

---

# Bankett Vorschläge

**Gasthof und Metzgerei  
zum Löwen AG Aarberg**



**Andreas und Beatrice Schenk-Trachsel**

**Tel. 032 392 18 45**

**info@loewenaarberg.ch [www.loewenaarberg.ch](http://www.loewenaarberg.ch)**

**Montag und Dienstag geschlossen**

---

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir freuen uns, Ihnen Bankett-Menu-Vorschläge zur Gestaltung Ihres Anlasses zu unterbreiten.

Alle Menus können ganz nach Ihren Wünschen saisonal abgeändert oder ergänzt werden.

Vegetarier erhalten ein fleischloses, angepasstes Menu und die Kinder dürfen aus der bestehenden Kinderkarte auswählen. Kinder ab 12 Jahren werden wie Erwachsene abgerechnet.

Wählen Sie bitte ein Menu pro Gesellschaft aus.

Wir bitten Sie, uns spätestens 1. Tag vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Die gemeldete Personenzahl ist für die Rechnung verbindlich.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Ihre Menübesprechung, bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin. 032 392 18 45 Vielen Dank.

Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich inklusiv 7.7% Mwst. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Wir akzeptieren keine Kreditkarte.

Wir sind gerne bereit, mit EC-Direct/V Pay oder Postcard abzurechnen oder Ihnen die Rechnung mit Einzahlungsschein mitzugeben oder zu schicken.

Einzelinkasso ist bei Gesellschaften bis 20 Personen möglich.

Für mitgebrachte Torten etc. verrechnen wir 6.- Fr. pro Person.

Wenn wir Ihre eigenen Weinflaschen ausschenken sollen verlangen wir pro Flasche 35.- Fr. Zapfengeld.

Nach 00.30 Uhr gewähren wir maximal 1,5 Stunden Überzeit. Pro Stunde Überzeit verrechnen wir 120.- Fr.

Wir sind dankbar, wenn Sie ihren Hund zuhause lassen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Mit freundlichen Grüßen

Beatrice und Andreas Schenk

---

## **Zum Apero**

Chips, Nüssli, Popcorn		3.00
Schinkengipfeli, Käsehüechli	2 Stück	7.50
Chinesische Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce	3 Stück	7.50
Crissini natur		3.00
Crissini mit Rohschinken	Stück	3.00
Blätterteig-Schnecken	2 Stück	7.50
Blätterteig-Spinat-Schnecken	2 Stück	7.50
Baguettscheiben mit Tomaten und Mozzarella	Stück	7.50
Crotsini mit Rindstartarbällchen	Stück	7.50
Gerösteter Butterzopf mit Lachs und Meerretichschaum	Stück	7.50
Hauggemachte Bratwurst am Meter		9.00
Dörrzwetschge im Speckmantel	2 Stück	7.50
Gemüse Dip mit 2 Saucen		9.00

---

## Tellerservice

### **Menu 1**

Tagessuppe

Grüner Salat

Schweins Cordon Bleu

Gemüsegarntur

Pommes frites 37.60

### **Menu 2**

Tagessuppe

Grüner Salat

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Gemüsegarntur

Kartoffelgratin 37.00

### **Menu 3**

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel

Pfirsichhälfte mit Schlagrahm

Nudeln 34.80

### **Menu 4**

Tagessuppe

Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes an Curry-Sauce

mit frischen Früchten

Trockenreis 33.50

### **Menu 5**

Tagessuppe

Gemischter Salat

Rindsgeschnetzeltes

an Stroganoff-Sauce

Reis 34.50

### **Menu 6**

Tagessuppe

Grüner Salat

Lammrückenfilet mit Kräutersauce

Gemüsegarntur

Lyonerkartoffeln 48.00

### **Menu 7**

Tagessuppe

Gemischter Salat

Pouletbrust an Pilzrahmsauce

Spätzli

35.00

### **Menu 8**

Tagessuppe

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes an

Champignonrahmsauce

Nudeln

54.50

### **Menu 9**

Tagessuppe

Grüner Salat

Kalbshaxen „Maison“

Safranrisotto

37.00

### **Menu 10**

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweinspiccata nach Mailänder Art

Spaghetti, Tomatensauce

32.50

---

## Gerichte mit Nachservice

### **Menu 11**

Fleischsuppe mit Einlage

Grüner Salat

Kalbs und Schweinsbraten

Bratensauce

Gemüsegarntur

Pommes frites 41.50

### **Menu 12**

Fleischsuppe mit Einlage

Grüner Salat

Schweinsgeschnetzeltes

Champignonsrahmsauce

Gemüsegarntur

Spätzli 32.00

### **Menu 13**

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Gemüsegarntur

Kartoffelgratin 51.50

### **Menu 14**

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Schweinsfiletmedaillon

Morchelrahmsauce

Nudeln 43.80

### **Menu 15**

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Schweinsgulasch

Zwiebel-Paprikasauce

Kartoffelstock 32.00

### **Menu 16**

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Suure Mocke

Kartoffelstock

40.50

### **Menu 17**

Fleischsuppe mit Einlage

Grüner Salat

Schweinskarreebraten

Senfsauce

Gemüsegarntur

Kartoffelgratin 40.50

### **Menu 18**

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Kalbssteak an Morchel-Steinpilzrahmsauce

Gemüsegarntur

Kartoffelgratin

59.00

### **Menu 19**

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Emmentaler Lammvoressen

Safransauce

Kartoffelstock 33.00

### **Menu20**

Fleischsuppe mit Einlage

Bernerplatte mit sieben Fleischsorten

Bohnen und Sauerkraut

Salzkartoffeln

43.00

---

## **Festmenu**

### **Menu 21**

Geräuchertes Felchenfilet

Fleischsuppe mit Sherry

Schweinsfilet an Morchel-Steinpilzsauce

Gemüse garnitur

Nudeln

Sorbet

Rindsfilet an Hausgemachtem Kräuterbutter

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

Dessert-Buffer

88.00

### **Menu 22**

Wysuppe mit Brotrôutons in der Espresso-Tasse serviert

Gemischter Salat

Schweinsfilet an Pfeffer-Rahmsauce mit Nudeln

Kalbsfilet an Pflaumen-Haselnusssauce mit Butterreis

Rindsfilet mit Tonkabohnenjus, hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Dessert-Buffer

99.00

### **Menu 23**

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum mit Toast und Butter serviert

Kürbissuppe mit kandiertem Ingwer garniert mit einer Sauerrahmhaube

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce mit Nudeln

Süssmostcreme mit Vanilleeis

69.00

---

### **Menu 24**

Rinds-Carpaccio mit frischen Parmesanflocken und Olivenöl nappiert

Pastinakensuppe mit Rahmhaube

Lammrückenfilet an Macadamia-Nusskruste mit Balsamicojus

Gemüse

Kartoffel-Gratin

Dessertteller Surprise

69.00

### **Menu 25**

Gefügelcremesuppe mit kleinem Poulet-Spiessli

Junger Lattichsalat mit Parmesanflocken

Entrecôte am Stück mit Bearnaise-Sauce

Gemüse

Kartoffelstock

Waldbeeren-Gratin mit Vanilleeis

63.00

### **Menu 26**

Orangen-Rüebli-suppe

Eisbergsalat mit Speck und Croutons serviert

Schweinsfilet an Currysauce mit Früchtespiess serviert mit Reis

Weisses und Braunes Schoggi-Mousse

56.00

### **Menu 27**

Rinds-Tartar mit Jack Daniels verfeinert serviert mit Toast und Butter

Gemischter Salat

Rindsfilet gratiniert mit Tomaten-Parmesankruste

Gemüse

Kartoffelstock

Caramelisierte Vanillecreme

72.00

---

### **Menu 28**

Zwiebelsuppe mit gratinierter Brot-Käsehaube

Grüner Salat

Rindszunge an Kapernsauce  
mit Kartoffelstock

Merinque Glace mit Rahm 47.00

### **Menu 29**

Feischsuppe mit hausgemachten Flädli

Grüner Salat

Blätterteig-Pastetli mit reichhaltiger Fleischfüllung  
Gemüse  
Pommes frites

Caramelchöpfli mit Rahm 42.00

### **Vom Buffet**

Fondu Chinoise

Rüebli-, Sellerie-, Randen-, Mais-, Gurken-, Tomaten-, Kabis-, Grünersalat

Schwein-, Rind-, Poulet-, Pferdefleisch

Mit diversen Süssen und Sauren Beilagen

Pommes frites und Reis

Pro Person 300 Gr. Fleisch 45.00



---

## **Hausgemachte Desserts**

Caramelchöpfli mit Rahm	7.80
Parfait Grand Marnier	10.80
Weisses und braunes Schoggimousse	10.80
Brönnti Creme	8.50
Süssmost Creme	8.50
Fruchtsalat ohne Rahm	10.80
Fruchtsalat mit Rahm	11.80
Emmentaler Merinque mit Rahm	8.80
Emmentaler Merinque mit Glace	9.80
Vacherin Glace Torte	10.80
Orangen-Tiramisu	10.80