



Liebe Gäste und Löwen-Freunde...

Planen Sie ein Firmenessen, ein Seminar oder eine Familienfeier?

Gerne organisieren wir Ihren Anlass und stehen Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung und einer individuellen Auswahl an kombinierbaren oder bereits zusammengestellten Menüs beratend zur Seite, um Ihr Event zu einem erfolgreichen und unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Lassen Sie sich von der Beilage oder auf unserer Homepage unter: www.loewen-meilen.ch von unserem vielfältigen Angebot inspirieren.

Es lohnt sich persönlich bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können.

Wir bitten Sie uns anzurufen, und einen geeigneten Termin zu vereinbaren, sodass wir genügend Zeit für Sie haben, um Sie optimal beraten zu können: **043 844 10 50**

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste im Löwen Meilen verwöhnen zu dürfen und danken schon jetzt für Ihr Vertrauen.

Mit freundlichen Grüßen

Marcel Bussmann
& das Löwen-Team

Für Früh- und Spätaufsteher...

Unser Pauschalangebot zwischen 09.00 – 15.00 Uhr.

Im Preis inbegriffen sind die Speisen, Getränke, die Raummiete, die Leistungen der Service-Mitarbeiter, weisse Tischwäsche und Stoffservietten. Die Blumendekoration wird individuell bestellt und separat verrechnet.

Gourmet Frühstück ab 6 Personen max. Dauer 2 Stunden	pro Person	36.—
---	------------	------

Getränke

1 Cüpli Prosecco
Kaffee, Tee, Schokolade, Ovo
Kalte und warme Milch, Orangensaft

Speisen

1 Gipfeli, verschiedene Brote
Butter, Konfitüre, Honig,
Cerealien, Birchermüesli,
saisonale Früchte, Käse-, Schinken-, Aufschnittplatte
1 Gekochtes-, Spiegel- oder Rührei

Brunch Buffet ab 30 erwachsenen Personen max. Dauer 4 Stunden	pro Person	68.—
--	------------	------

Getränke

1 Cüpli Prosecco, Kaffee, Tee, Schokolade oder
Ovo, Milch, Orangensaft, Smoothie

Speisen

Gipfeli, Brot, Brötli und Zopf,
Butter, Konfitüren, Honig,
Cerealien, Birchermüesli, Fruchtjoghurt
Fruchtsalat, Dörrfrüchte, Nüsse, Früchteplatte

Käse-, Schinken-, Aufschnitt-, Bündlerfleisch-, Rohschinken
geräucher Lachs mit Meerrettichschaum
gekochte-, Spiegel- und Rühreier, Omelette, frisch am Buffet durch einen Koch
nach Ihren Wünschen zubereitet
mit Röschi, Speck und Würstli

Hacktätschli an Rahmsauce mit Kartoffelstampf und Marktgemüse

gluschtige, süsse Desserts

Snacks & Apéro...

Mindestbestellung
bis 20 Personen 10 Stück pro Sorte
ab 20 Personen 20 Stück pro Sorte
ab 50 Personen 30 Stück pro Sorte

Kleine Knabbereien

Marinierte Oliven	Portion	5.—
Pommes Chips	Portion	4.—
Geröstete Rauchmandeln	Portion	8.—
Laugenstangen mit Radieschen-Frischkäsedipp	Portion	6.—

Party-Brötchen

mit Bauernschinken	Stück	5.50
mit Salami	Stück	5.50
mit Brie	Stück	5.50
mit norwegischem Rauchlachs	Stück	6.50
mit Bündner Fleisch	Stück	6.50
mit Rohschinken	Stück	6.50

Kalte Häppchen «Vegetarisch»

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	4.—
Empanada mit Auberginenfüllung	Stück	4.—
Pan con tomate	Stück	3.50
Crostini mit Oliven-Tapenade	Stück	3.50
Gemüsegarten mit Saisongemüse und Frischkäse-Joghurtdip	Portion	8.—
Chäs-Möckli mit Feigensenf	<i>Schälchen</i> Stück	5.—

Kalte Häppchen «Fleisch»

Canapé mit Rindstatar	$\frac{1}{2}$ Toast	Stück	5.—
Cesar Salat mit Poulet «Taco Style»		Stück	5.—
Rohschinken mit Grissini	Teller	Stück	4.—
Roastbeef-Röllchen «Thai-Style»		Stück	5.—

Kalte Häppchen «Fisch»

Canapé mit Rauchlachs	$\frac{1}{2}$ Toast	Stück	5.—
Riesencrevetten mit Ingwergelee und Kräutern	<i>Schälchen</i>	Stück	6.—
Royal Rauchlachs mit Blinis im Gourmet-Löffel		Stück	6.—
Ceviche von Zürichsee Fischen	<i>Schälchen</i>	Stück	8.—

Snacks & Apéro...

Mindestbestellung
bis 20 Personen 10 Stück pro Sorte
ab 20 Personen 20 Stück pro Sorte
ab 50 Personen 30 Stück pro Sorte

Suppe, in der Espressotasse serviert

Meilener Weinsuppe	Stück	6.—
Kalte oder warme saisonale Suppe	Stück	6.—

Warme Häppchen «Vegetarisch»

Bertschi Chäschüechli	Stück	4.—
Bertschi Spinatchüechli	Stück	4.—
Falafel-Spiess mit Dip	Stück	3.50
Pinsa mit Gemüse (für 6 Personen)	Stück	26.—
Samosa mit Thai-Dip	2 Stück	4.—

Warme Häppchen «Fleisch»

Schinkengipfel	Stück	3.50
Mini Flammkuchen	Stück	4.—
Zürcher Hacktätschli mit Pilzrahmsauce	Stück	3.—
Marinierte, asiatische Pouletspiessli	Stück	4.—
Mini Burger	Stück	3.50
Pinsa «Leue» mit Speck und Raclettekäse	Stück	24.—
Speck-Pflaumen	2 Stück	3.—

Warme Häppchen «Fisch»

Felchenspiess im Zitronen-Pfeffermantel	Stück	5.—
Fischknusperli mit Tartarsauce	Stück	4.—
Gebratene Crevetten mit Zitrusbutter, Thymian «Tapas-Style»	Stück	5.—

Süsse Kleinigkeiten

Saisonales Früchtespiesschen	Stück	4.50
Klassisches Schoggi-Mousse	Stück	4.50
Trifle mit saisonalen Früchten	Stück	4.50
Mandel Panna-Cotta mit Früchtecoulis	Stück	4.50
Saisonale Beeren im Glas mit Meilener Schaum	Stück	6.—
Cookie Brownie	Stück	4.50

Apéro riche & Stehlunch...

Mindestbestellung

bis 20 Personen 10 Stück pro Sorte

ab 20 Personen 20 Stück pro Sorte

ab 50 Personen 30 Stück pro Sorte

Kalte & Warme Häppchen «Fleisch»

Vitello Tonnato mit Crostini	<i>Teller</i>	Stück	7.—
Kalbstatar mit Zitronenemulsion und Wachtelei	<i>Teller</i>	Stück.	9.—
Steamed Bun mit Ochsenbäckchen	<i>Schälchen</i>	Stück	8.—
Züri-Gschnetzeltes mit Kartoffelstock	<i>Teller</i>	Stück	10.—
Mini Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	<i>Teller</i>	Stück	11.—
Mini Roastbeef vom Filet mit Calrose Reis	<i>Teller</i>	Stück	11.—
Gehacktes mit Hörnli	<i>Teller</i>	<i>Stück</i>	8.—

Kalte & Warme Häppchen «Fisch»

Mini Crevetten Cocktail	<i>Schälchen</i>	Stück	7.—
Randen Lachs mit Avocado	<i>Schälchen</i>	Stück	7.—
Zürichsee Fische im Dinkelmantel mit Vinaigrette	<i>Schälchen</i>	Stück	9.—
Gebratene Riesencrevette auf Champagner-Risotto	<i>Teller</i>	Stück	11.—

Kalte & Warme Häppchen «vegetarisch»

Gemüse-Feta Cocktail	<i>Schälchen</i>	Stück	7.—
Edamamesalat	<i>Schälchen</i>	Stück	6.—
Saisonale Ravioli mit Salbeibutter	<i>Teller</i>	Stück	8.—
Teigwaren-Perlen mit Gemüse	<i>Schälchen</i>	Stück	7.—
Camaroli Risotto Fresca Primavera	<i>Schälchen</i>	Stück	8.—
Hausgemachte Spätzli mit Bergkäse	<i>Schälchen</i>	Stück	7.—

Apéro Packages ... ab 30 Personen

Apéro Package «LÖWEN» 28.—

Mini Flammkuchen
Mini Burger
Tomaten-Mozzarella Spiessli
Samosa mit Thai-Dipp
Bertschi Spinatchüechli
Crostini mit Oliven-Tapenade
Pinsa «Leue» mit Speck und Raclettekäse

Apéro Package «CLASSIC» 31.—

Saisonale Suppe im Espressotässli
Bertschi Chäschüechli
Schinkengipfel
Canapé mit Rindstatar
Pan con tomate
Marinierte, asiatische Pouletspiessli
Empanada mit Auberginenfüllung

Apéro Package «SUISSE» 37.—

Meilener Weinsuppe im Espressotässli
Zürcher Hacktätschli mit Pilzrahmsauce
Schinkengipfel
Mini Flammkuchen
Lachs-Gipfeli
Chäs-Möckli mit Feigensenf
Gehacktes mit Hörnli
Canapé mit Rindstatar

Apéro Package «RICH» 58.—

Kalte oder warme saisonale Suppe
Pan con tomate
Marinierte Oliven
Züri-Gschnetzeltes mit Kartoffelstock
Mini Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Zürichsee Fische im Dinkelmantel mit Vinaigrette
Saisonale Ravioli
Klassisches Schoggi-Mousse
Mandel Panna-Cotta mit Früchtecoulis

Zum Z'Vieri...

Es gibt Anlässe, da weiss man weder wie viele Gäste kommen werden, noch wie gross der Hunger sein wird.

Hierfür haben wir spezielle Speisen zusammengestellt, die auf Platten, Tellern und in Schüsseln angerichtet und in die Mitte des Tisches gestellt werden. Somit können wir Ihnen gewährleisten, dass sich jeder Gast sofort bedienen kann und uns genügend Zeit bleibt, bei Bedarf noch weitere Speisen aufzutischen.

Leue-Plättli Rohschinken, Bündner Fleisch, Salami, Käse, Aufschnitt, Speck, gekochter Schinken, Mixed Pickles, Bürlis und Butter	pro Person	27.—
Bündner-Plättli Rohschinken, Bündner Fleisch, Salsiz, Bergkäse, Plain in Pignia, eingelegtes Gemüse, Bauernbrot und Butter	pro Person	30.—
Italienische Platte Salumi, Bresola, Coppa, Fontina, Mozzarelline, Anti-Pasti Misti, Olive, Grissini, Focaccia und Butter	pro Person	30.—
Tatar Würziges Rindfleischtatar mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter	pro Person	34.—
Gemüsetatar mit Sauerrahm und saisonalen Garnituren Toast und Butter	pro Person	26.—
Vegi Reichhaltig gemischte Platte mit Frischkäse, mariniertem Gemüse und Gschwellti	pro Person	22.—
Traditionell Heisser Fleischkäse mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	pro Person	25.—
Süsses Süsses Mini-Gebäck zum Kaffee	3 Stück pro Person 5 Stück pro Person	8.— 12.—

Ihr persönliches Menu...

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einzelne Gerichte, die Sie ganz individuell zu „Ihrem Menü“ zusammenstellen können.

Wir können Ihnen auch glutenfreie und vegane Gerichte sowie Brötli anbieten

Kalte Vorspeisen

Sashimi vom Bio Randenlachs mit Calrose Reis und Garnituren	21.—
Hausgemachter Frischkäse mit Nusspesto, Stangensellerie und Trockenfrüchte	17.—
Büffel-Mozzarella Saisonal mit Tomaten, Kaki, Feigen oder Mango	17.—
Rucola-Salat mit Birnen, Mostbröckli und Parmesanstreifen	16.—
Saisonaler Blattsalat mit Granatapfelkernen, geröstete Nüsse und Feta-Brösel	13.—
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Mayonnaise, Kapern und Rucola	21.—
Crevetten-Cocktail an leichter Cocktailsauce in Kopfsalat-Herzen	17.—
Schottlandlachs mit Senf-Dillsauce und lauwarmem Brioche	18.—

Warme Vorspeisen

Felchenfilet im Brickteig auf Spinatsalat mit Zitrusauce	23.—
Gebackener Ziegenkäse mit Thymian und Honig auf marinierten Randen mit hausgemachter Focaccia	17.—
Risotto mit Trüffel	25.—
Rotwein-Nudeln mit Belper-Knolle	18.—

Suppen

Klare Geflügel Suppe mit Gemüse und feinen Nüdeli	11.—
Kokoscremesuppe mit Crevetten	14.—
Saisonale Suppe	11.—
Meilener Weisswein Suppe mit Trauben und Crouton	12.—

Vegetarische Hauptgänge / Vegan

Auberginen Cordon-bleu gefüllt mit Mozzarella und Pesto, serviert auf Tomaten-Risotto	29.—
Gerstenrisotto mit Miso und falschen Jakobsmuscheln (Kräuterseitlinge)	29.—
Kartoffelküchlein mit Gemüse-Pilz Ragout	28.—

Ihr persönliches Menu...

Fleisch Hauptgänge

Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Spätzli	42.—
Knusprige Entenbrust mit Sushirisotto und Curry	39.—
Rindsfilet Rossini mit Entenleber und Trüffeljus dazu Kartoffelgratin	65.—
Rosa gebratenes Bürgermeisterstück dazu Kartoffelgnocchi und saisonales Gemüse	41.—
Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen mit hausgemachter Kräutersauce dazu Bratkartoffeln	31.—
Kalbs-Médaille mit Waldpilzrahmsauce dazu Tagliatelle und buntes Gemüse	49.—
Schweinsfilet an Portweinrahmsauce mit getrockneten Tomaten dazu Pommes Duchesse und buntes Gemüse	41.—

Am Stück niedergegart

Kalbsnierstück	61.—
Kalbsfilet	71.—
Roastbeef SwissPrimGourmet	49.—
Rindsfilet Second Cut	55.—
Lammrücken	48.—

Wählen Sie Ihre Wunschbeilage

- Sauce Hollandaise, kräftiger Rotweinsauce oder leichter Waldpilzrahmsauce
- Kartoffelgratin, kleine Bratkartoffeln, Pommes Duchesse, Reis, oder Spätzli
- marktfrisches Gemüse inbegriffen

Fisch Hauptgänge

Gebratene Zürichsee Felchenfilets von der Fischerei Grieser in Obermeilen dazu Salzkartoffeln und Spinat	41.—
Cocos Curry Crevetten mit Chinese-Nudeln oder Gewürzreis	39.—
Zander mit gebratenen Pilzen, Kartoffelstampf und grüne Bohnen	38.—

Süsser Abschluss

Schokoladen Tartellette mit Himbeeren, Sauerrahm und Glace	15.—
Exotische Früchte mit Kokosparfait	18.—
Zwetschgen Crumble mit Vanilleglace und Vielle Prune	14.—
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangolace	13.—
Tiramisu (<i>auch saisonal angepasst</i>)	12.—
Süsses Mini-Gebäck zum Kaffee	3 Stück pro Person 8.— 5 Stück pro Person 12.—

Menükompositionen... ab 10 Personen

Meilener Menu

58.—

Meilener Weisswein Suppe mit Trauben und Crouton

Schmorbraten in Meilener Rotwein
mit Kartoffelstock und Gemüse

Apfelkuchen mit Vanilleglace

Züri Menu

65.—

Kopfsalat-Herzen mit Nüssen und Kernen

Kalbs Geschnetzeltes nach Zürcher Art
mit knuspriger Butter-Rösti und Bohnen

Brönnti Creme

Schweizer Menu

69.—

Saisonaler Blattsalat
mit Brotcroutons, gehacktem Ei und geröstetem Speck

Kalbs Cordon bleu
dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse

Hausgemachte Toblerone-Mousse

Zürichsee Fisch Menu (nach Verfügbarkeit)

71.—

Marinierte Eglifilets «Löwen Art»
mit Vinaigrette und Dinkel

Gebratenes Felchenfilet von der Fischerei Grieser in Obermeilen
auf Blattspinat mit Zitrusauce und Salzkartoffeln

Crème brûlée mit Verveine und Cassisbeeren

Menükompositionen... ab 10 Personen

Gala Menu

92.—

Petersilien- Wurzel-Consommé mit Silberohr Pilzen

Saisonaler Vorspeise-Teller

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Rotwein-Schalottenbutter
dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Exotische Früchte mit Kokosparfait

Gala Menu

82.—

Gebratene Riesencrevette mit Agrumen (Zitrusfrüchten)

Erbsensuppe mit Minze

Roastbeef vom irischen Rind mit Salsa Verde
dazu Kartoffeltörtchen und saisonales Gemüse

Grand Cru Schokoladen Dessert mit Früchten

Buffets...

Vorspeisenbuffet *ab 40 Personen* 32.—

Rohschinkenschinken mit Melonen oder Feigen,
Rauchlachs, hausgemachte Misch- und Rohkostsalate, feine Terrine,
kalter Braten mit Saucendips, saisonale Suppe heiss oder kalt

Dessertbuffet «Leue» *ab 30 Personen* 25.—

Meringue mit Rahm, Grosi's Karamelköppli,
erfrischende Glace- und Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce,
frischer Fruchtsalat, div. Mousse, gebrannte Crème, Tiramisu,
Windbeutel mit Vanillefüllung und Schokoladensauce
div. Panna Cotta im Shotglas, Mini Patisserie

Käseauswahl «Tour de Suisse» begleitet von saftigen Trauben und Birnen,
knackigen Baumüssen und Knusperbrot 18.—

Zürichsee Buffet *ab 40 Personen* 75.—

Gemischtes Salatbuffet mit frischen Blatt-, und Gemüsesalate
Lauwarme Gemüse-Quiche
Zürichseefisch-Knusperli
Meilener Weinsuppe

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Zürcher Ratsherrentopf (ohne Innereien)
Mini-Bratwürste mit Zwiebelsauce

Bauernrösti
Butternudeln
Stampfkartoffeln
Erbsli und Rüebli

Hausgemachter Schoggikuchen
Cremeschnitte
Fruchtwähen
Grossmutter's gebrannte Crème
Gemischte Glaces

Buffets...

Italienisches Buffet *ab 40 Personen*

78.—

Blattsalat und Gemüsesalate nach italienischer Art
Tomaten-Mozzarella-Salat
Italienische Aufschnittspezialitäten
Eingelegtes Gemüse und Pilze
Vitello Tonnato
Minestrone

Fischfilets mit Zitrone und Fenchel
Fleischnäpfe in Tomatensugo
Brasato
Poulet nach Ligurischer-Art
Ravioli mit Gemüsesugo

Parmesan-Risotto
Gnocchi mit Salbeibutter
Italienisches Gemüse

Frischer Fruchtsalat
Verschiedene Glaces
Tiramisu
Profiteroles
Zuppa inglese mit Erdbeeren
Espresso-creme

Buffets...

Gourmet Buffet *ab 40 Personen*

105.—

Gemischtes Salatbuffet mit frischen Blatt-, und Gemüsesalaten
Hausgebeizter Lachs mit Gurke und Pilzkartoffeln
Gemüseterrine mit Frischkäse
Crevettencocktail
Hausterrine mit Chutney von der Kornelkirsche
Kartoffelsuppe mit Trüffelcroutons

Kalbshacktätschli mit Morchel-Rahmgemüse
Schweinsfiletmedaillon mit Mango, Soja und Pak Choi
Am Stück gegartes Roastbeef und Lamm mit Dips
Sole-Röllchen mit Spinat und Sauce Aurora

Kleine Teigtaschen mit Steinpilzfüllung und Champagnersauce
Breite Nudeln
Risotto mit Kräutern und Trüffel

Saisonale Beeren mit Meilenerschaum
Creme brulee von der Tonkabohne
Mille feuilles Löwen mit frischen Früchten
Schokoladenflan mit Passionsfrucht
Friandises und Pralinen
Mocca-Mousse
Parfait mit Calvados-Äpfeln

Fleischdeklaration:

Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz

Die letzte Seite ...

Allgemeine Informationen und Geschäftsbedingungen

Der Löwen Meilen ist ein Betrieb der TRECULINARI AG
Seestrasse 595, CH - 8706 Meilen

1 Bestellung

Die 8 Tage vorher schriftlich oder mündlich mitgeteilte Personenzahl gilt als Richtzahl für die Bereitstellung von Essen und Getränken. Die genaue Anzahl Essen und Getränke kann ohne Mehrkosten bis 48 Stunden vor dem Anlass um plus / minus 5% angepasst werden.

2 Annullation eines Anlasses

Sofern keine anderslautenden Vereinbarungen getroffen wurden, gelten folgende Bestimmungen:

a) Annullationen durch den Besteller/Kunden:

- Bei Annullation nach erfolgter definitiver Reservation ist die Raummiete geschuldet.
- Bei Annullationen, die nach dem 7. Tag vor dem Anlass erfolgen, ist zusätzlich zur Raummiete der Betrag von 100% des bestellten Essens geschuldet.

b) Annullationen durch die TRECULINARI AG – Löwen Meilen

Haben die TRECULINARI AG – Löwen Meilen Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die Veranstaltung entschädigungslos abgesagt werden.

3 Anzahlung

Die TRECULINARI AG – Löwen Meilen kann als Voraussetzung für einen gültigen Vertragsabschluss eine Vorauszahlung in der Mindesthöhe von 25% des erwarteten Umsatzes verlangen.

4 Schäden und Haftung

Besteller und Veranstalter haften für alle Schäden, die durch ihre Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden. Für mitgebrachte Objekte von Kunden und deren Gästen lehnt die TRECULINARI AG – Löwen Meilen jegliche Haftung ab.

5 Zuschläge

Bei Veranstaltungen die spezielle Bewilligungen benötigen, werden die Zusatzkosten separat verrechnet.

6 Zeitungsinserte und sonstige Werbung

Zeitungsinserte und sonstige Werbung mit Hinweis auf die TRECULINARI AG – Löwen Meilen bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung der TRECULINARI AG – Löwen Meilen.

7 Verschiedenes

Diese allgemeinen Vertragsbedingungen, sowie die auf ihrer Grundlage abgeschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Meilen vereinbart.