

MENUVORSCHLÄGE

für Gruppen ab 10 Personen



GASTHOF LÖWEN

3376 BERKEN

TEL. 062 963 17 44

info@loewenberken.ch

www.loewenberken.ch

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass wir Ihren Anlass bei uns organisieren dürfen und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.

Darum setzen alles daran, Ihren Besuch bei uns zu einem gelungenen Ereignis werden zu lassen. Zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Unklarheiten zu kontaktieren. Wir beraten Sie gerne und erfüllen Ihnen nach Möglichkeit auch nicht aufgeführte, kulinarische Wünsche.

Unsere Menuvorschläge haben wir für Sie in folgende Bereiche aufgeteilt:

Allgemeines und Geschäftsbedingungen	Seite 2 und 3
Varianten für einen Apéro	Seite 4
Unser Menu SAISON	Seite 4
Zusammengestellte Menus	Seite 5
Kalte und warme Vorspeisen	Seite 6
Hauptgänge	Seite 7 und 8
Dessertbuffets	Seite 8
Verschiedene Süßspeisen	Seite 9

UNSER HAUS

verfügt über 3 verschiedene Räumlichkeiten:

-Aarestübli	(Erdgeschoss)	bis 22 Personen
-Säli	(Erdgeschoss)	bis 30 Personen
-Saal mit Balkon	(1. Stock)	ab 30 bis 70 Personen

Im Saal befindet sich eine erhöhte Bühne und ist somit bestens geeignet für Hochzeiten, Familienanlässe und Geschäftsessen, etc.

RESERVATION

Bitte reservieren und bestellen Sie rechtzeitig, damit Sie die gewünschten Räumlichkeiten erhalten und wir uns um einen optimalen Einkauf kümmern können. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie Ihre Menü-Besprechung zuvor telefonisch ankündigen (Tel.: 062 963 17 44).

MENUS

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl an Menus zusammengestellt und sie auf den nächsten Seiten aufgelistet. Diese Auswahl widerspiegelt nur einen Teil unseres Angebotes. Gerne setzen wir uns an Ihren Tisch und unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge, damit wir Ihren Wunsch optimal erfassen können.

Unsere Menus gelten als einheitliche Bestellung für die ganze Gruppe!

PERSONENZAHL

Die von Ihnen spätestens 24 Stunden vorher gemeldete Personenzahl ist verbindlich.

Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag von 50% des Menus in Rechnung zu stellen.

VERLÄNGERUNGEN

Ohne weitere Abmachung reservieren wir den Raum mittags bis max. 17.00 Uhr und abends bis 23.30 Uhr jede weitere angebrochene, halbe Stunde verrechnen wir mit Fr. 60.--.

FEUERWERK

Unser Standort liegt mitten in der Landwirtschaftszone. Daher können Sie leider keine Feuerwerke in Berken veranstalten.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die aufgeführten Preise verstehen sich als Nettopreise inkl. 8 % MWST. Wir bieten Ihnen folgende Zahlungsmöglichkeiten:

- in bar am Tag des Anlasses
- EC Direct oder Postcard
- Mit Einzahlungsschein innert 10 Tagen

Bei den letzten Möglichkeiten nehmen wir gerne ein Depot ab Fr. 500.-- entgegen. Visa und Eurocard akzeptieren wir bei Banketten nicht.

ZUM APERO

Nüssli und Chips	(pro Teller)	Fr. 8.50
Hausgemachte Blätterteigstengeli	(20 Stück)	Fr. 12.--
Bündnerfleischrouladen	(20 Stück)	Fr. 19.50
Gebackene Speck-Apfelschnitze	(20 Stück)	Fr. 13.50
Roggwiler Hochlandrind-Mostbröckli mit Spezialbrot und Olivenöl	(80 Gramm)	Fr. 23.50
Jumi-Chäs u Spezialbrot	(100 Gramm)	Fr. 15.50

unser Löie-Apéro

Klein (3 Apéros nach Tagesangebot)	ab Fr. 6.--
Mittel (6 Apéros in 2 Services)	ab Fr. 11.--
Reichhaltig (9 Apéros in mehreren Durchgängen)	ab Fr. 15.--

UNSERE MENUS „SAISON“ UND „SURPRISE“

Am liebsten setzen wir uns an Ihren Tisch und besprechen zusammen ein Menu aus saisonalen und regionalen Produkten, ganz nach Ihren Wünschen. So können wir am besten umsetzen, was Sie sich von Ihrem Anlass erhoffen und wir können das aktuelle Angebot in unsere Vorschläge einfließen lassen. Wir schlagen Gerichte vor und Sie wählen aus oder wir stellen für Sie ein Menu surprise zusammen.

Menu Saison 1

(ab Fr. 60.--)

Kalte Vorspeise

Hauptgang

Süssspeise

Menu Saison 2

(ab Fr. 75.--)

Kalte Vorspeise

Warme Vorspeise

Hauptgang

Süssspeise

Menu Saison 3

(ab Fr. 90.--)

Kalte Vorspeise

Warme Vorspeise

Fischgang

Hauptgang

Süssspeise

ZUSAMMENGESTELLTE MENUS

Menu Schwedenbraten à Fr. 36.50

Bouillon nach Wahl
Grüner Salat
Schwedenbraten
(Schweinsnierstück mit Dörrzwetschgen gefüllt)
4 Gemüse und Kartoffelkroketten

Menu Kalbsteak à Fr. 53.--

Bouillon nach Wahl
Grüner Salat
Kalbsteak an Steinpilzrahmsauce
4 Gemüse und hausgemachte Nudeln

*= gerne ersetzen wir das Kalbfleisch durch Schweinssteak für Fr. 42.50

Menu Schweinsfilet à Fr. 44.50

Bouillon nach Wahl
Grüner Salat
Schweinsfilet am Stück gebraten
Apfel-Calvados-Sauce
4 Gemüse und hausgemachte Nudeln

Menu Oberaargau à Fr 65.--

Grabener Forellenfilet mit Kräutern
und Zwiebeln auf Salatbouquet

Attiswiler Rüeblisuppe mit Rahmhübli

Schweinsfilet an Calvados-Sauce
4 Gemüse und hausgemachte Nudeln

Berkener Nusscoupe

Menu Gem. Braten à Fr. 36.50

Bouillon nach Wahl
Grüner Salat
Gemischter Braten
(Schweinsfleisch und Kalbsschulter)
4 Gemüse und Pommes frites

Menu Forelle à Fr. 41.50

Bouillon nach Wahl
Grüner Salat
Grabener Forellenfilets gebacken
Sauce Mayonnaise und Salzkartoffeln

Menu Schweinssteak à Fr. 38.--

Frische Rahmsuppe nach Saison
Grüner Salat
Schweinssteak mit Kräuterbutter
4 Gemüse und Pommes frites

Menu „Trois Filets Löie“ à Fr. 95.--

Kaninchenfilet auf Lauchsalat mit
Honig und gerösteten Haselnüssen

Kalbsfilet auf Farro perlato
mit Gemüsewürfelchen

Mariniertes Rindsfilet mit Portweinjus
4 Gemüse und Kartoffelkroketten

Parfait Saison

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 6.50
Gemischte Blatt- und Gemüsesalate an Hausdressing	Fr. 9.50
Chüschtige Hausterrine (Schwein/Kalb) mit Honigsenfchaum und kleinem Salatbouquet	Fr. 14.50
Kaninchenfilet auf Lauchsalat mit Honig, geröstete Haselnüsse	Fr. 17.--
Tatar vom Rind mit Toast und Butter	Fr. 20.--
Avocado-Tatar im Rauchlachspäckli auf Meerrettichsauce	Fr. 18.--
Grabener Forellenfilet mit Kräutern und Zwiebeln auf Salatbeet	Fr. 16.50
Grabener Rauchforellentatar mit Dill und Sauerrahm, Toast und Butter	Fr. 16.50
Ganzer Lachs pochiert, kalt serviert mit 3 Saucen und Salatbuffet (ab 20 Personen)	Fr. 22.--

Suppen

Bouillon mit Flädli, Gemüsetreifen oder Käseschnittli	Fr. 5.--
Lauch-Bouillon mit schwimmenden Appenberger Ravioli	Fr. 9.--
Frische Rahmsuppe aus Saisongemüse	Fr. 5.--
Attiswiler Rüebli-suppe mit Rahmhübli	Fr. 6.--

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Appenberger Käse oder nach Wahl	Fr. 15.50
Hausgemachte Nudeln mit chüschtiger Belper Knolle	Fr. 11.50
Sautierte Krevetten auf Tomaten-Quinoa	Fr. 16.50
Grabener Forelle gebacken mit Sauce Mayonnaise, Salzkartoffeln	Fr. 17.50
Grabener Forellenfilet pochiert an sämiger Apfelweinsauce	Fr. 17.50

HAUPTGERICHTE

Vom Schwein

Rahmschnitzel mit Champignons
Gemüse garnitur und hausgemachte Nudeln Fr. 32.--

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 32.--

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel
Kräuter-Hollandaise
Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten Fr. 38.50

Vom Kalb

Saftiges Kalbsnierstück am Stück gebraten an Limonen-Sauce,
Gemüse garnitur und hausgemachte Nudeln Fr. 45.50

Kalbsgeschnetzeltes an Estragonsenf-Sauce
Hausgemachte Quarkspätzli Fr. 36.--

Kalbsteak an Steinpilzrahmsauce
Gemüse garnitur und hausgemachte Nudeln Fr. 46.50

Saltimbocca (Rohschinken und Salbei)
Safran-Risotto Fr. 37.--

Nachservice

Alle unsere Hauptgerichte werden mit komplettem Nachservice serviert.

Vom Rind

Rassiges Stroganoff vom Entrecôte, Fr. 35.50
serviert mit frischen Quarkspätzli oder hausgemachten Nudeln

Rosa gebratenes Roastbeef, frische Sauce béarnaise, Fr. 45.50
Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten

Piemonteser Huft (Niedergarmethode) an Portweinsauce, Fr. 48.50
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

Vom Geflügel

Poulardenbrust mit Oliven, Rosmarin und Dörrtomaten Fr. 28.50
Mascarponerisotto

Fischgerichte

Grabener Forellenfilets pochiert an sämiger Apfelweinsauce Fr. 34.--
Trockenreis

Grabener Forellenfilets gebacken Fr. 33.--
Sauce Mayonnaise und Salzkartoffeln

Das Fleisch auf Ihrem Teller

Kalb-, Schweins- und Rindfleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz, wenn immer möglich sogar aus der Region. Kaninchen und Poularde kommen aus Frankreich oder auch aus der Schweiz und die Crevetten stammen aus Vietnam.

SÜSSSPEISEN

Ab 15 Personen schlagen wir folgendes vor:

Unser Mini-Buffer à 10.50

Unser Mini-Buffer (à discrétion) besteht aus frischem Fruchtsalat, diversen Glaces, Meringue-Schalen und Schlagrahm.

Unser Maxi-Buffer für 15.--

Zusätzlich zu den oberen Süßspeisen servieren wir Ihnen noch eine Schokoladenmousse, gebrannte Creme und zarte Panna cotta

Unser Löie-Buffer für 18.-- (ab 20 Personen)

Mit zusätzlich Käseplatte, Früchte-Parfait, Brandteigkrapfen, Tiramisu und Charlotte royale. Hier werden keine Wünsche mehr offen gelassen.

Etwas kleines Süßes zum Abschluss

Unsere Vacherin glacé	Fr. 9.--
Parfait nach Ihrer Wahl oder nach Saison	Fr. 10.50
Löwencoupe	Fr. 9.80
Berkener Nusscoupe	Fr. 9.80
Mousse nach Ihrer Wahl oder nach Saison	Fr. 10.50
Schokoladenmousse mit Früchten	Fr. 10.50
Eisauflauf mit Grand Marnier	Fr. 10.50
Tiramisu „nach üsere Art“	Fr. 10.50
Gebrannte Creme	Fr. 7.--
Charlotte royale mit Früchtesauce	Fr. 10.50
Panna cotta mit Passionsfruchtsauce	Fr. 10.50

Oder etwas Salziges vom Jumi-Chäsbrättli

Käseteller klein Fr. 14.-- gross Fr. 18.--

„Desserts nach Wunsch“ können bis 10 Personen berücksichtigt werden.

Willkomme im Löie z' Berken

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für eine persönliche Beratung gerne zur Verfügung und erfüllen Ihnen, wenn möglich, gerne Wünsche, die nicht in unseren Vorschlägen aufgeführt sind.



Wir freuen uns sehr darauf, Sie bei uns zu Gast zu haben.

Mit freundlichen Grüßen

Roland Steiner, Markus Meier
und Mitarbeiter

Gasthof Löwen,
3376 Berken
Tel. : 062 963 17 44
loewenberken@bluewin.ch
www.loewenberken.ch

Januar 2017