



Partyservice und Catering - Vorschläge

Zum Stehempfang oder als kleinen Imbiss empfehlen wir Ihnen unsere hausgemachten Häppchen:

2 Käsestangen pro Person	€ 1,60
5 Gemüsesticks (Zucchini, Paprika, Gurke, Karotte, Sellerie) mit Dippsoßen	€ 1,60
2 Lauchküchle-Schnitten	€ 1,60
2 Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto	€ 1,80
2 Minispieße von Melone mit rohem Schinken	€ 1,80
2 Minispieße aus gebratener Pute mit Ananas	€ 1,90
2 Tapas mit Tomaten oder Champignons, etc	€ 1,90
1 gebratenes Fingerfood z.B. Puten-Ingwerküchlein, Lachs-Dill-Küchlein,...	€ 2,00
2 Minispieße von gebratener Riesengarnele mit getrockneter Tomate	€ 2,40

Je nach Personenzahl werden 2 bis 5 Komponenten gemischt auf Platten angeboten.

Exklusive Baguette-Schnittchen belegt mit:

- Räucherlachs mit schwarzem, deutschem Kaviar und Dill
 - Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Zitronenscheibchen
 - Krabben auf Senf-Dillschaum
 - Lachsmousse mit Olive, Kapern und Dill
 - roher Schinken mit exotischen Früchten
 - Französischer Brie mit Erdbeere und grob gemahlenem Pfeffer
 - gekochter Schinken mit Spargelspitzen und Mayonnaise
 - angemachter Kräuter-Frischkäse mit Schnittlauchspitzen
 - Mexikanischer Mais-Bohnensalat
 - Roastbeef rosa gebraten mit Spargelspitzen, Remoulade und Schnittlauch
 - Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum
 - Putenschinken mit Curryfarce und Kräutern
- 3,40 € / Stück
- Kalbsmedaillon mit Lebermousse
 - Tournedo vom Rinderfilet mit Ananas, Kiwi und Erdbeere
 - Hirschmedaillon mit Preiselbeerkrem
 - Zwei Garnelen gebraten mit eingelegter Tomate auf Kräutercreme
- 4,50 € / Stück

Rustikal belegte Brötchenhälften:

- Frischwurst wie Lyoner oder Bierschinken mit Tomatenscheibe, Gurke und Petersilie garniert
- Gekochter Metzgerschinken mit Eischeibe und Paprika



www.loewen-hotel.de



Hauptstraße 3
73079 Sülzen

info@loewen-hotel.de
 +49 (0) 7162 94822-0
 +49 (0) 7162 94822-99



Im Deutschen Hof 15
73079 Sülzen

info@loewen-suessen.de
 +49 (0) 7162 94822-10,
 +49 (0) 7162 94822-19



Hochzeiten | Geburtstage | Konfirmationen | Kommunionen | Taufen | Jubiläen
 Firmenfeiern werden bei uns zum Genuss. Feiern Sie in entspannter
 Atmosphäre in einem unserer sieben Räume speziell für Sie vorbereitet.

- Schwarzwälder Schinken mit Maiskölbchen und Kräutern garniert
 - Schweizer Käse mit Ei, rotem Streupaprika und Petersilie
 - Edelpilz Schimmelkäse mit Radieschen und Schnittlauch
 - Räucherlachs mit Zwiebelringen und Petersiliensträußchen
 - Salami mit Eierfarce und saurer Gurke
 - Camembert mit frischen Früchten
 - Angemachter Käse mit Haselnuß
 - Edamer mit Walnuß und Traube
 - Kalter Braten mit Paprika, Tomate und Oliven oder süß mit Mandarine und Preiselbeeren
- 2,70 € / Stück

Italienische Spezialitäten auf Ciabatta oder Crostini:

- Meeresfrüchtesalat
 - Thunfischmousse mit Tomate
 - Parmaschinken auf Melone
 - Tomatenwürfel mit Basilikum und Knoblauch
 - gebratenes Gemüse
 - Schweine- oder Puten-Piccata im Ei-Käsemantel
 - Italienischer Käse mit Früchten
 - Italienische Salami mit Feigen
- 3,40 € / Stück

Wählen Sie aus verschiedenen Einzelkomponenten individuell Ihr Buffet oder lassen Sie sich von unserem geschulten Fachpersonal die einzelnen Gänge als Menü servieren:

Kalte Vorspeisen

- Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Fetakäse, Oliven und Zwiebeln dazu Weißbrot € 3,00
- Asiatischer Rindfleischsalat mit Gurken, Tomaten, Chinakohl und Kräutern € 4,00
- Geflügelsalat „Hawaii“ an verschiedenen Blattsalaten, fein garniert, dazu gemischte Brotauswahl € 4,60
- Matjes nach Hausfrauen Art mit Apfelstücken, Essiggurken und Zwiebeln in Sauerrahmsoße, dazu gemischte Brotauswahl € 5,80
- Hausgemachte Hirschkalbsterrine an Portweingelee mit knackigen Salaten und feinem Beerensößle € 6,80
- Delikate Vorspeise „Italia“ Honigmelone mit rohem Schinken gebratene Paprika, Zucchini und Auberginen, Tomaten mit € 7,20



www.loewen-hotel.de



Hotel-Restaurant Löwen
 Ulli Kellenbenz
 Hauptstraße 3
 73079 Süssen
 info@loewen-hotel.de
 +49 (0) 7162 94822-0
 +49 (0) 7162 94822-99

Hotel-Gästehaus Löwen
 Wilhelm Kellenbenz
 Im Deutschen Hof 15
 73079 Süssen
 info@loewen-suessen.de
 +49 (0) 7162 94822-10,
 +49 (0) 7162 94822-19



Hochzeiten | Geburtstage | Konfirmationen | Kommunionen | Taufen | Jubiläen
 Firmenfeiern werden bei uns zum Genuss. Feiern Sie in entspannter
 Atmosphäre in einem unserer sieben Räume speziell für Sie vorbereitet.

Mozzarella, Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße),
 dazu gemischte Brotauswahl mit Knoblauchbrötchen

- Krabben-Melonencocktail mit Dill-Joghurtdressing, schön garniert,
 dazu Brotauswahl € 7,20
- Feiner Fischteller mit geräuchertem Forellenfilet, Räucherlachs,
 Lachs-Zanderterrine und Waldorfsalat, Preiselbeersahne,
 Kräuterbutter und gemischte Brotauswahl € 7,20
- Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senfsoße und gebratene Riesengarnelen
 an Tomatenkonfit mit knackigen Blattsalaten, dazu gemischte Brotauswahl € 7,70

Suppen

- Rinderbrühe mit Flädle oder Maultäschle € 3,20
- Champignonkremesuppe € 3,20
- Minestrone, klare Tomatensuppe mit Gemüse, Bohnen und Pasta € 3,20
- Schwäbische Leberspätzlesuppe € 3,20
- Brokkolirahmsuppe mit Mandelblättchen € 3,20
- Kraftbrühe mit Flädlesfleischroulade und feinen Gemüsen € 3,50
- Tomatenkremesuppe mit Gin und Eierstich € 3,50
- Delikate Spargelkremesuppe € 3,50
- Gazpacho, kalte Gemüsesuppe aus Spanien (erfrischend, ideal im Sommer) € 3,50
- Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeisele € 4,00
- Lachsmaultäschle mit Dill und Wurzelgemüse in der Kraftbrühe € 4,00
- Gebundene Krebsrahmsuppe mit Riesling abgerundet € 4,00
- Ungarische Gulaschsuppe mit feinen Kartoffelstückchen € 4,00
- Hausgemachte klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Toast € 4,30
- Wildrahmsuppe mit feinen Rehfleischklößchen € 4,30
- Kremige Steinpilzrahmsuppe mit Kräuterklößchen € 4,30





Hochzeiten | Geburtstage | Konfirmationen | Kommunionen | Taufen | Jubiläen
 Firmenfeiern werden bei uns zum Genuss. Feiern Sie in entspannter
 Atmosphäre in einem unserer sieben Räume speziell für Sie vorbereitet.

- Pfifferlingsrahmsuppchen mit feinen Kräutern € 4,30

Eintöpfe (1 Portion entspricht einem halben Liter)

- Erbseneintopf mit Rauchfleisch, Kartoffel- und Karottenwürfeln € 5,90
- Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle, Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln € 6,90
- Chili con carne mit Kidneybohnen, dazu Weißbrot und Reis € 6,90

Warme Vorspeisen

- Knusprig gebratene Austernpilze auf Tagliatelle in Gorgonzolarahmsoße € 6,40
- Zanderklößchen in feiner Dill-Weißweinsoße mit Petersilienkartoffeln € 8,30
- Saltimbocca vom frischen Rotbarschfilet (grätenfrei) an Gemüseplättchen
 Proseccorahmsoße mit Kräutern, Gratinkartoffeln € 9,30

Hauptgerichte

- für Liebhaber der vegetarischen Küche bieten wir Ihnen verschiedene Gemüse- und Pastagerichte oder Reisspezialitäten an, wie beispielsweise

- Spiralnudeln mit gebratenen Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Kräutern € 6,90
- Schwäbische Kässpätzle mit Röstzwiebeln € 6,90
- Bandnudeln mit Gemüseplättchen in Gorgonzolasahnesoße € 7,00
- Würziges Zucchini-Tomatenragout mit Mandelbrokkoli und Curry-Reis € 8,00
- Gemüse-Schupfnudelpfanne mit Karotten, Sellerie, Lauch, Champignons,
 Weißkraut, Zwiebeln und Kräutern € 8,70
- Asiatische Gemüsepfanne: Knackig, gebratene Paprika, Weißkraut, Karotten,
 Mungobohnenkeimlinge, Sojasprossen, Bambus, Sojasoße und Ingwer mit Reis € 9,00
- Frische, gebratene Champignons und Austernpilze mit Tomaten und Kräutern
 dazu feine Bandnudeln und in Ei gebackene Zuccinischeiben € 9,30
- Zucchini gefüllt mit Pilzen und Gemüse auf leichter Tomatensoße mit € 9,30



www.loewen-hotel.de



Hotel-Restaurant Löwen
 Ulli Kellenbenz
 Hauptstraße 3
 73079 Süssen
 info@loewen-hotel.de
 +49 (0) 7162 94822-0
 +49 (0) 7162 94822-99

Hotel-Gästehaus Löwen
 Wilhelm Kellenbenz
 Im Deutschen Hof 15
 73079 Süssen
 info@loewen-suessen.de
 +49 (0) 7162 94822-10,
 +49 (0) 7162 94822-19



Kartoffelrösti-Ecken

- selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Fleisch und Fisch:

- Hausgemachte Maultaschen in Brühe mit Zwiebelschmelze, Schnittlauch und Salatbuffet € 8,50
- Hausgemachte Maultaschen in verschiedenen Variationen, wie zum Beispiel: gebraten mit Ei, mit Champignonsoße, mit Blattspinat und Käse überbacken, in Tomatensoße, in Gorgonzolagemüse, mit Kürbisgemüse, etc. Preis auf Anfrage
- Schwäbische, saure Kutteln mit gebratenen Würfelkartoffeln € 6,90
- Zarter Schweinebraten mit feiner Bratensoße, Spätzle und Salatbuffet € 10,60
- Ungarischer Schweinerahmgulasch mit Reis und Salatbuffet € 10,60
- Zarter Rinderschmorbraten in Lembergersoße mit feinem Gemüse von Brokkoli, Blumenkohl und Karotten, dazu Spätzle € 10,70
- Pikanter Rindergulasch mit Nudeln und Salatbuffet € 10,70
- Knuspriges Spanferkel mit Bratensoße, Sauerkraut, Kartoffelsalat und Spätzle € 10,70
- Gegrillte Hähnchenkeulen (davor mit Kokosmilch und Curry mariniert), dazu Curryrahmsoße und Reis mit asiatischem Gemüse € 10,70
- Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit frischen Champignons in Rahmsoße, kleinen Kartoffelrösti und Salatbuffet € 10,90
- Zarter Rinderschmorbraten und Schweinebraten mit feiner Waldpilzrahmsoße, Spätzle und Salatbuffet € 11,00
- Zarter Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, Semmelknödeln und Gemüse € 11,30
- Gesottene Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit Bouillonkartoffeln in feinem Wurzelgemüse und roter Beete extra € 11,40
- Gegrilltes Schweinesteak mit pikanter Zigeuner-Paprikasoße, dazu bunte Salate und Erbsen-Curryreis € 11,40
- Kalbsrahmgulasch mit Petersilien-Salzkartoffeln und Salatbuffet € 11,40
- Zarter Kalbs- und Schweinebraten mit feiner Waldpilzrahmsoße, dazu Spätzle und Salatbuffet € 11,40
- Delikater, gefüllter Schweinebraten mit Trollingersoße, Buabaspitzle und € 11,90



Hochzeiten | Geburtstage | Konfirmationen | Kommunionen | Taufen | Jubiläen
 Firmenfeiern werden bei uns zum Genuss. Feiern Sie in entspannter
 Atmosphäre in einem unserer sieben Räume speziell für Sie vorbereitet.

Karotten-Wirsinggemüse

- Hirschgulasch mit Pilzrahmsoße, Semmelknödeln, Rotkraut und Preiselbeeren € 12,50
- Rustikale kalte Platten mit verschiedenen Käse, Wurst, Rauchfleisch, € 12,80
 verschiedenen Salaten, fein garniert mit gefüllten Eiern und Tomaten, Obst,
 Butter und Brotauswahl mit diversen Brötchen
- Gedünsteter Lachs (grätenfrei) in Kressschaumsoße mit Reis und Zucchini-gemüse € 13,60
- Gebratenes Goldbarschfilet (grätenfrei) mit feinen Gemüseplättchen € 13,60
 in Dillweißweinsauce, dazu Salzkartoffeln
- Schweinelendchen zart gebraten mit Champignons in Kräuterrahmsoße, € 13,80
 Kartoffelgratin und feinem Gemüse von Brokkoli, Blumenkohl und Karotten
- Edler Hirschkalbsbraten mit Pilzen in Wacholderrahmsoße, dazu feine Semmel- € 14,10
 knödel, Rotweinapfel mit Preiselbeeren gefüllt und Salatbuffet
- Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelgratin und Grüne Bohnen mit Speck € 14,90
- Junge Alblammkeule zartrosa gebraten, mit Gemüseplättchen in Gorgonzola- € 15,20
 Sahnesauce, dazu gewürfelte Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck gebraten
- Gegrillte Kalbsmedaillons in feiner Rahmsoße mit Pilzen vom Stauerwald, € 15,20
 Schupfnudeln, Beilage von jungen Gemüsen
- Lammrücken mit Trollingersauce, Kartoffelgratin und gebratenem Gemüse € 17,30
 von Zucchini, Paprika, Karotten und Sellerie zusammen mit Piccata Milanese
 aus Putenfleisch in der Parmesan-Eihülle gebraten mit Kräutertomatensauce
 und Schmetterlingsnudeln
- Rosa gebratenes Rinderfilet mit Cognacpfefferrahmsoße, dazu gebratene € 18,20
 Würfelkartoffeln und Salatbuffet

zusätzliche Alternativen

- Waldpilzrahmsoße oder Jägersauce € 1,20
- Hausgemachter, schwäbischer Kartoffelsalat 250 gr. € 1,70
- Gemüsebeilage aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten € 2,10
- Salatbuffet (Blattsalate, Karotte, Weißkraut, Rote Beete, Tomaten oder € 2,80
 Rettich, grüne Bohnen oder Gurken, Kartoffelsalat)
- eine weitere Beilage nach Wunsch (Aufpreis entfällt ab 30 Personen) € 0,60



Hochzeiten | Geburtstage | Konfirmationen | Kommunionen | Taufen | Jubiläen
 Firmenfeiern werden bei uns zum Genuss. Feiern Sie in entspannter
 Atmosphäre in einem unserer sieben Räume speziell für Sie vorbereitet.

Desserts

- Hausgemachte rote Grütze mit Sahnehäubchen € 3,70
- Leichte, fruchtige Quarkkrem mit Cassis (schwarze Johannisbeere) oder Kirsche, Pfirsich oder anderer Obstsorte mit Sahnehäubchen € 3,80
- Italienisches Tiramisu, hausgemacht € 4,10
- Süßener Ofenschlupfer mit Vanillesoße € 4,10
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne € 4,10
- Eingelegte Rumtopfrüchte mit schaumigem Zimtrahm € 4,20
- Weißes und braunes Schokoladenmousse mit frischem Fruchtsalat € 4,60
- Himbeermus und Mangokrem mit exotischem Obstsalat und leckerer Karmelsoße € 4,80
- Löwenwirts Honigparfait mit warmen Schattenmorellen Schwarzwälder Art € 5,00
- Kleine Pfannkuchen gefüllt mit frischen Früchten und Honig-Pfirsichglasur € 5,20
- Mascarpone-mousse mit feinen Waldfrüchten € 6,00
- Halbgefrorenes von Zwetschgen mit Himbeersoße und Obstgarnitur € 6,20
- Überraschungsdessertbuffet: (ab 20 Personen) verschiedene Eisspezialitäten Mousse, Krems, feine Dessertsoßen, Früchte, Parfaits, Tiramisu und Gebäcke € 11,00

Kleiner Imbiss zum Beispiel für Mitternacht:

- Würzige Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Würstchen € 3,30
- 1 Paar Münchner Weißwürste im Sud mit süßem Senf und Laugenbrezel € 4,80
- Rustikales Wurst- und Käsebrett, fein garniert, dazu Butter und Brot € 6,30
- Kaltes Buffet mit Käse, Wurst, Rauchfleisch, Schinkenvariationen, verschiedenen Salaten, Obst, dazu Butter und Brotauswahl € 7,90

Wir garantieren Ihnen reichliche Portionen und beste Qualität



www.loewen-hotel.de





Feiern Sie Ihren Geburtstag bei uns
 Das Essen des Geburtstagskindes ist bei uns gratis ab 10 Personen.

Hochzeiten | Geburtstage | Konfirmationen | Kommunionen | Taufen | Jubiläen
 Firmenfeiern werden bei uns zum Genuss. Feiern Sie in entspannter
 Atmosphäre in einem unserer sieben Räume speziell für Sie vorbereitet.

Alle Preise gelten pro Person. Zu diesen Preisen kommt die gesetzliche Mehrwertsteuer hinzu. Die Speisen liefern wir frei Haus in hygienischen, beheizbaren Edelstahlbehältern, so daß eine optimale Essenstemperatur gewährleistet ist. Es besteht auch die Möglichkeit, Alles was Sie für Ihr Fest benötigen bei uns zu leihen.

Süßen 2018