Hotel - Restaurant Löwen

D - 79650 Schopfheim - Gündenhausen 16 *(Auszug Sept 26)*

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 Zusammentreffen 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 uraltem Kastanienbaum 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	3 Stück pro Pers. aus 3 Sorten	7,50
Antipasti - Spieß mit Oliven und mediterranen Gemüse	4 Stück pro Pers. aus 4 Sorten	9,00
Gemischte Blätterteigstangen		

Crevetten Cocktail auf dem Löffel
Grissini mit Alemannen Rohschinken umwickelt
Gemischte Mini Pizza Schinken, Salami
Divers Quiche Käse, Lauch, Spinat, Zwiebel
Kleine Baguette Brötchen - mit Schinken, Salami, Roastbeef, Köse, Thunfisch, Räucherlachs, Ei - Kaviar

Zum Anfang

Auberginen und Tomaten mit Fetakäse		
Melonen und Avocadofilets an Zitrone - Honigschaumsoße		
Frischkäse Terrine auf Tomaten - Zwiebel - Relish	je	9,50

Graved Lachs - Rose an Dill - Senfsoße	12,00
Rauchfischpalette auf Apfel - Meerrettichsalat (Makrele, Aal, Forelle und Lachs)	14,00
Blockhouse Rindscarpacchio mit Parmesan, Zitrone, Olivenöl, tasmaischem Pfeffer garniert	14,00
Feinschmecker - Teller eine Auswahl verschiedener Leckereien	18,00

Aus dem Suppentopf

Blumenkohlcremsuppe mit Amaretto	6,00
Kartoffelsüppchen mit Lauch und Brotwürfeli	6,00
Bärlauch-, Spargel-, Kürbiscremsuppe (je nach Saison)	6,50

Nudel - oder Flädlesuppe mit Schnittlauch	5,50
Butterklößchen - oder Eierstichsuppe	6,00
Schwarzwälder Gerstensuppe mit Gemüsewürfele	7,50

Warme Vorspeise

Buebespitzli in Butter, Salbei, Oliven und Tomaten		
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasoße	je	12,50

Gebratenes Zanderfilet an leichter Safransoße auf Wild - Gemüse - Reis	17,50
Blätterteiggebäck mit Klößchen, Kalbsbries und frischen Pilzen	17,50

Salate

Gemischter Salat mit unserer Hausgemachten Salatsoße	7,50
Je nach Saison - im Sommer und **im Winter**	
Wilder Blattsalat mit Parmesan oder **Nüsslisalat** Badische Art mit Speck und Croutons	8,50
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Fisch oder Fleisch (wie z.B. gebratene Lachs , Zander , Pute , Hähnchen , Kalbsbries etc.)	14,00

Vegetarische / Vegane Gerichte (sind Alle eingerahmt)

Gemüesvariatione mit Rosmarinherdöpfel
Pikante Makkeroni an Tomatensoße mit Zucchini **,** Oliven und gehackter Peterli
Süsskartoffel - Kichererbsen Curry mit Kokos und Koriander, Cashew Kerne, Bananenpacchadis, Mango chutney und Reis je 17,50

Hauptgerichte (mit Nachservice :)

In der Scheune nur als Tellerservice möglich - dafür ziehen wir im Hauptgang 1,50 € ab

Schweinehalsbraten an Burgunder Rotweinsoße oder Rahmsoße	22,50
Schweinefiletmedaillons in Sesamkruste mit Mangochutney	25,00
Spanferkelrücken an Zwiebel - Senfsoße mit grünen Bohnen	26,00
Tranchiertes Hähnchenbrüstchen auf Pilzrahmsoße	23,00
Perlhuhnbrust auf Blattspinat an Morchelrahmsoße	28,00
Kalbshaxenscheibe " Ossobuco " mit Gemüsewürfeln und Rahmpolenta	24,00
Kalbsrahmschnitzel " Calvados " mit Apfelscheibe	27,00
Kalbsrückensteak mit Morcheln und geschlagenem Rahm	31,00
Rinderschmorbraten an Feuerbacher Rotweinsoße mit Dörrfrüchten mit Kartoffelpürree	23,50
Gemischter Braten (Schwein und Rind)	26,00
Rindsfilet rosa am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise	33,50
Verschiedene Filetmedaillons (Rind, Kalb und Schwein) mit Waldpilzen an Rahmsoße	29,50

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

Beilagen nach Wunsch - Gemüse ist immer dabei

Spätzle, Kroketten, Kartoffel - Gratin, Kartoffelstock und wenn es sein muß auch Pommes frites

Für unsere kleinen Gäste , kochen wir grad nach Wunsch

Hinter her noch etwas Süsses !

Karamelköpfle mit Früchten garniert	5,50
Panna cotta auf Pfirsichsoßenspiegel mit Früchten garniert	6,50
Grether´s **Eisbombe**	7,50
Zweierlei **Mousse au chocolat** mit Früchten garniert	8,50
Beerengratin mit Vanilleeis	8,00
Sorbetteller dreierlei Sorbet mit Soßenspiegel und Früchten garniert	8,50
Zwetschgenterrine auf Sabajone mit Apfel - Balsamessig	8,50
" Dessertteller " nach Art des Hauses	12,00

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 Kräfften hält.

Vorhen mit würtzig ram von kren
Geräuchtes Forellenfilet mit Sahnemeerettich 13,00

Ein guot kräfftiges Süpplin

Ain guot linsin-spise
Linseneintopf - ein Gericht das schon in biblischen Zeiten bekannt war

Suben von Lombardey
Lombardische Suppe - nach einem Rezept des Bartolomeo Scappi

Graupe suben mit Hennerfleysch
Hühner Suppe - mit Graupen und Gemüsewürfeln

Rindfleysch mite Kräutter gesoten
Herzhafte Rindfleischsuppe mit Kräutern je 5,50

Vonn allerlay Speyß (mit Nachservice)

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

Ruggen von Wildschweyn in Krustem
Überkrusteter Wildschweinrücken an Weinbeerrahmsoße 28,00

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 29,50

Brust von Entelin mite Pampele un blauwem Krautzchol
Tranchierte Entenbrust mit Orangensoße und Rotkraut 28,00

Gefilte brust von Kalb mite Salze von Robert
Gefüllte Kalbsbrust mit Sauce Robert einer Zwiebel-Senfsoße 24,50

Un dezue gits Zugemuos und Zuspeyß - Gemüse und Beilagen

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

Schifele von Swine in Brodtdeig mite Salad us de Chachle
Schäufele in Brotteig mit gemischtem Salat serviert 28,50

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

Vonn allerlay Zuckerwerck

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

Ayn iskaltes Bömbli
Grether´s **Eisbombe** 7,50

Ayr von kriechen
Griechische Eier oder auch " Arme Ritter " genannt mit frischem Obstsalat 7,50

Den Keller richten wir Ihnen ganz nach Wunsch

Rustikal - blanke Holztische und das Essen auf Holzteller
oder Festlich mit Tischdecken und Porzelan-Teller

——————— ODER ———————

Vorweg ä Walliser Brett
mit Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinke, Speck und Hobelchäs 12,00

Raclette mit Gschwelte, Zwieblesalat, Silberzwieble un Gürkli 19,50

mit verschiedene Fleischmedaillons zum grille dezue un Sößli 24,50

oder

Chäsfondue 19,50 mit Steiipilz 21,00

Fleisch- und Fischfondue " Chinoise "
In heißer Fleischbrühe pochiertes
Rindshuft, Schweinefilet, Hähnchen, Fischfilet und Crevetten
mit verschiedenen Soßen, Gemüse und Kartoffelgratin 28,50

Bedienung und MWSt. inbegriffen

Unsere Weinvorschläge



Sekt und Crémant

			€
Britzinger	Weisser Burgunder Sekt trocken	0,75 l	24,00
	Pinot Noir Roter Sekt BRUT	0,75 l	29,00
ABRIL	Crémant - Rosé BRUT	0,75 l	29,00
Auggener	Cuvée Blanc (alkoholfrei)	0,75 l	21,00

Offene Qualitätsweine

Weißweine aus Baden

			0,75l	1,0 l
Britzinger	Müller Thurgau	mild		20,00
	Spätburgunder Weißherbst	mild		20,00
Alde Gott	Riesling	mild		20,00
Auggener Schäf	Weißburgunder	trocken		20,00
Aus der ¾ Flasche	Gutedel *Alte Reben*	trocken	21,00	
	Spätburgunder rosé	trocken	21,00	
Mauchener	Grauburgunder	trocken	21,00	

Rotweine aus Baden

Laufener	Spätburgunder	halbtrocken		24,00
Aus der ¾ Flasche				
Auggener Schäf	Zweigelt	trocken	26,00	
Junge Winzer-	Cuvée Noir	trocken	26,00	
Alde Gott	Rotwein Cuvée	halbtrocken	26,00	
Haltinger	Merlot	trocken	28,00	
Mauchener	Pinot Noir - Twin Edition	trocken	28,00	

Aus Italien

Di San Marzano	Primitivo Puglia	26,00

Aus Spanien

Castillo de Mendoza	Rioja	28,00

Weißwein - Markgräfler (0,75l)

Britzinger	Rosenberg Goldmedaille	Gutedel Qualitätswein trocken	22,00
	Rosenberg	Weißer Burgunder Kabinett trocken Qualitätswein mit Prädikat	24,00
Badenweiler	Römerberg	Muskateller Spätlese Qualitätswein mit Prädikat	24,00
Bad Krozingen	Waßmer	Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	25,00
Laufener Altenberg	No5 Edition	Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken	25,00
Bischoffinger	ABRIL *Ecovin*	Grauburgunder Qualitätswein trocken	31,00

Rotwein ***aus Baden***

Auggener	Schäf	Regent trocken Barrique	29,00
Laufener	Altenberg No5 (Cuvée aus Pinot Noir, Nebbiolo & Cabernet)	Réserve trocken Barrique	34,00
oder	(einzigartig in Deutschland)	Nebbiolo trocken im Barrique gereift	36,00
Bad Krozingen	Fritz Waßmer	Pinot & Syrah trocken	31,00
		Cuvée Felix Cabernet Franc & Merlot trocken	39,00
		Spätburgunder „XXL“	47,00

Ausländischer Rotwein

Italien	Santa Cristina I G T Toscana A N T I N O R I Merlot & Sangiovese	28,00
	Montepulciano d´Abruzzo - UNICO Gebrüder Ulisse (Berliner Gold 2012)	32,00
Valpolicella Ripasso DOC	Villa Cavarena Sangiovese, Rondinella & Convina	35,00
Californien	HESS Select Cabernet Sauvignon Appellations - Mendocino, Lake and Napa Counties	32,00
Argentinien	Kaiken Mendoza Malbec	28,00

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.

Annullationsbedingungen

Bei Annullation 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 *(22.00 Uhr bis 23.00 Uhr frei)* bis 02.00 Uhr = Std 100,- €
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

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 Terassenbereich erlaubt.

Geöffnet: Täglich von 11.45 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 22.00 Uhr. Reservation : Tel. 07622 / 8012
Sonntag 14.30 Uhr - Mittwoch & Donnerstag ganztags geschlossen. Menüvorschläge : Walter Grether
Email. info@loewen-schopfheim.de Internet: www.loewen-schopfheim.de
Es freut sich auf Ihren Besuch Familie Grether