



Katalog



Liebe Gäste,

in unserem Katalog haben wir eine kleine Auswahl von Speisen und Büffets für Sie zusammengestellt. Die Gerichte können beliebig kombiniert und ergänzt werden. Lassen Sie sich inspirieren, wir beraten Sie gerne persönlich um Ihnen ein individuelles Angebot zu erstellen, das Sie begeistern wird.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf!

Sie können uns eine Nachricht per E-Mail senden, gerne sind wir auch telefonisch für Sie da.

Email: info@derloewe.eu

Telefon: 061 96/52 44 930

oder 069/300 60 555

Ihr „Löwen Team“

Marion und Volker J. Hintz ~ Daniel Schubert

UNSER KATALOG

- 1. Fingerfood – Canapés**
- 2. Menüs**
- 3. Einzelgerichte: Vorspeisen, Suppen,
Hauptgerichte, Desserts**
- 4. Büffets**
- 5. Getränke**
- 6. Mitarbeiter**
- 7. Ausstattung**
- 8. Allgemeine Geschäftsbedingungen**



1. Fingerfood

Die Mindestbestellmenge pro Sorte beträgt 25 Stück.

Die Speisen werden angerichtet auf eleganten Holz-, Glas- und Schieferplatten.

- Crêperöllchen mit Heilbutt und Dill-Crème-Fraîche
- Tartelettes gefüllt mit Auberginenmousse und Ziegenkäse
- Fleischpflanzerl am Spieß mit Gewürzgurke
- Datteln im Speckmantel
- Scampi in der Knusperhülle mit süß-scharfen Dip
- Bruschetta mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten
- Orangengebeizter Lachs auf Basilikumkartoffel
- Frischkäseträffel mit Aprikose und Kaschmir Curry
- „Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) und Kapernapfel
- Scampi mit Mango, Zuckerschote und Kokos-Chili-Dip
- Weizenwraps gefüllt mit Pimentocrème und Pouladenstreifen
- Lammmedaillon auf Polentataler mit Pesto
- Geflügelleberparfait auf Gewürzbrot mit Portweinfeige
- Gurken-Canapés mit Shrimps und Frischkäse
- Copparöllchen mit Frischkäse auf Röstbrot
- Parmesanlolli mit Szechuan Pfeffer

Canapés belegt und fein garniert mit:

- Bresse Bleu Käse und Orangensauce
- Brie Käse und Oliventapenade
- Reblochon Käse und Feigensenf
- Putenbrust und Avocado
- Lachsschinken in Honigcrème
- Serranoschinken und Mozzarella
- geräucherte Forelle mit Preiselbeer-Meerrettich
- Rauchlachs und Dill Crème-Fraîche
- Schinkentatar mit Cornichons
- Entenbrust mit Wasabicrème
- Shrimpscocktail mit Mango

Pumpernickelscheiben mit:

- Spundekäs', Kräutern und Kirschtomate
- Matjestatar mit Apfel und Schnittlauch
- geräuchertem Forellentatar
- Dillschmand und Ketakaviar





2. Menüs

Alle Vorspeisen werden mit einem Salatbouquet serviert

DREI-GANG MENÜ

Kartoffelrösti mit Rauchlachs und Lachstatar an Kaviar-Crème-Fraîche

*

Kalbstafelspitz rosa gebraten auf buntem Austernpilzragout mit Schupfnudeln und Estragonjus

*

Mousse au chocolat auf Fruchtmarkspiegel mit Mandelsegel



DREI-GANG MENÜ

Rosa gebratene Wachtel und Wachtelspiegelei mit Süßkartoffelsalat und Rosmarinbutter

*

Seeteufelmedaillons im Kräutermantel auf Limonenspaghettini mit geschmolzenen Tomaten und Brokkoliröschen

*

Mascarponetörtchen mit Mocca und Vanilleaprikosen

VIER-GANG MENÜ

Millefeuille vom Kalb und Schalotten auf dünnen Kartoffelscheiben mit Kürbiskernöl

*

Crèmesuppe von Erbsenschoten mit geschmorten Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen

*

Knusprige Maispoulardenbrust auf Orangenkohlrabi mit grün-weißen Bandnudeln und Portweinsauce

*

Frischkäseparfait im Schokoladencrêpemantel mit beschwipstem Kirschartgout

FÜNF-GANG MENÜ

Verschiedene Antipasti mit gebratenen Scampi und Olivencrostinis

*

Kross gebratenes Doradenfilet auf Spinatrisotto mit Barolobutter

*

Tomatenconsommé mit Basilikumklöschen und Pinienkernen

*

Marinierte Lammkeule im Ganzen auf grünen Bohnen mit Rosmarinkartoffeln und Tomatenjus

*

Panna Cotta Würfel im Krokantmantel auf Melonencarpaccio mit Gaillano



2. Menüs

SECHS-GANG MENÜ

Sautierte Geflügelleber auf Gewürzapfel an Blattsalaten mit Walnussöl

*

Schaumsuppe von Frankfurter Kräutern mit Flusskrebs

*

Gefüllte Rotzungenröllchen auf jungem Lauch mit Safanschaum und Rote Bete Chip

*

Cassis-Sorbet mit Winzersekt

*

Rosa gebratenes Roast Beef am Stück unter der Senfkruste mit gratinierten Rahmkartoffeltürmchen, Gemüsebouquet und Thymianjus

*

Williams Birnenstrudel mit Mandeln und warmem Nougatschaum

3. Einzelgerichte

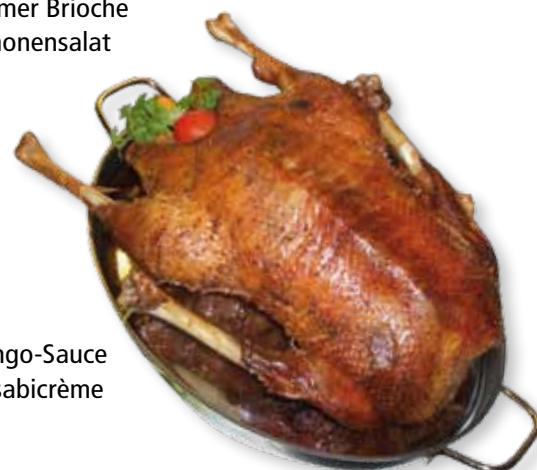
VORSPEISEN, SUPPEN, HAUPTGERICHTE, DESSERTS

VORSPEISEN FLEISCH

- Geräucherte Entenbrust mit Zwergorangen, Wasabicrème und Zuckerschotensalat
- Carpaccio vom Kalb auf Ruccola mit altem Balsamico und gehobeltem Parmesan
- Perlhuhnbruststreifen auf gebratenem Fenchelsalat mit Orangenfilets und Schwarzkümmel
- Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse und Frankfurter grüner Sauce
- Chorriko mit Minze und Sesam im Strudelblatt auf gebratenen Zucchinischeiben
- Pyramide von Entenstopfleber mit caramelisierten Calvadosäpfeln warmer Brioche
- Scheiben vom Jungschweinerücken in Absinth gegart mit Kartoffel-Limonensalat

VORSPEISEN FISCH

- ½ Hummer mit Avocado, Tomate und Ruccola
- Jakobsmuscheln in Kräutern gebraten auf Graupen-Limonenrisotto
- Gebeizter Lachs mit grober Senf-Dillsauce und Kartoffelstroh
- Rotbarbenfilets auf Auberginenmousse mit gelber Paprikasauce
- Thunfischtatar mit Thai-Basilikum in Sesam angebraten dazu Chili-Mango-Sauce
- Hausgeräucherter Heilbutt auf süß-saurem Weißkraut und leichter Wasabicrème





3. Einzelgerichte

VEGETARISCH

- Salat mit grünem Spargel und caramelisierten Ziegenkäse auf Pumpernickel
- Warme Antipasti auf geschmolzenen Tomaten



WARMESUPPEN

- Kartoffelrahmsuppe mit Rauchlachsstreifen und Meerrettich
- Petersilienwurzelsuppe mit Tatar vom Schwarzwälder Schinken
- Paprikaschaumsuppe mit Schafskäse und Ruccolastroh
- Karotten-Apfelsuppe mit frittierten Salbeiblättern
- Pastinakencrèmesuppe mit Parmaschinkenstreifen und Trüffelöl
- Rinderkraftbrühe mit Fleischklösschen, feinen Gemüsen und Sherry
- Geflügelconsommé mit Paprikaröllchen und frischen Kräutern

KALTESUPPEN

- „Gazpacho Andaluz“ Kalte spanische Gemüsesuppe mit Serranostreifen und Croutons
- Gurkenkaltschale mit Eismershrimps und Dillschmand

HAUPTGERICHTE FLEISCH

- Geschmorte Ochsenbäckchen mit Perlzwiebeln, Speckstreifen, Rahmwirsing und Kräuter-Kartoffelstampf
- Rinderfilet am Stück gebraten auf Graupenrisotto mit Kenabohnen und Babykarotten, Schalottensoße
- Roast Beef am Stück gebraten mit Grober Senfkruste, Kartoffel-Lauchgratin und Thymianjus
- Geschmorte Rinderschulter in Chianti und Rosmarin mit Kartoffelnocken und Pinienbrockoli
- Lammkarré unter der Ciabattakruste mit dreierlei Paprika, Polenta und Rosmarinsauce
- Rosa Lammhüfte in Zitronenthymian gebraten auf Schnippelbohnen in Rahm mit geschmorten Kartoffeln
- Hirschrücken in Wacholder am Stück gebraten, auf Spitzkohl mit Haselnussspätzle, Cranberrysoße
- Geschmorte Wildschweinkeule mit Semmelknödeln, Rahmwirsing und Pflaumensauce
- Rehkeule am Stück gebraten mit Süßkartoffeln, Ingwerrotkohl und Preiselbeerjus
- Kalbsrücken unter der Pestokruste mit Tomatenrisotto und gebratenem Romanesco
- Kalbshaxenscheiben auf Frühlingslauch in Rahm mit Schinkenschupfnudeln und Burgundersauce
- Gefüllte Kalbsbrust auf Spitzkohl à la Crème mit Schwarzbiersauce
- Spanferkelkeule im Ganzen gebraten mit Majoransauce, Bayrisch Kraut und Kartoffeltalern
- Medaillons vom Schweinefilet auf Lauchstreifen in Trüffelrahm mit Schupfnudeln
- Spanferkelrücken im Spitzkohlmantel mit Senfkörnersauce und Kartoffelnocken
- Barbarie Entenbrust à l'orange mit Kartoffel-Lauchtürmchen und Mandelbroccoli
- Mit Morcheln gefüllte Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing an Grand Maniersauce dazu Schupfnudeln in Mandelbutter
- Braisierte Kaninchenkeule auf Kartoffel-Olivenconfit mit Auberginenscheiben und Rosmarin



3. Einzelgerichte

HAUPTGERICHTE FISCH

- Seeteufelmedaillons auf geschmolzenen Tomaten, Kerbelnudeln, Brokkoli
- Dorade rosé mit krosser Haut auf Kartoffelrösti, Zucchinigemüse und Thymianschaum
- Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Berglinsen, Balsamicobutter
- Gratin von der Jakobsmuschel im Lauchbeet mit Safranschaum
- Seeteufelmedaillons mit gebratenen Feigen und Kartoffelwürfeln
- Filet von der Dorade Royale auf Risotto mit getrockneten Tomaten und Parmesanblättern
- Bachsaibling auf Spargelgemüse mit Kerbel und Butterkartoffeln
- Lachsforelle auf geschmorten Gurken in Dillrahm
- Kaiserbarschfilet auf geschmolzenen Tomaten mit Estragonsauce
- Gebratenes Lachsmedaillon auf Bärlauchrisotto im Zucchinikranz
- Lachsfilet auf Rieslingkraut mit Schnittlauchsauce
- Zackenbarsch mit gebratenen Feigen und Kartoffelwürfeln
- Dorschfilet im Speckmantel mit Kartoffelmousseline
- Kross gebratenes Doradenfilet auf Spinatrisotto mit Barolobutter
- Thunfischfilet im Pfeffermantel auf Melonenrisotto mit Zitronengrasssauce
- Baramundi und Scampi mit Ingwer-Orangensauce dazu Duftreis mit Schwarzkümmel
- Schellfisch mit Miesmuschel und Kapern im Safran-Gemüsesud

DESSERTS

- Turm von Schokolade und Mocca mit Birnenpalten
- Orangencrêpe mit Mandeleis und Grand Manierbutter
- Crème brûlée mit Mangochutney und Minze
- Mousse von Mandel-Honig und Nougat auf caramelisierter Ananas
- Weißes Schokoladen-Lavendel Mousse im Crêpesmantel mit Himbeersugo
- Apfeltarte mit Haselnusskrokant und Vanilleschmand
- Passionsfruchtmousse mit Schokolade und hellen Kaffegelee
- Panna Cotta mit Mark von Guaven und grünem Tee
- Nougatparfait im Hippenkörbchen auf Kirschragout
- Geistes Melonensüppchen mit Minze, Wodka und Buttermilchwürfeln

Staudtmataten
mit Buffelmozzarella

Vitello Tonnato

Ruccolensalat mit
Himbeer-Walnussdressing

- Kalbmedaillons,
Maispoulardenbrust,
Wolfsbarsche,
Sectentel,
Riesengarnele mit
hausgemachten Gnocchi,
Rosmarinkartoffeln,
Risotto mit gr. Spargel,

- Rotatoni,

- Chili-Mango-Salsa,
Schallottenjus, Aioli

Qualimousse mit
frischen Erdbeeren,
Häagen-Dazs-Eis,
Rohmilchkäse.



4. Buffets

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DIE ANZAHL DER GERICHTE BEI VERSCHIEDENEN PERSONENZAHLEN:

- Von 15 bis 20 Personen: 3 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte und 2 Desserts
- Von 20 bis 25 Personen: 4 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte und 2 Desserts
- Von 25 bis 35 Personen: 4 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte und 3 Desserts
- Von 35 bis 80 Personen: 5 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte und 3 Desserts

Ab 80 Personen können individuelle Absprachen erfolgen.

BÜFFET „DOLCE VITA“

Vorspeisen

- „Vitello Tonnato“ Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce
- Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
- Anti Pasti mit:
 - Überbackenen Auberginen
 - Champignons in altem Balsamico
 - Paprika mit Rosmarin
- gefüllte Tomaten mit Ricotta
- Mailänder Salami auf Artischockensalat
- Ligurischer Landschinken mit Galiamealone
- Ruccola Salat mit Balsamicodressing und Pinienkernen

dazu: Ciabatta und Foccacia mit Olivenöl



Hauptgerichte

- Medaillons vom Schweinefilet mit getrockneter Tomatenkruste und Gorgonzolasauce
- „Saltim Bocca“ vom Kalb (dünne Steaks in Salbei und Parmaschinken gebraten)
- Rinderrolle in Chianti und Rosmarin geschmort
- Florentiner Pouletbrust mit Blattspinat und Pinot Grigio Sauce
- Gebratener Seebarsch und Scampi auf roten Balsamico Linsen

dazu: Dreierlei Pasta, geröstete Rosmarin Schalenkartoffeln und eine mediterrane Gemüsevariation

Desserts

- Tiramisu mit Beerensauce
- Panna Cotta mit Pfirsichsauce
- Profiteroles mit Schokoladencrème



4. Buffets

KULINARISCHES HESSEN

Vorspeisen

- Geräucherte Taunus Forellefilets mit Apfel-Sellerie-Salat
- Scheiben vom Rindertafelspitz mit Radieschenvinaigrette
- Vogelsberger Bauernhandkäse mit Musik
- Spundekäse mit Kirschtomate
- Knochenschinken aus dem Buchen-Wacholderrauch
- Krautsalat mit Rosinen und Kümmel
- Frankfurter Grüne Sauce mit gekochten Eiern
- Schwartemagen und Rheingauer Blut- und Leberwurst mit Senf,
- Gewürzgurken und Salzbrezeln
- Blattsalate mit grober Schnittlauchvinaigrette

Suppe: Passierte Linsensuppe mit Frankfurter Würstchen

dazu: Rheingauer Bauerbrot, Laugengebäck und Fassbutter

Hauptgerichte

- Gebratenes Zanderfilet auf Riesling-Rahmkraut
- Zarte Maispoulardenbrust in Traubensauce
- Lammkeule in Wiesenheu saftig gegart mit grober Senfsauce
- Rippchen mit Kraut und Kartoffelpüree mit Zwiebelschmelze
- Gesottener Tafelspitz vom Rind in Bouillon mit Frankfurter „grie Soß“
- Kalbsbraten mit geschmorten Apfelpalaten, Dörrfleisch und Äpplersauce
- Gegrillter Winzerschinken mit Spätburgundersauce

dazu wahlweise:

- Kartoffelschnee mit Schmorzwiebeln
- Röstkartoffeln
- angebratene Beutelsches
- Petersilienkartoffeln
- eine bunte Gemüseauswahl

Desserts

- Käsekuchen im Glas
- Äppelränzcher mit Rumsauce
- Kirschmichel mit Vanilleschmand
- Mohn-Crème auf beschwipsten Beerenfrüchten





4. Buffets

BÜFFET „KARIBISCHE VERSUCHUNG“

Vorspeisen

- Scharfer Reissalat mit Krebsfleisch
- Meatballs vom Lamm mit Melonen Relish
- Eingelegte Fischfilets mit Piment und Ingwer
- Cod Fish Cake mit gebackener Banane
- Scheiben vom Jungschweinerücken in Cajun Spice
- Chicken Wings mit braunem Gewürzzucker
- Cole Slaw Salat mit Mango Guacamole
- Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Suppe: Grüne Currysoupe mit Cocosmilch und Shrimps

dazu: Weißbrot mit Palmherzen Dip



Hauptgerichte

- Rib Eye rosa gebraten mit Kräuterbutter
- Kreolischer Meeresfrüchtetopf
- Red Snapper im Bananenblatt gegart
- Knuspriger Schweinebauch mit Bananenfüllung
- In Ingwer eingelegte Baramundi Steaks
- Tamarinden Hähnchen
- Lammkeule mit Chilis auf Papaya salsa
- Beef Sticks mit Erdnusssauce

dazu wahlweise:

- Reis mit schwarzen Bohnen
- gebratene Süßkartoffeln
- Maisküchlein
- geröstete Schalenkartoffeln
- Gemüsevariation



Desserts

- Passionsfruchtmousse mit weißem Kaffegelee
- Cocosnusscrème auf Ananas mit Jamaica Rum
- Tropischer Fruchtcocktail mit Limoneneis
- Gebundner Planters Punch mit Vanillewürfeln



4. Buffets

BÜFFET PROVENCE

Vorspeisen

- Tarte von Auberginen und getrockneten Strauchtomaten
- Scheiben vom Jungschweinerücken im Kräutermantel mit Oliventapenade
- Tartelettes gefüllt mit Avocado und Thymiangarnelen
- Salat von Thunfisch, grünen Bohnen und Artischocken
- Bunter Salat mit Brébis Käse und Pinienkernen

dazu: eine Brotauswahl und Butter

Hauptgerichte

- Kalbstafelspitz auf geschmorten Wurzelgemüse
- „Sisteron“ Lammhüfte auf weißen Bohnen mit Tomaten
- Scampi mit Kabeljau in Zitronenöl auf Austernpilzragout

als Beilagen:

- Bunte Auswahl an provenzalischem Gemüse
- Kartoffel-Majoran Gratin
- Röstkartoffeln mit Meersalz

Desserts

- Feigentarte mit Mandeln
- Weißes Schokoladen-Lavendel Mousse mit Himbeeren
- Ziegenkäse mit Brioche-Thymiankruste und Zimtapfel





4. Buffets

BÜFFET „SMOKIE GRILL“

Vorspeisen/Salate

- Cole Slaw Salat
- Scharfer Reissalat mit Krebsfleisch
- Meatballs mit Melonenrelish
- Cous-Cous Salat mit Sonnenblumenkernen
- Weizensalat mit Schafskäse
- Anti Pasti mit eingelegten Paprika – Zucchini mit Orangenduft
- Aubergine in altem Balsamico – gebratene Pilze
- Glasnudelsalat, Kartoffelsalat mit Bacon
- Pastasalat mit Ruccola
- Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings

Vom Grill

- Rib Eye Steaks, Pute in Tandoori
- Spareribs in BBQ Marinade, eingelegte Schwenksteaks
- Chicken Wings in Honig-Senf, Lammkotelettes
- Medaillons vom Rinderrücken, Grillrippchen
- Argentinisches T-Bone Steak, Grillfackeln mit Schweinebauch
- Hamburger mit Tomate, Gurke, Zwiebel und Eisberg
- Lammhüfte in Thymian, Kalbskotelette mit braunem Zucker
- Bratwurst nach eigener Rezeptur, Bratwurstschnecke, Käsebratwurst
- Gemüsebonbon mit Schafskäse, Halloumi Grillkäse
- Scampi Spieße, Tintenfisch am Spieß
- Red Snapper mit Limonenfumet
- Thunfischsteak mit Tomatenpesto
- Kaiserbrasse in Zitronengras und Ingwer
- Lachs mit Gemüse in Alufolie

dazu: Brotkorb mit verschiedenen Brot und Brötchensorten
Senf, Ketchup, Aioli, Grillsaucen, Kräuterbutter

dazu wahlweise:

- Zuckermaiskolben am Spieß
- Baked Beans
- gefüllte Zucchini
- Süßkartoffelpüree mit Chili
- Baked Potatoes mit Sour Cream

Desserts „Gläserparade“

- frische Beeren in Proseccogelee
- Panna Cotta mit Mangomark
- Pina Colada mit Schokolade
- Nektarinensalat mit Basilikum und Topfen Mousse



4. Buffets

BÜFFET „VIVA ESPANA“

Vorspeisen/Tapas

- Knoblauchgarnelen
- eingelegte Paprika/ Oliven
- Miesmuscheln mit Tomatensalsa
- Gebratene Chorrizo in Rotwein
- Kichererbsenbällchen mit Aioli
- Manchego Käse mit Weintrauben
- Champignonköpfe mit Schafskäse und Zwiebelmarmelade gefüllt
- Angebratene Pimentos mit Meersalz und Olivenöl
- Melonenspalten mit Serranoschinken
- Bunte Blattsalate mit Olivenöl und Sherryessig



Suppe: Gazpacho oder Safran – Mandel Suppe

dazu: Sesamstangen und Weißbrot mit Palmherzen- und Olivendip

Hauptgerichte

- Kalbsfleischragout mit Zitrone und Paprika
- Gefüllte Auberginen mit Hackfleisch gefüllt und Manchego überbacken
- Rindfleischstreifen „Andalusisch“
- Kaninchenkeulen mit Datteln in Kräutern und Weißwein geschmort
- Kabeljau auf Kartoffeln mit Senfkörnern
- Paella – Reispanne mit Schweine- und Hühnerfleisch, Scampis und Tintenfisch
- Lammhaxe mit Sherryzwiebeln und Rosmarin
- Hähnchenbrust mit Orangen und Lorbeer

dazu: Tortilla (Kartoffelomelette); Schalottenreis

Ofengemüse mit Minze

Desserts

- Katalanische Crème
- Aprikosen-Gries-Pudding
- Mandelflan mit Obstsalat und Brandy





4. Buffets

GALABÜFFET „NOBLESSE“

Vorspeisen

- Hummer- oder Langustenpyramide mit Cocktailsauce
- Ganzer pochierter Lachs fein garniert mit Lachskaviar, umlegt mit einer Variation von geräuchertem Wildlachsfilet, Stör und Heilbutt dazu Meerrettichsahne
- Gänseleberterrine mit Brioche und Feigenconfit
- Geräucherte Wachtelbrust auf feinem Sellerie-Birnensalat
- Beluga malossol Kaviar mit Blinis und Sauerrahm
- Bündner Trockenfleisch mit Essiggemüse
- Mit Garnelencocktail gefüllte Artischockenböden
- Rehpastete mit Holunderbeersauce

Suppe: Taubenconsommé mit Trüffelklöschen, Gemüsejulienné und Sherry

dazu: erlesene Brotsorten



Hauptgerichte

werden am Buffet von einem Koch tranchiert und vorgelegt.

Die Beilagen werden nach der Wahl der Gerichte besprochen.

- Rinderfilet „Wellington“ mit Champignonduxelles im Blätterteig gebacken
- Medaillons vom Rehrücken unter der Preiselbeerkruste dazu Wacholderjus mit Gin
- Kalbsfilet am Stück mit Salbei im Parmaschinkenmantel gebraten dazu Limonensauce
- Irisches Lammcarré aus dem Kräuterheu mit grober Senf-Thymiansauce
- Hirschrücken mit Fichtennadeln im Salzteig gebacken dazu Cranberryjus
- Karree vom schwarzen Iberico Schwein auf geschmorten Kirschtomaten mit Rosmarinjus
- Krone vom Kalbsrücken mit Petersilienkruste auf Morchelrahm
- Seeteufelmedaillons und Scampi auf Oliven-Kartoffelstampf mit Basilikumschaum
- Loup de mer unter der Kartoffel-Estragonkruste mit Chardonnaysauce
- Seezungenschleifchen mit Flusskrebsen auf Zuckererbsenpürree dazu eine leichte Safransauce
- Jakobsmuschel in Currymarinade mit gebratenem Blumenkohl und Zitrussauce
- Doradenfilet mit Venusmuscheln auf Pfifferlingsragout mit Tomatenbutter

Desserts

- „Crêpe Suzette“ Orangencrepe mit Grand Manier flambiert
- Mousse von dunkler Valrhona-Schokolade mit Mandelsegel und frischen Beeren
- Passionsfrucht Mille Feuille mit Schokolade und hellem Kaffeegelee
- Crème brûlée von Tonka Bohne
- Eisbombe in Flammen mit Früchten umlegt
- Erlesene Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Nüssen



4. Buffets

BÜFFET AKROPOLIS

Vorspeisen-Mesedes

- Melitsanosalata – Auberginenpaste
- Tsatsiki
- Midopilafo – Reis mit Muscheln
- Domatosalata – Tomatensalat
- Gebratene Calamaris mit Oliven und Paprika
- Dolmadakia – Gefüllte Weinblätter
- Garides se skordolado – Krevetten in Knobi-Olivenölsauce
- Salata lachanikon – eingelegte Gemüse
- Tiropitakia – kleine Fetataschen mit Spinat in Filoteig
- Elliniki Salata – Griechischer Hirten Salat mit Schafskäse

dazu: Pitta Brot



Hauptgerichte – Kirio Piatto

- Bifteki – Hacksteak mit Schafskäse
- Kakinisto Arni Bamies – Lammkeule geschmort aus dem Ofen in Tomatensauce mit Okra
- Huhn mit Oliven und Zitronensauce auf Blattspinat
- Oktopuss aus dem Tomatensud mit Ouzo
- Choriatiko – Spieß mit Schweinefilet auf gebratenem Gemüse
- Mousaka – Kartoffel Auberginenauflauf
- Manestra – Weizen Reis mit Karotten und Spinat

dazu: Reis oder griechische Kartoffeln

Glykó – Desserts

- Risógalo – süßer Milchreis mit Aprikosen und Zimt bestäubt, kalt serviert
- Baklavás – das wohl mit bekannteste griechische / orientalische Dessert überhaupt besteht traditionell aus mehreren Lagen papierdünner Teigblätter mit eingestreuten gehackten Wallnüssen und wird nach dem Backen mit Honigsirup getränkt.
- Griechischer Joghurt mit Honig



4. Buffets

BÜFFET BAVARIA

Vorspeisen

- Schweiinemett mit Zwiebeln und Radieschen
- Bayrische Käseplatte mit O'batzda und Salzgebäck
- Kalter Schweine-Kümmelbraten mit Apfelsalat und Meerrettich
- Presssack und Kaminwurzen mit Essiggemüse und mild gesalzenem Radis
- Scheiben von der gepökelten Rinderzunge auf Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl
- Wurstsalat mit Schalottenvinaigrette
- Krautsalat mit Kümmel
- Blattsalate mit Honigdressing

Suppe: Leberknödelsuppe mit Röstzwiebeln

dazu: Laugengebäck und Bauernbrot mit Schnittlauchbutter



Hauptgerichte

- Spanferkelkeule in Senfkörnersauce
- Gefüllter Schweinebauch mit Rauchbiersauce
- Geschmorte Entenkeule mit Blaukraut
- Schweinebraten in Kümmelsauce mit Bairisch Kraut
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Senf
- Forellenfilets auf saurem Linsengemüse mit Petersilienkartoffeln und Silvanersauce
- Donauwaller auf Wurzelgemüse mit Butterkartoffeln und Meerrettichsauce

dazu wahlweise:

- Semmel-, Kartoffel- oder Brezenknödeln,
Kartoffelpüree und eine bunte Gemüseauswahl

Desserts

- Bayrisch' Crème mit Obstsalat und Schuss
- Apfelstrudel mit Mandeln und Roseinen im Glas
- Windbeutel mit Zimt auf Rotweinbeeren



5. Getränke

Wir beraten Sie gerne. Weine können Sie zum Teil bei uns probieren.
Eine Auswahlliste haben wir bereit, so dass wir das Richtige für Ihre Veranstaltung zusammenstellen.

6. Mitarbeiter

• Veranstaltungsleitung	Std.	35,00
• ab 1.00 Uhr nachts	Std.	39,00
• Leitung Serviceteam	Std.	29,00
ab 1.00 Uhr nachts	Std.	33,00
• Servicemitarbeiter mit Erfahrung	Std.	23,00
ab 1.00 Uhr nachts	Std.	27,00
• Kochhelfer/geschulter Küchenmitarbeiter	Std.	25,00
• geschulter Küchenmitarbeiter	Std.	19,00
• Barkeeper	auf Anfrage	

7. Ausstattung

Sonstige Leihausstattung

• Gläser, für Rot- Weißwein und Sekt	pro Glas	0,45
• Gläser für Bier, alkoholfreie Getränke	pro Glas	0,30
Weitere Gläser auf Anfrage		
• Menükarte/Büffetbeschriftung	pro Stück	1,00
• Teller, klassisch weiß „Schönwald Porzellan“	pro Stück	0,45
• Besteck, von Picard und Wielputz, Solingen	pro Stück	0,45
• Stoffservietten, champagnerfarben oder weiß	pro Stück	1,00
• Tischdecken champagnerfarben Maße 130 cm x 250 cm	pro Stück	8,00
• Stehtisch Durchmesser 80 cm	pro Stück	9,00
• Hussen für Stehtisch	pro Stück	9,00
• Büffettisch (180 x 80 cm)	pro Stück	9,00
• Nesselstoff für Büffetflächen	pro Meter	3,50
• Zelt crème farben mit Pagoden 5 x 7 m inkl. Aufbau		280,00
• Zeltgarnitur (zweimal Bank, einmal Tisch)	pro Stück	18,00
Nesselstoff mit Bastschleife für Bierzelt Garnituren		
(zweimal Bank, einmal Tisch)	je 20,00	
• Marktschirm mit Ständer und Steinplatten	pro Stück	18,00
• Pavillon 3 x 3 m inklusive Aufbau	pro Stück	38,00

Was benötigen Sie noch?

Sprechen Sie uns an wir organisieren gerne weitere Ausstattung für Ihre Veranstaltung.



8. Allgemeine Geschäftsbedingungen

Von „der Löwe – das Lokal“ in Alt Zeilsheim 10, 65931 Frankfurt und „der Löwe – Catering“ Zum Quellenpark 31, 65812 Bad Soden am Taunus

1. Vertragsbasis

unserer Lieferung von Dienstleistungen sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichungen werden nur wirksam, wenn sie schriftlich vereinbart sind.

2. Reklamationen

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, dann bitten wir Sie, uns unverzüglich darüber in Kenntnis zu setzen, damit wir sofort reagieren können.

3. Stornierung (nur schriftlich)

- bis 8 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin ohne Kosten möglich.
- bei Rücktritt unter 8 Tagen vor dem vereinbarten Liefertermin betragen die Stornierungskosten 50 % des Auftragwertes.
- bei Rücktritt unter 4 Tagen vor der Veranstaltung betragen die Stornierungskosten 75 % des Auftragwertes.
- bei Rücktritt ab einem Tag vor und am Veranstaltungstag, betragen die Stornierungskosten 100 %.

4. Mehrwertsteuer

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei reiner Lieferung und Abholung von Lebensmitteln, ohne Leistungen wie z.B. Personal, Geschirr, Mobiliar etc, gilt der ermäßigte Steuersatz. Bei in Anspruchnahme von Zusatzleistungen wird für den gesamten Auftrag der volle Steuersatz erhoben.

5. Zahlungsziel/Abschlagzahlung

Falls nicht anders schriftlich vereinbart, sind unsere Rechnungen ohne Abzug sofort zu begleichen. Bei einem Zahlungsverzug behalten wir uns vor, bankübliche Zinsen zu berechnen.

Ab einem Nettobetrag von 2.000,- EUR behalten wir uns vor eine Abschlagszahlung von 50 % der Nettopgesamtsumme, mit Fälligkeit einer Woche vor der Veranstaltung, in Rechnung zu stellen.

6. Glas- und Geschirrbruch sowie Fehlmengen

Fehlmengen, unter anderem durch Bruch und beschädigtes Leihequipment, sind uns bei Rückgabe mitzuteilen. Dafür wird eine gesonderte Rechnung gestellt.

7. Gültigkeit

Mit Erscheinen dieses Kataloges verlieren alle vorherigen Angebote ihre Gültigkeit (Stand 01.09.2010)

8. Neues vom Löwen

In regelmäßigen Abständen senden wir den Freunden des „Löwen“ unseren Fahrplan für die nächsten Aktionen. Bei Anfragen, beziehungsweise Bestellungen, nehmen wir Ihre E-Mail in unseren Verteiler auf. Sollten Sie diese Post nicht wünschen, geben Sie uns bitte Bescheid.

9. Haftungsausschluss

Für Waren und Materialen, die vom Auftraggeber eingebracht werden, übernehmen wir keine Haftung. Gleichermaßen gilt für die Mitnahme gelieferter und nicht verzehrter Ware.

Bei allen Veröffentlichungen sind Irrtümer, Fehler und Preisangaben vorbehalten.