

# Menüvorschläge 2025



## Herzlich Willkommen Wir freuen uns auf Euch



Wir sind für Euch da – in allen kulinarischen Belangen.  
Darüber hinaus helfen wir beim Organisieren von Dekoration, Freie Trauung, Musik, Foto und vieles mehr.  
Nachfolgend findet Ihr unsere Vorschläge für Menü & Getränke - gültig für 2025.  
Wir hoffen sehr, dass Ihnen unsere Auswahl zusagt. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.  
Auch individuelle Wünsche können meist realisiert werden. Wir servieren Menüs ab einer Gruppengröße von 30 Personen.  
Unsere Preise verstehen sich in Euro und inkl. 19% MwSt. Preisänderungen bis zu 10% sind nicht auszuschließen.  
Unsere Menüs werden als Wahlmenüs zusammengestellt. Wobei die Gäste dann am Tag der Veranstaltung auswählen können.

<b>Vorspeisen/Suppen</b>	für alle gleich	
<b>Hauptgang</b>	3 Gerichte zur Wahl	(z.B. 2x Fleisch 1x Fisch)
<b>Dessert</b>	für alle gleich	(z.B. Dessertbuffet)

Sondergäste wie Vegetarier, Veganer, Kinder und Allergiker werden im Hauptmenü nicht berücksichtigt.  
Für diese Gäste bieten wir am Veranstaltungstag gesonderte Wahlmöglichkeiten.

# Menüvorschläge 2025

Vorspeise

Tischbuffets

nur im Großen Löwen-Saal verfügbar



www.loewen-ulm.com

Unsere beliebten Tischbuffets sind eine gute Alternative zur servierten Vorspeise. Die gemischten Spezialitäten werden auf mehreren Platten in die Tischmitte gestellt und Ihre Gäste können sich nach Herzenslust bedienen.

## Schwäbisch

- Kräuterflädle | Frischkäse | Gurke  
Landschinken
- Kartoffelsalat | Maultäschle
- Schwäbischer Wurstsalat mit  
Schinken- und Schwarzwurst
- Schwarzwälder Schinken
- Ackersalat mit Radieschen
- Mini Grießknödel-Suppe
- Baguette

## Klassisch

- Roastbeef | Tomaten-Oliven-Salsa
- Lachs-Tatar geräuchert | Gurke
- Ziegenkäse Knusperbrot
- Mini Lauch-Quiche
- Mariniertes Wildkräutersalat
- *Mini* Kokos-Curry-Suppe
- Baguette

## Mediterran

- Vitello Tonnato  
Kalbsbraten | Thunfischcreme | Kapern
- Honigmelonensalat  
Orangen-Minz-Dressing | Ziegenfrischkäse  
Parmaschinken
- Tomaten mit Mozzarella  
am Spieß mit Pesto
- Mariniertes Anti-Pasti-Gemüse  
Paprika, Zucchini, Aubergine
- *Mini* Tomatencremesuppe  
Basilikum
- Baguette

Unsere Tischbuffets können selbstverständlich auch individuell zusammengestellt werden. Nachfolgend finden Sie unsere Vorspeisen-Vorschläge.



# Menüvorschläge 2025



## Vorspeise & Suppen

### Salate

- Wildkräutersalat  
Balsamico-Dressing | Tomate  
gebratene Edelpilze | Croutons
- Wildkräutersalat  
Balsamico-Dressing | bunte Tomaten  
Walnusspesto | Burrata
- Blattsalat >Ziege<  
Honig-Dressing | Ziegenkäse lauwarm  
kandierte Nüsse | Birne
- Blattsalat >Cartentraum<  
Himbeerdressing | Granatapfelkerne  
Rübenrohkost | Apfel | Walnuss
- Blattsalat >Lothringen<  
Joghurt-Dressing | Croutons  
krosse Speckstreifen
- Gemischter Salat klein  
Balsamico-Dressing  
Kartoffel | Karotte | Kraut | Gurke | Kraut-Karotte

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette

### Vorspeisen kalt

- Roastbeef  
Tomaten-Oliven-Salsa
- Zweierlei vom Lachs  
Tatar & geräuchert | Gurke | Avocado | Mango
- Vitello Tonnato  
Kalbsbraten | Thunfischcreme | Kapern
- Forelle geräuchert  
Forellenmousse | Meerrettich | Apfel
- Honigmelone  
Orangen-Minz-Dressing | Ziegenfrischkäse  
Parmaschinken
- Rindertatar  
würzige Marinade | gepickelte Zwiebel  
Kräuter-Mayonnaise

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

### Suppen

- Schwäbische Hochzeitsuppe  
Brät | Grieß | Leberknödel | Bäckspätzle
- Rinderkraftbrühe  
mit Brätknödel
- Rinderkraftbrühe  
mit Fädle
- Kokos-Curry-Suppe  
gegrillter Garnele am Spieß
- Kartoffelschaumsuppe  
Croutons | Lachswürfel
- Petersilienwurzelsuppe  
Kräuteröl | Parmaschinken
- Tomatencremesuppe  
Mini-Büffelmozzarella
- Karotten-Ingwer-Schaum  
Kräuteröl
- Krustentiersuppe  
mit Flusskrebse



# Menüvorschläge 2025



## Hauptgerichte

Unsere Hauptgerichte setzen sich grundsätzlich aus Hauptbestandteil (z.B. Rumpsteak) + Sauce + Gemüse garnitur zusammen. Die Sauce und Gemüse garnitur kann separat ausgesucht werden. Ab einer Gruppengröße von 50 Personen muss die Gemüse garnitur bei allen Hauptgerichten gleich sein. Ebenfalls enthalten sind zwei Sättigungsbeilagen. Diese werden in Schalen auf die Tische eingestellt.

### Rind

- **Rinderfilet-Tournedos** 180g  
Allgäuer Färsen | Speckmantel  
Merlot-Reduktion | Gemüse garnitur
- **Filetsteak** 160g  
Allgäuer Färsen 200g  
Portweinscharlotten | Gemüse garnitur
- **Rumpsteak** Allgäuer  
Portwein-Jus  
Holsteiner  
Gemüse garnitur
- **Zwiebelrostbraten** Allgäuer  
Braten-Jus  
Holsteiner  
Gemüse garnitur

### Kalb

- **Kalbsrückenmedaillons**  
Zitronen-Kapern-Sauce  
Gemüse garnitur
- **Kalbsrückensteak**  
Morchelrahmsauce  
Gemüse garnitur

### Lamm

- **Lammhüfte**  
Oliven-Soja-Sauce  
Gemüse garnitur
- **Lammrücken**  
Thymian-Balsamico-Jus  
Gemüse garnitur

### Geflügel

- **Truthahnbruststeak**  
Ei-Hülle | Tomaten-Sugo  
Gemüse garnitur
- **Putenbrustschnitzel**  
Kräuter-Senf-Mantel | Mediterrane Jus  
Gemüse garnitur

### Schwein

- **Schweinefiletmedaillons**  
Kräuterkruste | Thymian-Balsamico-Jus  
Gemüse garnitur
- **Rahmlendchen**  
Schweinefiletmedaillons | Rahmsauce  
Gemüse garnitur
- **Schweinerückensteak**  
Zwiebel-Senf-Kruste | Braten-Jus  
Gemüse garnitur

# Menüvorschläge 2025



## Hauptgerichte

Unsere Hauptgerichte setzen sich grundsätzlich aus Hauptbestandteil (z.B. Rumpsteak) + Sauce + Gemüse garnitur zusammen. Die Sauce und Gemüse garnitur kann separat ausgesucht werden. Ab einer Gruppengröße von 50 Personen muss die Gemüse garnitur bei allen Hauptgerichten gleich sein. Ebenfalls enthalten sind zwei Sättigungsbeilagen. Diese werden in Schalen auf die Tische eingestellt.

### Fisch

- **Wolfsbarsch**  
Weißweinschaum  
Gemüse garnitur
- **Zander**  
Meerrettichschaum  
Gemüse garnitur
- **Lachs**  
Paprikaschaum  
Gurken-Dill-Gemüse
- **Forelle**  
Nussbutter  
Karotten-Püree

### Vegetarisch

- **Mozzarella**  
Kräutermantel  
Ratatouille
- **Käsespätzle**  
Röstzwiebel  
Gemüse garnitur

### Vegan

- **Curry**  
Fruchtiges Curry | Wokgemüse  
Basmati-Reis
- **Zoodles**  
Zucchini-Nudeln  
Gemüse bolognese mit Linsen

### Variationen nur als Einheitsgericht

- **Filetvariation**  
Kalb | Rind | Schwein  
Kräuter-Balsamico-Jus  
Gemüse garnitur
- **Leichte-Variation**  
Schwein | Pute  
Rahmsauce  
Gemüse garnitur
- **Fisch-Variation**  
Lachs | Zander | Riesengarnele  
Hummerschaum  
Gemüse garnitur

# Menüvorschläge 2025



## Sättigungsbeilagen • Saucen • Gemüse garnituren • Gemüseplatten

In allen Menüs sind zwei Sättigungsbeilagen inklusive, diese werden in Schalen in die Mitte des Tisches gestellt und so lange nachgefüllt, bis der Hauptgang beendet ist. Gerne können Sie noch eine weitere Sättigungsbeilage auswählen, dies erhöht den Menüpreis um pro Pers.

### Sättigungsbeilagen

- Hausgemachte Spätzle
- Hausgemachte Käsespätzle + p. P.
- Schupfnudeln gebraten
- Gnocchi gebraten
- Butter-Tagliatelle
- Pesto-Tagliatelle
  
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelviertel gebraten
- Bratkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Kartoffelbällchen
- Kartoffelkroketten
- Pommes frites
- Süßkartoffel Pommes + p. P.
  
- Serviettenknödel

### Saucen

- Braten-Jus
- Rotwein-Reduktion
- Thymian-Balsamico-Jus
- Rahmsauce
- Champignonrahmsauce
- Pfefferrahmsauce
- Cognac-Rahmsauce
- Portweinschalotten
  
- Weißwein-Schaum
- Meerrettichschaum
- Paprikaschaum
- Rucolaschaum
- Hummerschaum

### Gemüse garnituren

Bei jedem Gericht ist eine Gemüse garnitur (max. 2 Sorten) enthalten.

- Karotten *glaciert*
- Brokkoli *gedünstet*
- Brokkoli *gebraten*
- Blumenkohl *gedünstet*
- Wurzelgemüse *glaciert*
- Grüne Bohnen *gedünstet*
- Speckbohnenbündel *gebraten*
- Steinchampignons *gebraten*
- Kirschtomaten *sautiert*
- Karottenpüree
- Blumenkohlpüree
- Ratatouille *Zucchini, Aubergine, Kirschtomate, Paprika*
- Grillgemüse *Zucchini, Aubergine, Paprika*

### Gemüseschalen

zusätzlich zu den Gemüse garnituren können Sie Gemüseschalen wählen. Diese werden wie die Sättigungsbeilagen auf die Tische gestellt.

- **Marktgemüse**  
*Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen*
- **Grillgemüse**  
*Zucchini, Aubergine, Paprika*

# Menüvorschläge 2025



## Dessert • Mitternachtssnack

### Dessert

Preise pro Person

- **Apfelküchle**  
Frittierte Apfelringe | Zimt-Zucker  
Bauernhof Vanilleeis | Sahne
- **Heiße Himbeeren**  
Bauernhof Vanilleeis | Sahne  
heiße marinierte Himbeeren
- **Heiße Schoko**  
Bauernhof Vanilleeis | Sahne  
heiße Schokoladensauce
- **Mousse au Chocolat**  
dunkles Schokoladenmousse  
frische Früchte | Sahne
- **Crème Brûlée \***  
Orangenfilets | Cassis Sorbet  
frische Früchte | Sahne
- **Schoko-Tarte \***  
Lauwarme Schokoladen-Tarte  
Passionsfrucht Gel & Sorbet

\* Nur für einheitliche Auswahl.

### Dessertbuffet

nur für Saal-Veranstaltungen buchbar

Preise pro Person

- **Klassik**  
Apfelküchle | Mousse au Chocolat  
Fruchtsalat | Lautertaler Bauernhof Eis
- **Crêperie**  
Crêpes am Buffet zubereitet  
Topping: Nuss-Nugat-Creme | Banane  
geröstete Nüsse | Zimt-Zucker  
saisonaler Fruchtaufstrich  
Lautertaler Bauernhof Eis (3 Sorten)
- **Kuchen**  
Gerne servieren wir Kuchen- &  
Tortenschnitten unserer  
Partnerkonditorei Brenner, Senden  
Kuchenschnitte pro Stück  
Tortenschnitte pro Stück

Gerne können Sie auch Ihre eigenen Kuchen  
mitbringen. Hierfür berechnen wir ein  
Gedeckpreis pro Person:

Kuchentafel am Nachmittag  
Kuchenbuffet als Dessertersatz

### Mitternachtssnack

nur für Saal-Veranstaltungen buchbar

Preise pro Person

Buffetgröße wird auf die Hälfte der Erwachsenenzahl reduziert

- **Käseplatte**  
Trauben | Brot & Butter
- **Rauchfleischplatte**  
Brot & Butter
- **Schinken & Salamiplatte**  
Brot & Butter
- **Käse & Rauchfleischplatte**  
Brot & Butter
- **Käse & Schinken-Salami-Pl.**  
Brot & Butter
- **Curry-Wurst**  
Weißbrot
- **Gulaschsuppe**  
Weißbrot
- **Chili con Carne**  
Weißbrot
- **Kartoffelsuppe | Wienerle**  
Weißbrot
- **Linsensuppe | Wienerle**  
Weißbrot
- **Schweizer Wurstsalat**  
Bauernbrot



# Menüvorschläge 2025



## Aperitif-Empfang

### Aperitif

- **Sekt Riesling-Cuvée**  
Extra-trocken 0,75l  
Sektkellerei Ohlig, Rheingau
- **ORO Prosecco DOC**  
Spumante Extra Dry 0,75l  
Cantina Sacchetto
- **Campagner Brut Réserve**  
Taittinger Riems Champagne 0,75l
- **Champagner Brut Rosé**  
Taittinger Riems Champagne 0,75l
- **Prisecco alkoholfrei**  
Manufaktur Geiger / Schlat 0,75l

### Aperitif-Pauschalen

Preise pro Person für max. 1,5 Stunden

- **Klassik**
  - ❖ Sekt *oder* Prosecco
  - ❖ Prisecco alkoholfrei
  - ❖ Säfte zum Mischen
  - ❖ Gold Ochsen Kellerbier hell 0,33l
  - ❖ Tafelwasser
- **Klassik mit Snack**
  - ❖ Sekt *oder* Prosecco
  - ❖ Prisecco alkoholfrei
  - ❖ Säfte zum Mischen
  - ❖ Gold Ochsen Kellerbier hell 0,33l
  - ❖ Tafelwasser
  - ❖ herzhaft gefüllte Blätterteigteile
  - ❖ Mini-Brezeln
  - ❖ Mini Lauch-Quiche

### Aperitif-Pauschalen

#### Kloster Wiblingen

Preise pro Person für max. 1,5 Stunden  
Zuschlag für Auf- und Abbau sowie Personal pauschal  
Genehmigung der Klosterverwaltung vorausgesetzt.

- **Klassik**
  - ❖ Sekt *oder* Prosecco
  - ❖ Prisecco alkoholfrei
  - ❖ Säfte zum Mischen
  - ❖ Gold Ochsen Kellerbier hell 0,33l
  - ❖ Tafelwasser
- **Klassik mit Snack**
  - ❖ Sekt *oder* Prosecco
  - ❖ Prisecco alkoholfrei
  - ❖ Säfte zum Mischen
  - ❖ Gold Ochsen Kellerbier hell 0,33l
  - ❖ Tafelwasser
  - ❖ herzhaft gefüllte Blätterteigteile
  - ❖ Mini-Brezeln
  - ❖ Mini Lauch-Quiche

# Menüvorschläge 2025



## Getränke

### Bankett-Weine

Unsere Bankett-Weine sind speziell für große Veranstaltungen ausgesucht. Sie zeichnen sich durch Qualität und bestes Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Dabei sind Sie zugänglich und decken ein breites Geschmacksspektrum ab.

- **Little Lion Cuvée Rot**  
QbA trocken  
Weingut Korrell, Nahe 0,75l
- **Little Lion Cuvée Weiß**  
QbA trocken  
Weingut Korrell, Nahe 0,75l
- **Little Lion Cuvée Rosé**  
QbA trocken  
Weingut Korrell, Nahe 0,75l
- **MAN Sauvignon Blanc**  
trocken  
MAN family wine, Südafrika 0,75l
- **MAN Cabernet Sauvignon**  
trocken  
MAN family wine, Südafrika 0,75l

### Digestif-Runde

Nach dem Hauptgang servieren wir Ihren Gästen auf Wunsch gerne klare Brände und süße Liköre in Form einer Digestif-Runde.

- **Brände 2cl**
  - ❖ Wildbirne
  - ❖ Mirabelle
  - ❖ Nussler
- **Likör 2cl**
  - ❖ Kräuterlikör
  - ❖ Himbeere
  - ❖ Kakao mit Nuss

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir außerhalb der Digestif-Runde keine puren Spirituosen ausschenken.**

### Bar-Betrieb

Nach dem Dessert bieten wir Ihnen gerne einen Barbetrieb an.

- **Longdrinks**
  - ❖ Wodka - Orange/Soda/Lemon
  - ❖ Cuba Libre
  - ❖ Jack Daniels - Cola
  - ❖ Gordons Dry Gin – Tonic Water
- **Cocktails**
  - ❖ Mojito
  - ❖ Mango-Splash
  - ❖ Löwenmähne

alle Cocktails können auch alkoholfrei angeboten werden.

Für die Abrechnung des Barbetriebs können Sie aus vier Varianten wählen:

- ❖ Gesamtrechnung Brautpaar
- ❖ Selbstzahler Gäste
- ❖ Happy Hour
- ❖ Budgetvorgabe

# Menüvorschläge 2025



## Getränke

Grundsätzlich empfehlen wir eine ausgewählte Getränkekarte und die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verzehr. Nachfolgend können Sie aber für Saalveranstaltungen (ab 50 Erwachsene) eine Getränkepauschale wählen.

### Getränkepauschale

beinhaltet die nachfolgenden Leistungen für eine Dauer von 8 Stunden bei min. 50 Erwachsenen.

- **Wein**  
Little Lion Cuvée Rot  
Little Lion Cuvée Weiß  
Little Lion Cuvée Rosé
- **Gold Ochsen Bier**  
Original, Kellerweizen, alkoholf. Hefeweizen, Kristallweizen, leichtes Weizen, Pils, Kellerbier hell, alkoholf. Export
- **Aperitivos**  
Aperol Spritz  
Lillet Berry  
Limoncello Spritz
- **Softdrinks**  
Tafelwasser  
Saftschorle (Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orange)  
Afri-Cola, Mirinda Orange, Mirinda  
Zitrone, Cola-Mix
- **Kaffee**  
Café Crema, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

### Getränkepauschale

- ab 16 Jahre
- ab 6 Jahre
- bis 5 Jahre

Die Getränkepauschale gilt immer für 8 Stunden. Jeder Verzehr außerhalb der aufgeführten Leistungen und außerhalb der Laufzeit von 8 Stunden werden nach tatsächlichem Verzehr in Rechnung gestellt.