



Goldener Löwe

Events & Catering

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



Liebe Gäste,

wir freuen uns über Euer 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!



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

Flying Flammkuchen:

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



Pasta im Parmesan-Laib:

Der Eyecatcher zu jeder Feier!

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

Vorspeisen

- Spargelcremesuppe mit Seccoschaum und frischen Spargelspitzen
- Großes buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing
- Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse, Räucherlachs und Spargel
- Garnelenspieße mit Cocktailtomaten

Hauptspeisen

- Gebackene Kalbsrückensteaks in krosser Panade
- Gerollte Pfannkuchen mit Schinken und Spargel gefüllt
- Schollenfilets in Rieslingcreme
- Gegrillte Hähnchenbrust in feiner Basilikumcreme
- Bunte Gemüsevariation mit Spargelgemüse oder
- Frischer Schwetzinger Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise

Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Kroketten

Dessert

- Erdbeertiramisu
- Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person
_____ €



Sommer

Vorspeisen

- Garnelen & Pfifferlinge in Knoblauch und Weisweinsud
- Gegrillte Peperoni in feiner Knoblauchcreme
- Büffelmozzarella mit bunten Cocktailtomaten und hausgemachtem Basilikumpesto
- Großes Buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing

Hauptspeisen

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

Beilagen

- Butterspätzle
- Petersilienkartoffeln
- Tagliatelle in Pesto geschwenkt

Dessert

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

Preis pro Person
_____ €



Herbst

Vorspeisen

- Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert
- Ofenkürbis mit Ziegenkäse, Honig und krossen Bacon Chips
- Marktfrischer Feldsalat mit ausgelassenem Speck und Croutons
- Großes Buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing

Hauptspeisen

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

Beilagen

- Spätzle Knöpf
- Kartoffelgratin
- Kürbis-Kartoffel-Püree

Dessert

- Hausgemachte, lauwarne Schokobrownies mit Vanillesauce
- Waldbeer Tiramisu

Preis pro Person
_____ €



Winter

Vorspeisen

- Rotes Paprikaschaumsüppchen
- Großes Buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing
- Feines Carpaccio vom Black Angus Beef mit Parmesansplittern und Feldsalatbouquet
- Räucherlachs mit Dill-Senf-Dip und Meerrettich

Hauptspeisen

- Rosa geschmorter Kalbsrücken mit Parmesan-Kräuterkruste
- Kross gebratene Maispoulardenbrust
- Gebackene Schweinefiletschnitzel
- Frische Steinpilztortelloni in Safranbutter sautiert

Beilagen

- Semmelknödel
- Kartoffelgratin
- Kroketten

Dessert

- Gebackene Apfelküchle mit Vanillesauce
- Milchreis mit Pflaumen und Zimt im Gläschen

Preis pro Person
_____ €

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



Grillbuffet,

inkl. Outdoor Grill und Grillmeister

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate der Saison
- Rucola und Cocktailtomaten mit Parmesan, Balsamicodressing & hausgemachte Bauerncreme
- Caprese (italienischer Büffelmozzarella und Tomaten mit hausgemachten Basilikumpesto)
- Mediterraner Pulposalat mit Paprikawürfel, Sellerie an würzigem Sherryessig und nativem Olivenöl
- Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Oliven mit Vassilitsa Feta-Würfel • Gegrillte Peperoni in feiner Knoblauchcreme
- Ofenfrisches Steinofenbaguette und Partybrötchenvariation

Hauptspeisen

- Gegrillte Kalbsrückensteaks oder Black Angus Rumpsteaks
- Gegrillte Hähnchenbruststeaks oder Pollo Fino
- Gegrillte Holzfällersteaks mit hausgemachter Kräuterbutter
- Gegrillte Rindswürste oder Kurpfälzer Bratwürste
- Gegrillter Garnelen Spieß in Limetten- Ingwer Marinade
- Gegrillter Halloumi Käse • Gegrillte Gemüsespieße

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Mediterraner Pastasalat mit Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten, Kapern, Essig & Olivenöl
- Gegrillte Maiskolben
- Schafskäse in Folie mit Peperoni & Zwiebeln

Dips

- BBQ Sauce
- hausgemachte Guacamole
- Knoblauchcreme
- Zaziki

Dessert

- aus den vier saisonalen Büffets kombinierbar

Preis pro Person
_____ €



Live-Cooking-Büffet

inkl. Köche

Vorspeisen

- Caesar Salat im Gläschen (Romanasalat mit frischem Parmesan und Croutons)
- Tomaten-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln
- Griechische Mezeplatte aus Zaziki, pikanter Schafskäsecreme, Auberginencreme, marinierte Oliven & Peperoni
- Von der Schneidestation: Cantaloupe-Melone ummantelt mit frisch geschnittenen Scheiben aus italienischem Parmaschinken

Hauptspeisen

- Mangold-Räucherlachs-Lasagne
- Tagliatelle aus dem Parmesanlaib, dazu Trüffelöl, hausgemachtes Pesto, Tomatensugo und Basilikumcreme
- Von der Schneidestation: - gegrilltes Schweinefilet, dazu eine kräftige Burgunderjus - rosa Roastbeef vom argentinischen Black Angus, dazu eine pikant Cognaccreme mit grünem Pfeffer
- Vegane Bratlinge aus Hafer, Spinat, Grünkohl und Brokkoli

Beilagen

- Frische Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter geschwenkt
- Drillinge aus dem Backofen
- Butterspätzle

Dessert

- aus den vier saisonalen Büffets kombinierbar

Preis pro Person
_____ €





Goldener Löwe
Hauptstraße 139, 69214 Eppelheim