

Bankett- und Partyservice



ZUM GOLDENEN LÖWEN

Hotel - Restaurant

Impressionen









Wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern wollen. Um Ihnen die Planung zu erleichtern und die Absprache angenehm kurz zu halten, haben wir einige Positionen zusammengestellt, die wir dann zum Absprachetermin mit Ihnen gemeinsam erarbeiten.

Bis zur Besprechung Ihrer Veranstaltung sollten Sie sich folgende Punkte überlegen!

Wie viele Erwachsene, wie viele Kinder zwischen 6 und 12 Jahren (halbe Speisenberechnung) werden anwesend sein?

Etwaige Korrekturen der Teilnehmerzahl benötigen wir bis spätestens drei Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich und durch uns schriftlich bestätigt. Bitte lesen Sie die AGB's.

Eine Reduzierung können wir danach preislich nicht mehr berücksichtigen.

Wie soll der Anlasstext für die Menü-, Büffetkarte und des Aushangs sein?
Zum Beispiel: „50. Geburtstag von Max“

Für welche Uhrzeit haben Sie Ihre Gäste eingeladen? Sie als Gastgeber sollten etwa eine halbe Stunde vorher eintreffen, um wenn nötig, letzte Absprachen mit Ihrer Servicekraft zu treffen.

Aperitif:

Sie können einzeln wählen oder kombinieren.
Zum Beispiel:

-Sekt, Prosecco
auf Wunsch mit Orangensaft,
mit gezuckerter Hibiskusblüte, mit Pfirsichlikör
oder auf Wunsch mit Cassis als Kir Royal,
„Hugo“: Sekt, Holundersaft, Minze, Soda
„Aperol Sprizz“: Aperol, Sekt, Wasser

-Fruchtcocktail, auch alkoholfrei,
mit Fruchtspieß

-Campari Orange, Campari Soda

Gerne können zu Beginn oder im Laufe der Veranstaltungen Cocktails, wie z.B. Mojito, Caipirinha etc. bestellt werden.

Absprachetermin

Die Beratung und die Ablaufnotierung zu Ihrer Veranstaltung führen Jennifer Luther oder Angelo Knorr durch. Falls Sie nicht von uns kontaktiert wurden, vereinbaren Sie bitte sechs Wochen vor der Veranstaltung einen Termin! Höflich bitten wir Sie um Verständnis, dass wir ungeplant keine Absprachen halten können. Wir benötigen zwanzig Minuten, maximal eine halbe Stunde Ihrer geschätzten Zeit! Wir vergeben Termine halbstündig. Vielen Dank! Tel.:06195/99070

„Fresh Lion“
alkoholfrei



Prosecco mit
Hibiskusblüte



„Hugo“



„Aperol Sprizz“



Speisen:

Was soll es zu essen geben?

Ein Büffet ist ab 25 Personen möglich!

Ein Menü ist bis zu 40 Personen möglich!

Die Wahl aus der Restaurantkarte oder einer kleinen, individuellen Speisekarte ist bis zu einer Gästezahl bis maximal 20 Personen möglich!

Menü:

Auf den folgenden Seiten finden Sie das „Wunschmenü“.

Dort können Sie innerhalb der einzelnen Preiskategorien Ihr Menü individuell zusammenstellen. Kategorie 1, 2 und 3 sind auf vier Gänge ausgelegt. Kategorie 4 kann durch einen Fischgang und Sorbet erweitert werden.

Die Vorspeise wird auf einem großen Teller serviert.

Die Suppe in der Suppentasse.

Hauptgang:

Ihre Gäste bekommen einen warmen, leeren Teller serviert. Zwei Fleischsorten werden auf Platten oder in Schüsseln angerichtet. Die Saucen werden auch separat in Saucieren gereicht. Die Beilagen kommen in Schüsseln. Der Hauptgang wird solange nachgereicht bis die Platten und Schüsseln nicht mehr leer werden.

Das Dessert wird serviert in der Schale oder auf dem Teller. Es sei denn es wird ein Eisbüffet oder der Schokoladenbrunnen bestellt.

Selbstverständlich sind Sie nicht an diese Vorschläge gebunden. Gerne können Sie eigene Wünsche oder Änderungen mitteilen. Bei höherwertigem Tauschen orientiert sich der Preis nach der nächsten Kategorie.

Büffet:

Der kalte Teil der Speisen ist bereits zu Beginn aufgebaut. Die Warmhaltegeräte stehen ebenfalls bereit. Die warmen Speisen kommen jedoch erst kurz vor der Büffeteröffnung in die Geräte. Die Uhrzeit ist deshalb mit der Servicekraft genau abzustimmen.

Getränke:

Soll es Flaschenweine geben?

Der Vorteil: Sie suchen Weine aus und nach dem Aperitif, wenn sich die Gäste setzen, bekommt jeder mindestens zwei Sorten Wein angeboten. Wer etwas anderes bevorzugt, kann sofort weitere Getränke wie Biere oder Softdrinks bestellen. Allgemein stehen große Flaschen Wasser auf dem Tisch bereit. Falls Sie sich für den Wein entscheiden, können die Flaschen ebenfalls auf den Tisch gestellt werden, damit sich die Gäste nach Belieben selbst nachschenken können. Die Weine können jedoch auch auf einen Servicetisch gestellt werden und die Servicekraft schenkt Ihren Gästen nach.

Soll es nach dem Essen einen Schnapswagen geben? Der Wagen rundet das Angebot ab. Verschiedene kalte und ungekühlte Spirituosen sowie Liköre werden in Flaschen präsentiert. Entsprechende Gläser, Eis und Zitrone stehen bereit. Wer möchte bekommt eingeschickt und/oder bestellt einen Kaffee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee...

Soll es am Nachmittag Kaffee geben?

Wir decken eine Kaffeetafel ein und stellen den Kuchen auf das Büffet. Kuchen können Sie gerne selbst mitbringen oder von uns bestellen lassen. Wir berechnen Gedeckpreise.

Hotelzimmer:

Sie können Ihren Gästen gerne den Hinweis geben, dass eine Übernachtung in unserem Hause möglich ist. Es gilt hier die Standardrate. Falls Sie für Ihre Gäste buchen und die Rechnung übernehmen, dann werden die Übernachtungen in der Gesamtrechnung ausgewiesen und um 10% rabattiert. Um Doppelbuchungen zu vermeiden, sollten entweder alle Reservierungen über Sie oder direkt über Ihre Gäste laufen.

Rechnung:

Nach Ihrer Veranstaltung senden wir Ihnen die Rechnung per Post. Sie können in Ruhe die Positionen kontrollieren und bei Bedarf Rücksprache nehmen. Gerne freuen wir uns über zeitigen Ausgleich auf unser angegebene Konto. Selbstverständlich können Sie auch in BAR oder mit Karte bezahlen.

„Wunschmenü“

Sie haben die Wahl



Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen.
Wählen Sie aus jeder Gruppe ein Gericht und gestalten so Ihr individuelles Menü.

Kategorie 1 4 Gang Menü für € 32,50 p.P.

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Vinaigrette
Croutons und Baguette

Schwarzwälder Schinken an Honigmelone
und kleinem Salatbouquette mit Vinaigrette
dazu Baguette

Blattsalate mit Sonnenblumenkernen
dazu Joghurtdressing und Baguette

Suppen

Kraftbrühe vom Rind
zur Auswahl mit
-Pfannkuchenstreifen
-Backerbsen
-Reis
-Fadennudeln

Blumenkohlcremesuppe
Brokkolicremesuppe
Selleriecremesuppe
Kartoffelcremesuppe

Hauptgang (wählen Sie zwei Gerichte)

Schmorbraten vom Rind mit dunkler Sauce

Schweinenackenbraten mit Biersauce

Schweinebraten im eigenen Saft glaciert

Schnitzel paniert, Zitrone und Braune Sauce

Schweinegeschnetzeltes mit Champignons

Dazu servieren wir immer eine
Gemüsevariation
mit Karotten und Blumenkohl

Sättigungsbeilagen(wählen Sie zwei)

-Reis
-Salzkartoffeln
-Kroketten
-Rösti

Dessert

Obstsalat mit einer Kugel Vanilleeis

Schokoladenpudding mit Obst

Milchreis mit Pumpernickel

Haselnusscreme mit Obstgarnitur

Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen. Wählen Sie aus jeder Gruppe ein Gericht und gestalten so Ihr individuelles Menü.

Kategorie 2 4 Gang Menü für € 37,00 p.P.

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Vinaigrette
Croutons, dazu gebratene Champignons
Baguette

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen
Joghurdressing und Baguette

Parmaschinken an Honigmelone
und kleinem Salatbouquette mit Balsamicodressing
dazu Baguette

Bunter Salatteller mit gebratenen Leberstreifen
dazu Joghurdressing und Baguette

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
an kleinem Salatbouquette mit Vinaigrette
Baguette

Graved Lachs an Honig-Senfsauce
kleines Salatbouquette mit Vinaigrette
Baguette

Suppen

Kraftbrühe vom Rind oder Geflügel
zur Auswahl mit
-„Royal“ -Eierstich
-Markklößchen
-Maultaschen
-Grießklößchen

Frankfurter Kräuterrahmsuppe
Karottencremesuppe mit Kocos und Ingwer
Lauchcremesuppe
Gurkencremesuppe

Hauptgang (wählen Sie zwei Gerichte)

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce

Rinderspiessbraten

Schweinebraten an Champignonrahmsauce

Schweinemedallions an Sc. Béarnaise

Putenmedallions in Metaxasauce

Geflügelcurry mit Ananas

Dazu servieren wir immer
eine Gemüsevariation
mit Karotten und Blumenkohl, Brokkoli
und panierten Champignons

Sättigungsbeilagen (wählen Sie zwei)

- Reis
- Salzkartoffeln
- Kroketten
- Rösti
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Spätzle
- Bandnudeln
- Semmelklöße

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
o. Kirschen, o. Schokoladensauce

Dunkles Mousse au chocolate
an einer Obstgarnitur und Eis

Creme Karamel an Obst

Karamelparfait an Obst

Schokoladen - Chilli Mousse

Gemischtes Eis mit Obst

Haselnusscreme an Vanilleeis

Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen. Wählen Sie aus jeder Gruppe ein Gericht und gestalten so Ihr individuelles Menü.

Kategorie 3 **4 Gang Menü für € 40,00 p.P.**



Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Grapefruit-Zitrusdressing, Fitnessbaguette

Blattsalate mit weißem Balsamicodressing dazu gebackene Garnelen im Kartoffelnest helles und dunkles Baguette

Honigmelone mit Schinken und Tomate mit Mozzarella dazu ein Salatbouquette und Baguette

Rosa gebratenes Roastbeef an Remouladensauce dazu eine Salatbouquette mit Walnußdressing helles und dunkles Baguette

Gebratener Zander auf Blattspinat Rieslingsauce und Rosa Beeren Baguette

„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce Baguette

„Romana Salat“ mit Parmesan-Sardellendressing tranchierte Putenbrust und Baguette

Suppen

Kraftbrühe vom Rind oder Geflügel zur Auswahl mit
-Entenbruststreifen
-Basilikumnocken
-„Badische Hochzeitssuppe“ mit Gemüse, Maultaschen und Markklößchen

Brunnenkressesuppe
Süßkartoffel-Zucchinicremesuppe
Cappuccino der Frankfurter Kräutern in der Tasse serviert mit Sahnehaube
Kartoffelsuppe mit Baconscheibe
Krabbencremesuppe
Rote-Beete-Creme mit Zitronensahne
Käse-Lauchsuppe
Tomatencremesuppe mit Sago

Hauptgang (wählen Sie zwei Gerichte)

Tafelspitz vom Rind mit Grüner Sauce

Roastbeef tranchiert an Sc. Béarnaise

Schweinefilet am Stück gebraten an Cognacrahmsauce

Schweinemedallion im Serranomantel

Schweinegeschnetzeltes in Rahm mit Pilzen

Putensteaks unter der Kräuterkruste

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“

Rinderfiletstreifen in Rahm

Wildbraten „Hubertus“ mit Waldpilzen

Dazu servieren wir immer eine Gemüsevariation mit Karotten und Blumenkohl, Brokkoli und panierten Champignons

Sättigungsbeilagen (wählen Sie zwei)

- Reis
- Salzkartoffeln
- Kroketten
- Kartoffelklöße
- Spätzle
- Bandnudeln
- Kartoffelrösti
- Semmelklöße

Dessert

Cappuccino-Creme Brulée mit Eis

Orangenmousse an der Hippenmasse

Tiramisu an Eis

Helles und dunkles Schokoladenmousse an Eis und Obstgarnitur

Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen. Wählen Sie aus jeder Gruppe ein Gericht und gestalten so Ihr individuelles Menü.

Kategorie 4 4 Gang Menü für € 45,00 p.P.

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit gebratenen Riesengarnelen dazu dreierlei Baguette

Blattsalate an Himbeerdressing dazu ein gebratenes Lachsfilet helles und dunkles Baguette

Vorspeisenvariation mit Miniwrap Lachs unter der Kartoffelhaube, Roastbeef Dip von getrockneten Tomaten an kleinem Salatbouquette

Shrimpscocktail mit geröstetem Toastbrot

Bandnudeln mit Ruccola und Pinienkernen

Blattsalat mit gebratenen Rindersteakstreifen

Suppen

Ochsenschwanzsuppe zur Auswahl mit
-Rinderfiletstreifen
-Ricottaravioli
-mit Gemüseperlen und Sherry

Hauptgang (wählen Sie zwei Gerichte)

wenn Sie zum Fleisch auch Fisch zum Hauptgang wählen muss es als weiterer Gang serviert werden (+ € 8,-).
Ein Sorbet zum neutralisieren ist notwendig. (+ € 4,-)

Rinderfilet tranchiert mit Waldpilzen und Sc. „Cafe de Paris“

Kalbsbraten in Morchelrahmsauce

Schweinefilet gefüllt mit Champignonduxelles

Rehbraten „Baden Baden“ Preiselbeeren und Birnen

Schweinefiletgeschnetzeltes in Rahm mit Pilzen

Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce

Rinderfiletstreifen mit Perlzwiebeln und Rotweinsauce



Gebratener Zander an Paprikaschaum

Seezungenröllchen mit Lachsfarce

Dazu servieren wir immer Speckbohnenbündchen und glacierte Karotten

Sättigungsbeilagen (wählen Sie zwei)

- Reis mit Wildreis gemischt
- Risotto
- Kartoffelplätzchen
- Rösti
- Kartoffeln in Petersilienbutter
- Kartoffelgratin
- Herzoginkartoffeln
- Spätzle
- Bandnudeln
- Blattspinat

Sorbet als Zwischengang

- Champagnersorbet
- Zitronensorbet
- Himbeersorbet
- Mangosorbet
- Hugosorbet

Dessert

Schokoladenbrunnen (ab 25 Personen) mit Obststücken, Brot und Bisquit

Profiteroles mit Vanillecreme gefüllt an Eis

„Eisbombe“ Platte mit verschiedenen Eiskugeln

Brownie mit Schokoladensauce und Vanilleeis

Beerengrütze in Vanillesauce

Baileys-Mousse mit Eis

weitere Menüvorschläge

Menü mit Wild € 37,00 p.P.

Bunter Salatteller mit fruchtiger Himbeervinaigrette
dazu Baguette

Leichtes Frankfurter Kräuterrahmsüppchen

Geschnetzeltes vom Kalb nach „Züricher Art“
mit frischen Champignons

Reh- oder Wildschweinbraten „Baden Baden“
mit Preiselbeerbirnen

Speck-Rosenkohl und Apfelrotkraut
in Butter geschwenkte Spätzle und Kartoffelklöße

Tiramisu an Früchten und Eis



Menü Goldener Löwe € 35,00 p.P.

Salate der Saison mit Joghurtdressing
gebratenen Champignons und Baguette

Kraftbrühe mit Klößchen vom Rindermark

Schmorbraten vom Rind mit Burgundersauce

Schweinemedallions à la Crème
mit frischen Champignons

Gemüsevariation

Rösti, Spätzle und Kartoffelklöße

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und einem Sahnehäubchen

Menü Goldener Löwe plus € 42,00

Bunter Salat mit gebratener Hähnchenbrust
an einem Curry-Fruchtdressing und Ciabattabrot

Karottencremesuppe mit frischem Ingwer

Schweinefilet mit Champignonduxelles gefüllt

Entrecoté mit Sauce „Café de Paris“
und angeschwitzten Silberzwiebeln

gebratenes Gemüse

Herzoginkartoffeln und Spätzle

Mille feuille von Schwarzwälder Kirsch

Büffet

Sie können unsere Vorschläge annehmen oder nach Belieben zusammenstellen!



Die Büffets können auch gerne zur Lieferung bestellt werden. Falls Sie kein Geschirr, Besteck und Gläser haben, liefern wir es mit. Da wir das Lieferequipment ausleihen, wird es weiterberechnet. Wir holen es ungespült zurück und berechnen pro Teil € 0,35.

Büffet Goldener Löwe I

€ 32,50 p.P.
(rustikal)

Melone mit Bauernschinken

„Vitello tonnato“ vom Schweinerücken
mit Thunfischsauce

Eingelegtes Gemüse
mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Perlzwiebeln

Geflügelsalat mit Ananas
Lauch und Cremé Fraiche

Blattsalate und Dressings

Baguette und Butter

Tomatensuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Hähnchenschenkel in Paprikarahm

Schweinegulasch mit Kartoffelstücken und Zwiebeln

Rinderbraten in dunkler Sauce

Gemüsevariation, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, Langkornreis

Schokoladen-Sahnepudding

Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstsalat

Büffet Goldener Löwe II

€ 37,00 p.P.
(Hausbüffet)

Büffet Goldener Löwe III

€ 45,50 p.P.
(etwas ganz besonderes)



Fischvariation
Geräucherter und gebeizter Lachs
Makrele und Forelle
Sahnemeerrettich
Honig-Senf-Dillsauce

Eismeershrimps in Cocktailsauce
mit Pfirsich und Ananas

Serranoschinken an Honigmelone

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Roastbeef mit geschrotetem Pfeffer gegart
Tatarensauce

Blattsalate
Walnussvinaigrette und Joghurtsauce

Brotsortiment
Butter und Knoblauchbutter

Consommé vom Rind mit Nudeln

Partykrustenbraten „Sugar Ham“

Hähnchencurry

Rinderschmorbraten

Lachswürfel
in Bandnudeln mit Sahnesauce

Gemüsevariation
Spätzle und Salzkartoffeln
Langkornreis

Dunkles Mousse au chocolate

Cremé Brullée, Obstplatte

zusätzlich können Sie eine
Platte mit aufgetürmten Eiskugeln
für € 3,50 p.P. wählen

„Black Tiger“ Riesengarnelen
in Oliven-Knoblauchöl gebraten

Norwegischer Lachs am Stück
und Lachspralinen

Entenbrusttranchen
dazu ein Mango-Orangenchutney

Marinierter Schafskäse auf Ruccola

Blattsalate
Vinaigrette mit weißem Balsamico
Thousand Island Dressing

Brotsortiment
mit Ciabatta
hellem und dunklem Baguette
Graubrot
Butter und Knoblauchbutter

Klare Ochsenschwanzsuppe

Kalbsbraten in Morchelrahmsauce

Schweinefilet
gefüllt mit Champignonduxelles

Rinderhüftstreifen mit Schalotten

Zander auf Blattspinat mit Safransauce

Gemüsevariation
Spätzle, Risoleekartoffeln

Auswahl von Käse und Trauben

Cappuccinocreme

Platte mit aufgetürmten Eiskugeln

Frisch aufgeschnittenes Obst



Bayrisches Büffet

€ 31,50 p.P.

Obazda
Brezeln, Brot, Butter
Weißwürstel mit süßem Senf
Rettich, Radischen, Krautsalat, Kartoffelsalat
Tafelspitzsülze mit Remouladensauce

Leberknödelsuppe
Regensburger Wurstsalat
Fleischkäse
Krustenbraten
kleine Grillhaxen
Bayrisch Kraut, Semmelknödel

Bayerische Creme
Obstsalat
Käseplatte

*natürlich gibt es zum Bayrischen Büffet
entsprechenden Tischschmuck
mit weiß-blauer Raute*

Hessisches Büffet

€ 31,50 p.P.

Hausmacher Presskopf, Blut- und Leberwurst
Handkäse mit Musik
Schweinemetz, lecker angemacht
Matjestatar mit Äpfeln, Zwiebeln
und Gewürzgurken, gehackte Eier
Brezeln, Brotsortiment
Butter und Quark
Krautsalat mit gebratenem Speck
Hessischer Wurstsalat

Frankfurter Kräutersuppe
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce
Eier in Grüner Sauce
„Orber“ Schmorgulasch
Rippchen mit Sauerkraut
Kartoffelpüree
Salzkartoffeln
Variation von Gemüse

Der Traum vom Apfel = Apfeltiramisú
Rote Beerengrütze
Vanillesauce
Haselnusscrème



Hochzeits-Pauschale

...und die Kosten sind überschaubar!



von 17:00 - 02:00 Uhr, oder 9 Stunden
bis 40 Teilnehmer € 79,50
bis 60 Teilnehmer € 75,50
ab 61 Teilnehmer € 72,50

Getränke

Aperitif, zwei zur Auswahl
Softdrinks
Brühkaffee
Wein zur Auswahl: (zwei Sorten)
Rauenthaler Steinmächer
Riesling Kabinett, Trocken
Ruppertsberger Reiterpfad
Riesling Kabinett, Halbtrocken
Deidesheimer Dornfelder Rotwein
Halbtrocken, Trocken
Yellow Tail Cabernet Sauvignon, Trocken

Biere vom Fass und aus der Flasche

Büffet: Goldener Löwe II

Fischvariation
Geräucherter und gebeizter Lachs,
Makrele und Forelle
Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dillsauce
Eismeershrimps in Cocktailsauce
mit Pfirsich und Ananas
Serranoschinken an Honigmelone
Tomate-Mozzarella-Basilikum
Roastbeef mit geschrotetem Pfeffer gegart
Tatarsauce
Blattsalate mit Walnussvinaigrette
und Joghurtsauce
Brotsortiment, Butter und Knoblauchbutter
Consommé vom Rind mit Nudeln
Partykrustenbraten „Sugar Ham“
Hähnchencurry
Lachswürfel in Bandnudeln mit Sahnesauce
Gemüsevariation
Spätzle und Salzkartoffeln, Langkornreis
Dunkles Mousse au chocolate
Cremé Brullée, Obstplatte

Ausstattung

Veranstaltungsraum
Tischdecken
Kerzen
Service

Extras

Zusätzliche Kosten entstehen zum Beispiel für:
Spirituosen (Kurze, Longdrinks, Hütchen...) werden
nach Verbrauch berechnet.
Gerne können Sie den Schnapswagen bestellen.
Ein oder zwei Runden mit dem Schnapswagen sind
üblich.

Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, etc.
Dekoration ca. € 20,00 pro Blumengesteck
Stuhlhussen € 6,00 pro Stück
Nachzuschlag ab 02:00 Uhr
€ 50,00 pro angefangene Stunde.

So kann es gehen

Je nach dem wann Sie zu uns kommen
und nach Wetterlage können Sie:
-Den Aperitif im Garten einnehmen
und dann in den Raum wechseln.
-Kaffee und Kuchen im Garten einnehmen,
draußen bleiben oder in den Raum wechseln.
-Die ganze Feier im Garten durchführen.
Zur Not muss allerdings immer ein Raum bereit stehen.
-Den Aperitif und das Büffet im Raum einnehmen,
und die Hochzeitstorte nach dem Essen anschneiden.

Sie sehen, es gibt viele Möglichkeiten
„Ihren Tag“ zu gestalten

Spanisches Büffet

€ 33,50 p.P.



Boquerones en Vinagre
(eingelegte Sardellen)
Datiles con Bacon
(Datteln mit Speck)

Ajoli (Knoblauchmayonaise) mit Baguette
Calamares fritos (frittierte Calamaris)
Gegrilltes Gemüse mit Manchego
(Schafskäse)

Gefüllte Kirschpaprika mit Frischkäse
Spanische Wurstspezialitäten
Frittierte Paprika mit Meersalz und Olivenöl
Reissalat mit Meeresfrüchten

Sopa de ago (Knoblauchsuppe mit Sherry)
Albondigas (Hackbällchen in pikanter Tomatensauce)
Spanferkelrollbraten mit Mojopicon
Geschmorte Kaninchenkeule mit Pilzen und spanischem Weißwein
Butterbohnen
Backkartoffeln und Reis

Crème Catalan
Orangenmousse

Grillbüffet

€ 27,50 p.P.



Wir grillen für Sie in unserem Sommergarten,
oder auch gerne bei Ihnen zu Hause.

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Baguette, Butter
Bratwürste
Spare Ribs „Leiterchen“
Schweinenackensteaks
Chicken Wings, Wedgeskartoffeln,
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gegrilltes Gemüse
Verschiedene Dips
bei mindestens 30 Teilnehmern

Zusätzlich grillen wir:
Dorade im Ganzen, 10 Stück für € 130,-

Veggie Büffet

€ 30,00 p.P



Couscous mit Zitrone und Minze
Tomate Mozzarella Basilikum
gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Blattsalate und Dressings
Schafskäsesalat
halbierte Eier hübsch garniert

Frankfurter Kräuterrahmsuppe
Kohlrabischnitzel mit kalter Senfsauce
Tofuwürstchen
Weizenblinis
Gemüselasagne
Kartoffelplätzchen
Pilzpfanne mit Spätzle

Limonencreme
frischer Obstsalat
Schokoladenpudding

Eisbüffet

Die ideale Ergänzung zu Ihrem Büffet!
ab 25 Personen
€ 6,90 pro Person
Viele Eissorten
warme Schokoladensauce
und Schattenmorellen
Eierlikör, Baileys, Sahne



Schokoladenbrunnen

ab 25 Personen
zusammen mit dem Eisbüffet € 8,90

€ 6,90 pro Person
Vollmilchschokolade
Brotstücke
Obst
Bisquit

Fingerfood

Essen ohne Besteck

Es gibt viele Möglichkeiten ohne Besteck zu Essen. Im Stehen, am Stehtisch, am Büffet, sitzend auf der Couch zu Hause. Perfekt für Empfänge, Meetings, Freunde treffen oder auch einfach für vorneweg.

Canapées

Preis pro Stück € 2,10
mit Kassler, Putenbrust, Frischkäse,
Schweinebraten, Camembert, Salami,
roher Schinken, diverse Wurstsorten

Preis pro Stück € 2,30
mit Schinken und Spargel, Tatar vom Rind,
rosa gebratenes Roastbeef
Roquefort, Brüsseler Pastete

Preis pro Stück € 2,50
mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Shrimps,
Fischterriner, Parmaschinken, Schweinefilet,
Entenbrust



Klein und fein

Preis pro Stück € 0,80
Blätterteigtaschen gemischt gefüllt

Preis pro Stück € 0,90
Räucherlachs im Wrap
Minitartelettes
Laugenkonfekt

Im Glas

Preis pro Stück € 2,50
Rinderspieß mit Oliven und Paprika
Schweinefilet und Gemüse
Pangasiusfilet „Lemon“
Viktoriabarschfilet mit Chili
Hackfleischbällchen

Preis pro Stück € 2,80
Putenbrust mit Zitronenthymiansauce
Poulardenbrust an Papaya
Roastbeef mit Oliven und Pepperoni
Pochierter Lachs mit Kartoffelhaube
Geräucherter Lachs und Sahnemeerrettich
Melone mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella-Basilikum
Miniwraps

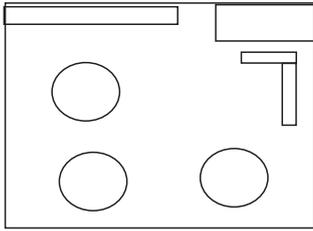
Auf großem Teller angerichtet
50 Teile € 75,00
Frühlingsrollen, Käsesticks, Jalapenos
Miniwraps, Garnele im Kartoffelnest
Lachspralinen

Süßes im Glas

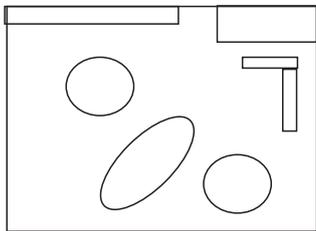
Preis pro Stück € 1,95
Mousse von dunkler o. heller Schokolade
Vanille- o. Orangenmousse
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Karamelpudding, Karamelflan
Grießflammerie
Grießbrei mit Zimt und Zucker
Obstsalat
Kuchen Tiramisu

Tischform - Beispiele

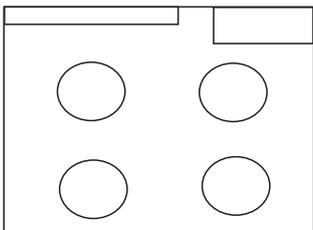
Blauer Salon



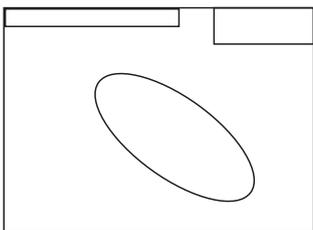
bei Büffet
3x rund
maximal 9 Personen/Tisch



bei Büffet
2x rund
maximal 9 Personen/Tisch
1x oval
maximal 14 Personen/Tisch

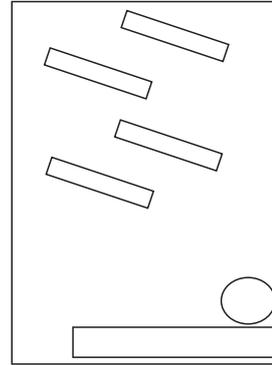


4x rund
maximal 9 Personen/Tisch



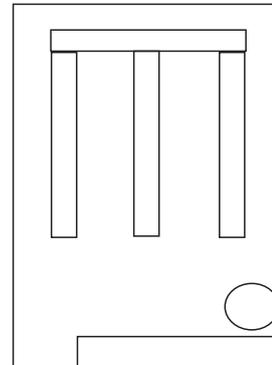
oval
maximal 26 Personen

Saal

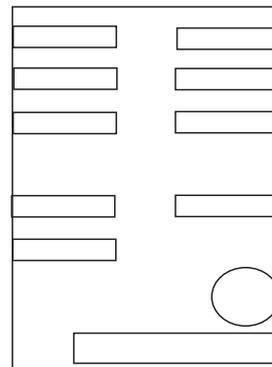


Reihe schräg
6-14 Personen
pro Reihe

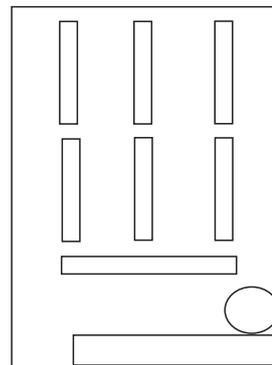
Vorteil: der Kopf kann
frei bleiben und
der Gastgeber
kann sich an jeden
Tisch setzen.



E- oder U- Form
am Kopf maximal
8 Personen



Maximalbestuhlung
bis 100 Teilnehmer
8-12 Personen
pro Reihe



Tagung/Versammlung

Damit wir uns einig sind! AGB's

Wenn Sie bei uns bestellen erklären Sie sich mit folgendem einverstanden:

-Die Abrechnung der erbrachten Leistung richtet sich mindestens nach der bestellten Personenzahl, sollten jedoch mehr als die bestellte Menge teilnehmen, werden diese berechnet. Bis drei Tage vor dem Veranstaltungstermin nehmen wir nur schriftlich etwaige Reduzierungen der Teilnehmerzahl entgegen. Eine Anzahlkorrektur ist nur vor der Dreitagesfrist und nur mit unserer schriftlichen Bestätigung gültig. Eine preisliche Reduzierung können wir danach nicht mehr berücksichtigen.

-Bei Partyserviceveranstaltungen erfolgen nur dann Nachlieferungen, wenn die bestellte Personenzahl mit den tatsächlichen Teilnehmern übereinstimmt. Wir behalten uns das Nachzählen vor. Bitte gehen Sie nicht davon aus, dass wir generell überdimensioniert liefern.

-Falls wir das Einpacken übrig gebliebener Speisen für Sie übernehmen sollen, berechnen wir € 20,00.

-Verpackungsmaterial wird mit € 1,00 pro Stück berechnet.

-Bei Bankettveranstaltungen darf die Musik bis 01:00 Uhr spielen.

-Ab 02:00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag von € 50,00 pro angefangene Stunde.

-Wir verkaufen nur unsere eigenen Sorten Wein, Sekt,..., wir berechnen kein „Stoppengeld“.

-Bankettveranstaltungen, bei denen kein Umsatz in Höhe von € 250,00 erreicht wird, berechnen wir zusätzlich mit € 100,00.

Einen Gedeckpreis berechnen wir wie folgt:

-Bei einer Trauerfeier mit Kuchen, ohne andere Speisen, € 3,00 pro Person.

Mit zum Beispiel Brötchen oder Suppe nur € 2,00.

-Bei einer Feierlichkeit, bei der davor oder danach ein Menü oder Büffet serviert wird € 2,00 pro Person.

-Kaffee, den wir in großen Kannen servieren, wird der Menge nach in Tassen abgerechnet.

Thermoskanne Kaffee = 8er oder 13er

-Wir führen keine Verkaufs-, rechts - oder linksextreme Veranstaltung durch.

-Eine kostenlose Stornierung ist bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin möglich. Eine Stornierung nach dieser Frist berechnen wir mit 45% des Bestellwertes.

-Stornierungen von Hotelzimmern bis 7 Tage vorher, werden nicht berechnet.

Stornierungen darüber hinaus werden mit 80% des Zimmerpreises ohne Frühstück in Rechnung gestellt.

-Dekoration, die von uns gestellt wird, berechnen wir mindestens mit € 5,00.

-Skonto kann bei der Rechnung nicht geltend gemacht werden.

-Reklamationen sind sofort Ihrer Servicekraft anzuzeigen, um eine einwandfreie Nachlieferung zu gewährleisten.

-Reklamationen, die erst nach der Veranstaltung angezeigt werden, bleiben unberücksichtigt.

-Sie verpflichten sich, keine negativen Aussagen und Meinungen über Lieferungen und Leistungen der Lehnert KG und der handelnden Personen/ Mitarbeiter an Andere, in welcher Form auch immer, nach außen zu tragen.

-Mit Erscheinen dieser, verfallen alle vorherigen Preislisten. Gerne können Sie die Liste der Allergene einsehen.

Irrtümer vorbehalten

Stand Januar 2019

Impressum

Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Löwen“

Alois Lehnert KG

Alte Königsteiner Straße 1

65779 Kelkheim

mail:info@zumgoldenenloewen.de

www.zumgoldenenloewen.de

Tel.:06195/99070 Fax.:06195/73917

Bankverbindung Frankfurter Volksbank e.G.

IBAN: DE30 5019 0000 4102 0122 20 BIC: FFVB DE FF

Ihre Notizen

Ihr Zeichenplatz für den Tischplan

Wir freuen uns auf Sie!