

Liebe Gäste und Löwen- Freunde...

Planen Sie eine Tagung oder ein Seminar?

Wir bieten Ihnen neu Pauschalangebote, in denen Speisen, Getränke, die Raummiete und die Leistungen unserer Service-Mitarbeiter miteingeschlossen sind.

In der Beilage finden Sie einige Vorschläge. Gerne stellen wir Ihnen individuell gemäss Ihren Wünschen und Budget ein Arrangement zusammen.

Es lohnt sich, persönlich bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können.

Wir bitten Sie, uns anzurufen, um einen geeigneten Termin vereinbaren zu können. So haben wir Zeit, Sie optimal zu beraten:
043 844 10 50

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste im Löwen Meilen verwöhnen zu dürfen und danken schon jetzt für Ihr Vertrauen.

Mit freundlichen Grüssen

Lisa und Marcel Bussmann
& das Löwen-Team

Seminare, Sitzungen, Workshops & Co...

	Pauschalangebot	pro Person 95.00
Zum Starten	Begrüssungskaffee oder Kaffeepause am Vormittag: → Gipfeli, frische Früchte, Orangensaft	
Zum Kraft tanken	3-Gang-Auswahl Business Lunch (inkl. Softdrinks und 1 Kaffee) (Suppe oder Salat – Fleisch, Fisch oder Vegetarisch – Dessert)	
Zum Entspurt	Kaffeepause am Nachmittag: → Gebäck, frische Früchte, Power-Vitamin-Drink	
Das gehört ebenfalls dazu	Mineralwasser im Seminarraum Raummiete und Service-Mitarbeiter Technische Infrastruktur: Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart → Zusätzliche Technik auf Anfrage	

Einfach mal so zwischendurch...

Kaffeepausen Max. Dauer 30 Minuten	Kaffee, Tee	pro Person	6.50
	Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser	pro Person	8.50
Gipfelpause	1 Buttergipfel Kaffee, Tee, Orangen-, Grapefruitsaft Mineralwasser	pro Person	10.00
Früchtepause	1 Buttergipfel, saisonale Früchte Kaffee, Tee, Mineralwasser Orangen-, Grapefruitsaft-, Ananassaft	pro Person	12.50
Süsse Pause	Saisonales Fruchtetörtchen Cake in Tranchen Kaffee, Tee, Mineralwasser Orangen-, Grapefruitsaft-, Ananassaft	pro Person	14.50
Power Pause	Müesliriegel, saisonale Früchte Saisonaler Früchte-Milchshake Kaffee, Tee, Orangen-Passionsfruchtsaft Mineralwasser	pro Person	14.50
Gipfel	Buttergipfel	pro Person	1.50
	Laugengipfel	pro Person	1.60
Früchte	Früchtekorb gemischt	pro Person 2 Stück	5.00
	Frucht	pro Person	3.00

Für Früh- und Spätaufsteher

Unser Pauschalangebot zwischen 09.00 – 15.00 Uhr.
Im Preis inbegriffen sind die Speisen, Getränke, die Raummiete, die Leistungen der Service-Mitarbeiter, weisse Tischwäsche und Stoffservietten. Die Blumendekoration wird individuell bestellt und separat verrechnet.

Frühstücksbuffet
ab 10 Personen
pro Person CHF 33.—
Max. Dauer 2 Stunden

Getränke

Kaffee im Krug, offener Tee, Schokolade, Ovo
Kalte und warme Milch, Orangensaft

Speisen

1 Gipfeli, verschiedene Brötli
Butter, Konfitüren, Honig, Nutella
Cerealien, Birchermüesli, Frucht- und Naturjoghurt
Fruchtsalat, Dörrfrüchte, Baumnüsse
Käse-, Schinken-, Aufschnittplatte
1 Gekochtes-, Spiegel- oder Rührei

Brunch Buffet
ab 20 Personen
Pro Person CHF 57.—
Max. Dauer 4 Stunden

Getränke

1 Cüpli Prosecco, Kaffee im Krug, offener Tee,
Schokolade, Ovo, Kalte und warme Milch, Orangensaft

Speisen

1 Gipfeli, verschiedene Brötli und Zopf
Butter, Konfitüren, Honig, Nutella
Cerealien, Birchermüesli, Frucht- und Naturjoghurt
Fruchtsalat, Dörrfrüchte, Baumnüsse

Käse-, Schinken-, Aufschnitt-, Bündelfleisch-, Rohschinkenplatte
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Gekochte-, Spiegel- und Rühreier
mit Röschti, Speck und Chipolatas

Kalbsrollbraten, Gemüse-Kartoffelgratin

Schokoladenmousse, Apfelstrudel mit Vanillesauce
Waffeln mit Ahornsirup, Crema Catalana, saisonales Parfait

Zum Abschluss eines
erfolgreichen
Tages...
oder als Farewell...

Snacks & Apéro

Mindestbestellung

bis 20 Personen 10 Stück pro Sorte

ab 20 Personen 20 Stück pro Sorte

ab 50 Personen 30 Stück pro Sorte

Brötli	gefüllt mit	... Bauernschinken	
		... Salami	
		... Brie	
		... Emmentaler	
		... Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
		... Eier und Sprossen	
		... geräuchertem Truthahn	4.50
	mit	... norwegischem Rauchlachs	
		... Rohschinken	
		... Bündnerfleisch	
		... Roastbeef	
		... Serranoschinken	6.00
Kalte Häppchen	Oliven, Chips und Nüssli		pro Person 6.50
	Grissini mit Boursin und Rohschinken		3.00
	Römerbrot mit Rauchlachstartar		4.00
	Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Basilikum		2.00
	Melonensticks mit Rohschinken		4.00
	Gazpacho im Espressotässchen		3.50
	Mini Tomaten-Croissini gefüllt mit Tomatenmousse		3.50
	Mini Appenzeller-Croissini gefüllt mit Cantadoumousse		3.50
	Mini Laugen-Croissini gefüllt mit Rauchlachs-mousse		4.00
	Crostini mit	... Oliventapenade	2.50
		... mit Knoblauchbutter	2.50
	... mit Bündnerfleischstartar	3.50	
	... mit pikantem Avocadopurée und Crevetten	3.50	
Warme Häppchen	Chäschüechli		1.50
	Schinkengipfeli		2.50
	Würzige Kartoffel-Gemüse Tortilla		2.50
	Lauchstrudel mit Greyerzer		2.50
	Zürcher Hacktätschli mit Kräutern		2.50
	Marinierte Pouletspiessli mit Sataysauce		3.00
	Crevetten im Teigmantel mit Sweet-Chillisaucе		3.00
	Currysüpli in der Espresso-Tasse		3.50
Süsse Kleinigkeiten	Früchtespiesschen		6.50
	Mini-Crèmeschnitten		4.50
	Früchtetartelette		5.50
	Schokoladenmousse im Knusperkörbli		5.50
	Crema Catalana im Espressotässchen		4.50
	Schokoladen-Amarettokuchen		4.50

Apéro Varianten...

Pauschalangebot ab 10 Personen während max. 45 Minuten

Sie haben die Wahl zwischen den Varianten Speisen inklusive Getränke, oder Speisen und die Getränkeauswahl à la carte und nach Aufwand.

Klassisch	Oliven, Nüssli, Chips	p. P.	6.50
Wein Getränke	Meilemer Riesling X Sylvaner Mineralwasser, Orangensaft	p. P. mit Getränken	19.50
Zürisee	Knusprige Schinkengipfeli, Mini-Chäschüechli Hackfleischtätschli mit würzigem Dip Lauchstrudel	p.P.	15.50
Wein Getränke	Meilemer Räuschling Mineralwasser, Orangensaft	p. P. mit Getränken	27.50
Tapiño	Barandillas mit Oliven und Peperonicinis, getrocknete Tomaten, Manchego, Chorizo, Tortilla espanola, Calamares	p. P.	16.50
Wein Getränke	Marqués de Alella Clasico Mineralwasser, Orangensaft	p. P. mit Getränken	29.50
Gsund und Gluschtig	Kräuterquarkschiffchen mit Nüssen Pumpemickel mit Hüttenkäse und Früchten Frittierter Blumenkohl mit rassisem Joghurt-Dip Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Basilikum Melonenschiffchen mit Serranoschinken	p. P.	18.50
Säfte Getränke	Karotten-Apfel-Power-Drink Passionsfrucht-Orangensaft Mineralwasser	p. P. mit Getränken	26.50
Tex-Mex	Mexicanischer Wrap , Chilli Poppers Tortilla Chips und Dips Knusprige Quesadillas mit Guacamole und Sauerrahm	p. P.	19.50
Bier & Drinks Getränke	San Miguel Cerveza Erdbeer- oder Bananenmarguerita Mineralwasser, Roses-Lime-Water	p. P.	34.50

Stehcocktails...

Ab 30 Personen, die maximale Dauer beträgt 2 Stunden

Ihre Gäste bedienen sich am Büffet und erhalten einen Teller mit einem Gläserclip. Obwohl Sie stehend Ihren Imbiss einnehmen, haben Sie immer eine Hand frei. Wir beraten Sie gerne.

Löwen-Cocktail
pro Person CHF 52.—

Moschtbröckli, Bündnerfleisch und Salami
Röschen vom Tête de Moine
Gemüsetengel mit Kräuter-Sauerrahm
Meilemer Weinsuppe im Espressotässchen

Eglifilet im Knusperteig mit Tartarsauce
Zürcher Hackfleischtätschli mit Bratkartoffeln
Gebackene Kartoffelkrapfen mit Quark und Spinat gefüllt

Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Schokoladenkuchen mit Greyerzer Doppelrahm

Mediterraner Cocktail
pro Person CHF 71.—

Antipasti mit getrockneten Tomaten,
grillierten Auberginen und Zucchini,
Serrano Schinken und Chorizo
Knoblauchcrevetten, Calamares mit Dip
Geröstetes Baguette mit Thunfischmousse
Gazpacho im Espressotässchen

Sämiger Risotto mit buntem Gemüse
Hausgemachter Hefekuchen mit Tomaten, Oliven,
Zwiebeln und Oregano
Gebratene Fischspiesse mit luftigem Vermouth Kräuterschaum
Knusprige Pouletflügeli an rassisger Cafe de Parissauce

Crema Catalana, Orangensalat mit Datteln
Tiramisu

Asiatischer Cocktail
pro Person CHF 67.—

Sushi Tuna Würfel mit Wasabi-Soya-Dip
Maki-Rollen mit diversen Füllungen

Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
Tempura-Gemüse und -Riesencrevetten mit Sweet-Chilli-Sauce
Poulet-Satay-Spiessli mit Honig Ingwermarinade

Fruchtspiessli mit Schokoladensauce
Verschiede Früchtesorbets

Preise und Leistungen

...

Miete Jürg Wille Saal

Bis 14.00 Uhr CHF 600.-

Ab 14.00 Uhr CHF 950.-

Preisreduktionen Jürg Wille Saal:

Ab einem Gesamtumsatz von 5'000.- wird die Raummiete um 50% reduziert, ab CHF 8'000.-, um 100%.

Freitag- und Samstagveranstaltungen im Jürg Wille Saal

Mindestumsatz von CHF 8'000.-.

Bei Nichterreichen wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

Stübli Mieten

		1/2 Tag	1 Tag
Fähre Stübli	21m ²	CHF 100.-	CHF 200.-
Leue Stube	47m ²	CHF 250.-	CHF 350.-
Meile Stübli & Terrasse	29 + 35m ²	CHF 150.-	CHF 250.-
Gewölbekeller	86m ²	CHF 350.-	CHF 500.-

Die Halbtagesmiete gilt in der Zeit von 08.00 - 15.00 & 17.00 - 24.00

Preisreduktion Stübli

Bei Speiseumsätzen in der Höhe von CHF 35.-/ Person, wird Ihnen die Raummiete erlassen.

Inbegriffen sind:

- Bestuhlung nach Absprache
- Vorstandstische (ohne Podium und Technik)
- Tischgedeck
- Reinigung und Energie

Aussergewöhnliche Arbeiten (übermässige Reinigungsarbeiten, Kulissentransporte, Podium, etc.) werden zusätzlich verrechnet.

Zusätzliche Kosten:

Zuschlag nach Mitternacht

CHF 300.-/h

Inklusive Mitarbeiterkosten und Überzeitbewilligung

Techniker Stunden: auf Anfrage

Technische Preisliste...

Gerne stehen wir Ihnen zur Beratung der vorhandenen technischen Infrastruktur und Bestuhlung zur Verfügung.

Für zusätzliche Licht- und Tontechnik, sowie eine persönliche Betreuung vor und während eines Anlasses, steht Ihnen das professionelle Team der Firma AV – Media in Meilen mit Rat und Tat zur Seite.

Ein bis ins letzte Detail geplantes und auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot können wir Ihnen somit garantieren.

Präsentation

Hellraumprojektor	CHF 40.–
Flipchart	CHF 20.–
LCD-Projektor	CHF 280.–
Mobile Video / DVD Anlage	CHF 280.–
Dia Projektor	auf Anfrage
Tischrednerpult	inbegriffen
Simultananlage und Übersetzerservice	auf Anfrage

Sound Systeme

Zusätzliche Mikrophone	auf Anfrage
Konzertbeschallungsanlage	auf Anfrage
Techniker für die Bedienung	auf Anfrage

Internetanschluss

ISDN / Wireless LAN	inbegriffen
---------------------	-------------

Divers

Podium: Auf- und Abbau	CHF 250.–
Klavier (exkl. Stimmen)	CHF 80.–