsschulter an Rosmarinjus bunte Gemüseplatte / hausgemachte Spätzle / Kartoffelgratin	€ 24.00
Gefüllter Kalbshals an Waldpilzrahmsoße buntes Marktgemüse / hausgemachten Spätzle / Kartoffelgratin	€ 23.50
Geschmorte Rinderbäckchen in Spätburgundersoße buntes Marktgemüse / Serviettenknödel / hausgemachte Spätzle	€ 26.50
Gefüllter Putenrollbraten an Kräuterrahmsoße buntes Marktgemüse / feinen Bandnudeln / Kartoffelmandelbällchen	€ 22.00
Saftiger Schweinerücken vom Strohschwein am Stück gebraten mit Sherry-Rahmsoße buntes Marktgemüse / Kartoffelplätzchen / hausgemachte Spätzle	€ 24.00
Schweinefilet im Speckmantel an Apfel-Calvados Rahmsoße buntes Marktgemüse / Kartoffelmandelbällchen / hausgemachte Spätzle	€ 32.00
Schweinefilet und Putenbrust am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße buntes Marktgemüse / Krokette / hausgemachte Spätzle	€ 30.50

Filet vom Schwein und Rind am Stück gebraten mit zweierlei Soßen buntes Marktgemüse / Kartoffelplätzchen / hausgemachte Spätzle	€ 37.00
Rinderrücken am Stück gebraten mit Rotwein-Schalottensoße buntes Marktgemüse / Kartoffelgratin / hausgemachte Spätzle	€ 36.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinjus buntes Marktgemüse / gebackene Kartoffelkrapfen / Butternudeln	€ 35.00
Rinderfilet am Stück gebraten mit Bodensee Whisky-Pfefferrahmsoße buntes Marktgemüse / Kartoffelgratin / Butternudeln	€ 39.50

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet / Rosa-Pfefferkruste Cremiges Perlgrauen-Tomatenrisotto / Limetten-Schaum	€ 29.50
Gefülltes Forellenfiletröllchen Lauchgemüse / Safransoße / Bandnudeln	€ 29.00

Vegetarisch & Vegan

Piccata von der Aubergine und Zucchini Perlgrauen-Tomatenrisotto / Kräuterschaum		€ 16.50
Gebratene Buchweizen-Käseküchle Gemüseragout / Schnittlauchsoße		€ 18.50
Gebackene Alblinsen-Falafel mit cremigem Gemüsecurry		€ 17.50

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangosorbet und Passionsfruchtgel	€ 9.80
Crème brûlée von der Tonkabohne mit weißem Kaffeeis und Karamell-Macaron	€ 11.00
Limetten Joghurt-Quarkmousse auf Ananas-Carpaccio	€ 8.00
American Cheesecake mit Passionsfrucht Himbeersorbet	€ 10.50
Hausgemachte Eisparfait z.B. Vanille, Haselnusskrokant, Zimt, Tannenhonig, Orange, Erdbeere, weiße Schokolade,	€ 8.90
Panna cotta mit Vanille Himbeerspiegel und Früchtebouquet	€ 8.50
Duett von weißem und braunem Schokoladenmousse mit Beerenragout	€ 9.50
Hausgemachte Sorbet-Variation drei verschiedene Sorbets der Saison	€ 9.00
Dessertbuffet mit drei verschiedenem Dessert im Glas und einer Obstplatte mit Früchten der Saison	€ 12.50

Klassisches-Büffet

Vorspeisenbüffet

Haus gebeizter Lachs mit Senf-Dill Soße
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Fischterrinen mit Schnittlauchrahm
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen-Soße
Hausgemachter Geflügelsalat mit Melone im Glas

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

Hauptgangbüffet

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
serviert mit einer Rahmsoße von Waldpilzen

Geschmorte Rinderbäckle in Spätburgundersoße

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

Dessertbüffet

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

pro Person 46.00 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

Badischer Sauerbraten mit Spätburgundersoße

Bunte Gemüseauswahl der Saison
Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Speckbohnen
Hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel

Dessertbüffet

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
Badische Apfel-Weincreme
Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison

pro Person 42.00 Euro

Feinschmecker-Büffet

Vorspeisenbüffet

Saibling und Forellen Filet aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich
Variation vom norwegischen Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsosse
Shrimps-Cocktail im Glas mit Honigmelone
Wildterrinen mit Sauce Cumberland, Schweinefiletmedaillons mit Lebermousse
Wachholder Schinkenröllchen mit Frischkäse, Luftgetrockneter-Schinken 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
Toblerone Mousse mit marinierten Beeren
Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison

pro Person 49.00 Euro

Mediterranes Büffet

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 Kräuterbutter und Tomatenfrischkäse

Hauptgangbüffet

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust
mit fruchtiger Tomatensoße und Tagliolini

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

Dessertbüffet

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

pro Person 42.00 Euro

Bayrisches-Büffet

Vorspeisenbüffet

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

Hauptgangbüffet

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten an Weißbiersoße
mit Bayrischkraut und Serviettenknödel

Gebratene Hendl Keulchen
glasiertes Gemüse und Erdäpfel

Dessertbüffet

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Bayrisch-Creme mit Waldbeeren

pro Person 38.00 Euro

Grill Büffet

Vorspeisenbüffet

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

Hauptgangbüffet

Flat Iron Steak vom heimischen Rind
Tomahawk-Steak vom Strohschwein
Pollo Fino (Hähnchenoberkeule) in Currymarinade
Lachsforellenfilet mit Kräuterbutter und Gemüsestreifen in der Folie
Rostbratwürste mit Senf

Grillsoßen und Beilagen

Mango-Curry/Aioli/BBQ/Kräuterbutter
Gebackene Rosmarinkartoffeln und Süßkartoffelspalten
mit würzigem Sour creme
Mediterranes Gemüsepackchen mit Fetakäse, gegrillte Maiskolben

Dessertbüffet

Limetten Joghurtmousse mit Ananasragout
American Cheesecake mit Passionsfruchtgel im Glas
Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison

pro Person 46.00 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 38.00 Euro

Wurstsalat-Büffet

Badischer Wurstsalat feine Lyoner-Streifen
Schweizer Wurstsalat feine Lyoner-Streifen mit Käse
Schwäbischer Wurstsalat feine Lyoner-Streifen mit Schwarzwurst
Bayrischer Wurstsalat mit feinen Lyoner Ringscheiben
Lumpensalat feine Lyoner-und Speckstreifen
Wurstsalat Rabiator feine Lyoner-Streifen mit Chili und Knoblauch
Feine Lyoner-Streifen in Sahnesoße,
Mexikanischer Wurstsalat feine Lyoner-Streifen mit Bohnen und Mais
Bratwurstsalat mit Radieschen und Frühlingslauch
Schwartenmagensalat mit Weißweinessig und Kümmel
Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika und Frühlingslauch
Zungenwurstsalat, Ochsenmaulsalat,
Bunter Käsesalat mit Paprika, Gurke, Tomaten und Radieschen,
Mit roten Zwiebeln marinierter 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

€ 17,50 pro Person

Zu später Stunde / Mitternachtssnack

Preise pro Person

Herzhafte Vesperplatte (ab 10 Personen)

mit 5 verschiedenen Wurstsorten, garniert mit saurem Gemüse, gefüllten Eiern, Tomate und Gurke.

Dazu servieren wir Bauernbrot und Steinofenbaguette € 7.50

Herzhafter Wurstsalatschmaus (ab 10 Personen)

5 verschiedene Wurstsalatsorten nach Wahl mit Bauernbrot

€ 9.00

Bodensee-Käseplatte (ab 10 Personen)

8 verschiedene Hart- und Weichkäse mit Feigen-Senfsoße, Trauben und Nüssen mit Steinofenbaguette

€ 8.50

Internationale Käseauswahl (ab 10 Personen)

12 verschiedene Hart- und Weichkäse reich garniert mit frischen Früchten. Feigen-Senfsoße und Steinofenbaguette.

€ 9.50

Herzhafte Gulaschsuppe mit Fleischeinlage, Paprika und Bauernbrot € 7.50

Großmutter's Kartoffeleintopf mit Wienerle und Bauernbrot € 7.00

Linseneintopf mit Speck und Wienerle € 7.00

Currywurst „Deluxe“ mit Baguette Brötchen € 5.50

Fleischkäse aus dem Ofen mit scharfem Senf und Partybrötchen € 5.50

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. Das Haftungsrisiko des Wirts für diese Lebensmittel geht damit auf Sie über, für fremde Waren können wir keine Verantwortung übernehmen. Wir bitten in diesem Fall um Unterzeichnung einer Vereinbarung für mitgebrachte Kuchen.

Kaffee Gedeck pro Person

10,50 €

(Beinhaltet das komplette organisatorische Kuchenhandling, das festliche Eindecken der Tafel, unbegrenzt Filterkaffee, Milch und Zucker, Tee und bei Bedarf geschlagene Sahne)

Sollten Sie Getränke nach Verzehr wünschen und bringen Sie Ihren eigenen Kuchen mit, berechnen wir ein

Tellergeld pro Person

4,50 €

(Beinhaltet das komplette organisatorische Kuchenhandling, das festliche Eindecken der Tafel)



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 Reservierung

Beginn

Anzahl der Gäste (gesamt)

davon Kinder bis 12 Jahre mit Altersangabe

Vor- und Zuname

Straße, PLZ und Ort

Telefon

E-Mail

Die genaue Personenanzahl geben Sie bitte 1 Woche im Voraus an.

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie Ihre Reservierung und akzeptieren die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Datum

Unterschrift



Vereinbarung mitgebrachter 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: