

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 Aperero		11.00
Grissini natur und mit Rohschinken, Käsewürfeli, Schinkengipfeli		
Mittlerer Löie Aperero		19.00
Grissini natur, Käsewürfeli, Bratwurst am Meter, Melonen Rohschinken Spiessli		
Grosser Löie Aperero		26.00
Grissini natur, Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella, Dörrzwetschge im Speckmantel, Frühlingsrolle mit Süss- saurer Sauce, Blätterteiggebäck, Antipasti		
Winter Aperero Special		22.00
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 43.50

Menu 3

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Schweinsrahmschnitzel
Pfirsichhälfte mit Rahm
Nudeln 40.80

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 43.00

Menu 4

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Früchten garniert
Reis 42.00

Menu 6

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Lammrückenfilet Macadamia-
nusskruste, Saisongemüse
Balsamicojus, Gratin 62.00

Menu 7

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Pouletbrust an Waldpilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli 44.00

Menu 9

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Hackbraten Waldpilzrahmsauce
Kartoffelstock 37.00

Gerichte mit Nachservice

Menu 11

Suppe nach Angebot

Grüner Salat

Rind und Schweinsbraten
Bratensauce
Gemüse garnitur
Pommes Frites 46.00

Menu 13

Suppe nach Angebot

Grüner Salat

Roastbeef Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin 65.00

Menu 8

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Kalbsgesschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Nudeln 59.00

Menu 10

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Schweinspiccata Mailänder Art
Spaghetti, Tomatensauce 41.00

Menu 12

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Hausgemachten Spätzli 43.50

Menu 14

Suppe nach Angebot

Gemischter Salat

Schweinsfiletmedaillon
Morchelrahmsauce
Nudeln 56.00

Menu 15

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Schweinsgulasch Zwiebel-Paprikasauce Kartoffelstock	43.00

Menu 17

Suppe nach Angebot	
Grüner Salat	
Schweinskarreebraten Pommery-Senfsauce Gemüse garnitur Kartoffelgratin	47.00

Menu 19

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Emmentaler Lammvoressen Safransauce Kartoffelstock	44.00

Menu 16

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Suure Mocke Kartoffelstock	43.00

Menu 18

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Rindgeschnetzeltes Stroganoff Sauce Reis	45.00

Menu 20

Fleischsuppe mit Flädli	
Währschafte Bernerplatte Dörrbohnen, Sauerkraut Salzkartoffeln	49.50

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

Gemüsegar nitur

Nudeln

Apfelsorbet nappiert mit Calvados

Rindsfilet an hausgemachter Kräuterbutter

Gemüsegar nitur

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

89.00

Menu 24

Rindscarpaccio mit frischen Parmesanflocken und Olivenöl nappiert

Pastinakensuppe mit einer Rahmhaube

Lammrückenfilet an Macadamianusskruste und Balsamicojus
Gemüse und Kartoffelgratin

79.00

Menu 25

Junger Lattichsalat mit Parmesanflocken

Geflügelcremesuppe mit einem Pouletspiessli

Rinds Entrecôte am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
Gemüse und Kartoffelgratin

79.00

Menu 26

Eisbergsalat mit Speck und Crôutons

Orangen-Rüebli-
suppe

Schweinsfilet an Currysauce mit Reis und Früchten

55.00

Menu 27

Gemischter Salat

Rindstatar verfeinert mit Whiskey und Toast und Butter

Rindsfilet gratiniert mit einer Tomaten-Parmesankruste
Gemüse und Kartoffelstock

81.00

Menu 28

Zwiebelsuppe mit gratinierter Brot-Käsehaube

Grüner Salat

Rindszunge an Kapernsauce

Kartoffelstock

48.00

Menu 29

Fleischsuppe mit Flädli

Grüner Salat

Blätterteig Pastetli mit reichhaltiger Fleischfüllung

Gemüse und Pommes Frites

39.50

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	11.80
Fruchtsalat mit Rahm	12.80
Brönnti Creme	10.80
Süssmost Creme	11.80
Karamellisierte Vanillecreme	11.80
Emmentaler Meringues mit Rahm	9.80
Emmentaler Meringues mit Glace	12.80
Caramelchöpfli mit Rahm	8.80
Panna Cotta	12.80
Weisses und braunes Schokoladenmousse	13.80
Früchte Tiramisu (je nach Saison)	13.80
Parfait Grand Marnier	13.80
Vacherin Glace Torte	12.80
Dessert Variation	19.50
„Zwätschge Lisi“ Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm	12.80
Waldbeer- Gratin mit Vanilleglace	14.80
3 Stück mini Patisserie	11.50
Käseteller aus der Region	18.50

Ab 20 Personen Dessert Buffet

Buffet 1

Brönnti Creme, Fruchtsalat, 3 Sorten Glace, Meringues, Käserei Nidle	18.50
--	-------

Buffet 2

Brönnti Creme, Fruchtsalat, Tiramisu, Panna Cotta, Schokoladenmousse, Cremeschnitte, Meringues mit Käserei Nidle, Käseplatte mit Früchtebrot	27.00
--	-------

Zum Kaffee

Burkhard-Müntschli	1 Stück	2.00
Champagner Truffe	1 Stück	2.50
Praliné	1 Stück	2.50

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.