



# 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!



# 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.

## **Pimp my Proseccobar**

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



## Buche Dein Fingerfood zum Empfang dazu:

### **Canapés:**

- Schwarzwälder Schinken mit Cocktailtomaten
- Putenschinken mit Essiggurke
- Gebratene Hähnchenbrust mit Cocktailtomate
- Geräucherter Lachs mit Dillsenf
- Hausgemachtes Lachstatar mit Cocktailtomate
- Mozzarella, Tomate mit hausgemachtem Pesto
- Gouda mit Gurke und Tomate
- Camembert mit Preiselbeeren
- Kräuterfrischkäse mit Schnittlauch
- Edelsalami mit Cocktailtomate



# Weitere Fingerfood-Ideen

Chicken Wings mit Salsa-Dip  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Käsespießchen mit Trauben  
Gebackene Hackfleisch-Bällchen mit Tsatsiki  
Tomaten-Mozzarella-Spieße  
Grissini mit Parmaschinken  
Garnelen-Spieße mit Cocktailtomaten  
Tortellonispieße mit eingelegten Tomaten  
Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Räucherlachs  
Falafel mit gebratener Paprika

## **Bruschetta:**

Tomate-Basilikum / Oliventapenade / Lachstatar / Thunfisch Paté

Oder einfach nur **Flying Flammkuchen:**

„Klassisch“ mit Speck und Zwiebeln

„Mediterran“ mit Cocktailtomaten, Feta und Peperoni (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 Kuchenspezialitäten machen.

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

# 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 Büffet!**

### **Unsere frischen Pasta Sorten:**

Linguine  
Spaghetti  
Tagliatelle  
Tortelloni  
Tortellini  
Penne  
Rigatoni  
Farfalle  
Pappardelle

### **Passende Soßen:**

Spinat-Sahnesoße  
Pesto  
Basilikumsoße  
Tomatenconcasse mit Olivenöl,  
Knoblauch und Petersilie

*Mit hochwertigem Trüffelöl  
auf Wunsch*



# Grillbuffet

## inkl. Outdoor Grill und Grillmeister

### Vorspeisen

- Bunte Blattsalate
- Rucola und Cocktailtomaten mit Parmesan, Balsamicodressing & hausgemachte Bauerncreme
- Caprese (ital. Büffelmozzarella und bunte Cocktailtomaten mit hausgemachtem Basilikumpesto)
- Antipastiplatte mit Auberginen, bunter Paprika, Zucchini und Champignons
- Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Oliven mit Vassilitsa Feta-Würfel
- Gegrillte Peperoni in feiner Knoblauchcreme
- Ofenfrisches Steinofenbaguette und Partybrötchenvariation

### Hauptspeisen

- Gegrillte Black Angus Rumpsteaks oder Rinderfilet
- Gegrillte marinierte Hähnchenbrustspieße
- Gegrillte Holzfällersteaks mit hausgemachter Kräuterbutter
- Gegrillte Rindswürste oder Kurpfälzer Bratwürste
- Gegrillter Garnelen Spieß in Limetten-Ingwer Marinade

### Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Mediterraner Pastasalat mit Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten, Kapern, Essig & Olivenöl
- Gegrillte Maiskolben
- Gegrillter Feta mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten

### Dips

- BBQ Sauce / hausgemachte Guacamole / Knoblauchcreme / Zaziki

### Desserts

- Aus den vier saisonalen Buffets kombinierbar



# Live-Cooking-Büffet

## inkl. Köche

### Vorspeisen

- Caesar Salat (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 ital. Parmaschinken

### Hauptspeisen

- 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 pikante Cognaccreme mit grünem Pfeffer
- Vegane Bratlinge aus Hafer, Spinat, Grünkohl und Brokkoli
- Mangold-Räucherlachs-Lasagne

### Beilagen

- Frische Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter geschwenkt
- Drillinge aus dem Backofen
- Kartoffel-Broccoli-Gratin

### Desserts

- Aus den vier saisonalen Büffets kombinierbar



# Frühling

## Vorspeisen

- Spargelcremesuppe mit Seccoschaum und frischen Spargelspitzen
- Großes buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing
- Spargel-Lachstatar mit Frischkäse und Limette
- Bruschetta mit grünem Spargel und Parmesan

## Hauptspeisen

- Gebackene Kalbsrückensteaks in krosser Panade
- Schollenfilets in Rieslingcreme
- Spargelquiche mit buntem Gemüse
- Frischer Schwetzing Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise
- Bunte Gemüsevariation mit Spargelgemüse

## Beilagen

- Butterspätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Petersilienkartoffeln

## Dessert

- Marinierte Erdbeeren mit Panna Cotta auf Himbeerspiegel
- Mascarpone-Creme mit frischen Beeren



# Sommer

## Vorspeisen

- Garnelen & Pfifferlinge in Knoblauch und Weißweinsud
- 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
- Hähnchenbustfiletstreifen in Estragon mit Rahm mit Champignons
- Gegrillte Schweinefilet-Medaillons mit frischen Pfifferlingen in Thymiancreme
- Mediterrane Grillarde mit gegrillten Paprika, Zucchini und Champignons an hausgemachtem Pesto

## Beilagen

- Butterspätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle in Pesto geschwenkt

## Dessert

- Crème Caramel mit Waldbeeren im Glas
- Schwarzwälder-Kirsch Brownie mit Mascarpone im Glas



# Herbst

## Vorspeisen

- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Herbstlicher Wildkräutersalat mit Walnüssen und Granatapfel
- Flammkuchen mit Pfifferlingen und Speck
- Großes Buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing

## Hauptspeisen

- Geschmorte Rinderroulade in kräftiger Burgundersoße
- Zanderfilet auf Blattspinat mit Weißweinschaum
- Schweinemedallions in Pfifferling-Rahm
- Kürbis-Risotto mit Salbei und Parmesan
- Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Rotkohl

## Beilagen

- Hausgemachte Semmelknödel
- Rosmarinkartoffeln
- Spätzle mit Röstzwiebeln

## Dessert

- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Birnen-Zimt Crumble mit Sahne



# Winter

## Vorspeisen

- Maronen-Cremesuppe mit Croutons und Trüffelöl
- Carpaccio vom Roten Bete mit Ziegenkäse und Walnüssen
- Lachstatar auf Pumpnickel mit Meerrettichcreme
- Großes Buntes Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und zweierlei Dressing

## Hauptspeisen

- Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensoße
- Kabeljaufilet auf Linsengemüse mit Senf-Dill-Soße
- Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus
- Winterliches Gemüse-Gratin mit Gruyère überbacken
- Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Champignons

## Beilagen

- Kartoffelgratin
- Butterreis mit Safran
- Glasierte Möhren mit Thymian

## Dessert

- Lebkuchen-Mousse mit Glühwein-Kirschen
- Bratapfel mit Marzipanfüllung und Vanillesoße



# 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

