

Liebe Gäste und Löwen-Freunde...

Planen Sie ein Firmenessen, ein Seminar oder eine Familienfeier?

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

In der Beilage finden Sie einige Vorschläge sowie auch unser komplettes Bankettangebot, das Sie sich individuell zusammenstellen können.

Machen Sie uns eine Budgetvorgabe und teilen Sie uns Ihre kulinarischen Vorlieben mit, wir machen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag.

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, damit wir Zeit haben, 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 & Marcel Bussmann
& das Löwen-Team

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 15 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 erwachsenen 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

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

Käse-, Schinken-, Aufschnitt-, Bündlerfleisch-, Rohschinkenplatte
Geräucher Lachs mit Meerrettichschaum
Gekochte-, Spiegel- und Rühreier
mit Röschi, Speck und Cipollatas

Warmes Hauptgericht mit Beilagen

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

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 Business Lunch des Tages inkl. Softdrinks und 1 Kaffee		
Zum Entspurt	Kaffeepause am Nachmittag: → Gebäck, frische Früchte, Power-Vitamin-Drink		
Das gehört ebenfalls dazu	Mineralwasser im Plenum 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
Früchte	Früchtekorb gemischt	pro Person 2 Stück	5.00
	Frucht	pro Person	3.00

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	
		... geräuchertem Truthahn	5.00
	mit	... norwegischem Rauchlachs	
		... Rohschinken	
		... Bündnerfleisch	
		... Roastbeef	
		... Serranoschinken	6.50
Kalte Häppchen	Oliven	100gr.	8.50
	Chips	30 gr	4.50
	Nüssli	100gr.	5.50
	Grissini mit Boursin und Rohschinken	pro Stück	3.50
	Römerbrot mit Rauchlachstartar		4.00
	Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Basilikum		2.50
	Melonensticks mit Rohschinken (saisonal)		4.50
	Gazpacho im Espressotässchen		4.00
	Mini Laugen-Croissini gefüllt mit Tomatenmousse		4.50
	Mini Laugen-Croissini gefüllt mit Cantadoumousse		4.50
	Mini Laugen-Croissini gefüllt mit Rauchlachsmousse		5.00
	Crostini mit	... Oliventapenade	2.50
		... mit Knoblauchbutter	2.50
		... mit Bündnerfleischstartar	4.00
		... mit pikantem Avocadopurée und Crevetten	4.00
Warme Häppchen	Chäschüechli	pro Stück	1.50
	Schinkengipfeli		2.50
	Lauchstrudel		2.50
	Mini Flammkuchen oder Mini Flammkuchen mit Chili-Beef		2.50
	Zürcher Hacktätschli mit Kräutern		2.50
	Marinierte asiatische Pouletspiessli		3.00
	Crevetten im Teigmantel mit Sweet-Chillisauc		3.00
	Currysüpli in der Espresso-Tasse		3.50
	Mini Wraps mit Lemon-, BBQ oder Oriental Chicken		5.00
	Mini Hamburger		3.00
	Mini Cheeseburger		3.00
Süsse Kleinigkeiten	Früchtespiesschen	pro Stück	6.50
	Mini-Cheesecake		4.50
	Früchtetartelette		5.50
	Schokoladenmousse im Knusperkörbli		5.50
	Crema Catalana im Espressotässchen		4.50
	Schokoladen-Amarettokuchen		4.50
	Schoggibrunnen mit Früchtespiessli	pro Person	7.00

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.	11.50
Wein Getränke	Meilemer Riesling X Sylvaner Mineralwasser, Orangensaft	p. P. mit Getränken	23.50
Zürisee	Knusprige Schinkengipfeli, Mini-Chäschüechli Hackfleischtätschli mit würzigem Dip Lauch- und Bündnerfleischstrudel	p. P.	19.50
Wein Getränke	Meilemer Räuschling Mineralwasser, Orangensaft	p. P. mit Getränken	32.50
Tapiño	Barandillas mit Oliven und Peperonicinis, getrocknete Tomaten, Manchego, Chorizo, gefüllte Mini Chicken-Wraps, Calamares	p. P.	22.50
Wein Getränke	Rueda Hermanos Lurtos Mineralwasser, Orangensaft	p. P. mit Getränken	35.50
Gsund und Gluschtig	Kräuterquarkschiffchen mit Nüssen Pumpemickel mit Hüttenkäse und Früchten Frittierter Blumenkohl mit rassissem 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

Zum Z'Vieri

Es gibt Anlässe, da weiss man weder wieviele Gäste kommen werden, noch wie gross der Hunger sein wird. Hierfür haben wir spezielle Speisen zusammengestellt, die auf Platten, Tellern und in Schüsseln angerichtet und in die Mitte des Tisches gestellt werden. Somit können wir Ihnen gewährleisten, dass sich jeder Gast sofort bedienen kann und uns genügend Zeit bleibt, bei Bedarf noch weitere Speisen aufzutischen.

Kalte Platten

pro Person 25.50	Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Käse, Aufschnitt, Speck, gekochter Schinken, Mixed Pickles, Brötli und Butter
pro Person 29.50	Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Bergkäse, Speck Mixed Pickles, Brötli und Butter
pro Person 31.50	Geräucherter Wildlachs mit Zwiebelringen, Kapern, Meerrettichschaum, Toast und Butter
pro Person 32.50	Würziges Rindfleischtartare mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter
pro Person 30.50	Gemischte Tapasvariation mit getrockneten Tomaten, grillierten Zucchetti und Auberginen, marinierten Pilzen, Manchego, Chorizo, Serranoschinken, Tortilla und Calamaresringen
Vegi-Platte pro Person 11.50	Bunt gemischte Platte mit Hüttenkäse und mariniertem Gemüse
Elsässer Flammkuchen pro Platte 18.50 – 23.50	Das Original mit Crème fraîche,mit Zwiebeln und Speck ...mit Zwiebeln, Speck und Emmentaler gratiniert ...mit Rinds-Carpaccio, Parmesan und Rucola, beträufelt mit Olivenöl und Zitronensaft ...mit Zwiebeln und Rohmilch-Raclettekäse
Dessert pro Person CHF 9.50	Apfelstrudel mit Vanilleglace Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Leue-Spezial pro Person CHF 24.50	Saftiger Beinschinken mit lauwarmem Kartoffelsalat und Senf

Ihr persönliches Menü...

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einzelne Gerichte, die Sie ganz individuell zu „Ihrem Menü“ zusammenstellen können.

Wir können Ihnen auch glutenfreie Gerichte und Brot anbieten

Kalte Vorspeisen	Creemeschnitte von geräuchertem Lachs mit Frischkäse auf Salat-Chiffonade und reduziertem Passionsfrucht-Aceto	18.50
	Mild geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Pflaumenrahm und einem Salatbouquet	19.50
	Bündnerfleisch Tatar mit Sauerrahm und Schnittlauch dazu marinierte Balsamico-Pilze	18.50
	Broccoli-Gorgonzola-Mousse auf mariniertem Tomatenragout mit Rucolasalat	16.50
	Saisonaler Blattsalat mit Brotcroutons, gehackten Eiern und geröstetem Speck	11.50
	Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch mit unserer aromatischen Thonsauce	19.50
	Gemischte Tapas-Variation	21.50
<u>Unser Vorspeisenbuffet</u>		23.50

Serranoschinken mit Melonen oder Feigen, geräucherten und gebeizten Fischspezialitäten und Meeresfrüchten, hausgemachte Misch- und Rohkostsalate, feinen Terrinen, kalter Braten mit Saucendips, saisonale Suppen heiss oder kalt

Warme Vorspeisen	Liguri mit Zucchetti, Salbei, Tomaten und Knoblauch	14.50
	...zusätzlich mit Parmaschinken oder Serranoschinken	19.50
	Gebratenes Rotbarbenfilet auf geräuchertem Ratatouille mit Zitronengrassauce	18.50
	Kleines Pastetli mit sautierten Waldpilzen an sämiger Kräuterrahmsauce	16.50
	Hausgemachte Taglierini mit sautierten Pilzen und luftiger Rahmsauce	19.50

Machen Sie uns eine Budgetvorgabe und teilen Sie uns Ihre kulinarischen Vorlieben mit, wir machen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag.

Ihr persönliches Menü...

Suppen	Meilemer Weinsuppe mit Gemüsewürfeln	11.50
	Karotten-Bimesuppe mit einem Hauch Ingwer	10.50
	Tomatenconsommé mit Streifen von getrockneten Tomaten	9.50
	Saisonale Cremesuppen, was Ihr Herz begehrt → Pilz, Spargel, Kürbis	9.50
	Erbsenpurée-Suppe mit Crevettenspiessli und Bimenchips	12.50
	Oxtail clear mit gebackenen Käsestangen	13.50
	Selleriecremesuppe mit Randenhaube und rassigem Meerrettich	11.50
	Gazpacho Andaluz – Kalte Gurken-Tomatensuppe mit Knoblauchcroutons, Oliven und Peperoniwürfeln	10.50
	Vegetarisch	Glutenfreie weisse Tessiner Polenta mit Tomaten- Ricottasauce und frittiertem Rucola
Sämiger Risotto mit knusprigen Parmesanchips, Oliven Tomaten, Artischocken und Manchego-Stückli		27.50
Ravioli mit Bio-Ziegenkäse und Rosmarin gefüllt an würziger Oliven-Peperoncinibutter		26.50
Gebackenes Knusper-Brickteigbonbon mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln gefüllt auf rassiger roter Peperonisauce		32.50
Rotes Thai-Curry-Gemüse mit Basmatireis		25.50
Pastagerichte	Spätzli-Gratin mit frischen Pilzen und sautiertem Pouletgeschnetzeltem	28.50
	Ravioli mit Parmesan und Ricotta gefüllt an weisser Tomatensauce mit buntem frittiertem Gemüsestroh	31.50
	Tagliatelle mit sautierten Lachswürfeln an Korbelschaum und confierten Peperoni	25.50

Ihr persönliches Menü...

Fisch&Meeresfrüchte	Pochiertes Lachssteak auf Ratatouille an luftigem Safranschaum und Kartoffelgnocchi	34.50
	4 grillierte Riesencrevetten (ca. 250gr mit Schale) an feuriger Rahmsauce, mit Butterreis und Zucchettiwürfeln	36.50
	Sautierte Eglifilets (je nach Fang aus dem Zürisee) an Zitronen-Basilikumbutter auf Gemüserisotto und Broccoli-Röschen	39.50
Fleischgerichte	Maispouardenbrust (FR) ca.200gr auf cremigem Erbsenrisotto und Honig-Thymianjus	33.50
	Saftiger Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce mit Rosmarin-Kartoffelstock und glasierten Karotten	33.50
	Rassige Rindsfiletwürfel an pikanter Rahmstroganoffsauce mit Butterspätzli und Saisongemüse	39.50
	Am Stück gebratenes Schweinsnierstück mit Portwein-Rahmsauce und getrockneten Tomaten dazu Röstikrokette und saisonales Gemüse	31.50
	Marinierter Rindsschmorbraten mit seinem Jus dazu Salbei-Polenta und Rahm-Erbsen-Karottengemüse	34.50
	Schweinsfilet (CH) an Champignon-Pfefferrahmsauce mit Pilawreis und geräucherten Cherrytomaten	39.50
	Züri Oberländer Rindsfilet mit Markknochen an reduziertem Rotweinjus, mit cremigem Kartoffelgratin und Marktgemüse	49.50
	Rosa gebratenes Lammentrecôte (NZ/AU) serviert auf Ratatouille mit kräftigem Kräuterjus und Kartoffelgnocchi	38.50
	Kalbssteak an deftigem Jus mit saisonalen Pilzen dazu kleine Bratkartoffeln und buntes Gemüse	46.50
	Tandoorichicken (CH,Brust & Keule) mit saftigem Knoblauch-Rucolareis	28.50
Mürbgeschmorte Rindsbacke (CH) mit Acetojus auf weisser Tessiner Gemüse-Polenta <i>Dieses Gericht ist auf Wunsch auch glutenfrei zu haben!</i>	29.50	

Ihr persönliches Menü...

Desserts	Tiramisu		11.50
	Hausgemachte Tahiti-Vanilleglace mit Himbeer- und Mangofruchtsauce		13.50
	Hausgemachter Apfelstrudel mit Rum-Vanillesauce		9.50
	Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Früchtesorbet		10.50
	Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Glace		12.50
	Erfrischendes Mango-Mousse mit exotischen Früchten ausgarniert		12.50
	Saisonales Parfait mit Früchtekompott		11.50
	Valrhona Sinfonie		14.50
	Rahmschmarren mit Zwetschgenmus und einer kleinen Kugel hausgemachter Mandelkrokantglace		12.50
	Glacevariationen	pro Kugel	3.50
	Variationen von hausgemachter Glace	pro Kugel	4.50
Dessertbuffet ab 30 Personen	Dessertbuffet nach Art des Hauses	pro Person	17.50
	mit vielen süssen Überraschungen ...und einer Käseauswahl mit Birnenbrot	pro Person	22.50
	...zusätzlich mit Schoggibrunnen und Früchtespiessli, plus		7.00
Einfach mal so...	Hausgemachte Friandises	3 Stück pro Person	5.50
		5 Stück pro Person	8.50
	Süsses Mini-Gebäck	3 Stück pro Person	3.50
		5 Stück pro person	5.00

Menükompositionen...

- 3-Gang** Knackige Blattsalate
CHF 43.50 mit Honig-Balsamicodressing und marinierten Mozzarellaperlen
~ ~ ~
Gelbe französische Poulardenbrust auf Randen-Lauchrisotto
und würzigem Whisky-Pfefferjus
~ ~ ~
Erfrischendes Passionsfruchtparfait mit Honig-Joghurtsauce
- 3-Gang** Kresseschaumsuppe mit Mascarpone
CHF 57.50 ~ ~ ~
Rosa gebratenes Lammrack (NZ/AU) auf geräuchertem Ratatouille
mit Knoblauchjus und Kartoffelstrudeln
~ ~ ~
Joghurt-Honigparfait mit saisonalen Früchten und Pfefferminz-
Sabayon
- 3-Gang** Luftiges Mousse von der geräucherten Makrele
CHF 66.50 mit Wasabisauerrahm und kleinem Salatbouquet
~ ~ ~
Saftiges rosa gebratenes Kalbs-Rib-Eye an kräftigem Rosmarinjus
dazu feine Kräuter-Bratkartoffeln und Saisongemüse
~ ~ ~
Erfrischende Mangosuppe
mit unserem Valrhona Schoggisorbet und frischen Früchten
- 4-Gang** Bunte Blattsalate mit warmem Speck
CHF 59.50 und frischen, sautierten Pilzen an delikatem Himbeerdressing
~ ~ ~
Selleriepüreesuppe mit Trüffelcappuccino und Selleriechips
~ ~ ~
Mit Cantadou und Rohschinken gefülltes Schweinssteak
auf rassicem Pfefferjus, dazu Butternüdeli und buntes Gemüse
~ ~ ~
Rahmschmarrn mit Zwetschgenmus und hausgemachter Glace
- 4-Gang** Hausgemachte saisonale Terrine mit buntem Blattsalat
CHF 64.50 ~ ~ ~
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Rahmhaube
~ ~ ~
Marinierter Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce
dazu Kartoffelstock und glasierte Karotten
~ ~ ~
Limetten-Quark-Pie mit saisonalen Früchten
- 4-Gang** Bündner Trockenfleisch Tatar mit Schnittlauch, Cornichons
CHF 72.50 auf knackigem Salatbouquet mit Granatapfeldressing
~ ~ ~
Oxtail clear mit Käse-Blätterteigstange
~ ~ ~
Sautierte Kaninchenfilets im Rohschinkenmantel an kräftigem Jus
mit gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten
dazu Safran-Risotto und buntes Gemüse
~ ~ ~
Mit Nuss-Nougatcreme gefüllte Crêpes
dazu unser Valrhona Schoggi-Sorbet

Menükompositionen...

5-Gang Tatar vom gebeizten Lachs auf Kresse-Rösti
CHF 81.50 und kleinem Kräuter-Salatbouquet an exotischem Dressing
~ ~ ~
Doppelte Kraftbrühe mit Gemüsejulienne
~ ~ ~
Crevetten an feuriger Rahmsauce auf Belugalinsen
~ ~ ~
Ganzes Schweinsfilet im Kräuternetz an Whiskyjus
dazu Duchessekartoffeln und saisonales Gemüsebouquet
~ ~ ~
Orangen-Quarkmousse mit eingelegten Früchten der Saison

5-Gang Kleiner Ceasar Salat
CHF 87.50 ~ ~ ~
Karotten-Ingwersuppe mit Birnenchips
~ ~ ~
Babyseeteufel-Médallions auf Gemüse-Couscous
an rassiger Peperonisauce mit Chardonnay-Rohschinkenstreifen
~ ~ ~
Kalbskotelett aus dem Züri-Oberland
mit Rotweinschalotten an kräftigem Jus
dazu Tagliatelle und geschmorter Chicoree
~ ~ ~
Mango und Giandujacreme auf Kokos-Cookie mit hausgemachter
Glace von weisser Couvertüre und Mandeln

5-Gang Knackiges Salatbouquet an Baumnuss-Himbeerdressing
CHF 96.50 mit Streifen von geräucherter Entenbrust
~ ~ ~
Pilzconsommé mit Ziegenkäseravioli
~ ~ ~
Kurzgebratenes Sushi Thunfischsteak
mit asiatischen Nudeln mit Gemüse
~ ~ ~
Am Stück gebratenes Züri Oberländer Rindsfilet
mit Sauce Béarnaise, dazu Kartoffelgratin und glasiertes
Saisongemüse
~ ~ ~
Marmoriertes Schokoladenmousse von der Valrhonacouvertüre
auf Vanillesauerrahm und Rötelikirschen

Buffets... ab 40 Personen
(weniger als 40 Personen Aufschlag 20 %)

Italienisches Buffet
CHF 59.50

Pastasalate
Tomaten-Mozzarella
Melone oder Feigen mit Rohschinken
Vitello Tonnato
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Mediterraner Oliven-Artischocken-Brotsalat
Meeresfrüchtesalat
Kräftige vegetarische Minestrone
~ ~ ~
Vegetarische Lasagne
Pasta mit verschiedenen Saucen
(Bolognese, Napoli, Pesto, Pilzrahmsauce, Carbonara)
Risotto mit Gemüse
In Olivenöl und Kräutern marinierter Schweinshals
Poulet-Piccata und geschmorter Ochsenschwanz
Bunte Kartoffel-Gemüse-Pfanne
~ ~ ~
Verschiedene Panna Cotta
Süßes Blätterteig-Ricottagebäck (Sfogliatelle)
Frischer Fruchtsalat
Verschiedene Glaces
Zuccotto
Tiramisu
Käsevariation

Around the world-Buffet
CHF 83.50

Melone mit Rohschinken
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Diverse Salate aus verschiedenen Ländern
Curryschaumsüppchen
~ ~ ~
Roastbeef am Stück mit Sauce Bearnaise
Couscous mit Lammragout und Auberginen
Chicken Wings
Meatballs in BBQ-Sauce
Lachs-Steak auf Rucolasauce
Asiatische Reispfanne mit Sweetchillisaucen
Grillierte Gemüse
Kartoffelgratin
~ ~ ~
Schoggikuchen, Rahmschmarren,
Verschiedene Mousses, Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu
Crema Catalana
4 Sorten Gelati
Frischer Fruchtsalat
Key Lime Pie

Buffets... ab 40 Personen
(weniger als 40 Personen Aufschlag 20 %)

Schweizer-Buffer	Gemischtes Salatbuffet
CHF 68.50	Blattsalate, angemachte Gemüsesalate
	Lauwarme Gemüsequiche
	Wurst-Käsesalat
	Bündner Gerstensuppe
	Bircher Müesli nach Art des Hauses
	~ ~ ~
	Gehacktes mit Hörnli
	Gefüllte Röstitaschen (vegetarisch)
	Bratwürste mit Zwiebelsauce
	Zürcher Geschnetzeltes (mit Kalbfleisch)
	Egli im Bierteig
	Weisse Tessiner-Polenta mit Salbei
	~ ~ ~
	Hausgemachter Schoggikuchen
	Caramelchöpfli
	Cremeschnitte und Fruchtwähen
	Vanille-Kirschcreme mit marinierten Früchten
	Gemischte Glaces und Parfaits
	Käseplatte
Klassisches Buffet	Salatbuffet mit Rohkost-, marinierten- und Blattsalaten
CHF 74.50	Gebeizter Lachs
	Hausgemachte Terrine (je nach Saison)
	Rohschinken, Bündnerfleisch und Speck
	Saisonale Gemüsepüreesuppe (kann auch eine kalte Suppe sein)
	~ ~ ~
	Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce
	Poulet aus dem Ofen
	Lammhüftli am Stück gebraten
	Butterspätzli und knusprige Kräuter-Kartoffeln
	Buntes saisonales Gemüse
	~ ~ ~
	Süsser Abschluss mit einer tollen Auswahl von Dessertkreationen der Saison

Die letzte Seite ...

Der Löwen Meilen ist ein Betrieb der TRECULINARI AG
Seestrasse 595, CH - 8706 Meilen

Allgemeine Informationen und Geschäftsbedingungen

1 Bestellung

Die 8 Tage vorher schriftlich oder mündlich mitgeteilte Personenzahl gilt als Richtzahl für die Bereitstellung von Essen und Getränken. Die genaue Anzahl Essen und Getränke kann ohne Mehrkosten bis 48 Stunden vor dem Anlass um plus / minus 5% angepasst werden.

2 Annullation eines Anlasses

Sofern keine anderslautenden Vereinbarungen getroffen wurden gelten folgende Bestimmungen:

a) Annullationen durch den Besteller/Kunden:

- Bei Annullation nach erfolgter definitiver Reservation ist die Raummiete geschuldet.
- Bei Annullationen, die nach dem 7. Tag vor dem Anlass erfolgen, ist zusätzlich zur Raummiete der Betrag von 100% des bestellten Essens geschuldet.

b) Annullationen durch die TRECULINARI AG – Löwen Meilen
Haben die TRECULINARI AG – Löwen Meilen Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die Veranstaltung entschädigungslos abgesagt werden.

3 Anzahlung

Die TRECULINARI AG – Löwen Meilen kann als Voraussetzung für einen gültigen Vertragsabschluss eine Vorauszahlung in der Mindesthöhe von 25% des erwarteten Umsatzes verlangen.

4 Schäden und Haftung

Besteller und Veranstalter haften für alle Schäden, die durch Ihre Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden. Für mitgebrachte Objekte von Kunden und deren Gästen lehnt die TRECULINARI AG – Löwen Meilen jegliche Haftung ab.

5 Zuschläge

Bei Veranstaltungen die spezielle Bewilligungen benötigen werden die Zusatzkosten separat verrechnet

6 Zeitungsinserate und sonstige Werbung

Zeitungsinserate und sonstige Werbung mit Hinweis auf die TRECULINARI AG – Löwen Meilen bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung der TRECULINARI AG – Löwen Meilen

7 Verschiedenes

Diese allgemeinen Vertragsbedingungen, sowie die auf ihrer Grundlage abgeschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Meilen vereinbart