

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

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	30 Plätze	hinter dem Haus
Terrasse	30 Plätze	vor dem Haus

Apéro Vorschläge

Kleiner Löie Apero		10.00
Grissini natur und mit Rohschinken, Käsewürfeli, Schinkengipfeli		
Mittlerer Löie Apero		18.00
Grissini natur, Käsewürfeli, Bratwurst am Meter, Melonen Rohschinken Spiessli		
Grosser Löie Apero		25.00
Grissini natur, Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella, Dörrzwetschge im Speckmantel, Frühlingsrolle mit Süss- saurer Sauce, Blätterteiggebäck, Antipasti		
Winter Apero 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	2.50
Antipasti	50 g	4.50
Käsewürfeli	20 g	3.50
Melone-Rohschinken Spiessli	1 Stück	3.50
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella	1 Stück	4.50
Gemüse Dip mit 2 Saucen	pro. Pers.	4.00
Rindstatar Crostini	1 Stück	4.50
Schinkengipfeli, Käseküchlein	2 Stück	6.00
Frittierte Chickenwings mit Sauce	1 Stück	2.50
Frühlingsrolle mit Süss-Sauersauce	1 Stück	1.80
Dörrzwetschge im Speckmantel	1 Stück	1.90
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. Das Menu und die Personenanzahl sind verbindlich für die Rechnung. Änderungen vor Ort werden berechnet.

Tellerservice

Menu 1

Suppe nach Angebot
Grüner Salat
Cordon bleu (Schwein)
Saisongemüse
Pommes Frites 39.80

Menu 3

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Schweinsrahmschnitzel
Pfirsichhälfte mit Rahm
Nudeln 37.50

Menu 5

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Kalbssteak an Waldpilzrahmsauce
Saisongemüse
Kartoffelgratin 69.00

mit Morchelsauce +5.00

Menu 2

Suppe nach Angebot
Grüner Salat
Schweinssteak Kräuterbutter
Saisongemüse
Kartoffelgratin 39.00

Menu 4

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Früchten garniert
Reis 38.50

Menu 6

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Lammrückenfilet Macadamia-
nusskruste, Saisongemüse
Balsamicojus, Gratin 64.00

Menu 7

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Pouletbrust an Waldpilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli 39.50

Menu 9

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Hackbraten Waldpilzrahmsauce
Kartoffelstock 37.00

Gerichte mit Nachservice

Menu 11

Suppe nach Angebot

Grüner Salat

Kalbs und Schweinsbraten
Bratensauce
Gemüse garnitur
Pommes Frites 48.50

Menu 13

Suppe nach Angebot

Grüner Salat

Roastbeef Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin 62.00

Menu 8

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Nudeln 56.00

Menu 10

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Schweinspiccata Mailänder Art
Spaghetti, Tomatensauce 39.50

Menu 12

Suppe nach Angebot

Grüner Salat

Schweinsgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Gemüse garnitur
Hausgemachte Spätzli 37.50

Menu 14

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Schweinsfiletmedaillon
Morchelrahmsauce
Nudeln 51.00

Menu 15

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Schweinsgulasch Zwiebel-Paprikasauce Kartoffelstock	37.00

Menu 17

Suppe nach Angebot	
Grüner Salat	
Schweinskarreebraten Pommery-Senfsauce Gemüse garnitur Kartoffelgratin	44.00

Menu 19

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Emmentaler Lammvoressen Safransauce Kartoffelstock	39.00

Menu 16

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Suure Mocke Kartoffelstock	43.00

Menu 18

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Rindgeschnetzeltes Stroganoff Sauce Reis	42.00

Menu 20

Fleischsuppe mit Flädli	
Währschafte Bernerplatte Dörrbohnen, Sauerkraut Salzkartoffeln	48.00

Kinder

Die Kinder dürfen aus der bestehenden Kinderkarte auswählen. Kinder ab 10 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

Gemüsegarntur

Nudeln

Apfelsorbet nappiert mit Calvados

Rindsfilet an hausgemachter Kräuterbutter

Gemüsegarntur

Kartoffelgratin

109.00

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

109.00

Menu 23

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Kürbissuppe mit kandiertem Ingwer und Sauerrahmhaube

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce und Nudeln

87.00

Menu 24

Rindscarpaccio mit frischen Parmesanflocken und Olivenöl nappiert

Pastinakensuppe mit einer Rahmhaube

Lammrückenfilet an Macadamianusskruste und Balsamicojus
Gemüse und Kartoffelgratin

75.00

Menu 25

Junger Lattichsalat mit Parmesanflocken

Geflügelcremesuppe mit einem Pouletspiessli

Rinds Entrecôte am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
Gemüse und Kartoffelgratin

73.00

Menu 26

Eisbergsalat mit Speck und Crôutons

Orangen-Rüebli-suppe

Schweinsfilet an Currysauce mit Reis und Früchten

51.00

Menu 27

Gemischter Salat

Rindstatar verfeinert mit Whiskey und Toast und Butter

Rindsfilet gratiniert mit einer Tomaten-Parmesankruste
Gemüse und Kartoffelstock

76.00

Menu 28

Grüner Salat

Zwiebelsuppe mit gratinierter Brot-Käsehaube

Rindszunge an Kapernsauce

Kartoffelstock

48.00

Menu 29

Grüner Salat

Fleischsuppe mit Flädli

Blätterteig Pastetli mit reichhaltiger Fleischfüllung

Gemüse und Pommes Frites

37.00

Vom Buffet

Gemischter Salat

Fondue Chinoise

Rind, Schwein, Poulet, Pferd

300g

Süsse und saure Beilagen

Pommes Frites und Reis

46.50

Hausgemachte Desserts

Fruchtsalat ohne Rahm	10.80
Fruchtsalat mit Rahm	11.80
Brönnti Creme	9.80
Süssmost Creme	8.50
Karamellisierte Vanillecreme	10.80
Emmentaler Meringues mit Rahm	8.50
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.

Weitere Informationen

Tischgedeck

Unser Standard-Gedeck ist für Sie im Preis inbegriffen.

Nach Wunsch decken wir Ihren Fest-Tisch mit Stoffwäsche auf, gegen einen Aufpreis pro Person +5.00Fr.

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.

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

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.

Zapfengeld

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

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.