

Hotel - Restaurant Löwen

D - 79650 Schopfheim - Gündenhausen 16 (Ausz. Februar 2018)

FESTE FEIERN IM WIESENTAL

Ihr Anlass

lebendig
stilvoll
unvergesslich



Schön, dass Sie Hotel - Restaurant Löwen für Ihr Fest in Betracht ziehen. Mit dieser Dokumentation möchten wir dazu beitragen, daß Ihr Anlass ein Erfolg wird, von der Planung bis zur Verabschiedung, für Sie und für Ihre Gäste.

Der Löwen liegt im Vorort Gündenhausen der ältesten Markgrafenstadt Schopfheim im idyllischen Wiesental.

Von unserem vorzüglichen Restaurant über die geschmackvoll eingerichteten Komfortzimmer bis zu den stimmungsvollen, Räumen in unserem über 400 Jahre alten romantisch historischen Hause erwartet Sie ein Ort der Begegnung.

Raum zum feiern

Wie möchten Sie Ihren Anlass gestalten? Vom rustikalen Gewölbekeller für kleinere Zusammenreffen und der alten Scheune für größere Anlässe bis zur geschichtsträchtigen alten Bachhuus Stube für stimmungsvolle Feiern finden Sie alles – je nach Gesellschaftsgröße, Programm und Budget. Und selbstverständlich beraten und umsorgen wir Sie gerne individuell, damit Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Für jede Feier der passende Rahmen

Banketträume

Ob Weihnachten oder Firmenjubiläum, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Firmung, alles ist möglich.

Vom der großzügig **alten Scheune** welche Platz ab 40 - 90 Personen bietet,
Nebenzimmer ab 15 - 25 Personen bis zum
Gewölbekeller ab 10 - 18 Personen & unsere
Bachhuus Stube ab 30 - 45 Personen mit
Aussicht auf den südländischen Innenhof der sich für den Aperitif im Sommer oder Glühwein & Punsch im Winter geradezu anbietet, ermöglichen unsere vier Banketträume unvergessliche Momente.

Hotelzimmer

Die meisten unsere 25 Zimmer und Kammern, sind rustikal eingerichtet und bieten zeitgemäßen Komfort. Auserwählte Stoffe und Materialien strahlen edlen Charme und Wärme aus und der Parkett sorgt zusätzlich für noch mehr Hygiene. Alle Zimmer verfügen über Kabel Flatscreen -TV, Dusche, WC, Fön und kostenfreien Internet Zugang. Unser Geschenk an das Brautpaar, welches seinen großen Tag bei uns feiert, ist eine Übernachtung am Hochzeitsabend in einem unserer schönen Kammern. (gültig für Hochzeiten ab 40 Personen)

Miete und Bereitstellung

Wie sie oben sehen , bieten wir ihnen für jede Personenzahl den passenden Bankettraum an. Sollten sie aus persönlichen Gründen den Wunsch haben einen größeren Raum zu bevorzugen, ist das natürlich auch möglich. Der Mindestumsatz für eine Reservation am Wochenende beträgt in der Bachhuus Stube 1200,- € . In der alten Scheune ist der Mindestumsatz an jedem Tag 1800,- € (Mai - Sept. 1600,-). Wird ein Mindestumsatz mit Speisen und Getränken nicht erreicht, verrechnen wir die Differenz als Deckungsbeitrag für Miet- und Bereitstellungskosten.

Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die passende Tischordnung. Dekoration der Räumlichkeiten Blumenarrangements, Namenskärtchen etc. werden meist vom Veranstalter direkt organisiert. Bei Bedarf empfehlen wir Ihnen jedoch gerne einen Floristen aus unserer Region. Sie haben auch die Möglichkeit, unsere saisonale Hausdekoration kostenfrei zu mieten.

Gut zu wissen

Wenn die Feier in die Zeit lauer Sommernächte fällt, dann steht den Gästen zudem der südländische Innenhof und die Gartenwirtschaft mit uralten Kastanienbäumen mit Spielplatz für die Kinder zur Verfügung.

Ein Festmahl der Vielfalt

Das feine Essen bildet zumeist den Mittelpunkt eines Festes. Auf den nächsten Seiten finden Sie verführerische Beispiele bis hin zu unserem vegetarischen Angebot. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen. Unsere Vorschläge richten sich an Gesellschaften **ab 10 Personen und sind berechnet für einheitliche Menüs**. Sie stellen einen Auszug aus unserem Küchenrepertoire dar. Für individuelle Wünsche hat unser Chef immer ein offenes Ohr.

Sehr wichtig ! - Bitte vereinbaren sie mit uns zur Menübesprechung rechtzeitig einen Termin
Nur Montag + Dienstag um 17.00 Uhr - "**Am Wochenende ist es nicht möglich** "

Menüvorschläge :

(für einheitliche Menüs - Sie verstehen sich **Nicht** zur Auswahl im " a la carte " Service !)

Apéro

Kirsch - Tomatenspießchen mit Mozzarella Kugeln und Basilikum	4 Stück pro Pers. aus 4 Sorten	7,50
Antipasti - Spieß mit Oliven und mediterranen Gemüse	6 Stück pro Pers. aus 6 Sorten	9,00
Gemischte Blätterteigstangen		

Crevetten Cocktail auf dem Löffel
Gemischte Mini Pizza Schinken, Salami
Kleine Baguette Brötchen - mit Schinken, Salami, Roastbeef, Köse, Thunfisch, Räucherlachs, Ei - Kaviar

Grissini mit Alemannen Rohschinken umwickelt
Divers Quiche Käse, Lauch, Spinat, Zwiebel

Zum Anfang

Auberginen und Tomaten mit Fetakäse		
Melonen und Avocadofilets an Zitrone - Honigschaumsoße		
Frischkäse Terrine auf Tomaten - Zwiebel - Relish	je	8,50

Graved Lachs - Rose an Dill - Senfsoße 9,50
Rauchfischpalette auf Apfel - Meerrettichsalat 11,00
(Makrele, Aal, Forelle und Lachs)
Blockhouse Rindscarpacchio mit Parmesan, Zitrone, Olivenöl, tasmaischem Pfeffer garniert 11,00
Feinschmecker - Teller eine Auswahl verschiedener Leckereien 12,50

Aus dem Suppentopf

Blumenkohlcremsuppe mit Amaretto		3,90
Kartoffelsüppchen mit Lauch und Brotwürfeli		3,90
Bärlauch-, Kapuzinerkresse- oder Spinatcremsuppe mit Grießklößchen (je nach Saison)		4,20
Nudel - oder Flädlesuppe mit Schnittlauch		3,90
Butterklößchen - oder Eierstichsuppe		4,20
Schwarzwälder Gerstensuppe mit Gemüsewürfele		4,50

Warme Vorspeise

Buebespitzli in Butter, Salbei, Oliven und Tomaten		
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasoße	je	8,50
Gebratenes Zanderfilet an leichter Safransoße auf Wild - Gemüse - Reis		11,50
Blätterteiggebäck mit Klößchen, Kalbsbries und frischen Pilzen		11,00

Salate

Gemischter Salat mit unserer Hausgemachten Salatsoße 4,50
Je nach Saison - im Sommer und **im Winter**
Wilder Blattsalat mit Parmesan oder **Nüsslisalat** Badische Art mit Speck und Croutons 6,50
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Fisch oder Fleisch
(wie z.B. gebratene Lachs , Zander , Pute , Hähnchen , Kalbsbries etc.) 9,80

Vegetarische Gerichte (sind Alle eingerahmt)

Gebackener Tofu auf Gemüserais und Pikanter Soße	11,50
Haferhüechli mit Linsensoße	11,50
Buntes Nudelnest mit Mohn und Mischpilzen	12,80

Hauptgerichte (mit Nachservice :)

In der Scheune nur als Tellerservice möglich - dafür servieren wir eine Suppe die im Preis enthalten ist

Schweinehalsbraten an Burgunder Rotweinssoße oder Rahmssoße	16,00
Schweinefiletmedaillons in Sesamkruste mit Mangochutney	18,50
Spanferkelrücken an Zwiebel - Senfsoße mit grünen Bohnen	19,50
Tranchiertes Hähnchenbrüstchen auf Pilzrahmssoße	15,50
Perlhuhnbrust auf Blattspinat an Morchelrahmssoße	21,50
Kalbshaxenscheibe " Ossobuco " mit Gemüsewürfeln und Rahmpolenta	18,00
Kalbsrahmschnitzel " Calvados " mit Apfelscheibe	20,50
Kalbsrückensteak mit Morcheln und geschlagenem Rahm	24,00
Rinderschmorbraten an Feuerbacher Rotweinssoße mit Dörrfrüchten mit Kartoffelpüree	17,50
Gemischter Braten (Schwein und Rind)	19,00
Rindsfilet rosa am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise	26,00
Verschiedene Filetmedaillons (Rind, Kalb und Schwein) mit Waldpilzen an Rahmssoße	23,50

(oder - Sie haben einen speziellen Wunsch den wir Ihnen gerne erfüllen)

Beilagen nach Wunsch - Gemüse ist immer dabei

Spätzle, Buebespiztli, Nudeln, Reis, Kartoffel - Gratin, Kroketten, Steinpilz - Gemüserais, Rahmpolenta

Für unsere kleinen Gäste , kochen wir grad nach Wunsch

Hinter her noch etwas Süsses !

Karamelköpfe mit Früchten garniert	5,50
Panna cotta auf Pfirsichsoßenspiegel mit Früchten garniert	5,90
Grether's Eisbombe	5,50
Zweierlei Mousse au chocolat mit Früchten garniert	7,50
Beerengratin mit Vanilleeis	6,90
Sorbetteller dreierlei Sorbet mit Soßenspiegel und Früchten garniert	7,50
Zwetschgenterrine auf Sabajone mit Apfel - Balsamessig	7,50
" Dessertteller " nach Art des Hauses	11,00

Bedienung und MWSt. inbegriffen

Im Gewölbekeller oder Alte Scheune servieren wir :
(Nur als Vorschlag gedacht , kann natürlich auch in den anderen Räumen serviert werden)

Wir speisen wie unsere Vorfahren oder
- wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräftten hält.

Salad us de Chachle Verschiedene Salate in Schüsseln	4,90
Vorhen mit würtzig ram bon kren Geräuchtes Forellenfilet mit Sahnemeerettich	11,00

Ein guot kräfttiges Süpplin

Ain guot linsin-spise Linseneintopf - ein Gericht das schon in biblischen Zeiten bekannt war	4,20
Suben bon Lombardey Lombardische Suppe - nach einem Rezept des Bartolomeo Scappi	4,20
Graupe suben mit Hennerfleysch Hühner Suppe - mit Graupen und Gemüsewürfeln	4,20
Rindfleysch mite Kräutter gesoten Herzhafte Rindfleischsuppe mit Kräutern	4,20

Honn allerlay Speyß (mit Nachservice)

In der Scheune nur als Tellerservice möglich - dafür servieren wir eine Suppe die im Preis enthalten ist

Ruggen bon Wildschweyn in Krustem Überkrusteter Wildschweinerücken an Weinbeerrahmsöße	22,00
Lammpratem mite Krustem - Krustenbraten vom Lammrücken eine Spezialität der höfischen Küche zur sagenumwobenen Hochzeit des Grafen Georg von Rappoltstein mit Gräfin Elisabeth von Helfenstein im Jahr 1543	22,50
Brust bon Entelin mite Hampele un blauwem Krautzhol Tranchierte Entenbrust mit Orangensoße und Rotkraut	20,00
Gefülte brust bon Kalb mite Salze bon Robert Gefüllte Kalbsbrust mit Sauce Robert einer Zwiebel-Senfsöße	19,50

Un dezue gits Zugemuos und Zuspeyß - Gemüse und Beilagen

Smalzie nudelin, Abtsknödl oder Grumbireknödl
Geschmälzte Spätzle, Serviettenknödel, Kartoffelknödel

Schüfele von Swine in Brodtdeig mite Salad us de Chachle 16,50
Schäufele in Brotteig mit gemischtem Salat serviert

(oder - Sie haben einen speziellen Wunsch den wir Ihnen gerne erfüllen)

Honn allerlay Zuckerwerck

Äpfle in salse von vanille 6,50
Bratäpfel mit Vanillesoße - danach leckten sich früher schon alle die Finger

Ayn iskaltes Römblü 5,50
Grether's Eisbombe

Äyr von kriechen 5,50
Griechische Eier oder auch " Arme Ritter " genannt mit frischem Obstsalat

Den Keller richten wir Ihnen ganz nach Wunsch
Rustikal - blanke Holztische und das Essen auf Holzsteller
oder Festlich mit Tischdecken und Porzellan-Teller

————— ODER —————

Horweg ä Walliser Brett 11,00
mit Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinke, Speck und Hobelchäs

Raclette mit Gschwelte, Zwieblesalat, Silberzwieble un Gürkli 14,50

mit verschiedene Fleischmedaillons zum grille dezue un Sößli 23,50

oder

Chäsfondue 16,50 mit Steiipilz 18,00

Fleisch- und Fischfondue " Chinoise "
In heißer Fleischbrühe pochirtes
Rindshuft, Schweinefilet, Hähnchen, Fischfilet und Crevetten
mit verschiedenen Soßen, Gemüse und Kartoffelgratin 19,50

Unsere Weinvorschläge



Sekt und Champagner

			€
Britzinger	Weisser Burgunder Sekt trocken	0,75 l	22,00
	Pinot Noir Roter Sekt BRUT	0,75 l	24,00
Huck Wagner	Pinot - Rosé Sekt extra trocken	0,75 l	24,00
Geldermann	Carte Blanche sec	0,75 l	23,00
	Rosé	0,75 l	24,00

Aus Frankreich

Bouvet Ladubay	Cremant Sekt Saphir BRUT Vintage	1,5 l	42,00
Môet & Chandon	BRUT Imperial Champagner, Produce of France	0,75 l	42,00

Offene Qualitätsweine

0,75 l 1,0 l

Weißweine aus Baden

Britzinger	Müller Thurgau	mild	15,50
Spätburgunder	Weißherbst	mild	17,50
Auggener Schäf	Gutedel	trocken	15,50
	Weißburgunder	trocken	15,50
Aus der ¾ Flasche	Spätburgunder rosé	trocken	15,50
Mauchener	Grauburgunder	trocken	15,50
Bischoffinger	Weißburgunder / Chardonnay	trocken	15,50

Aus der Pfalz

Probsthof	Riesling	trocken	15,50
	Weingut Zimmermann Neustadt Haardt		

Rotweine aus Baden

Mauchener	Spätburgunder	trocken	19,50
Laufener	Spätburgunder	mild	19,50
Aus der ¾ Flasche			
Auggener Schäf	Cuvée Hubertus Spätburgunder / Regent	trocken	18,00
Bischoffinger	Cabernet Cuvée	trocken	18,00
Haltinger	Merlot	trocken	22,50

Aus Italien

Di San Marzano	Primitivo Puglia	18,00
----------------	------------------	-------

Aus Spanien

Castillo de Mendoza	Rioja	21,00
---------------------	-------	-------

Weißwein - Markgräfler (0,75l)

Umweger	“ STICH DEN BUBEN “	Riesling Kabinett trocken	19,00
Britzinger	Rosenberg Goldmedaille	Gutedel Qualitätswein trocken	19,00
	Rosenberg	Weißer Burgunder Kabinett trocken Qualitätswein mit Prädikat	19,00
	Sonnhole Goldmedaille	Riesling Kabinett halbtrocken Qualitätswein mit Prädikat	19,00
	Badenweiler	Römerberg	Muskateller Spätlese Qualitätswein mit Prädikat
Bad Krozingen	Waßmer	Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	20,00
Laufener Altenberg	No5 Edition	Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken	21,00
Kalkbödele	(Grauburgunder)	Pinot Gris Qualitätswein trocken Holzfass	22,50
Buchholzer	Nopper	Sauvignon Blanc Spätlese Qualitätswein trocken	19,00
Heitersheimer	Zähringer <i>Ecovin</i>	Chardonnay Qualitätswein trocken	21,00

Rotwein *aus Baden*

Auggener	Schäf	Zweigelt trocken	23,50
		Regent trocken Barrique	25,00
Laufener	Altenberg No5 (Cuvée aus Pinot Noir, Nebbiolo & Cabernet)	Réserve trocken	27,50
		(einzigartig in Deutschland) Nebbiolo trocken im Barrique gereift	31,00
Britzinger	Rosenberg Sonnhole	Spätburgunder trocken	22,00
		Schwarzriesling trocken	21,00
Feuerbacher	Steingässle	Spätburgunder trocken <i>Exklusive</i>	25,00
Bad Krozingen	Fritz Waßmer	Pinot & Syrah trocken	25,00
Kalkbödele	Gebrüder Mathis	Spätburgunder trocken Kastanienbarrique	28,00
<i>aus Württemberg</i>			
Esslinger	Weingärtner	Lemberger trocken	21,00
		Zweigelt trocken im Eichenfass gereift	23,00

Ausländischer Rotwein

Italien	Santa Cristina I G T Toscana A N T I N O R I Merlot & Sangiovese	22,00
	Poggio Delle Faine IGT Sangiovese & Cabernet Sauvignon	24,00
	Montepulciano d’Abruzzo - UNICO Gebrüder Ulisse (Berliner Gold 2012)	25,00
	Valpolicella Ripasso DOC Villa Cavarena Sangiovese, Rondinella & Convina	28,00
Spanien	GUIA REAL Rioja Reserva Tempranillo	24,00
Frankreich	Bordeaux Superieur Cuvee Eva Cabernet Sauvignon & Merlot Appellation Bordeaux, Chateau Bel Air Gromel	28,00
Australien	Koonunga Hill Shiraz & Cabernet im Eichenfass gereift	23,50
Californien	HESS Select Cabernet Sauvignon Appellations - Mendocino, Lake and Napa Counties	27,00
Argentinien	Kaiken Mendoza Malbec	24,00

Allgemeine Geschäfts Bedingungen

Personenzahl (No Show)

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl mindestens 1 Tag vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von dieser Zahl werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Annulationsbedingungen

Bei Annullaion eines **definitiv** bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung.

Folgende Kosten werden verrechnet oder im Einzelfalle aus Kulanz erhalten sie einen Gutschein für ihr nächstes Fest:

- mind. 14 Tage vor dem Anlass > keine Kosten
- 7 bis 13 Tage vor dem Anlass > 50% des Arrangements inklusive Hotelzimmer
- 3 bis 6 Tage vor dem Anlass > 70% des Arrangements inklusive Hotelzimmer
- 0 bis 2 Tage vor dem Anlass > 90% des Arrangements inklusive Hotelzimmer

Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit 25.00 € pro Gast verrechnet.

Verlängerungstarife

Nachmittags (von 15.00 - 17.00 Uhr) Kaffee Pauschale - für Heißgetränke, Gedeck und Bedienung 8,00 € (pro Pers.)
Gerechnet ab 20 Personen (An Sonn - & Feiertagen 10,00 €)

Nachts (23.00 Uhr bis Mitternacht frei) Mitternacht bis 01.00 Uhr > 90,-€ Mitternacht bis 02.00 Uhr > 200,-€
Dadurch bestimmt der Veranstalter das Fest - Ende ganz alleine. - In den Banketträumlichkeiten ist bis maximal 02.00 Uhr möglich.
Danach bedienen wir sie gerne in der Gaststube. Jede weitere angefangene ½ Stunde > 60,-€ **Längsten aber bis 3.00 Uhr.**

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass am nächsten Tag bei einem gemeinsamen Frühstück gemütlich ausklingen lassen können. Bitte nehmen Sie die Reservationen frühzeitig vor und senden Sie uns 14 Tage vor Anlass eine definitive, detaillierte Namens- bzw. Zimmerliste mit allfälligen Extras und Zahlungsinstruktionen zu. Bei kurzfristigen Absagen behalten wir uns vor, diese als «No Show» zu verrechnen.

Check-in ab 12.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 19.00 Uhr. (*zwischen 14.30 & 17.00 Uhr ist unser Haus geschlossen*)

im Falle einer früher oder späteren Anreise geben sie uns unbedingt vorher telefonisch Bescheid.

Check-out bis 11.00 Uhr (an Sonntagen bis 12.00 Uhr)

Zahlungsbedingungen

Nach der Veranstaltung erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnungsaufstellung über alle durch unser Team erbrachten Leistungen. Die Zahlungsfrist beträgt 10 Tage. Bei größeren Buchungsvolumen sowie bei Auftraggebern mit Sitz/Wohnsitz im Ausland behalten wir uns vor eine Anzahlung respektive Vorauszahlung zu verlangen.

Haftung

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden.

(Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit dem Hotel abzustimmen.) In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.

Musik / Lärmemission

Maximale Spielzeiten nach Mitternacht: bei einer Verlängerung

– bis 01.00 Uhr > bis max. 00.45 Uhr

– bis 02.00 Uhr > bis max. 01.45 Uhr

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste und Nachbarn bitten wir um eine «vernünftige» Lautstärke. Die Bankettleitung ist jederzeit befugt, die Lautstärke zu korrigieren. Wir danken für Ihr Verständnis, dass Sie nach 23.30 Uhr Ihre Gespräche im Außenbereich in Zimmerlautstärke führen.

Feuerwerkskörper / Himmelslaternen

Aus Sicherheitsgründen dürfen Wunderkerzen, Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke oder Bengalische Zündhölzer etc. nach Rücksprache nur im Garten oder auf dem Parkplatz abgebrannt werden.

Rauchen - Sämtliche Räumlichkeiten, Restaurants und Hotelzimmer sind rauchfrei.

Hunde - Sämtliche Räumlichkeiten und Hotelzimmer sind hundefrei . Hunde sind nur im Terrassenbereich erlaubt.

Geöffnet: Täglich von 11.45 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 23.00 Uhr. Reservation : Tel. 07622 / 8012

Sonntag ab 14.30 Uhr - Mittwoch & Donnerstag ganztags geschlossen. Menüvorschläge : W.+ U. Grether

Email. info@loewen-schopfheim.de Internet: www.loewen-schopfheim.de

Es freut sich auf Ihren Besuch Familie Grether