

11.08.2011

RESTAURANT LÖWEN BONSTETTEN AG

Elsbeth und Ueli Kündig-Schürmann 8906 Bonstetten, Tel.044 / 700 01 64

E-mail – info@loewen-bonstetten.ch

www. loewen-bonstetten.ch

SEHR GEEHRTE DAME, SEHR GEEHRTER HERR, LIEBE GÄSTE

Sie haben unser neustes Bankettangebot – **2011 Serie M** - in der Hand.

Es freut uns sehr, dass Sie sich für unsere Menuvorschläge interessieren.

Selbstverständlich erarbeiten wir auch bei Budgetvorgaben ein attraktives Festmenu.

Ihr Anlass wird ein toller Erfolg, wenn wir vorgängig einigen Organisationspunkten Beachtung schenken.

Firmeneigene Parkplätze befinden sich links und rechts vom Restaurant. In unmittelbarer Nähe beim Riegelhüsli, beim Gemeindehaus und beim neuen Kirchgemeindehaus hat es weitere öffentliche Parkierungsmöglichkeiten.

An Ihrem Fest servieren wir nur die besten Frischprodukte. Im attraktiven Weinangebot muss auch Ihr Wunschwein in unserem Keller vorhanden sein. Eine schöne Tischordnung sorgt für Ihr Wohlbefinden während des Anlasses. Für die optimale Planung eines Festes brauchen wir und Sie viel Zeit. Menu- und Festgestaltung optimal auf den Anlass abgestimmt erleichtert den Festablauf beträchtlich.

Reservieren Sie bitte bei uns einen Besprechungstermin.

Die Menuvorschläge verstehen sich ab 10 Personen als Einheitsmenu mit den entsprechenden Bankettpreisen und nur auf Vorbestellung.

Aenderungen und en place Bestellungen sind möglich. Besonders empfehlenswert sind die aktuellen Tages-, Wochen- und Monatsangebote. Diese sind optimal auf die jeweilige Saison abgestimmt.

KONDITIONEN

EC-Direct und Postcard unbeschränkt

50% WIR bis zum Rechnungsbetrag von Fr. 2'000.00

Auf Wunsch gegen Rechnung.

Kreditkarten bis Fr. 300.00

DEKORATIONEN

Blumen und Dekorationswünsche gehen zu Lasten und in den Besitz des Besteller's. (Ausgenommen ist die Hauseigene Dekoration)

Herzlichen Dank für Ihre Bestellung.

BANKETT VORSCHLÄGE

LÖWEN-APERO

pro Person 5.00

Samosa, Schinkengipfeli und Crevette im Kartoffelmantel
Süesssauersauce und Currybananencreme

VORSPEISEN

Melonencocktailkugeln mit Ingwer und Brüsseler Endiviensalat	11.00
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und mildem Fetakäse	11.00
Gemüsetartar mit Quark und Schnittlauch, Toast und Butter	12.00
Gemüseterrine mit Rosapfeffer und Preiselbeermeerrettich mit kleinem Blattsalat garniert	12.00
Rindscarpaccio mit Trüffelvinaigrette garniert mit kleinem Saisonblatt	16.00
Gurken-, Mais und Tomatensalat mit Currydressing und kleinem Blattsalat	11.00
Eisbergherzensalat mit warmen Süessmaistartletten und Kernen	11.00
Champignonssalat garniert mit Avocado, Gemüse- und Blattsalaten an einer Kräuterrahmdressing	11.00
Gemüse- und Blattsalate mit heissen Champignons und Kernen	11.00
Blattsalate mit Kernen, Orangenfilet und Parmaschinken	16.00
Warme Gemüsetartletten in Butter gebraten auf Saisonblattsalat	11.00
Eisbergherzensalat mit gerösteten Pinienkern und Himbeeressig dressing	11.00
Speck-Linsensalat mit Curry	11.00
Geräuchertes Forellenfischfilet auf Salaten garniert, Meerrettichschaum, Butter und Toast	16.00
Rauchlachs garniert, Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.00
Trüffeltortelloni an einer weisser Trüffelrahmsauce	12.00

SÜPPCHEN

Morchelrahmsüppchen	9.50
Safranrahmsüppchen	9.50
Steinpilzrahmsüppchen	9.50
Kürbisrahmsüppchen	9.50
Tomatenrahmsüppchen	9.50
Spargelrahmsüppchen	9.50
Curryrahmsüppchen	9.50
Süessmaisrahmsüppchen	9.50
Knoblauchrahmsüppchen	9.50
Langustenrahmsüppchen	13.00
Lauchrahmsüppchen	9.50
Selleriemaisrahmsüppchen	9.50
Kräuterrahmsüppchen	9.50
Rüeblirahmsüppchen	9.50
Blumenkohlrahmsüppchen	9.50
Gelberbsenrahmsüppchen	9.50
Consommé mit Mark	9.50
Consommé mit Flädli	9.50
Consommé mit Ei und Lauchstreifen	9.50

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Gemüsestroganoff 21..50

mit Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Salzgurken, Ketchup, Paprika, Peperoni, Pilzen, Chili, Rahm und Kartoffelstock

Gemüse“Casimir“ 21..50

mit Gemüse, Curryrahmsauce, Reis und garniert mit frischen Früchten und Mandeln

Panierte Crêpes 21..50

gefüllt mit gehackten Pilzen und rassigem Käse, in Butter goldgelb gebacken auf gedämpften Tomatenwürfeln mit Basilikum und dazu eine Saisongemüse garnitur

Blätterteigtasche "Jägerart" 21..50

gefüllt mit einem Edelpilzragout, weisse Rahmsauce und dazu eine Saisongemüse garnitur

Zucchettipiccata "Milanaise" 21..50

auf gedämpften Tomatenwürfeln, Gemüse garnitur und Risotto mit Edelpilzen

FISCHGERICHTE

Lachsfilet 23..00

im Olivenöl gebraten mit Rosapfefferkörnerrahmsauce Gemüse garnitur und Reis

Pangasiusfiletstreifen „Husart“ 23..00

mit Chili, Curry, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern im Reising

Seezungenfilet „Florentinerart“ 28..00

in Butter gebraten, Café de Paris, Blattspinat und Reis

FLEISCHGERICHTE

Schweinssteak	23..00
mit körniger Pommerysenrahmsauce Gemüse garnitur und dazu Röstikroketten	
Schweinsfilet	30.00
tranchiert auf Lindenblütenrahmsauce, Gemüse garnitur und Sesamspätzli	
Kalbsrahmschnitzel	30.00
mit Edelpilzen, Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni und Spätzli	
Geschnetzeltes Kalbfleisch	28.00
an einer Champignonsrahmsauce Gemüse garnitur und Röstikroketten	
Kalbshuftfilet „Calvados“	30.00
rosa gebraten und tranchiert, Rahmsauce mit Calvados, glacierten Apfelperlen, Mandelbroccoli und Basmatireis	
Kalbshuftfilet „Cêpes“	30.00
am Stück rosa gebraten und tranchiert, Steinpilzrahmsauce Rotkraut mit Marroni, mit Preiselbeeren gefüllter Mirzaapfel und Spätzli	
Kalbssteak „Morilles“	35.00
mit Morchelrahmsauce, Gemüse garnitur und Husnüdeli	
Kalbsfilet „Morilles“	39.00
auf Morchelrahmsauce, Gemüse garnitur und Röstikroketten	
Zarte Rindsfiletwürfel "Stroganoff"	34.00
mit Paprika, Salzgurken, Champignons, Peperoni, Rahm und Nüdeli	

DESSERT

Apfeljoghurtcrème	9.50
Sorbet-Dialog mit frischen Früchten	11.50
Dreifarbige Tobleroneschokoladenmousse mit Grand Marnierrahm	11.50
Coupe mit Bananen, Grand Marnier und Schokoladenrahmglacé	9.50
Lauwarmes Aprikosenkompott mit Vanilleglacé	9.50
Caramelisierte Apfelschnitze mit Zimtglacé	9.50
Souffléglacé "Grand Marnier" und Orangenfilets	9.50
Zitronensorbet "Aquavit"	9.50
Warme Rumzwetschgen und Vanilleglacé	9.50
Frische Ananas mit Honig und Zitronensorbet	9.50
Heidelbeerenkompott mit Passionsfruchtsorbet	11.50
Warme Beeren und Zimtglacé	9.50
Aprikosenkompott mit Vanilleglacé	9.50
Fruchtsalat mit süßem Apfelsaft	11.50
Aprikosenquarkcrème	9.50
Warmes Heidelbeerenkompott mit Vanilleglacé	9.50
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	9.50
Früchteteller mit Zimtglacé	11.50
Zitronensorbet mit Rosé Champagner	11.50
Erfrischende Himbeerenjoghurtcrème	9.50

Dürfen wir Sie noch auf die betriebsinternen Bestimmungen aufmerksam machen.

GENAUE ANMELDUNG DER GÄSTE – Geben Sie uns bitte 24 Stunden vor Ihrem Anlass die verbindliche Anzahl Ihrer Gäste und die Ankunftszeit bekannt. Die Personalplanung, die Tischordnung und der Einkauf kann dadurch optimiert werden.

Um Terminkollisionen bei langfristigen Reservationen zu vermeiden, bitten wir Sie, das gewünschte Datum und die Anzahl der Gäste in schriftlicher Form zu bestätigen.

HUNDE – In der Wirtschaft ist Ihr vierbeiniger Liebling herzlich willkommen.
In der Löwenstube ist Hundeverbot,

VERLÄNGERUNGEN - Werden nicht durchgeführt.

SAISONMARKTANGEBOT - Saisonale Frischprodukte sind manchmal nicht oder nur in sehr schlechter Qualität erhältlich. Wir erlauben uns marktgerechte Änderungen mit Ihrer Erlaubnis vorzunehmen.

KONDITIONEN

EC-Direct und Postcard unbeschränkt

50% WIR bis zum Rechnungsbetrag von Fr. 2'000.00

Auf Wunsch gegen Rechnung.

Kreditkarten bis Fr. 300.00

MEHRWERTSTEUER

Die Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer

Elsbeth und Ueli Kündig-Schürmann , Restaurant „Löwen“ Bonstetten AG, Dorfstrasse 41
8906 Bonstetten **Tel. 044 / 700 01 64** E-mail – info@loewen-bonstetten.ch

Weinservice und Zapfengeld für mitgebrachten Wein

Die Branchen- und Betriebsinternen Weinberechnungsgrundlagen ergeben Fr. 35.00
Zapfengeld pro Flasche, bei einem Ausschank bis 4 Flaschen Wein. Ab 5 Flaschen Ausschank gewähren wir Rabatt.

Zwischen 5–10 Flaschen verrechnen wir ein Zapfengeld von	Fr. 31.00
Zwischen 11–20 Flaschen verrechnen wir ein Zapfengeld von	Fr. 28.00
Bei mehr als 21 Flaschen verrechnen wir ein Zapfengeld von	Fr. 25.00

Ihre Gedankenstütze

Anlass: _____

Datum: _____

Beginn: _____

Personenzahl: _____

Tischform: _____

Dekoration: _____

Tischkarten – Beschrieb - Anzahl

Ende: _____

Erwachsene: _____

Kinder: _____

Aperitif: _____

Wo: _____

Beginn: _____

Ende: _____

Getränke: _____

Beilagen: _____

Menüzusammenstellung

Getränkezusammenstellung

