

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

Apéro Vorschläge

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

Chips, Erdnüsse, Popcorn	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
Frittierte Chickenwings mit Sauce	1 Stück	2.80
Frühlingsrolle mit Süss-Sauersauce	1 Stück	1.90
Dörrzwetschge im Speckmantel	1 Stück	1.90

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 44.50

Menu 2

Suppe nach Angebot
Grüner Salat
Schweinssteak Kräuterbutter
Saisongemüse
Kartoffelgratin 44.00

Menu 3

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Schweinsrahmschnitzel
Pfirsichhälfte mit Rahm
Nudeln 43.00

Menu 4

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Früchten garniert
Reis 44.00

Menu 5

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Kalbssteak an Waldpilzrahmsauce
Saisongemüse
Kartoffelgratin 72.00

Menu 6

Suppe nach Angebot
Gemischter Salat
Lammrückenfilet Macadamia-
nusskruste, Saisongemüse
Balsamicojus, Gratin 63.00

mit Morchelsauce +5.00

Menu 7

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Pouletbrust an Waldpilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli	45.00

Menu 9

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Hackbraten Waldpilzrahmsauce Kartoffelstock	38.00

Gerichte mit Nachservice

Menu 11

Suppe nach Angebot	
Grüner Salat	
Rind und Schweinsbraten Bratensauce Gemüse garnitur Pommes Frites	47.00

Menu 13

Suppe nach Angebot	
Grüner Salat	
Roastbeef Sauce Béarnaise Gemüse garnitur Kartoffelgratin	67.00

Menu 8

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Kalbsgesschnetzeltes Champignonrahmsauce Nudeln	62.00

Menu 10

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Schweinspiccata Mailänder Art Spaghetti, Tomatensauce	43.00

Menu 12

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Schweinsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Hausgemachten Spätzli	44.50

Menu 14

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Schweinsfiletmedaillon Morchelrahmsauce Nudeln	57.00

Menu 15

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Schweinsgulasch Zwiebel-Paprikasauce Kartoffelstock	42.00

Menu 17

Suppe nach Angebot	
Grüner Salat	
Schweinskarreebraten Pommery-Senfsauce Gemüse garnitur Kartoffelgratin	48.00

Menu 19

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Emmentaler Lammvoressen Safransauce Kartoffelstock	45.00

Menu 16

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Suure Mocke Kartoffelstock	45.00

Menu 18

Suppe nach Angebot	
Gemischter Salat	
Rindgeschnetzeltes Stroganoff Sauce Reis	46.00

Menu 20

Fleischsuppe mit Flädli	
Währschafte Bernerplatte Dörrbohnen, Sauerkraut Salzkartoffeln	50.50

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

110.00

Menu 22

Gemischter Salat

Weissweinsuppe mit Brotrôutons in der Espresso-Tasse serviert

Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce und Nudeln

Kalbsfilet an Pflaumen-Haselnusssauce und Butterreis

Rindsfilet mit Tonkabohnenjus, Kartoffelgratin und Gemüse

110.00

Menu 23

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Kürbissuppe mit kandiertem Ingwer und Sauerrahmhaube

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce und Nudeln

90.00

Menu 24

Rindscarpaccio mit frischen Parmesanflocken und Olivenöl nappiert

Pastinakensuppe mit einer Rahmhaube

Lammrückenfilet an Macadamianusskruste und Balsamicojus
Gemüse und Kartoffelgratin

80.00

Menu 25

Junger Lattichsalat mit Parmesanflocken

Geflügelcremesuppe mit einem Pouletspiessli

Rinds Entrecôte am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
Gemüse und Kartoffelgratin

80.00

Menu 26

Eisbergsalat mit Speck und Crôutons

Orangen-Rüebli-suppe

Schweinsfilet an Currysauce mit Reis und Früchten

57.00

Menu 27

Gemischter Salat

Rindstatar verfeinert mit Whiskey und Toast und Butter

Rindsfilet gratiniert mit einer Tomaten-Parmesankruste
Gemüse und Kartoffelstock

83.00

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

39.90

Vom Buffet

Gemischter Salat

Fondue Chinoise

Rind, Schwein, Poulet, Pferd

300g

süsse und saure Beilagen

Pommes Frites und Reis

48.50

Hausgemachte Desserts

Fruchtsalat ohne Rahm	11.80
Fruchtsalat mit Rahm	12.80
Brönnti Creme	11.80
Süssmost Creme	11.80
Karamellisierte Vanillecreme	12.80
Emmentaler Meringues mit Rahm	10.80
Emmentaler Meringues mit Glace	13.80
Caramelchöpfli mit Rahm	9.80
Panna Cotta	13.80
Weisses und braunes Schokoladenmousse	13.80
Früchte Tiramisu (je nach Saison)	13.80
Parfait Grand Marnier	13.80
Vacherin Glace Torte	13.80
Dessert Variation	19.80
„Zwätschge Lisi“ Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm	13.80
Waldbeer- Gratin mit Vanilleglace	15.80

Ab 20 Personen Dessert Buffet

Buffet 1

Brönnti Creme, Fruchtsalat, 3 Sorten Glace, Meringues, Käserei Nidle	19.50
--	-------

Buffet 2

Brönnti Creme, Fruchtsalat, Tiramisu, Panna Cotta, Schokoladenmousse, Cremeschnitte, Meringues mit Käserei Nidle, Käseplatte mit Früchtebrot	28.00
--	-------

Zum Kaffee

Burkhard-Müntschli	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.

Weitere Informationen

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 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 8,1 % 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.