

» Ob für die *deftige Raubtierfütterung* oder für die *feinen Aristocats* – Löwencatering ist Ihre Garantie für glückliche Gäste. «

Auf den folgenden Seiten finden Sie die das Catering-Angebot des *Landgasthof Zum Löwen*.

Ich hoffe, ich kann Ihnen so Appetit machen und einen guten Überblick geben, damit ich Sie im Anschluss noch besser persönlich beraten kann.

*Ihr Siggi Reitz*



## KALTE VORSPEISEN

Räucherfisch-Arrangement

mit Meerrettich-Spezialitäten

Graved-Lachs

mit Honigsenfsoße

Sanft geräucherte Forellenfilets

mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich

Kalbstafelspitz

mit Frankfurter Grüne Soße

Carpaccio von der Entenbrust

mit Cumberlandsoße

Roastbeef, rosa gebraten

mit hausgemachter Remoulade

*Vitello Tonnato* - zarte Kalbfleischscheiben

mit Thunfischsoße

Feinstes Tartar vom Rind

mit milder Wasabi-Creme auf Brottaler

Cantaloupe-Melone

mit San Daniele Schinken

Sonnengreifte Tomaten

mit Büffelmozzarella und Basilikum

*Antipasti* – diverse Grillgemüse mit Kräutern und Olivenöl mariniert

# SUPPEN

## Suppen zum Frühling

Rahmsuppe von frischen Erbsen, mit sautierten Zuckerschoten

Kräuterrahmsüppchen von frischen Kräutern und spritzigem Riesling

Kresseschaumsüppchen

Spinatsuppe mit Pinienkernen

## Sommersuppen

*Gazpacho Andaluz* mit Röstbrotwürfel

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Minze

Tomatenschaumsuppe mit Croutons und Olivenöl

Hühnerbrühe mit Zitronengras und Garnele

## Herbstliche Suppen

Pikante Kürbissuppe mit steirischem Kernöl

Karotten-Ingwersuppe

Kartoffel-Steinpilzrahmsuppe mit Röstspeck

Süßkartoffelsuppe mit Currysahne

## Wintersuppen

Petersilienwurzelsuppe

Rote Linsensuppe mit Kokos und Chili

Kartoffel-Lauchsuppe

Rindfleischbrühe mit Wurzelgemüsen und Ingwer

# HAUPTGÄNGE VOM KALB, SCHWEIN, RIND ODER LAMM

## Kalb

Kalbstafelspitz

mit Frankfurter Grüner Soße

*Saltimbocca á la Marsala*

mit Parmaschinken und Salbei

Ossobuco nach Mailänder Art

Züricher Geschnetzeltes von der Kalbsnuss

## Schwein

Schweinebraten vom Kamm mit seiner Soße

Krustenbraten mit Biersoße

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Pfefferrahmsoße

Spießbraten mit Paprikasoße

## Rind

Filetspitzen „Stroganoff“

Sauerbraten vom Simmentaler Rind

Roastbeef rosa gebraten

mit Sauce Bernaise

Gesottenes Ochsenfleisch

mit Meerrettichsoße

Burgunderbraten

## Lamm

Zarte Lammkeule

auf Ratatouille-Gemüse

Lammrücken nach provenzalischer Art

auf Bohnen-Cassoulet

# HAUPTGÄNGE VOM GEFLÜGEL, FISCH ODER WILD

## Geflügel

Entenkeule in Rosmarinjus

Entenbrust, rosa gebraten  
mit Pflaumensoße

Geschnetzelte Hähnchenbrust  
in Curryrahm und frischen Früchten

Edelfischpfanne  
in Champagnerrahm und Kaviar

Medaillons vom Seeteufel  
auf Ratatouille-Gemüse

Zanderfilets auf Rahmsauerkraut

Lachsschnitte in Dillrahm

Braten von Hirsch, Reh oder Wildschwein  
in Wachholderrahm

Gulasch von Hirsch, Reh oder Wildschwein  
angesetzt mit kräftigem Rotwein

## Fisch

## Wild

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Salzkartoffeln  
Bouillonkartoffeln  
Ofenkartoffeln mit Rosmarin  
Kartoffelgratin  
Hausgemachte Klöße  
Serviettenknödel  
Buttereis  
Hausgemachte Spätzle  
Schupfnudeln  
Butternudeln

## GEMÜSEBEILAGEN

Diverse Marktgemüse mit Butter  
Wirsing  
Rotkohl  
Rosenkohl  
Ratatouille  
Gemüse aus dem Wok

## SALATAUSWAHL

### Knackig bunte Blattsalate der Saison

dazu Joghurt-Kräuter dressing oder eine Vinaigrette

### Feldsalat

mit Kartoffelspeckdressing

### Spargelsalat

von Weißem und Grünem Spargel  
(in der Spargelsaison)

### Italienischer Salat

mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse und Streifen von gekochtem Schinken

### Griechischer Hirtensalat

mit Oliven und Fetakäse

### Deftiger Krautsalat

mit Speck und Kümmel

### Kartoffelsalat - nach Wunsch angemacht

### Spinatsalat mit Mango

### Couscous Salat



## DESSERTAUSWAHL

Frischer exotischer Obstsalat  
von Früchten der Saison

Bayrische Creme  
mit Mark von der Erdbeere

Mousse au Chocolate

Zimtparfait  
mit Pflaumenkompott

Panna Cotta  
mit Eierlikör und Schokoladensoße

Rote Grütze  
mit Vanillesoße

Individuelles Dessertbuffet in Gläschen à la Flying Buffet

### Was die Backstube bietet

Hausgemachter Käsekuchen

Gedeckter Apfelkuchen

Hefekuchen mit Obst der Saison oder Butterstreuseln

Weitere Torten und Kuchen auch gerne auf Anfrage



# LECKERBISSEN "AUS DER HAND"

## Köstlichkeiten am Spies

Ziegenkäse  
mit Honig und Thymian

Gänseleber  
mit Birne und Walnuss

Tramezzino  
mit Schinken Oliven-Frischkäse

Garnele  
mit Mango und grünem Reis

Poularde  
mit geräuchertem Paprika

Räucherlachs  
mit Wasabi

Süßkartoffel  
mit Honig und Sesam

Hähnchenwürfel  
auf Hüttenkäse-Mousse mit Tomaten-Pesto

Mariniertes Kalbfleisch  
auf Thunfisch-Mousse

Pulled Salmon  
auf Paprika-Creme mit gelbem Rettich

Kichererbsen-Creme mit Tomaten-Chutney

Cone mit Lachstartar

Cone mit Avocado und Shrimps

Cone mit Basilikum-Creme

## Leckereien - auch fürs Auge

## Knusprig gefüllte Waffelhörnchen

## ZU GUTER LETZT

### Canapes

Gebutterte Baguette Scheiben  
mit Gourmet-Belag

*Ganz nach Ihren Wünschen*

### Käseauswahl

Französische Käseplatte  
mit Nüssen und Früchten

Brotkorb  
dazu mild gesalzene Butter

### Mitternachts-Suppentopf

Hausgemacht Gulaschsuppe

Chili con Carne, feurig  
mit Haube vom Sauerrahm

Linseneintopf  
mit Frankfurter Würstchen

Brotauswahl

