



LÖWEN NIEDERGLATT

SEIT 1592

MENÜVORSCHLÄGE

Wir freuen uns über Ihr Interesse

LÖWEN NIEDERGLATT

Grafschaftstrasse 2

8172 Niederglatt

044 850 50 10

info@loewen-niederglatt.ch

WISSENSWERTES

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass in unserem Haus durchführen möchten. Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Bankett- Menüvorschläge. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren erhalten Sie nachstehend noch einige Informationen:

BANKETTRÄUME

Löwen Stübli	1. Stock	10 bis 25 Plätze
Löwen Lounge	1. Stock	35 bis 80 Plätze
Grosser Saal	Dachgeschoss	60 bis 110 Plätze
OLD INN BAR	Parterre	10 bis 25 Plätze

PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Provisorische Reservationen können wir maximal 2 Wochen ab Reservationsdatum aufrechterhalten. Erhalten wir keinen Bericht, erlauben wir uns die Reservation zu stornieren.

MENÜVORSCHLÄGE

Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu garantieren, empfehlen wir Ihnen ab 10 Personen die Bestellung eines einheitlichen Menüs. Unsere Menüvorschläge finden Sie auf den nachfolgenden Seiten. Diese gelten für Bankettanlässe ab 10 Personen. Ab 30 Personen machen wir Ihnen gerne Vorschläge für ein Buffet.

MENÜAUSWAHL / BESPRECHUNG

Wir bitten Sie uns für einen Besprechungstermin frühzeitig zu kontaktieren, damit wir für Sie die notwendige Zeit reservieren können. Spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung müssen wir im Besitz der endgültigen Menü- und Weinauswahl sein.

GARANTIERTE GÄSTEZAHL

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar (2-3 Tage vor Anlass). Bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir gerne von Ihnen die genaue Anzahl der Gäste, welche dann verrechnet wird. Wir sind darauf vorbereitet, in Ausnahmefällen bis zu 10% Gäste mehr zu verpflegen, wobei wir uns in diesem Fall erlauben die effektive Anzahl in Rechnung stellen.

KINDER

Für Kinder bis 12 Jahre, falls diese das gleiche Menü nehmen, berechnen wir den halben Preis. Ansonsten empfehlen wir Ihnen unsere Kinderkarte.

MENÜDRUCK

Wir drucken Ihr Menü mit dem von Ihnen gewünschten Titel kostenlos. Wünschen Sie einen Spezialdruck, welcher durch uns organisiert wird, so werden wir Ihnen die daraus entstehenden Kosten weiterverrechnen

ÖFFNUNGSZEITEN

11.00 – 14.30 und 17.00 – 24.00 (oder mit separater Verlängerung der Polzeistunde)
Pro angebrochene Stunde ab 24.00 Uhr verrechnen wir pauschal Fr. 160.-.

TISCHORDNUNG

Geben Sie uns Ihren Bestuhlungsplan 5 Tage vor Ihrem Anlass bekannt.

TISCHWÄSCHE

Unsere Tischwäsche ist weiss.

BLUMEN / DEKORATIONEN

Die Blumendekoration bestellen wir gerne in ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unserem Floristen. Verrechnung gemäss Angaben der Floristen plus 8% Mehrwertsteuer (Gärtnerei Weber in Oberglatt Tel. 044 850 11 86).

TORTEN

In Sachen Torten empfehlen wir Ihnen die Bäckerei/ Konditorei Fleischli in Niederglatt
Tel. 044 850 14 41. Gedeck für Torten: Fr. 3.00 pro Person

WEINE

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der zu den Gerichten passenden Weinen aus unserem Weinkeller. Bei nicht vorbestellten Weinen, können wir nicht für die ausreichende Menge garantieren.

Möchten Sie Ihren Wein selber mitbringen so verrechnen wir ein Zapfengeld Fr. 25.- pro Flasche.

RECHNUNG

Alle Preise sind in CHF und gelten inklusive 8% Mehrwertsteuer. Zahlbar in bar oder auf Rechnung innert 10 Tagen.

WIR auf Anfrage bis max. 50% möglich.

PARKPLÄTZE

Diese stehen in grosser Zahl neben der Goldleistenfabrik oder beim Schulhaus Eichi zur Verfügung. Für Materialtransporte können Sie ausnahmsweise auf den oberen Parkplatz fahren. Wir bitten Sie einen Parkeinweiser zu bestimmen, damit Ihre Gäste den zugewiesenen Parkplatz finden.

TISCHREDEN / PRODUKTIONEN / UNTERHALTUNG

Gerne sind wir bereit, für Sie den musikalischen Rahmen nach vorangehendem Briefing und Budget zu organisieren.

Wir bitten Sie, Ihre Tischreden und Produktionen zu Beginn des Anlasses mit uns zu besprechen, um einen reibungslosen zeitlichen Ablauf Ihres Anlasses zu gewährleisten.

FEUERWERK

Aus feuerpolizeilichen Gründen ist es strengstens untersagt, Feuerwerke jeglicher Art (auch Wunderkerzen an Ballonen) in den Räumlichkeiten oder ausserhalb abzufeuern. Bitte informieren Sie auch Ihre Mit-Organisatoren.

SITZUNGEN UND SEMINARE

Löwen Stübli	Pauschalmiete	CHF 80.00
Grosser Saal	Pauschalmiete	CHF 200.00

ANNULLATIONSKOSTEN

Kann der Veranstalter seinen Anlass nicht durchführen, behält sich das Restaurant Löwen das Recht auf Zahlung der Kosten, entsprechend dem Zeitpunkt der Absage (schriftlich), wie folgt vor:

Vom 7. Bis 2. Tag vor dem Anlass:

Zahlung der Bruttomiete zuzüglich 25% des entgangenen Umsatzes (Speisen) Mangels konkreter Festlegung gilt der Mindest-Menüpreis multipliziert mit der reservierten Personenzahl.

Weniger als 2 Tage vor dem Anlass:

Bruttomiete zuzüglich 50% des entgangenen Umsatzes entsprechend vorstehendem Absatz.

Bei Fragen oder Unklarheiten zu den aufgeführten Punkten wenden Sie sich an uns, wir helfen Ihnen gerne weiter.

IHR LÖWEN-TEAM

APÉRO

Apéro- Bowle

Erfrischende Bowle aus frischen Früchten (CHF/lit.)	mit Alkohol	pro Liter	42
	ohne Alkohol	pro Liter	32

Prosecco mit Holunder

Prickelnder Prosecco mit Holundersirup		pro Glas	10.5
--	--	----------	------

Für die kalten Wintermonate

Selbstgebrauter Glühwein		pro Becher	7.5
Unseren alkoholfreien Punch		pro Becher	5.5

APÉROGEBÄCK

Chips und Nüssli		pro Person	2.8
Schinkengipfeli & Chäs-Chüechli		pro Stück	2.8
Apéro Oliven (50-60 Gramm)		pro Person	3.5
Gefülltes Blätterteiggebäck gemischt		pro Person 5 Stk.	6.5
Frittierte Riesencrevetten		pro Stück	5
Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln		pro Stück	3
Aioli (spanischer Knoblauchdipp) mit Chiibrot		pro Person	3.5
Gemügestängel		pro Schale	8.5
mit Tartare- Cocktail- und Quarksauce serviert			
Frühlingsrollen		pro Person	3.5
mit Süss-Sauer-Sauce			

KALTE VORSPEISEN

Gemischter Salat	8.5
Gemischter Saisonsalat mit Salatsauce Ihrer Wahl	
Nüsslisalat mit Ei (nach Saison)	9.5
Salatsauce nach Wahl	
Pünsten Salat	16.5
Knackiger Blattsalat an Balsamicosauce mit gebratenem Kaninchenrückenfilet und gerösteten Kernen	
Hausgemachte Terrine mit Salat	19.5
Nach Saison und Marktangebot	
Bunter Blattsalat mit Riesencrevetten	22
Blattsalat an Balsamicosauce mit gebratenen Riesencrevetten	
Geräuchertes Forellenfilet auf Gurkensalat	14.5
Serviert mit Baguette-Toast und Butter	
Rauchlachsteller	17.5
Mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur, serviert mit Baguette-Toast und Butter	
Lachs-Carpaccio	19.5
Dünn geschnittener Lachs mariniert mit Sesamöl und Zitronenpfeffer begleitet von Kokosnusscreme und Mango-Orangenchutney	

SUPPEN

Kraftbrühe	
Mit Sherry	9.5
Mit Ei	9.5
Mit Pilz-Säcklein	13.5
Tomatensuppe	10.5
Mit Basilikum verfeinert, serviert mit einer Rahmhaube	
Steinpilzrahmsuppe	10.5
Mit Mascarponeklösschen (nach Saison)	
Parmesansuppe	14.5
Mit Trüffelbutter verfeinert	
Mais Crème-Suppe	12.5
Mit Chili und Tequila verfeinert	
Currysuppe	14.5

WARME VORSPEISEN

Penne mit Riesencrevetten und Jakobsmuscheln (nach Saison) 22

Penne an Rahmsauce mit Tomatenwürfeli

Hausgemachte Crespelle 19.5

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Crespelle,
überbacken mit Gorgonzolasauce

Safranrisotto 18.9

Mit sautierten Pilzen und Rucola

FISCHGERICHTE

Fischragout 20.5

Edelfischragout an Weissweinrahmsauce serviert im Reisring

Grillierte Lachstranche 31.5

An Schnittlauchsauce mit Gemüse und Trockenreis

Eglifilet im Bierteig 30.5

Mit Gemüse und Petersilienkartoffeln

Zanderfilet 38.5

Mit Zitrone und Kräutern, im Ofen gegart,
auf frischem Kefen und Salzkartoffeln

Seeteufel im Rohschinkenmantel 38.5

An Safranjus, auf mediterranem Gemüse und grünen Kartoffeln

FLEISCHLOSE GERICHTE

Risotto „Spartakus“	31
Sämiges Safran-Risotto mit Fenchelstreifen, Oliven, getrockneten Tomaten Und frischem Rucola, verfeinert mit Gorgonzolawürfeln und Parmesan	
Trofiette an rotem Pesto	28.5
Mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern, Cherry-Tomaten und Peperroncini	
Gemüselasagne	29.5
Nach Art der Chefs und je nach Saison kreiert	

FLEISCHGERICHTE

Vom Rind

Filet Black & White	48
Rindsfiletmedaillon an Morchelsauce	
Kalbsfiletmedaillon an Sauce Hollandaise & Spargeln (Trois Filet mit Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet)	54
Roastbeef	48.5
Im Ofen rosa gebraten, serviert mit hausgemachter Sauce Bernaise	
Gespickter Rindsschmorbraten Jäger-Art	35
Mit Champignons, Speckstreifen und Silberzwiebeln	
Rindsfilet im Blätterteig	48.5
Im Ofen rosa gebraten, serviert mit hausgemachter Sauce Perigodine	

Vom Kalb

Zartes Kalbsteak 44.5

Am Stück gebraten serviert an Porto-Jus

Kalbs-Hohrücken 39.5

aus dem Ofen serviert an Rotweinjus

Kalbs-Geschnetzeltes 40.5

An Mischpilzrahmsauce

Hausgemachter Kalbshackbraten 30

An feinem Portweinjus serviert

Vom Lamm

Lammgigot Provençale 36

Im Ofen rosa gebratener Lammgigot an Kräuterjus

Lamm Êntrecôte 38

Rosa gebratenes Lamm Êntrecôte

in würzigen Blüten- Kräutermantel, serviert an Balsamico-Jus

Vom Schwein

Schweinssteak 31

Serviert an Pilzrahmsauce

Schweinsfilet im Blätterteig 36.5

Serviert an sämiger Rahmsauce

Schweinsfilet im Speckmantel 36.5

Serviert an raffinierter Apfelrahmsauce

Geflügel

Gebrautes Poulet-Brüstchen 36
Gefüllt mit Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern

Poulet Fricassée 33
An feiner Weissweinsauce mit Wurzelgemüse

Maispoularden-Brust 38
Auf Wirsing-Morchel-Ragout

BEILAGEN

Butternudeln, Spätzli, Polenta, Pilawreis, Risotto, Kartoffelgratin, 7.5
Kartoffelstock, Kroketten, Bratkartoffeln etc.

GEMÜSE

Wählen Sie zu Ihrem WunschMenü ein Gemüse Ihrer Wahl

Klassisches Gemüsebouquet (Saisonale Gemüse als Bouquet angerichtet)

Gemüse Jardinière (Knackiges Gemüse in Butter gedünstet und fein abgeschmeckt)

Gemüse Ratatouille (Gemüseragout an Tomatensugo mit frischen Kräutern)

DESSERT

Hausgemachte Caramelköpfl Garniert mit Rahmwolke und saisonalen Früchten		8.5
Frischer Fruchtsalat		9.5
Mit einer Kugel Glace	plus	2.5
Mit einem Schuss Kirsch	plus	1.5
Schokoladenmousse Hausgemacht, mit saisonalen Früchten garniert		10.5
Dessertteller Lassen Sie sich überraschen!!		13.5
Panna Cotta Hausgemacht, mit saisonalen Früchten garniert		10.5
Apfeljalousie Hausgemacht, mit Vanilleglace serviert		9.5
Ananas Sûrprise Baby-Ananas mit exotischem Fruchtsalat gefüllt, mit Meringuage überbacken, serviert im Halbdunkeln mit einer Wunderkerze		17.50
Käseteller Mit Nüssen und Trauben garniert		12.5

BUFFET
FÜR GRUPPEN ZWISCHEN 30-70 PERSONEN

Vorspeisen-Buffer Standard 26.5

Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, 6 verschiedene Salate,
gefüllte Eier, Terrine, Hauspastete, diverse Früchte je nach Saison
(evtl. Melonen), Crevetten-Cocktail, Rauchlachs & geräucherte Forellenfilets

Hauptgang-Buffer nach Absprache

Individuelle nach Ihren Vorstellungen gestaltet

Dessert-Buffer Standard 23.5

mit Cremeschnitte am Meter, Schwarzwälder-Schnitte am Meter,
Mousse au Chocolat, frischem Fruchtsalat, Apfelstrudel mit
Vanilles-Sauce oder -glacé, Sorbets, Crème Caramel