



## Liebe Gäste und Löwen-Freunde...

Planen Sie ein Firmenessen, ein Seminar oder eine Familienfeier?

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 zu vereinbaren, 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 30 erwachsenen Personen max. Dauer 2 Stunden	pro Person	34.—
---	------------	------

### 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, Käse-, Schinken-, Aufschnittplatte  
1 Gekochtes-, Spiegel- oder Rührei

---

Brunch Buffet ab 30 erwachsenen Personen max. Dauer 4 Stunden	pro Person	57.—
--	------------	------

### Getränke

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

### Speisen

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

Käse-, Schinken-, Aufschnitt-, Bündlerfleisch-, Rohschinkenplatte  
Bauernplatte, geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum  
Gekochte-, Spiegel- und Rühreier  
mit Röschti, Speck und Cipollatas

Warmer Hauptgang

Gluschtige süsse Desserts

## Snacks & Apéro...

### Mindestbestellung

bis 20 Personen 10 Stück pro Sorte

ab 20 Personen 20 Stück pro Sorte

ab 50 Personen 30 Stück pro Sorte

### Kleine Knabbereien

Marinierte Oliven	Portion	5.—
Pommes Chips	Portion	3.—
Geröstete Rauchmandeln	Portion	8.—
Laugenstangen mit Radieschen-Frischkäsedipp	Portion	6.—

### Party-Brötchen

mit Bauernschinken	Stück	5.—
mit Salami	Stück	5.—
mit Brie	Stück	5.—
mit norwegischem Rauchlachs	Stück	6.50
mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
mit Roastbeef	Stück	6.50
mit Rohschinken	Stück	6.50

### Kalte Häppchen «Vegetarisch»

Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Pesto	Stück	3.50
Kichererbsen «Marokkanisch»	<i>Schale</i> Stück	5.50
Tomaten-Avocado-Salat	<i>Schale</i> Stück	5.—
Caponata, sizilianisches Gemüse	<i>Schale</i> Stück	4.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln	Stück	3.—
Gemüsegarten mit Saisongemüse und Frischkäse-Yoghurtdipp	pro Person	8.—

### Kalte Häppchen «Fleisch»

Canape mit Rindstatar	$\frac{1}{2}$ Toast	Stück	4.—
Cesar Salat mit Poulet		Stück	4.50
Grissini mit Rohschinken		Stück	4.—
Tonnato di Pollo – italienischer Pouletsalat auf Chiabatabrot	<i>Schale</i>	Stück	3.—

### Kalte Häppchen «Fisch»

Canape mit Rauchlachs	$\frac{1}{2}$ Toast	Stück	4.—
Crostini mit Thunfischmousse		Stück	3.—
Riesencrevette mit Ingwergelee und Kräutern	<i>Schale</i>	Stück	5.50
Rauchlachs-Crêpes mit Sauerrahm und Dill			4.—

## Snacks & Apéro...

### Mindestbestellung

bis 20 Personen 10 Stück pro Sorte

ab 20 Personen 20 Stück pro Sorte

ab 50 Personen 30 Stück pro Sorte

---

### Suppe, in der Espressotasse serviert

Meilener Weinsuppe	Stück	5.—
Currycremesuppe	Stück	5.—
Kalte, saisonale Suppen	Stück	5.—

---

### Warme Häppchen «Vegetarisch»

Mini Chäschüechli	Stück	2.50
Spinat und Pilz im Blätterteigkissen	Stück	4.—
Gemüse-Kräuter Tortilla	Stück	3.50
Gemüsefalafel mit Dipp	Stück	3.50
Försterschnitten mit Pilzen und rezentem Käse	Stück	3.50

---

### Warme Häppchen «Fleisch»

Schinkengipfel	Stück	3.—
Mini Flammkuchen	Stück	3.50
Zürcher Hacktätschli mit Kräutern	Stück	2.50
Marinierte, asiatische Pouletspiessli	Stück	3.50
Mini Burger	Stück	3.—

---

### Warme Häppchen «Fisch»

Felchenspiess im Zitronen-Pfeffermantel	Stück	4.50
Crevetten im Teigmantel mit Sweet-Chilisauce	Stück	3.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	Stück	4.—
Gebratene Crevetten mit Zitrusbutter und Thymian	Stück	4.—

---

### Süsse Kleinigkeiten

Saisonales Früchtespiesschen	Stück	4.50
Crema Catalana	Stück	4.50
Trifle mit Himbeeren	Stück	4.50
Blanc Manger mit Früchtecoulis	Stück	4.50
Beeren im Glas mit Meilener Schaum	Stück	5.50

## Apéro rich & Stehlunch...

### Mindestbestellung

bis 20 Personen 10 Stück pro Sorte

ab 20 Personen 20 Stück pro Sorte

ab 50 Personen 30 Stück pro Sorte

---

### Kalte & Warme Häppchen «Fleisch»

Kalbstatar mit Zitronenemulsion und Wachtel Ei	<i>Teller</i>	Stück	8.—
Vitello Tonnato mit Crostini	<i>Teller</i>	Stück	7.—
Steamed Bun mit Ochsenbäckchen	<i>Schale</i>	Stück	8.—
Züri-Gschnezzles mit Kartoffelstock	<i>Teller</i>	Stück	9.—
Mini Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	<i>Teller</i>	Stück	10.—
Mini Roastbeef vom Filet mit Calrose Reis	<i>Teller</i>	Stück	11.—

---

### Kalte & Warme Häppchen «Fisch»

Mini Crevetten Cocktail	<i>Schale</i>	Stück	6.50
Rauchlachswürfel mit Gurke und Pilzkartoffel	<i>Schale</i>	Stück	6.50
Randen Lachs mit Avocado	<i>Schale</i>	Stück	6.—
Zürichsee Fische im Dinkelmantel mit Vinaigrette	<i>Schale</i>	Stück	9.—
Gebratene Riesencrevette auf Champagner-Risotto	<i>Teller</i>	Stück	10.50

---

### Kalte & Warme Häppchen «vegetarisch»

Kichererbsen-Curry mit Joghurt	<i>Schale</i>	Stück	5.50
Kartoffelstock mit Gemüse	<i>Teller</i>	Stück	6.50
Bergkartoffel aus dem Ofen mit Tuma Käse und Chutney	<i>Teller</i>	Stück	8.—
Pasta Fresca Primavera	<i>Teller</i>	Stück	6.—

## Zum Z'Vieri...

Es gibt Anlässe, da weiss man weder wie viele 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.

<b>Leue-Plättli</b>	pro Person	25.50
Rohschinken, Bündner Fleisch, Salami, Käse, Aufschnitt, Speck, gekochter Schinken, Mixed Pickles, Gold-Bürli und Butter		
<b>Bündner-Plättli</b>	pro Person	29.50
Rohschinken, Bündner Fleisch, Salsiz, Bergkäse, Plain in Pignia, eingelegtes Gemüse, Gold-Bürli und Butter		
<b>Italienische Platte</b>	pro Person	29.50
Salumi, Bresola, Coppa, Fontina, Mozzarelline, Anti-Pasti Misti, Olive Focaccia und Butter		
<b>Tatar</b>		
Würziges Rindfleischtatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter	pro Person	32.50
Gemüsetatar mit Sauerrahm und saisonalen Garnituren Toast und Butter	pro Person	26.50
<b>Vegi</b>	pro Person	22.50
Reichhaltig gemischte Platte mit Frischkäse, mariniertem Gemüse Blätterteigkissen mit Spinat und Pilzen		
<b>Traditionell</b>	pro Person	24.50
Heisser Fleischkäse mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat		
<b>Süsses</b>		
Hausgemachter Apfelstreuselkuchen mit Vanillerahm	pro Person	9.50
Fruchtsalat mit einer Kugel Glace oder Sorbet	pro Person	9.50
Schokoladenmousse mit Früchtegarniture	pro Person	9.50
Süsses Mini Gebäck	3 Stück pro Person	6.—
	5 Stück pro Person	10.—

## Ihr persönliches Menu...

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 Brötli anbieten

---

### Kalte Vorspeisen

Sashimi vom Bio Randenlachs mit Calrose Reis und Garnituren	19.50
Hausgemachter Frischkäse mit Nusspesto und Stangensellerie	14.50
Dreierlei vom Tatar Rindfleisch, Lachs und Gemüse, garniert mit Salatbouquet	21.50
Saisonaler Vorspeise-Teller	19.50
Saisonaler Blattsalat mit Brotcroutons, gehacktem Ei und geröstetem Speck	12.50

---

### Warme Vorspeisen

Felchenfilet im Brickteig auf Blattspinat mit Zitrusauce	22.50
Gebackener Ziegenkäse mit Thymian und Honig auf marinierten Randen mit hausgemachtem Focaccia	17.50
Gefülltes Seezungenröllchen auf Streifengemüse mit Safransauce	24.50

---

### Suppen

Klare Geflügel Suppe mit Gemüse und feinen Nüdeli	11.50
Kokoscremesuppe mit Crevetten	14.—
Florentiner Spinatsuppe	10.50
Meilener Weisswein Suppe mit Trauben und Crouton	12.—

---

### Vegetarische Hauptgänge

Auberginen Cordon-bleu gefüllt mit Mozzarella und Pesto, serviert auf Tomaten-Risotto	25.50
Kartoffelküchlein mit Gemüse-Pilz Ragout	23.50
Risotto mit Ziegenkäse und Rucola	22.50

## Ihr persönliches Menu...

---

### Fleisch Hauptgänge

Rindsfiletwürfel auf Süsskartoffel und knackigem Gemüse	38.50
Gefülltes Ribelmaispoulet mit Rotweinisotto	35.50
Knusprige Entenbrust mit Sushirisotto und Curry	37.50
Rindsfilet Rossini mit Entenleber und Trüffeljus dazu Kartoffelgratin	48.50
Rosa gebratener Kalbstafelspitz dazu Kartoffelgnocchi und saisonales Gemüse	41.50

### Am Stück niedergegart

Kalbsnierstück	49.50
Kalbsfilet	59.50
Roastbeef SwissPrimGourmet	43.50
Rindsfilet SwissPrimGourmet	54.50

Serviert mit Sauce Hollandaise, kräftiger Rotweinsauce oder leichter Waldpilzrahmsauce  
dazu Kartoffelgratin, kleine Bratkartoffeln oder hausgemachte Tagliarini  
und marktfrisches Gemüsebouquet

*Alle unsere Fisch- und Fleischgerichte sind mit Nachservice von allem*

---

### Fisch Hauptgänge

Seeteufel-Saltimbocca auf Tomaten-Oliven-Ragout serviert mit Safran-Pilaw-Reis	39.50
Gebratene Zürichsee Felchenfilets von der Fischerei Grieser in Obermeilen dazu Salzkartoffeln und Spinat	38.50
Wolfsbarschfilet mit Salbeibutter auf Ligurischem Gemüse	36.50

---

### Süsser Abschluss

Schokoladen Creme mit Himbeeren und Sauerrahm	14.—
Exotische Früchte mit Kokosparfait	14.—
Crêpe Suzette	16.—
Saisonale Dessert-Variation	15.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Früchtesorbet	10.50

---



## Menükompositionen...

---

### Meilener Menu 48.50

Meilener Weisswein Suppe mit Trauben und Crouton

\*\*\*\*

Rindsschulterbraten in Meilener Rotwein geschmort  
mit Kartoffelstock und Gemüse

\*\*\*\*

Apfelkuchen mit Meilener Äpfeln und Vanillerahm

---

### Züri Menu 56.50

Kopfsalat-Herzen mit Nüssen und Kernen

\*\*\*\*

Kalbs Geschnetzeltes nach Zürcher Art  
mit knuspriger Butter-Rösti und Bohnen

\*\*\*\*

Brönnti Creme

---

### Schweizer Menu 64.50

Saisonaler Blattsalat  
mit Brotcroutons, gehacktem Ei und geröstetem Speck

\*\*\*\*

Rosa gebratener Schweizer Lammrücken auf geschmortem Gemüse  
dazu Tessiner Kartoffeln

\*\*\*\*

Heidelbeerglace mit Meringue und Thymianhonig

---

### Zürichsee Fisch Menu 59.50

Marinierte Eglifilets «Löwen Art»  
mit Vinaigrette und Dinkel

\*\*\*\*

Gebratenes Felchenfilet von der Fischerei Grieser in Obermeilen  
auf Blattspinat mit Zitrusauce und Salzkartoffeln

\*\*\*\*

Creme brulee mit Verveine und Cassisbeeren

---

## Menükompositionen...

---

### Gala Menu I 72.—

Vitello Tonnato «Löwen»

\*\*\*\*

Mandelsuppe mit Kräutern

\*\*\*\*

Schweinsfilet im Teig mit kräftiger Barolosauce  
dazu Gemüsewürfel und Kräutersaitlinge

\*\*\*\*

Tiramisu mit Amaretto

---

### Gala Menu 2 85.—

Rauchlachswürfel mit Gurke und Pilzkartoffel

\*\*\*\*

Geflügelcremesuppe mit Sherry

\*\*\*\*

Kalbs-Médallions mit Morchelrahmsauce  
dazu Fondant-Kartoffeln aus dem Ofen und saisonales Gemüse

\*\*\*\*

Schokoladen Creme mit Himbeeren und Sauerrahm

---

### Gala Menu 3 75.—

Geissfrischkäse mit Honig und Kräutersalat

\*\*\*\*

Klare Essenz vom Gemüse mit Fleischklösschen

\*\*\*\*

Involtini, Kalbfleischröllchen mit Ricotta und getrockneten Tomaten  
dazu Camaroli Risotto und Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Trifle mit saisonalen Früchten

---

## Menükompositionen...

---

<b>Gala Menu 4</b>	<b>95.—</b>
Saisonaler Vorspeise-Teller	
****	
Petersilien- Wurzel-Consomme mit Silberohr Pilzen	
****	
Samosa mit Randendipp	
****	
Duett vom Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten mit Rotwein-Schalottenbutter dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	
****	
Exotische Früchte mit Kokosparfait	

---

<b>Gala Menu 5</b>	<b>90.—</b>
Gebratene Riesencrevette mit Agrumen (Zitrusfrüchten)	
****	
Erbsensuppe mit Minze	
****	
Blätterteigkissen mit Milken und Trüffel	
****	
Roastbeef vom irischen Rind mit Salsa Verde dazu Kartoffeltörtchen und saisonales Gemüse	
****	
Grand Cru Schokoladen Dessert mit Früchten	

## Buffets...

---

**Vorspeisenbuffet *ab 40 Personen* 27.50**

Rohschinkenschinken mit Melonen oder Feigen,  
geräucherten und gebeizten Fischspezialitäten, Meeresfrüchten,  
hausgemachte Misch- und Rohkostsalate, feine Terrine,  
kalter Braten mit Saucendips, saisonale Suppe heiss oder kalt

---

**Dessertbuffet «Leue» *ab 30 Personen* 19.50**

Meringue mit Rahm, Grosi's Karamelköpfl,  
erfrischende Glace- und Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce,  
frischer Fruchtsalat, div. Mousse, gebrannte Crème, Tiramisu,  
Windbeutel mit Vanillefüllung und Schokoladensauce  
div. Panna Cotta im Shotglas, Mini Patisserie

ohne Käse 19.50  
mit Käse 26.50

Käseauswahl «Tour de Suisse» begleitet von saftigen Trauben und Birnen,  
knackigen Baumüssen und Knusperbrot

---

**Zürichsee Buffet *ab 40 Personen* 72.—**

Gemischtes Salatbuffet mit frischen Blatt-, und Gemüsesalate  
Lauwarme Gemüse-Quiche  
Geräucherte Zürichseefische  
Meilener Weinsuppe

\*\*\*\*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
Zürcher Ratsherrentopf (ohne Innereien)  
Mini-Bratwürste mit Zwiebelsauce  
Züriseefisch-Eintopf

\*\*\*\*

Bauernrösti  
Buttemudeln  
Reis  
Gemüse

\*\*\*\*

Hausgemachter Schoggikuchen  
Cremeschnitte  
Fruchtwähen  
Grossmutter's gebrannte Crème  
Gemischte Glaces  
Käseplatte

## Buffets...

---

### Italienisches Buffet *ab 40 Personen*

74.—

Gemischtes Salatbuffet mit frischen Blatt-, und Gemüsesalate  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Italienische Aufschnittspezialitäten  
Eingelegtes Gemüse und Pilze  
Vitello Tonnato  
Gratinierte Miesmuscheln  
Minestrone

\*\*\*\*

Fischfilets mit Zitrone und Fenchel  
Fleischnäpfe in Tomatensugo  
Kalbsbraten in Milch gegart  
Poulet Ober- und Unterschenkel Ligurischer-Art  
Ravioli mit Gemüsesugo

\*\*\*\*

Parmesan-Risotto  
Hausgemachte Pasta mit verschiedenen Saucen  
Italienisches Gemüse

\*\*\*\*

Käsevariation  
Frischer Fruchtsalat  
Verschiedene Glaces  
Tiramisu  
Profiteroles  
Zuppa inglese mit Erdbeeren  
Espressocreme

## Buffets...

---

### Gourmet Buffet *ab 40 Personen*

102.—

Gemischtes Salatbuffet mit frischen Blatt-, und Gemüsesalaten  
Hausgebeizter Lachs mit Gurke und Pilzkartoffeln  
Gemüseterrine mit Frischkäse  
Crevettencocktail  
Hausterrine mit Chutney von der Kornelkirsche  
Kartoffelsuppe mit Trüffelcroutons

\*\*\*\*

Kalbshacktätschli mit Morchel-Rahmgemüse  
Schweinsfiletmedaillon mit Mango, Soja und Pak Choi  
Am Stück gegartes Roastbeef und Lamm mit Dips  
Seezungenröllchen mit Spinat und Sauce Aurora

\*\*\*\*

Kleine Teigtaschen mit Steinpilzfüllung und Champagnersauce  
Breite Nudeln  
Risotto mit Kräutern und Trüffel

\*\*\*\*

Saisonale Beeren mit Meilenerschaum  
Creme brulee von der Tonkabohne  
Mille feuilles Löwen mit frischen Früchten  
Schokoladenflan mit Passionsfrucht  
Friandises und Pralinen  
Mocca-Mousse  
Parfait mit Calvados-Äpfeln

### Fleischdeklaration:

*Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz*

## Die letzte Seite ...

### Allgemeine Informationen und Geschäftsbedingungen

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

#### 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 Zeitungsinserte und sonstige Werbung

Zeitungsinserte 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.