



# Goldener Löwe

## Events & Catering

Familienfeste / Hochzeiten / Geburtstage /  
Weihnachtsfeiern / Tagungen / Geschäftsessen /  
Betriebsfeiern / Abi Bälle



# Liebe Gäste,

wir freuen uns über Dein Interesse am Löwen Event- Catering. Zuverlässigkeit, Qualität und Geschmack ist unsere Maxime, die wir als Caterer, sowie als Gastgeber in unserem Gasthaus „Zum Goldenen Löwen“ für unsere Gäste leben und umsetzen. Dafür sorgt unser kompetentes und professionelles Team. Ein breitgefächertes Angebot an frischen, regionalen, saisonalen und internationalen Speisen sowie spritzigen und modernen Drinks rundet unser Konzept ab.

Hier eine bunte Auswahl an Büffet – sowie Menümöglichkeiten und vielem mehr... Lass Dich inspirieren!



# Warum Löwe-Events?

- Kompetente Beratung
- Professionelle Umsetzung des kompletten Eventablaufs
- Junges und dynamisches Team
- Mehr als 25 Jahre Event und Banketterfahrung
- Faire und transparente Preise
- Keine Raummiete
- Kein Servicezuschlag
- Kein Nachtzuschlag
- Events bis 1500 Personen
- Auswahl an verschiedenen angesagten Dj's für jeden Geschmack
- Kuchen und Tortenauswahl von fachmännischen Konditoren

## “Happy-Go-Lucky-Bundle“

### Dein Rundum-Sorglos-Paket

#### INKLUSIVLEISTUNGEN:

- Aperitif bei Ankunft im Restaurant
- Getränkepauschale für 8 Stunden ab Beginn der Feier (bspw. 17.00 - 01.00 Uhr)
- Gedeckpreis für Kuchen und Torten
- Mitternachtssnack (z.B. Gulaschsuppe oder Currywurst)
- Tischwäsche in der Farbe "Standard Weiß"
- Stuhlhussen
- Raummiete
- Personal für die komplette Dauer der Feier
- Vorbereitung der Feier
- Eindecken der Tische (auch am Abend zuvor)
- Endreinigung

**PREIS PRO PERSON: 49,00 €**

zzgl. individuell gewähltem Menü - | Büffetpreis



# Aperitif auf unserer Terrasse!

Beginne bei schönem Wetter Deine Feier mit einem leckeren Aperitif auf unserer Sonnenterrasse. Zöller's Secco Weiß oder Rosé mit Orangensaft und Mineralwasser.

Du kannst auch deine Prosecco Bar mit verschiedenen Sirups, Likören und Add-ons aufpimpen. Hierzu arrangieren wir diverse Früchte- und Kräuter-schalen, die den Getränken mehr Flavour geben.

## PIMP MY PROSECCO BAR

Pauschalpreis: 99,00 €



## Buche Dein Fingerfood zum Empfang dazu:

### Canapés:

- Schwarzwälder Schinken mit Cocktailtomaten
- Geflügelpastete mit Currysoße
- Putenschinken mit Essiggurke
- Gebratene Hähnchenbrust mit Cocktailtomate
- Geräucherter Lachs mit Dillsenf
- Geräuchertes Forellenfilet mit Remoulade
- Hausgemachtes Lachstatar mit Cocktailtomate
- Shrimps Cocktail
- Mozzarella, Tomate und Rucola mit hausgemachtem Pesto
- Käsevariation mit Gurke und Tomate
- Camembert mit Preiselbeeren
- Edelsalami mit Cocktailtomate



# Weitere Fingerfood-Ideen

Chicken Wings mit Salsa-Dip  
Mozzarellasticks mit Tomatendip  
Melonenspieße mit Parmaschinken  
Tortilla mit Ajoli  
Käsespießchen mit Trauben  
Gebackene Hackfleisch- Bällchen mit Tsatsiki  
Tomaten- Mozzarella- Spieße  
Crissini mit Parmaschinken  
Garnelen- Spieße mit Cocktailtomaten  
Tortellonispieße mit eingelegten Tomaten  
Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Räucherlachs

**Hausgemachte Dips:**  
Remoulade  
Cocktailsoße  
Kräuterquark  
Guacamole  
Salsa- Dip  
Ajoli  
Tsatsiki  
Tomatensugo (pikant)  
BBQ- Soße  
Burgersoße

## **Bruschetta:**

Tomate- Basilikum / Oliventapenade / Lachstatar / Thunfisch Paté

## Oder einfach nur **Flying Flammkuchen:**

„Klassisch“ mit Speck und Zwiebeln

„Mediterran“ mit Cocktailtomaten, Feta, Peperoni und Oliven (vegetarisch)



# Weitere Leistungen

## Candybar

Haribo macht nicht nur Kinder froh, sondern alle Generationen ebenso!  
Buche bei uns Deine Candy- Bar und biete Deinen Gästen eine moderne und abwechslungsreiche Alternative zu einem Kuchenbüffet:



## Unsere Kuchenecke

Lass Dir von uns ein Angebot über unsere vielfältigen Kuchen- und Tortenspezialitäten machen.

Wir arbeiten mit unseren erfahrenen Konditoreien zusammen und können Dir so eine große Bandbreite mehrerer Konditorspezialitäten anbieten

# Löwe Eventtechnik

## HD- Beamer & Leinwand

(Zur Nutzung wird ein Laptop mit Standard HDMI Anschluss benötigt)

## Ambilights

Beleuchtung mit LED- Leisten mit individuell abgestimmter Farbwahl

## Funkmikrofon

## Musikanlage S (JBL Partybox)

## Große Musikanlage XL

## Dj

## Komplettpaket M (-200 Personen)

Ambilights, Beamer, Musikanlage M

## Auf- und Abbau

## Komplettpaket XL (-500 Personen)

Ambilights, Beamer, Musikanlage XL, Funkmikrofon,  
Traverse mit Discolichtern und Moving- Heads

## Auf- und Abbau

## Anfahrtszuschlag



# Unvergessliche Büffett Events

## STEAK- CLUB

Mit unserem „Meat the World Tasting“ bekommst Du einen Einblick internationaler Steaks und deren Geschmäcker auf Deinen Teller: schmecken, vergleichen...mmhhh... genießen!

Lerne den geschmacklichen Unterschied zwischen Rinderrassen, Reifemethoden, Fütterungsarten, Herkunftsländer oder Teilschnitten kennen und finde vor allem das Produkt, welches Dir den perfekten Genuss bietet.

Begib Dich auf Entdeckungsreise zu den besten Steaks aus aller Welt. Auch mit passender Weinbegleitung!!!



# Meat the World Tasting

## STEAK- CLUB

### Starter:

Kürbis- Kokossüppchen mit Ingwer verfeinert, dazu eine in Knoblauchöl marinierte und gebratene Black Tiger Garnele

### Unsere Protagonisten:

Angus Flanksteak / Irland

Herford Hüftsteak / Australien

Simmentaler / Cote de Boef / Dry Aged, Deutschland

Charolais / Roastbeef / Frankreich

US Tafelspitz Picana

Black Angus Beef / Filet / Argentinien

### Perfect Partners:

Butter

Trüffelbutter/ Cafe de Paris Butter/ Kräuterbutter

### Soßen / Dips

Löwe- BBQ- Soße/ Homemade Chimichurri/ Portweinjus nach Art des Hauses

### Add- Ons

Rotweinschalotten/ Speckbohnenröllchen

### Ständiger Begleiter / Side- Dishes

Roasted Potatoes

Grillgemüse

Ofenfrisches Steinofenbaguette

Farmer Salad

### Dessert

Trio aus lauwarmem Schokobrownie, Stracciatellaeis und Panna Cotta mit Himbeermark im Glas

# Pasta im Parmesan-Laib:

## Der Eyecatcher zu jeder Feier!

Ob Firmenfeier, Familienfeier oder Catering. Mit dieser Showcooking-Variante überzeugen wir Deine Gäste mit bester Pasta und passenden Soßen. Unser Koch serviert vor den Augen Deiner Gäste gekonnt unsere leckeren Pastagerichte direkt auf die Teller Deiner Gäste.

## Eine Aufwertung für jedes Büffett!

### Unsere frischen Pasta Sorten:

Linguine  
Spaghetti  
Tagliatelle  
Tortelloni  
Tortellini  
Penne  
Rigatoni  
Farfalle  
Pappardelle

### Passende Soßen:

Weißweinsauce  
Knoblauchsoße  
Spinat- Sahnesoße  
Carbonara mit Speck  
4- Käsesoße  
Pesto  
Kräuter- Sahnesoße  
Basilikumsoße  
Aglio e olio mit Knoblauch und Olivenöl



# Die Saisonalen:

## Frühling

### Vorspeise

- Spargelcremesuppe mit Seccoschaum und frischen Spargelspitzen

### Zwischengang

- Großes buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing
- Spargel- Lachstatar mit Frischkäse und Limette

### Hauptgang

- Gebackene Kalbsrückensteaks in krosser Panade
- Gerollte Pfannkuchen mit Schinken und Spargel gefüllt
- Schollenfilets in Rieslingcreme
- Spargelquiche mit buntem Gemüse
- Bunte Gemüsevariation mit Spargelgemüse oder
- Frischer Schwetzinger Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise

### Dessert

- Marinierte Erdbeeren mit Panna Cotta auf Himbeerspiegel



# Sommer

## Vorspeise

Dreierlei Crostinis:

- Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Fetacreme mit Paprika und Oregano
- Oliventapenade
  
- Gegrillte Peperoni in feiner Knoblauchcreme
- Mediterraner Pulposalat
- Großes Buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing

## Hauptgang

- Rosa gegrillte argentinische Black Angus Medaillons mit frischem, grünem Pfeffer in Cognacrahmsoße
- Gebratenes Lachsfilet in Weißburgundercreme und frischem Dill Pfifferlingsrisotto
- Mediterrane Grillarde mit gegrillten Paprika, Zucchini und Champignons an hausgemachtem Pesto

## Dessert

- Hausgemachte, lauwarmer Schokobrownies mit Vanilleeis



# Herbst

## Vorspeise

- Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert

## Zwischengang

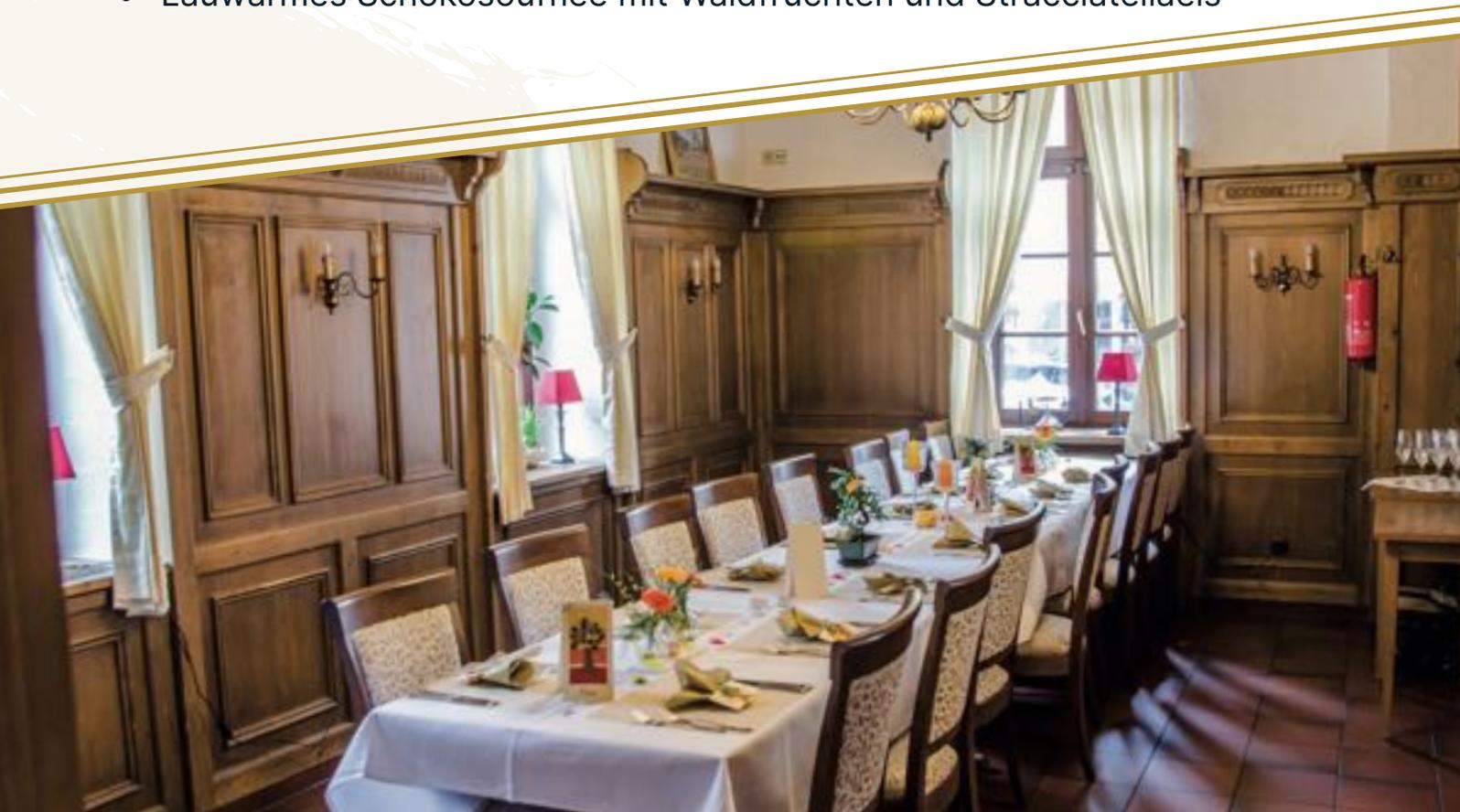
- Schwarzwälder Schinken mit geröstetem Ofenkürbis und Honig
- Ziegenkäse im Speckmantel mit Feigensenf
- Marktfrischer Feldsalat mit ausgelassenem Speck und Croutons
- Großes Buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing

## Hauptgang

- Handgerollter Kürbischackbraten an frischen Maronen mit kräftiger Burgundersoße
- Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit frischen Waldpilzen in Rahm mit Thymian
- Kurpfälzer Wild- Edulgulasch
- Käsespätzleauflauf mit Röstzwiebeln
- Bunte Gemüsevariation

## Dessert

- Lauwarmes Schokosoufflee mit Waldfrüchten und Stracciatellaeis



# Winter

## Vorspeise:

- Rotes Paprikaschaumsüppchen an Mangochutney

## Zwischengang:

- Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio mit Feigensenf
- Feines Carpaccio vom Black Angus Beef mit Parmesansplittern und Feldsalatbouquet

## Hauptgang:

- Rosa geschmorter Kalbsrücken mit Parmesan- Kräuterkruste mit Kartoffelgratin
- Kross gebratene Maispouardenbrust mit Steinpilzrisotto
- Gebackene Schweinefiletschnitzel mit Serviettenknodel
- Frische Steinpilztortelloni in Safranbutter sautiert
- Grillgemüse

## Dessert:

- „Whim- Wham“ im Glas mit Himbeermus, Amaretto- Mascarponecreme und Haferflocken- Nuss Crunch



# Schlemmerbüffet

## Vorspeise:

- Klare Kraftbrühe mit Markklößchen, Flädle und Gemüse Julienne

## Zwischengang

- Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich & Dill -Senf Sauce
- Parmaschinken mit Melone
- Frische und angemachte Salate
- Roastbeef mit Kaperncreme

## Hauptgang

- Kleine Steaks vom Rind und Hähnchen
- Lachssteaks und Scampi
- Geschnetzeltes aus dem Hähnchenbrust in Rahm mit frischen Pilzen
- Verschiedene Soßen
- Gemüse der Saison
- Ausgebackene Serviettenknödel, hausgemachte Spätzle
- Risolee Kartoffeln

## Dessert

- Tiramisu, Mousse au Chocolat, Käseauswahl



# Unsere Getränkepauschalen

Zusätzlich kann zu jeder Veranstaltung, ob im- oder außer Haus, eine Getränkepauschale vereinbart werden.

## Getränkepauschale „Basic“

Alle offenen Weine / Biere / Softdrinks / Schorlen / Säfte

## Getränkepauschale „Extended“

Alle offenen Weine / Biere / Softdrinks / Schorlen / Säfte

Sektempfang

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

## Getränkepauschale „Exclusive“

Alle offenen Weine / Biere / Softdrinks / Schorlen / Säfte

Sektempfang

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Longdrinks

Cocktails

Schnäpse

Liköre







**Goldener Löwe**  
Hauptstraße 139, 69214 Eppelheim