Bankett Vorschläge

Gasthof und Metzgerei
zum Löwen AG
Aarberg



Andreas und Beatrice Schenk
032 392 18 45

www.loewenaarberg.ch

Montag und Dienstag geschlossen

Liebe Gäste

Unser Bankettangebot gilt ab 14 Personen. Bei weniger als 14 Personen verweisen wir auf unsere reichhaltigen a la carte Angebote.

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.

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

Unsere Räumlichkeiten

Gaststube	24 Plätze
Märitstube	42 Plätze
Metzgerstübli	20 Plätze
Ankerstube	42 Plätze
Birkenwald	30 Plätze
Terrasse	30 Plätze

Apéro Vorschläge

Löie Apero 19.80
Grissini natur, Käsewürfeli, Schinkengipfeli,
Schweinsbratwurst vom Grill, Dörrzwetschge im Speckmantel

Salzsnacks	pro Pers.	2.80
Grissini mit Rohschinken	1 Stück	3.10
Amuse bouche	1 Stück	2.80
Antipasti	50 g	4.80
Parmesan-Würfeli	20 g	3.80
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella	1 Stück	4.50
Gemüse Dip mit 2 Saucen	pro. Pers.	4.80
Rindstatar Crostini	1 Stück	4.90
Schinkengipfeli, Käseküchlein	2 Stück	6.00
Frühlingsrolle mit Süss-Sauersauce	1 Stück	1.90
Dörrzwetschge im Speckmantel	1 Stück	1.90

Informationen zum Menu

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. Das Menu und die Personenanzahl sind verbindlich für die Rechnung. Änderungen vor Ort werden berechnet.

Anpassung Menu

Alle Menus können ganz nach Ihren Wünschen saisonal abgeändert oder ergänzt werden. Dabei können die Preise variieren.

Kinder

Die Kinder dürfen aus der bestehenden Kinderkarte auswählen. Kinder ab 10 werden wie die Erwachsenen berechnet.

Müeh mit de Chüeh

Vegetarier erhalten ein angepasstes fleischloses Menu. Vegan nach Absprache.

Allergene

Melden Sie uns bitte auch Allergien oder Unverträglichkeiten. Wir geben unser bestes jedoch können wir Ihnen keine 100%ige Sicherheit gewähren.

Tellerservice

Menu 1

Suppe nach Angebot

Grüner Salat

Cordon bleu (Schwein)
Saisongemüse
Pommes Frites 49.00

Menu 2

Suppe nach Angebot

Grüner Salat

Schweinssteak Kräuterbutter
Saisongemüse
Kartoffelgratin 48.00

Menu 3

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel
Pfirsichhälfte mit Rahm
Nudeln 45.00

Menu 4

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Früchten garniert
Reis 47.00

Menu 5

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Kalbssteak an Waldpilzrahmsauce
Saisongemüse
Kartoffelgratin 78.00
mit Morchelsauce +5.00

Menu 6

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Lammrückenfilet Macadamia-
nusskruste, Saisongemüse
Balsamicojus, Gratin 65.00

Menu 7

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Pouletbrust an Waldpilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli 47.00

Menu 8

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Kalbsgesschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Nudeln 69.00

Menu 9

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Hackbraten Waldpilzrahmsauce
Kartoffelstock 43.00

Menu 10

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Schweinspiccata Mailänder Art
Spaghetti, Tomatensauce 49.00

Gerichte mit Nachservice

Menu 11

Suppe nach Angebot

Grüner Salat

Rind und Schweinsbraten
Bratensauce
Gemüsegarnitur
Pommes Frites 51.00

Menu 12

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Hausgemachten Spätzli 49.00

Menu 13

Suppe nach Angebot

Grüner Salat

Roastbeef Sauce Béarnaise
Gemüsegarnitur
Kartoffelgratin 76.00

Menu 14

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Schweinsfiletmedaillon
Morchelrahmsauce
Nudeln 59.00

Menu 15

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Schweinsgulasch
Zwiebel-Paprikasauce
Kartoffelstock 44.00

Menu 16

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Suure Mocke
Kartoffelstock 47.00

Menu 17

Suppe nach Angebot

Grüner Salat

Schweinskarreebraten
Pommery-Senfsauce
Gemüsegarnitur
Kartoffelgratin 51.00

Menu 18

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Emmentaler Lammvoressen
Safransauce
Kartoffelstock 47.00

Menu 19

Fleischsuppe mit Flädli

Währschafte Bernerplatte
Dörrbohnen, Sauerkraut
Salzkartoffeln 53.00

Menu Chinoise

Gemischter Salat

Fondue Chinoise
Rind, Schwein, Poulet, Pferd 300g

süsse und saure Beilagen, Pommes Frites und Reis

49.50

Menu 21

Geräuchertes Felchenfilet mit Toast und Butter
***
Fleischsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen
***
Schweinsfilet an Morchel-Steinpilzsauce
Gemüsegarnitur
Nudeln
***
Apfelsorbet nappiert mit Calvados
***
Rindsfilet an hausgemachter Kräuterbutter
Gemüsegarnitur
Kartoffelgratin

114.00

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

116.00

Menu 23

Geräucherter Lachs mit Meerretichschaum, Toast und Butter
***
Kürbissuppe mit kandiertem Ingwer und Sauerrahmhaube
***
Kalbssteak an Calvadosrahmsauce und Nudeln

94.00

Menu 24

Rindscarpaccio mit frischen Parmesanflocken und Olivenöl nappiert
***
Pastinakensuppe mit einer Rahmhaube
***
Lammrückenfilet an Macadamianusskruste und Balsamicojus
Gemüse und Kartoffelgratin

83.00

Menu 25

Junger Lattichsalat mit Parmesanflocken
***
Geflügelcremesuppe mit einem Pouletspiessli
***
Rinds Entrecôte am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
Gemüse und Kartoffelgratin

83.00

Menu 26

Eisbergsalat mit Speck und Crôutons
***
Orangen-Rüeblisuppe
***
Schweinsfilet an Currysauce mit Reis und Früchten

61.00

Menu 27

Gemischter Salat
***
Rindstatar verfeinert mit Whiskey und Toast und Butter
***
Rindsfilet gratiniert mit einer Tomaten-Parmesankruste
Gemüse und Kartoffelstock
88.00

Menu 28

Zwiebelsuppe mit gratinierter Brot-Käsehaube
***
Grüner Salat
***
Rindszunge an Kapernsauce
Kartoffelstock

50.00

Menu 29

Fleischsuppe mit Flädli
***
Grüner Salat
***
Blätterteig Pastetli mit reichhaltiger Fleischfüllung
Gemüse und Pommes Frites

45.00

Hausgemachte Desserts

Fruchtsalat mi Rahm	12.80
Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	15.80
Brönnti Creme	12.80
Süssmost Creme	12.80
Karamellisierte Vanillecreme	12.80
Emmentaler Merängge mit Rahm	10.80
Emmentaler Merängge mit Glace	13.80
Caramelchöpfli mit Rahm	9.80
Panna Cotta	13.80
Weisses und braunes Tobleronenschokoladenmousse	13.80
Früchte Tiramisu (je nach Saison)	13.80
Parfait Grand Marnier	13.80
Vacherin Glace Torte	13.80
„Zwätschge Lisi“ Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm	13.80

Werfen Sie auch einen Blick in unsere a la Carte Dessert Karte.

Dessert Buffet ab 20 Personen

Brönnti Creme, Fruchtsalat, 3 Sorten Glace, Merängge, Käserei Nidle	19.50

Zum Kaffee

Burkhard-Müntschi	1 Stück	2.20
Champagner Truffe	1 Stück	2.60
Praliné	1 Stück	2.60

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

Anlassplanung im Löie zAarbärg

Bankettabsprache / Menu-Besprechung

Bitte wählen Sie ein Menu pro Gesellschaft aus, für Vegetarier stellen wir ein angepasstes Menu zusammen. Spätestens 5 Tage vor Ihrem Anlass sollten wir das gewünschte Menü sowie die Teilnehmerzahl wissen. Melden Sie uns spätestens 1 Tag vor dem Anlass die genaue Personenanzahl. Das Menu und die Personenanzahl sind verbindlich für die Rechnung. Änderungen vor Ort werden berechnet.

Tischgedeck

Unser Standard-Gedeck ist für Sie im Preis inbegriffen.

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 von 20.00 bis 100.00 Franken für unsere Dienstleistung.

Menu Karten

Gerne drucken wir für Sie die Menu Karten. Löwen Standard 2.00 Fr. pro Karte
Mit Ihrem Foto oder Logo 3.00 Fr. pro Karte

Raum Gestaltung

Die Tisch Ordnungen in unseren Stuben können nur leicht angepasst werden.
Je nach Aufwand verrechnen wir einen Unkostenbeitrag für unsere Dienstleistung.
Die Räumlichkeiten für Ihren Anlass am Mittag können sie gerne bis 17.00 Uhr benützen.

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 Gastgewerbe- und Arbeitsgesetz zwingt uns leider zu Schliessungszeiten.

Preise

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und sind inklusive 8,1 % MWST.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Zapfengeld

Für Ihren eigenen Wein, den wir ausschenken, berechnen wir pro Flasche 75cl ein Zapfengeld von 45.- Franken.

Zahlungsmittel

Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten. Wir sind gerne bereit,
mit EC-Direct / Postcard abzurechnen oder Ihnen eine Rechnung mit
Einzahlungsschein mitzugeben.
Bei Rechnungs-Ausstellung, Zahlungsfrist 10 Tage Netto.
Einzelinkasso ist bei Gesellschaften bis 15 Personen möglich.

Ruhetage

Unser Gasthof bleibt jeweils Montag und Dienstag geschlossen.

**Gerne nehmen wir uns für Ihre Menübesprechung Zeit, wir bitten Sie,
um eine telefonische Voranmeldung. 032 392 18 45**

*«Schön chömet Dir,
zu üs i Löie cho ichere.»*