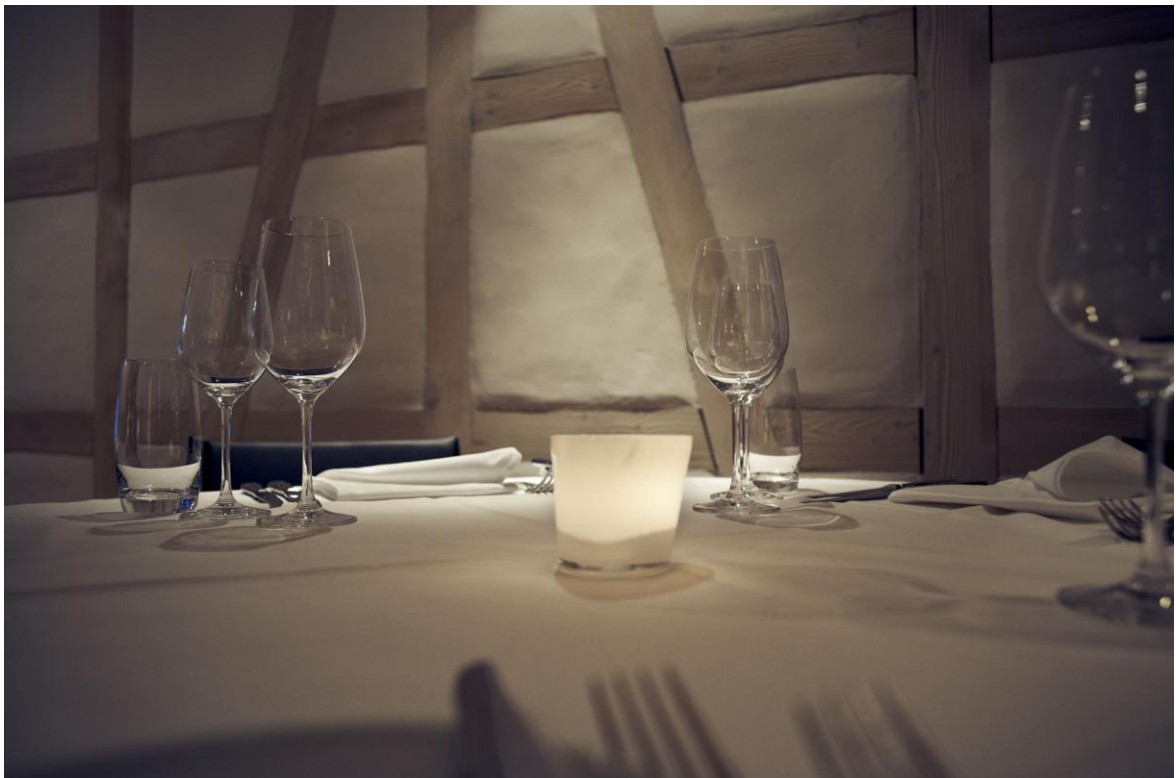




HOTEL RESTAURANT LÖWEN

FÜR IHREN BESONDEREN ANLASS



Bitte kontaktieren Sie uns unter

Hotel Restaurant Löwen
Hinterdorfstrasse 21
8157 Dielsdorf

Telefon: 044 855 61 61
Telefax: 044 855 61 62

www.loewen-dielsdorf.ch
info@loewen-dielsdorf.ch



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

INFORMATION

Ab 10 Personen

Wir freuen uns, Ihnen bei der Vorbereitung und Planung Ihres Anlasses behilflich sein zu dürfen. Das Hotel Restaurant Löwen verfügt über verschiedene Restaurationsmöglichkeiten, welche wir Ihnen gerne persönlich zeigen.

Löwenkeller	ca. 65 m ²	30 – 100 Personen	Bankette / Apéros
Löwenstube	ca. 38 m ²	10 – 30 Personen	Bankette / Apéros
Taverne	ca. 50 m ²	20 – 50 Personen	Bankette
Foyer	ca. 40 m ²	10 – 30 Personen	Apéros
Gartenlounge	ca. 20 m ²	5 – 20 Personen	Apéros

BESPRECHUNGSTERMIN

Damit der ganze Anlass gut durchdacht und organisiert werden kann, bitten wir Sie, möglichst frühzeitig einen Termin mit uns zu vereinbaren.

MENÜWAHL

Gerne stehen wir Ihnen bei der Menüauswahl beratend zur Seite. Diese Vorschläge dienen dazu, dass Sie sich für ein einheitliches Menü entscheiden.

WEINKARTE

Die in der Weinkarte angegebenen Jahrgänge können laufend wechseln. Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche.

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns frühzeitig (spätestens 5 Tage vor Anlass) eine genaue Teilnehmerzahl bekannt zu geben.

Die uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung. Das Risiko trägt der Veranstalter.



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

VERLÄNGERUNGEN

Ab Mitternacht verrechnen wir für jede Angebrochene Stunde Pauschal 150.00 CHF für den Service.

BLUMEN

Gerne organisieren wir Ihnen die Blumendekoration. Die Kosten werden ohne Aufschlag weiterverrechnet.

KURZFRISTIGE MENUÄNDERUNGEN

Werden vorbestellte Menus oder Gericht vor Ort abgeändert oder ergänzt, werden diese Extra-Kosten zum vollen Preis verrechnet.

RECHNUNG

Wir behalten uns das Recht vor, bei definitiver Bestätigung Ihrer Reservation, 50% der Verpflegungskosten im Voraus einzukassieren.

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurants

Montag-Freitag 08.00 – 23.00 Uhr
Samstag 18.00 – 23.00 Uhr
Sonntag auf Anfrage

Hotel

Zimmer & Frühstück
sieben Tage die Woche erhältlich

HOCHZEITEN

Bei Hochzeitsbanketten stellen wir dem Brautpaar ein Hotelzimmer gratis zur Verfügung.

PREISE

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

NACHSERVICE

Wünschen Sie einen Nachservice, verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag, je nach Menü, pro Person.

Das Gelingen Ihres Anlasses liegt uns am Herzen. Wir beraten Sie gerne und sorgen mit unserem Team dafür, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

APERITIFVORSCHLÄGE

Pommes Chips & Erdnüssli	pro Person	3.50
Oliven mit Rosemarin mariniert	pro Person	4.50
Tartarbrötli	pro Stück	3.50
Canapées (Lachs, Frischkäse, Ei, etc.)	pro Stück	3.00
Bruschette (Tomate, Olive, Pesto)	3 Stück	6.50
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	2.00
Hausgemachte Schinkengipfeli	pro Stück	1.50
Kleine Windbeutel (Choux) mit Schnittlauch-Quark oder Lachsmoussefüllung	pro Stück	2.50
Amandine Kartoffel mit Sauerrahm und Fischroggen	pro Stück	4.00
Gemüsesticks mit Dip-Sauce	pro Teller, ca. 4 Personen	12.00
Gebackene Camemberttaschen mit Heidelbeeren	pro Stück	3.50
Blätterteiggebäck mit Gewürzen	3 Stück	4.00
Gebackene Krevetten im Knuspermantel	pro Stück	2.50
Kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli Sauce	pro Stück	2.00
Kichererbsen Samosa mit Soja-Dip	pro Stück	2.50
Hamburgerli mit Löwensauce	pro Stück	3.00
Chicken Nuggets mit „Thousand Island Sauce“	pro Stück	3.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

3- Gang Menü's

Menü 1

Bunter Blattsalat an Himbeervinaigrette
und Grissinis

Hausgemachter Hackbraten nach Grossmutter's Art
Pilzrahmsauce
Kartoffelstock
Gemüse Variation

Schokoladen-Oangenmousse auf Früchtecoulis

Preis pro Menü 49.00 CHF

Menü 2

Waldpilzrahmsuppe mit Frischkäseravioli

Rindsschmorbraten mit Schmorgemüse
serviert mit Bramata Polenta

Parfait Variation Löwen
garniert mit frischen Früchten der Saison

Preis pro Menü 52.00 CHF



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

Menü 3

Hausgebeizter Graved Lachs
auf Kartoffelstroh und Salatbeilage

Kalbs-Saltimbocca an Marsalajus
Safranrisotto
Mediterranes Gemüsebouquet

Fruchtiges Quarkmousse
auf Früchtespiegel

Preis pro Menü 65.00 CHF

Menü 4

Thunfischcarpaccio
mariniert mit Limetten und Olivenöl

Zanderfilet mit einer Röstihaube überbacken
mit Calvadosschaum
serviert auf auf Apfelsudbeet

Zweifarbigen Pannacotta mit Früchten

Preis pro Menü 66.00 CHF



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

4 Gang Menü's

Menü 1

Kartoffel-Rauchspecksuppe mit Lauchchips

Zanderfilet knusprig gebraten an einer Zitronensabayon
auf jungem Blattspinat

Roastbeef aus dem Ofen rosé gebraten
Hausgemachte Bearnaise Sauce
Kartoffelgnocchi
Röstgemüse

Erdbeer-Pfefferminzparfait mit Früchten garniert

Preis pro Menü 81.00 CHF

Menü 2

Umbrischer Brotsalat mit Ruccola, Cherrytomaten und Kräutern

Capuccino vom Hummer

Lammrückenfilet rosa gebraten an Balsamicojus
Kartoffelgaletten
Speckbohnenbündchen

Crema Catalan von der Tonkabohne

Preis pro Menü 75.00 CHF



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

Menü 3

Hausgemachte Rindsconcommée mit Mark

Tomaten-Basilikumrisotto mit sautierten Jakobsmuscheln

Kalbshohrücken am Stück gebratet mit sautierten Waldpilz
Tagliatelle
Gemüsebouquet

Lockerer Quarkmousse auf Früchtecoulis

Preis pro Menü 78.00 CHF

Menü 4

Bunter Blattsalat an Hausdressing
mit sautierten Waldpilzen und Kräutercroûtons

Rindscarpaccio parfümiert mit Trüffelöl, Fleur du sel und Parmesan

Kalbsinvoltini gefüllt mit Frischkäse und mediterranem Gemüse
auf Ratatouille und Kräuterkartoffeln

Zweifarbige Pannacotta mit Früchten

Preis pro Menü 84.00 CHF



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

Menü 5

Kalbssteak Tatar

Karotten-Ingwerschaumsuppe

Rindsfilet mit Ochschwanzpäckli
auf Schmorbratenravioli
und Rotweinschalotten

Desservariation „Löwen“

Preis pro Menü CHF 94.00

Menü 6

Klare Fischsuppe mit Einlage „Löwen Art“

Kurz gebratenes Thunfischmédaillon auf Thai-Spargeln
Und Soja Sabayon

Bärenkrebs im Parmamantel mit Kräuterschaum
serviert auf einem Zitronen-Mascarpone Risotto

Schokoladen-Vanille Millefeuille mit Sauerrahm

Preis pro Menü CHF 84.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

Menü 7

Bunter Salat im Knusperkörbchen an Mango-Chilivinaigrette
mit Pouletsatay-Spiesschen

Sautierte Kalbsmilken auf Gemüse-Pilzbeet

Sous vide gegartes Schweinsfiletmedaillons
Coco-Speckbohnen
Kartoffelgaletten

Sabayon im Glas saisonal parfümiert

Preis pro Menü CHF 77.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

Vegetarische Varianten

Variante 1

Hausgemachte Ravioli saisonal gefüllt mit Salbeibutter

Variante 2

Gemüsecurry Asiatische Art mit Jasminreis

Variante 3

Haferflockenburger auf Zucchini-Tomatenragout

Variante 4

Champagnerrisotto mit sautierten Waldpilzen

Variante 5

Hausgemachte Pasta geschwenkt in Basilikumpesto
Pinienkernen und sonnengetrockneten Tomaten

Variante 6

Kürbis-Kartoffelrösti mit Kichererbsencurry

Variante 7

Ihr Lieblingsgericht

Weitere, saisonale vegetarische Gerichte finden Sie auch auf unserer Speiskarte.