

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

Auf den folgenden Seiten finden Sie Beispiele für 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 Siggie Reitz



KALTE VORSPEISEN

Räucherfisch-Arrangement

mit Meerrettich-Spezialitäten

Graved-Lachs

mit Honigsenfsoße

Sanft geräucherte Forellenfilets

mit Preiselbeer-Sahne Meerrettich

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

