



# Restaurant Löwen

Grafenschaftstr. 2 | 8172 Niederglatt | 044/ 850 50 10 | info@loewen-niederglatt.ch

Ob für geschäftliche oder feierliche Anlässe oder beides in einem: Im Löwen, dem Haus der facettenreichen Gastronomie fühlen Sie sich bestimmt wohl. Sehr wohl!

Sehr geehrte Interessentin

Sehr geehrter Interessent

Wir freuen uns, Ihnen unsere Vorschläge für Ihren Anlass im Löwenhaus unterbreiten zu dürfen und danken für Ihre Anfrage. Wir werden nichts unversucht lassen, Ihre Wünsche zu erfüllen...

Das Löwenhaus bietet Ihnen ganz individuelle Arrangements

- Apéro in der OLD INN BAR
- Essen im RESTAURANT mit traditionellen Gerichten | HOT STONE | Cordon Bleu
- traditionelles Essen in kleiner Gesellschaft in der edlen Löwenstübli
- exklusive Abende in der wunderschönen Löwen- CLUB | LOUNGE..

Wir sind gerne bereit, Ihnen bei der Auswahl, der Komposition, der Organisation und der Preisberechnung behilflich zu sein. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit selbstverständlich gern zur Verfügung.

Rufen Sie uns einfach an!

Ihr Löwenhaus-Team

## Aperitifs

Wir servieren Ihnen den Apéro nach Ihren Wünschen am Tisch, am Apérobuffet oder bei schönem Wetter im Sommer auch im Freien. Empfehlen möchten wir Ihnen unsere Hausbowle, die je nach Saison mit verschiedenen Früchten zubereitet wird (Erdbeeren, Kiwi, Nektarinen, Melonen etc. mit und ohne Alkohol).

Auch spritzige Weissweine, prickelnde Champagner und erfrischende Fruchtsäfte geben Ihrem Anlass die stimmige Startnote. Dazu können Sie allerlei Canapés, Schinkengipfeli, Chäs-Chüechli oder Amuse-Bouche bestellen.

Einige Aperitifs haben wir Ihnen hier bereits zusammengestellt. Wenn Sie andere Wünsche haben, teilen Sie uns diese bitte mit.

## Die Lokalitäten im Löwenhaus

	max. Pers.
Stübli vorne (Mindestkonsumation Fr. 1250.-)	25 Personen
Löwen Lounge (Mo. Mindestkonsumation Fr. 2000.-) (Di.-So. Mindestkonsumation 4500.-)	80 Personen
OLD INN BAR (Mindestkonsumation Fr. 1400.-) MO - MI ab 19.30h	20 Personen 350.-
TZU-Saal (im Dachgeschoss) für Sitzungen, Seminarien, GV, usw. (Mindestkonsumation 350.-)	64 Personen
Hochzeiten und Festigkeiten (Saal gratis) Bankette	64 Personen bis 110 Personen

Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht, verrechnen wir die Differenz als Raum-Miete. (Was selten eintrifft...)

## Ihre Notizen



## Technische Infrastruktur für Sitzungen & Seminare

## Ihre Notizen

Flipchart	20.00
Hellraumprojektor	30.00
Leinwand	10.00
Podium	10.00
Diaprojektor	nach Aufwand
TV/ Video/Beamer	nach Aufwand
Soundanlage/Video (Lounge)	gratis

## Bestuhlung

Je nach Teilnehmerzahl und Art des Anlasses bieten sich in unseren Sälen folgende Bestuhlungsmöglichkeiten:

Runde Tische pro Tisch	6 - 8 Personen
Blocktische	64 Personen
Kleine Blocktische pro Tisch	8 Personen
U-Form	64 Personen
Lange Reihen	64 Personen
Seminarbestuhlung	64 Personen
Konzertbestuhlung	64 Personen

## Tischdekoration

Bei einem festlichen Anlass schmücken wir die Tische mit passenden Blumen; sicher die richtige Note. Gerne besorgen wir für Sie nach Ihren Wünschen Blumenbouquets oder Sträuße bei unserem Haus-Floristen, der Gärtnerei Weber in Oberglatt (Telefon 01 850 11 86). Je nach Tischart müssen Sie zwischen 35.00/60.00 Fr. pro Tisch rechnen. 1 x 45.00 / 2 x 35.00

U-Form	pro Gesteck	ca. 55.00
runde Tische	pro Tisch	ca. 35.00
länglicher Block		ca. 45.00



Für die Sitzordnung überreichen wir Ihnen gerne Tischpläne. Die Tischkarten plazieren wir nach Ihren Angaben, die Sie uns bis spätestens 2 Tage vor Ihrem Anlass bekanntgeben. Kerzen sind als stimmungsvolle Tischdekoration wärmstens empfohlen. Für die passenden sind wir besorgt.

### Menükarten für Tischauslage

Selbstverständlich gestalten wir für Sie auch die Menükarten.

Sollten Sie besondere Vorstellungen haben, teilen Sie uns diese bitte mit. Es können auch spezielle Karten bei unserer Druckerei nach Ihren Angaben erstellt werden. Verrechnung nach Aufwand.

### Unterhaltung

Gerne sind wir bereit, für Sie die musikalische oder unterhaltende Umrahmung nach vorangehendem Briefing und Budget zu konzipieren und zu organisieren.

### Kaffee, Friandises, Raucherwaren auf Wunsch

Teilen Sie uns mit, ob Sie Ihren Gästen zum Kaffee eine Auswahl an Friandises (Kaffeegebäck), Zigaretten, Zigarren oder Spirituosen offerieren möchten. Es steht Ihnen eine Zigarrenschatulle von Davidoff und ein Spirituosenwagen mit Digestifs nach Ihrer Wahl zur Verfügung. Verrechnung nach Aufwand. Selbstverständlich können diese Extras auch jedem Teilnehmer separat verrechnet werden.

### Feuerwerk

Aus feuerpolizeilichen Gründen ist es strengstens untersagt, Feuerwerke jeglicher Art (auch Wunderkerzen an Ballonen) in den Räumlichkeiten oder ausserhalb abzufeuern. Bitte informieren Sie auch Ihre Mit-Organisatoren.



## Kinder

Für Kinder bis zu 12 Jahren empfiehlt es sich, nicht das gleiche Menu zu bestellen. Es steht Ihnen eine Kinderkarte zur Verfügung.

## Parkplätze

Diese stehen in grosser Zahl neben der Goldleistenfabrik gratis zur Verfügung. Für Materialtransporte können Sie ausnahmsweise auf den oberen Parkplatz (direkt beim Löwen) fahren. Wir bitten Sie einen Parkeinweiser zu bestimmen, damit Ihre Gäste den zugewiesenen Parkplatz finden

## Verlängerung der Polzeistunde

Die Bewilligung für die Verschiebung der offiziellen Polzeistunde werden wir gerne für Sie einlösen. Die Kosten dafür betragen 125.- Den Service nach Mitternacht verrechnen wir pro Servicemitarbeiter mit Fr. 35.- pro Stunde.

## Torten

In Sachen Hochzeitstorten weiss die Bäckerei/Conditorei Fleischli die Gäste traumhaft zu überraschen! Eine gute Empfehlung! Und nur 100 m entfernt! Mitgebrachte Torten nur nach Absprache. Für den Tortenservice (Service nach Ihren Wünschen, Geschirr, Abräumen, Abwasch) verrechnen wir Fr. 3.50 pro Person.

## Annulationskosten

Bitte beachten Sie, dass eine Absage der Reservation nur schriftlich entgegengenommen werden kann, dafür aber bis 21 Tage vor dem Reservationsanlass für sie unentgeltlich ist. Bei einer Absage bis 14 Tage vor der Reservation müssen wir 1/3 des mutmasslichen Umsatzes in Rechnung stellen, bis 7 Tage vor der Reservation 2/3 und danach leider den vollen mutmasslichen Umsatz. Können wir am reservierten Datum den Raum anderwertig vergeben, so reduziert sich selbstverständlich die Entschädigung um diesen Betrag. Ist die Reservation unsicher, so lassen Sie uns dies wissen, um eine gesonderte Regelung zu treffen, resp. um zu vermeiden, dass Ihnen unnötige Kosten entstehen.

## Ihre Notizen



## Rechnung

## Ihre Notizen

Alle Preise gelten inklusive Mehrwertsteuer. Zahlbar in bar oder auf Rechnung, innert 10 Tagen. Preisänderungen vorbehalten, Januar 2009. WIR auf Anfrage bis max. 50%, 1000.- Fr. Die Menüvorschläge sind ein integrierter Bestandteil des Auftrages. Gerichtsstand ist Dielsdorf.

### Amuse Bouches

Schinken, Salami, Käse, Spargeln & Eier	pro Stück	2.80
Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken	pro Stück	3.30
Rauchlachs & Cocktailcrevetten	pro Stück	3.80

### Apérogebäck

Schinkengipfeli & Chäs-Chüechli	pro Stück	3.80
Mini-Pizza's & Mini-Quiche	pro Stück	3.80
Cipollata im Blätterteig	pro Stück	3.80
Frittierte Riesen-Crevetten	pro Stück	4.90
Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln	pro Stück	2.80
Gesalzenes Blätterteiggebäck (ca. 8 stk.)	pro Person	8.50
Crudités - Frisches knackiges Gemüse serviert mit Sauce Tartare, Cocktailsauce & Quarksauce	pro Schale	8.50

### Pausenangebote

#### Während den Konferenzen & Seminaren

Kaffee (ca. 16 Tassen)	pro Thermoskrug	27.00
Teebeutel	nach Verbrauch	2.30
Fruchtsäfte	pro Liter	13.50
Gipfeli	pro Stück	1.40
Sandwiches	nach Aufwand	
Diverse Kuchen	Preis nach Absprache	



## Kalte Vorspeisen

<b>Vorspeisen-Buffer Standard</b>	<b>26.50</b>
Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, 6 verschiedene Salate, gefüllte Eier Terrine, Hauspastete, diverse Früchte je nach Saison (evtl. Melonen), Crevettencocktail, Rauchlachs & geräucherte Forellenfilets	
<b>Bunter Blattsalat mit Riesencrevetten</b>	<b>22.00</b>
Blattsalat an Balsamico-Sauce mit gebratenen Riesencrevetten	
<b>Rauchlachsteller</b>	<b>17.50</b>
mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur, serviert mit Baquette-Toast & Butter	
<b>Geräuchertes Forellenfilet auf Gurkensalat</b>	<b>14.50</b>
serviert mit Baquette-Toast & Butter	
<b>Antipasti-Teller</b>	<b>19.50</b>
Grilliertes Gemüse, sautierte Pilze & Rohschinken	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>8.50</b>
gemischte Saisonsalate mit Salatsauce nach Wahl (French oder Italienne)	
<b>Nüsslisalat mit Ei ( nach Saison)</b>	<b>9.50</b>
Salatsauce nach Wahl	
<b>Pünten-Salat</b>	<b>16.50</b>
Knackige Blattsalate an Balsamicosauce mit gebratenem Kaninchenrückenfilet und gerösteten Kernen	
<b>Hausgemachte Terrine garniert mit Salaten</b>	<b>19.50</b>
Je nach Saison- und Marktangebot	



## Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum & Rahmhaube	10.50
Steinpilzrahmsuppe mit Mascarponeklösschen (nach Saison)	10.50
Kraftbrühe mit Sherry oder Ei	9.50
Kraftbrühe mit Pilzsäcklein	13.50
Kürbiscrèmesuppe mit Jakobsmuscheln (nach Saison)	12.50

## Warme Vorspeisen

Penne mit Riesencrevetten & Jakobsmuscheln Teigwaren an Rahmsauce mit Tomatenwürfeli	22.00
---	-------

Hausgemachte pannekuk`s Mit Spinat und Riccota gefüllte Pfannkuchen, überbacken mit Gorgonzolasauce	19.50
---	-------

Fischragout Edelfischragout an Weissweinrahmsauce serviert im Reising	20.50
--	-------

	Vorspeisen	Hauptspeisen
Grillierte Lachstranche an Schnittlauchsauce Gemüse und Trockenreis	15.50	31.50

Eglifilet im Bierteig Gemüse und Petersilienkartoffeln	18.50	30.50
---	-------	-------

Zanderfilet mit Zitrone und Kräutern Im Ofen gegarte Zanderfilets auf frischen Kefen & Salzkartoffeln	22.50	38.50
--	-------	-------

Seeteufel im Rohschinkenmantel An Safranjus, auf mediterranem Gemüse und grünen Kartoffeln	24.50	38.50
---	-------	-------



## Hauptgerichte

<b>Filet Black &amp; White 2 x 85 gr</b>	48.00
Rindsfiletmedaillon an Morchelsauce, Kalbsfiletmedaillon Sauce Hollandaise & Spargeln, serviert mit Gemüse und Butternudeln ( <i>Trois Filet</i> Rinds-, Kalbs- & Schweinsfilet)	54.00
<b>Roastbeef</b>	48.50
im Ofen rosa gebraten, serviert mit hausgemachter Sauce Bearnaise, Gemüse und Kartoffelgratin	
<b>Rindsfilet im Blätterteig</b>	48.50
im Ofen rosa gebraten, serviert mit hausgemachter Sauce Perigodine, Gemüse und Kartoffelgratin	
<b>Gespickter Rindsschmorbraten Jägerart</b>	31.00
mit Champignons, Speckstreifen & Silberzwiebeln, glasierten Karotten und Kartoffelstock	
<b>Ribeye</b>	42.00
Am Stück oder als Steak rosa gebratener Rinds-Hohrücken mit Sauce Robert, serviert mit Gemüse und Lyonerkartoffeln	
<b>Kalbsschulterbraten</b>	32.50
An Rosmarinjus , serviert mit Gemüse und Butternudeln	
<b>Glasierter Kalbskronebraten</b>	47.50
Gebundene Kalbskoteletten im Ofen gebraten, serviert mit Pilzrahmsauce, Gemüse und Rösticroquetten	
<b>Kalbssteak</b>	43.50
Kalbsnierstück am Stück gebraten an Portojus, serviert mit Gemüse und Olivenkartoffeln	



<b>Kalbshohrücken</b>	<b>38.00</b>
Zarter Kalbshohrückenbraten aus dem Ofen, serviert mit Rotweinjus, Gemüse und Bratkartoffeln	
<b>Lammgigot provençale</b>	<b>35.00</b>
im Ofen rosa gebratener Lammgigot an Kräuterjus, mediterranes Gemüse und Knobli-Bratkartoffeln	
<b>Lamm-Entrecôte</b>	<b>41.00</b>
An Schalottenjus serviert auf knusprigem Kartoffelziegel und Ratatouille	
<b>Schweinssteak</b>	<b>31.00</b>
Schweinssteak an Pilzrahmsauce, serviert mit Gemüse und Spätzli	
<b>Schweinsfilet im Blätterteig</b>	<b>36.50</b>
an einer sämigen Rahmsauce, serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin	
<b>Schweinsfilet</b>	<b>36.50</b>
Im Speckmantel, an einer sämigen Apfelrahmsauce, serviert mit Gemüse und Trockenreis	
<b>Diverse Buffetvariationen</b>	<b>Preis nach Aufwand</b>



## Süssspeisen

Hausgemachte Caramelköpflì 7.00

Frischer Fruchtsalat 9.50

mit Glace plus 2.50

mit Schnaps plus 1.50

Schokoladenmousse mit Früchtégarnitur 10.50

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace 9.50

### Diverse Früchtesorbets

mit Champagner, Calvados, Vieille Prune oder Campari 10.50

als Zwischengang 6.50

Panna Cotta garniert mit frischen Früchten 10.50

Apfeljalousie mit Vanilleglace 9.50

Ananas Surprise 17.50

Baby-Ananas mit exotischem Fruchtsalat gefüllt, mit Meringuage  
überbacken, serviert im Halbdunkeln mit einer Wunderkerze

Dessertbuffet 23.50

mit Cremeschnitte am Meter, Schwarzwälderschnitte am Meter,  
Mousse au Chocolat, frischem Fruchtsalat, Apfelstrudel mit  
Vanillesauce oder -glace, Sorbets, Creme Caramel

## Käse

Käseteller 12.50

Käseplatte

Preis nach Aufwand



## Geschätzter Gast

Haben wir Ihre Vorstellungen getroffen? Haben Sie andere Wünsche? Falls so oder so: Sie sind unser Gast, und Sie können von uns alles (fast alles) verlangen, was Sie und Ihre Gäste glücklich macht! Eben: reden wir darüber...

Rufen Sie uns einfach an, oder noch besser: kommen Sie auf einen Schwatz bei uns vorbei. Wir freuen uns auf Sie!

Unser Motto heisst:

„Das Löwenhaus belebt das Unterland. Im pannekuk werden über 50 Gerichte aus vielen Herren Ländern auf spezielle Weise dargereicht, die Löwen-Lounge bietet als Oase die Abend-Wellness fürs Gemüt bis hin zu den Schmetterlingen im Bauch und die Tariq's Bar ist der Ort, wo Sonne und Mond sich treffen..! Wir nennen das facettenreiche Gastronomie und leben das ganz und gar gastfreundlich.

Und ganz speziell für Sie, für Ihren Anlass. Lassen Sie sich überraschen!

Herzlich, Ihr Löwenhaus-Team

## Anfahrtsweg für die Gäste

