



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.

Festpreispauschale

Pauschale von 17:00 bis 1:00 Uhr:

Beinhaltet:

Zur Begrüßung ein Glas Sekt oder Orangensaft pro Person mit
Appetithäppchen zum Stehempfang
Menü mit drei Gängen Ihrer Wahl
Eine Runde Digestif

Württembergischer Qualitätsweine rot und weiß aus der Literflasche
Biere und alkoholfreie Getränke

Nachimbiss mit Wurst – und Käseplatten

Als Tischdekoration weiße Tischdecken, weiße Stoffmundservietten und Kerzen
Sperrzeitverkürzung und GEMA Gebühren für Musik

**für 70,- € pro Person mit Dreigänge Menü
ein weiterer Gang nur 5,- € Aufpreis**

Extra berechnet werden, falls gewünscht:

Blumengestecke vom Gärtner
Kaffee

Kuchengedecke für mitgebrachte Kuchen
Verzehr von Musikern und Künstlern
Sonstige hochprozentige Getränke
Menükarten

Bei Kindern bis 12 Jahren berechnen wir die Speisen und Getränke
nach tatsächlichem Verbrauch, da dieser nur gering ist

Nur Getränkepauschale:

Von 17:00 bis 1:00 Uhr

Zur Begrüßung ein Glas Sekt pro Person
Eine Runde Digestif

Württembergischer Qualitätsweine rot und weiß aus der Literflasche
Biere und alkoholfreie Getränke

für 28,- € pro Person



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



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.

Extra berechnet werden nur sonstige hochprozentige Getränke und Kaffee, sowie ab 1:00 Uhr werden Getränke zusätzlich nach Verbrauch abgerechnet.

Für Mitarbeiter berechnen wir ab 1:00 Uhr einen Nachzuschlag von 30,- € pro Stunde und Person.

Menüvorschläge für 3-Gang-Pauschale

Erweiterung um jeden weiteren Gang kostet nur 5,- Euro Aufpreis

Appetithäppchen zum Stehempfang

Käsestangen pro Person
Lauchküchle-Schnitten
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto
Minispieße von Melone mit rohem Schinken
Minispieße aus gebratener Pute mit Ananas
Tapas mit Tomaten oder Champignons, etc
Minispieße von gebratener Riesengarnele mit getrockneter Tomate
belegtes Schnittchen mit Wurst, Räucherlachs oder Käse
Ciabattabrötchen zum Beispiel mit Thunfischmousse, Salami oder Tomate

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

Kalte Vorspeisen

Feines Salatbouquet mit in Sesam gebratenen Putenstreifen an Mangochutney

Gemischter Salat mit gebratenen Brot- und Speckwürfeln

Räucherlachs-Meerrettichroulade an Dill-Honig-Senfsoße mit Blattsalaten und Kartoffelstroh

Kräuterfrischkäse in der Flädlesrolle auf pikantem Linsengemüse mit Ackersalat an Balsamicodressing

Variation von Blattsalaten mit Kartoffelstroh, gebratenem, eingelegten Gemüse, Oliven und Frischkäsewürfeln



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.

Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle oder Maultäschle oder Markklößchen oder zwei gemischten Einlagen

Minestrone, klare Gemüsesuppe

Petersilienwurzelsuppe mit Brotwürfelchen

Tomatenkremssuppe mit Gin und Sahnehäubchen

Aufgeschlagenes Kräuterahmsüppchen oder Brokkolisüppchen mit Sahnehäubchen

Selleriekremssuppe mit Kräuterklößchen

Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeisele

Suppen wie Spargelkremssuppe, Bärlauchrahmsuppe, Kürbiskremssuppe, etc. je nach Saison

Hauptgerichte

Gegrillte Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons und Sauce Bernaise, feine Rahmsouße, hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kartoffelkroketten und junges Gemüse

Saftiger Rinder- und Schweinebraten mit frischen Champignons in Lembergersouße an feinem Gemüsebouquet aus Brokkoli mit Mandelbutter, Blumenkohl mit Bröselschmelze und Karotten mit Sauce Hollandaise, dazu Spätzle und Herzoginkartoffeln

Gebratenes Putenbrustfilet mit frischen Champignons in Estragonrahmsouße, Brokkoli mit Mandelbutter, Karotten mit Sauce Hollandaise, Bandnudeln und Kroketten

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsouße an gedünstetem Gemüse, dazu Salzkartoffeln und rote Beete

Zartes Steak vom Jungschwein nach Jäger Art an feinem Gemüsebouquet mit hausgemachten Spätzle und Kartoffelgratin

Zarter Hirschkalbsbraten mit aromatischen Waldpilzen in Wildrahmsouße, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Preiselbeer-Birne

Gebratene Poulardenbrust auf gebratenem Sommergemüse mit Pfefferrahmsouße, Kräuternudeln und Kartoffelgratin

Saftige Putensteaks in der Kräuter-Eihülle gebraten an Tomatensoße mit Maisgrießplätzchen, Bandnudeln und Blumenkohl-Brokkoligemüse



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.

Feine Desserts

Pfirsich „M E L B A“, Vanilleeis mit gedünstetem Pfirsich, Himbeersoße und Sahne
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Himbeersoßenspiegel
Birne „SCHÖNE HELENE“, Vanilleeis mit gedünsteter Birne, Schokoladensoße und Sahne
Vanilleeis mit gebackenem Apfelkühle an Weinschaumsoße
Hausgemachte rote Grütze mit Sahnehäubchen und Vanilleeis
Beschwipste Pflaumen in Armagnac eingelegt an Walnuss-Eis und Sahne
Obstsalat von frischen und exotischen Früchten, dazu Vanilleeis und Sahne
Warme Schattenmorellen Schwarzwälder Art mit Vanilleeis, Weinschaumsoße und Löffelbiscuit

Nachimbiss

Gemischte Wurst- und Käseplatte, reichlich garniert, mit Butter und Brotauswahl,
als Buffet aufgebaut

Bitte beachten Sie folgendes:

- Sie können bis zu einem Tag vor der Veranstaltung die Personenanzahl kostenfrei verändern. Für nicht stornierte Gäste berechnen wir danach lediglich 70% des Menüpreises.
- Spezielle Essenswünsche für Vegetarier und Allergiker erfüllen wir gerne, sollten jedoch vorab besprochen werden.
- Aus Gründen der Produkthaftung nehmen wir von mitgebrachten Kuchen eine Rückstellprobe.
- Bei selbst abgebrannten Wunderkerzen und Tischfeuerwerken oder sonstigen Aufführungen haftet der Veranstalter für mögliche Schäden.
- Als Korkgeld für mitgebrachte Flaschen (z.B. Sekt, Wein) berechnen wir 15,- Euro, bei Destillaten 70,- Euro pro Flasche.

Stand 2018