

Bankett Vorschläge

Gasthof und Metzgerei
zum Löwen AG
Aarberg



Andreas und Beatrice Schenk-Trachsel
032 392 18 45

www.loewenaarberg.ch

Montag und Dienstag geschlossen

Liebe Gäste

sie planen eine Feierlichkeit und suchen noch das passende Restaurant?
Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Damit all Ihre Gäste zufrieden sind, unterstützt Sie unser Team nicht nur bei der Wahl des Menus oder der dazu passenden Getränke sondern auch bei der Planung. Um besser auf Ihre Wünsche eingehen zu können, vereinbaren Sie doch einen Termin, für ein unverbindliches Gespräch, unter der Telefonnummer 032 392 18 45.

Um Ihnen bereits einen Überblick zu verschaffen haben wir Ihnen einige Informationen über Räumlichkeiten, Menüs, Getränke usw. zusammengestellt.

Wir würden uns freuen Sie und Ihre Gäste bald bei uns im Löie begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Unsere Räumlichkeiten

Gaststube	44 Plätze	EG
Märitstube	42 Plätze	EG
Metzgerstübli	20 Plätze	EG
Ankerstube	42 Plätze	EG
Löwensaal	44 Plätze	OG
Aarestube	12 Plätze	OG
Birkenwald	10 Plätze	hinter dem Haus
Terrasse	30 Plätze	vor dem Haus

Auf unserer Homepage www.loewenaarberg.ch können Sie einen virtuellen Rundgang, durch unsere Räumlichkeiten machen.

Apéro Vorschläge

Kleiner Löie Aperero		10.00
Grissini natur und mit Rohschinken, Käsewürfeli, Schinkengipfeli		
Mittlerer Löie Aperero		18.00
Grissini natur, Käsewürfeli, Bratwurst am Meter, Melonen Rohschinken Spiessli		
Grosser Löie Aperero		25.00
Grissini natur, Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella, Dörrzwetschge im Speckmantel, Frühlingsrolle mit Süss- saurer Sauce, Blätterteiggebäck, Antipasti		
Winter Aperero Special		19.00
Glühwein, Punsch, Dörrzwetschgen im Speckmantel, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Zopf mit getrockneten Tomaten		
Chips, Erdnüsse, Popcorn		2.50
Grissini mit Rohschinken	1 Stück	3.00
Amuse bouche	1 Stück	2.00
Antipasti	50 g	4.50
Käsewürfeli	20 g	3.50
Melone-Rohschinken Spiessli	1 Stück	3.50
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella	1 Stück	7.50
Gemüse Dip mit 2 Saucen		7.00
Rindstartar Crostini	1 Stück	7.50
Schinkengipfeli, Käseküchlein	2 Stück	6.00
Blätterteig Gebäck	2 Stück	5.00
Frühlingsrolle mit Süss-Sauersauce	3 Stück	7.50
Dörrzwetschge im Speckmantel	3 Stück	7.50
Hausgemachte Bratwurst am Meter	80 g	9.00

Menu Vorschläge

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

Dabei können die Preise variieren.

Bitte wählen Sie ein Menu pro Gesellschaft aus, so dass wir Sie in angenehmer Zeit bedienen können.

Melden Sie uns spätestens 1 Tag vor dem Anlass die genaue Personenanzahl. Diese Zahl ist verbindlich für die Rechnung.

Tellerservice

Menu 1

Grüner Salat

Suppe nach Angebot

Cordon bleu (Schwein)

Saisongemüse

Pommes Frites 37.80

Menu 2

Grüner Salat

Suppe nach Angebot

Schweinssteak Kräuterbutter

Saisongemüse

Kartoffelgratin 37.00

Menu 3

Gemischter Salat

Suppe nach Angebot

Schweinsrahmschnitzel

Pfirsichhälfte mit Rahm

Nudeln 35.50

Menu 4

Gemischter Salat

Suppe nach Angebot

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce

Früchten garniert

Reis 35.20

Menu 5

Gemischter Salat

Suppe nach Angebot

Kalbssteak Morchel-/Steinpilzrahmsauce

Saisongemüse

Kartoffelgratin 59.00

Menu 6

Grüner Salat

Suppe nach Angebot

Lammrückenfilet Macadamia-

nusskruste, Saisongemüse

Balsamicojus, Polenta 54.00

Menu 7

Gemischter Salat	
Suppe nach Angebot	
Pouletbrust an Pilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli	37.50

Menu 9

Gemischter Salat	
Suppe nach Angebot	
Hackbraten Pilzrahmsauce Kartoffelstock	35.00

Menu 8

Gemischter Salat	
Suppe nach Angebot	
Kalbsgesschnetzeltes Champignonrahmsauce Nudeln	56.00

Menu 10

Gemischter Salat	
Suppe nach Angebot	
Schweinspiccata Mailänder Art Spaghetti, Tomatensauce	37.50

Gerichte mit Nachservice

Menu 11

Grüner Salat	
Suppe nach Angebot	
Kalbs und Schweinsbraten Bratensauce Gemüse garnitur Pommes Frites	42.50

Menu 13

Grüner Salat	
Suppe nach Angebot	
Roastbeef Sauce Béarnaise Gemüse garnitur Kartoffelgratin	53.50

Menu 12

Grüner Salat	
Suppe nach Angebot	
Schweinsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Gemüse garnitur Hausgemachte Spätzli	34.50

Menu 14

Gemischter Salat	
Suppe nach Angebot	
Schweinsfiletmedaillon Morchelrahmsauce Nudeln	44.80

Menu 15

Gemischter Salat	
Suppe nach Angebot	
Schweinsgulasch Zwiebel-/Paprikasauce Kartoffelstock	35.00

Menu 17

Grüner Salat	
Suppe nach Angebot	
Schweinskarreebraten Pommery-Senfauce Gemüse garnitur Kartoffelgratin	41.50

Menu 19

Gemischter Salat	
Suppe nach Angebot	
Emmentaler Lammvoressen	
Safransauce Kartoffelstock	35.50

Menu 16

Gemischter Salat	
Suppe nach Angebot	
Suure Mocke Kartoffelstock	41.50

Menu 18

Gemischter Salat	
Suppe nach Angebot	
Rindgeschnetzeltes Stroganoff Sauce Reis	38.50

Menu 20

Suppe nach Angebot	
Währschafte Bernerplatte Dörrbohnen, Sauerkraut Salzkartoffeln	44.00

Kinder

Die Kinder dürfen aus der bestehenden Kinderkarte auswählen. Kinder ab 12 werden wie die Erwachsenen berechnet.

Spezial Kost

Vegetarier erhalten ein angepasstes fleischloses Menu.
Melden Sie uns bitte auch Allergien oder Unverträglichkeiten.

Festmenüs

Menu 21

Geräuchertes Felchenfilet mit Toast und Butter

Fleischsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

Schweinsfilet an Morchel-/Steinpilzsauce

Gemüse garnitur

Nudeln

Apfelsorbet nappiert mit Calvados

Rindsfilet an hausgemachter Kräuterbutter

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

99.00

Menu 22

Gemischter Salat

Weissweinsuppe mit Brotcrôutons in der Espresso-Tasse serviert

Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce und Nudeln

Kalbsfilet an Pflaumen-/Haselnusssauce und Butterreis

Rindsfilet mit Tonkabohnenjus, Kartoffelgratin und Gemüse

99.00

Menu 23

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Kürbissuppe mit kandiertem Ingwer und Sauerrahmhaube

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce und Nudeln

85.00

Menu 24

Rinderarpaccio mit frischen Parmesanflocken und Olivenöl nappiert

Pastinakensuppe mit einer Rahmhaube

Lammrückenfilet an Macadamianusskruste und Balsamicojus
Gemüse und Kartoffelgratin

71.00

Menu 25

Junger Lattichsalat mit Parmesanflocken

Geflügelcremesuppe mit einem Pouletspiessli

Rinds Entrecôte am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
Gemüse und Kartoffelgratin

72.00

Menu 26

Eisbergsalat mit Speck und Crôutons

Orangen-Rüebli-
suppe

Schweinsfilet an Currysauce mit Reis und Früchten

48.00

Menu 27

Gemischter Salat

Rindstatar verfeinert mit Whiskey und Toast und Butter

Rindsfilet gratiniert mit einer Tomaten-Parmesankruste
Gemüse und Kartoffelstock

72.00

Menu 28

Grüner Salat

Zwiebelsuppe mit gratinierter Brot-Käsehaube

Rindszunge an Kapernsauce

Kartoffelstock

47.00

Menu 29

Grüner Salat

Fleischsuppe mit Flädli

Blätterteig Pastetli mit reichhaltiger Fleischfüllung

Gemüse und Pommes Frites

36.00

Vom Buffet

Gemischter Salat

Fondue Chinoise

Rind, Schwein, Poulet, Pferd

300g

Süsse und saure Beilagen

Pommes Frites und Reis

45.00

Hausgemachte Desserts

Fruchtsalat ohne Rahm	10.80
Fruchtsalat mit Rahm	11.80
Brönnti Creme	8.50
Süssmost Creme	8.50
Karamalisierte Vanillecreme	10.80
Emmentaler Meringues mit Rahm	8.80
Emmentaler Meringues mit Glace	9.90
Caramelchöpfli mit Rahm	8.00
Panna Cotta	11.80
Weisses und braunes Schokoladenmousse	11.80
Früchte Tiramisu (je nach Saison)	11.80
Parfait Grand Marnier	11.80
Vacherin Glace Torte	11.80
Dessert Variation	16.50
„Zwätschge Lisi“ Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm	10.80
Waldbeer- Gratin mit Vanilleglace	12.80
3 Stück mini Patisserie	10.50
Käseteller aus der Region	16.50

Ab 20 Personen Dessert Buffet

Buffet 1

Brönnti Creme, Fruchtsalat, 3 Sorten Glace, Meringues, Käserei Nidle	16.50
--	-------

Buffet 2

Brönnti Creme, Fruchtsalat, Tiramisu, Panna Cotta, Schokoladenmousse, Cremeschnitte, Meringues mit Käserei Nidle, Käseplatte mit Früchtebrot	25.00
--	-------

Zum Kaffee

Burkhard-Müntschli	1 Stück	1.50
Champagner Truffe	1 Stück	1.50
Praliné	1 Stück	1.50

Für Desserts und Torten die sie selber mitbringen, verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von 6.- Fr. pro Person.

Getränke

Löieaarewasser ohne	100 cl	8.80
Löieaarewasser mit	100 cl	8.80
Süssgetränke	150 cl	12.80
Granini Orangensaft	100 cl	8.00
Granini Tomatensaft	100 cl	8.00

Schweppes Bitter Lemon	33 cl	4.80
Schweppes Tonic	33 cl	4.80
San Bitter	10 cl	4.80
Crodino	10 cl	4.80

Apéro

Aperol Spritz	20 cl	9.80
Hugo	20 cl	9.80
Martini	4 cl	6.50
Martinazzi	4 cl	6.50
Campari	4 cl	6.50
Cynar	4 cl	6.50

Bier

Herrgöttli	20 cl	3.80
Stange	30 cl	4.30
Grosses	50 cl	5.60
Lager hell	50 cl	5.70
Feldschlösschen 2,4	50 cl	5.80
Feldschlösschen Bügel	50 cl	5.80
Grimbergen	33 cl	4.80
Schneider Weisse	50 cl	6.40

Digestiv

Vieille Prune	2 cl	7.90
Vieille Poire	2 cl	7.90
Vieil Abricote	2 cl	7.90
Vieille Pomme	2 cl	7.90
Williamine	2 cl	7.90
Himbeergeist	2 cl	7.90

Grappa

Elisi	2 cl	8.50
Tre Soli Tre	2 cl	13.50
Roccanivo	2 cl	13.50
Barolo	2 cl	7.20

Weine 75 cl

Schweizer Weisswein

Morges	La Côte	34.00
Yvorne	Chablais	44.00
Dézaley	Lavaux	56.00
Petite Arvine	Wallis	49.00

Schweizer Rotwein

Gamar`one	La Côte	59.00
Malanser	Graubünden	49.00
Shiraz	Wallis	55.00
Gamaret Garanoire	Wallis	43.00
Aigle	Chablais	44.00
Merlot	La Côte	56.00

Rotwein aus Frankreich

Château Livernan	Haut-Medoc AOC	47.00
------------------	----------------	-------

Rotwein aus Kalifornien

Cabernet-Sauvignon	Gregory`s Cave	43.00
--------------------	----------------	-------

Rotwein aus Spanien

Rioja Marques de Vitoria DO		43.00
Valduera Crianza		59.00

Rotwein aus Italien

Ripasso Monile	Salvalai	48.00
Barbera d`Asti	Volpettona	47.00
Amarone Classico	Tentua St.Antonio	69.00
Primitivo di Manduria	Cantastorie	35.00

Für Ihren eigenen Wein, den wir ausschenken, berechnen wir pro Flasche 75cl ein Zapfengeld von 35.- Fr.

Weitere Informationen

Menu Karten

Gerne drucken wir für Sie die Menu Karten.

Löwen Standart 2.00 Fr. pro Karte

Mit Ihrem Foto oder Logo 3.00 Fr. pro Karte

Dekoration und Blumen

Tisch-Dekoration dürfen Sie gerne selber mitbringen. Die können Sie uns am Vorabend vorbeibringen.

Falls Sie Blumen wünschen, wenden Sie sich doch direkt an eine Gärtnerei und bringen Sie uns die Blumen vorbei.

Für sehr aufwändige Dekoration und Blumen die durch uns platziert oder entfernt werden, verrechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag für unsere Dienstleistung.

Raum Gestaltung

Tische werden nach Ihren Wünschen gestellt.

Je nach Aufwand verrechnen wir einen Unkostenbeitrag für unsere Dienstleistung.

Hunde

Wir sind Ihnen dankbar, dass Sie Ihren Hund zuhause lassen.

Polizeistunde

Nach 24 Uhr gewähren wir Ihnen maximal eine Überzeit bis 01.30 Uhr.

Pro halbe Stunde Überzeit verrechnen wir Ihnen 120.00 Fr.

Das Gastgewerb- und Arbeitsgesetz zwingt uns leider zu Schliessungszeiten.

Preise

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und sind inklusive 7,7 % Mwst.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Zahlungsmittel

Es werden folgende Zahlungsmittel akzeptiert: Bar, Maestro, V-Pay, Twint und Postcard. Wir können Ihnen auch eine Rechnung mit Einzahlungsschein mitgeben. Einzelinkasso ist bei Gesellschaften bis 15 Personen möglich.