

Apéro & Bankettkarte

Verweile & gniesse im



Öffnungszeiten

Mittwoch 17:00h—23:30h

Donnerstag 17:00h—23:30h

Freitag 17:00h—00:30h

warme Küche 18:00h—22:30h

Gerne öffnen wir auch ausserhalb der Öffnungszeiten für Ihren Anlass ab 20 Personen
das Bistro im Seminarhaus Emmentalerhof c/o kreativtraining.ch gmbh, Dorfstrasse 7, 3416 Affoltern i.E.

www.loie-bistro.ch

Genussvolle Geselligkeit im Löie Bistro.

Planen Sie ein Fest im Emmentalerhof/Löie-Bistro?

Ob für eine Geburtstagsfeier, Taufe, Konfirmation oder ein Firmen- und Familienfest?

Wir freuen uns, Sie kulinarisch mit regionalen Köstlichkeiten genussvoll verwöhnen zu dürfen.

Wir sind gerne bei der Organisation behilflich und freuen uns über Ihre E-Mail-Nachricht oder Ihren Anruf.

Die einheitlichen Menus servieren wir für Gruppen ab 10 Personen.

Unsere Philosophie

Geniessen Sie die vier Jahreszeiten mit vielen tollen Frischprodukten aus der Region. Unserem Küchenteam ist es wichtig die Geschenke der Natur mit grossem Respekt zu behandeln. Wir plädieren auf eine natürliche, geschmackvolle und abwechslungsreiche Küche - einfach, bunt und kreativ.

«Niene geits so schön u luschtig, wie bi üs im Ämmitau!»

Öppis zum Knabbere / Apéro

Apéro «öppis chlises»

Chips, Salznüssli, Oliven, Blätterteiggebäck-Kreation

Gemügesticks mit 2 Dipsaucen

9.00/Person

Apéro «zum verwile»

Salznüsse, Oliven, Gemügesticks mit 2 Dipsaucen

Canapées klein, gemischt

Mini Schinkengipfeli und Chäsküchlein

Blätterteiggebäck-Kreation

15.00/ Person

Apéro "Löie-Härz gross»

Tomaten-Mozzarella Spiessli

Canapées klein, gemischt

Flammkuchen mit Rohschinken und Käse

Fleischbällchen mit rassiger Dip Sauce

Mini Schinkengipfeli und Chäsküchlein

Sautierte Dörrzwetschgen oder Datteln im Speckmantel

Früchtespiessli nach Saison

22.00 / Person

Apéros à la Carte

	Preis pro Portion
Chips, Salznüsse	1.50
Oliven	1.50
Blätterteiggebäck-Kreationen	4.00
Gemüestick mit 2 Dipsaucen	4.00
Canapées pro Dreieck (1/2)	
Schinken, Salami, Käse	3.50
Thon, Ei	4.00
Rindstatare	4.50
Mini Schinkengipfeli	3.50
Mini Chäsküchlein	3.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	3.50
Flammkuchen mit Rohschinken und Käse	3.00
Fleischbällchen mit rassiger Dipsauce	3.50
Früchte-Spiessli	1.50
Sautierte Dörrzwetschgen oder Datteln im Speckmantel	1.50
Löie-Stägli	
(Rohschinken, Landjäger geschnitten, Parmesan, Emmentaler rezent, Antipasti, Chrüteranke und Brot)	21.50

Vorspeisen kalt und warm

kleiner grüner Salat	7.50
Chrüsi-Müsi Salat	8.50
(verschiedene Blattsalate mit etwas rohem Saisongemüse bunt gemischt)	
Kleiner gemischter Salat	9.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croutons	13.50
(Saison Oktober – Februar)	
Salat Caprese	13.50
Cherrytomaten, Mozzarellakugeli, Basilikum, Balsamicovinaigrette	
(Saison März-September)	
Solothurner Wy-Süpli	10.00
Saisonsuppe nach Absprache warm oder kalt	9.00

Menu Vorschläge

Roastbeef vom Rinds Entrecôte am Stück gebraten	
mit Café de Paris Butter	
Kartoffelgratin & Gemüse garnitur	51.50
Schweinsfilet an Calvados-Rahmsauce	
mit Apfelperlen	
Butterknöpfli & Gemüse garnitur	42.00

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus gebunden	
Kartoffelgratin & Gemüse garnitur	32.50
Schweinerahmschnitzel an Champignonrahmsauce	
Butternudeln & Rahmpfirsich	26.50
Riz Casimir mit Schweizer Poulet an einer	
Curryrahmsauce und frischen Früchten aus garniert	26.50
Blätterteigpastetli mit Fleisch-Champignonfüllung (2 Stk.)	22.50
Erbsli und Rüepli	
Saftige Buurehamme mit Kartoffelsalat, Brot, Senf	25.00
Grillbuffet von der Muurikka (Finnische Grill-Feuerpfanne)	
Schweinssteak, Rindsplätzli, Pouletbrust, Grillkäse, Bratwurst gemischt	
Schalenskartoffeln mit Crème faîche und	
5 verschiedenen Saison-Salaten	
Brot und Chrüter-Anke.	38.50

Desserts/Süessi Verführige

Ämmitaler Merängge mit Erdbeerglace und Nidle	12.50
Saison Crème je nach Luscht und Luune (Brönnti Crème, Süssmost, Schoggi, Zitronen, Beeren, etc.)	9.50
Panna Cotta mit frischen Früchten garniert	10.50
«Heissi Liebi» Vanilleglace mit warmen Beeren und Nidle	12.50
Schoggi-Schlemmerei (Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Fruchtsauce und Früchte nach Saison	13.50

Torten – Tellerservice Gerne dürfen Sie Ihre eigene Torte mitbringen

Der Tellerservice wird pro Person berechnet.	4.50
--	------

Organisatorisches/AGBs

Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MwSt.

Wir kochen mit Schweizer Fleisch und berücksichtigen regionalen Produkte wie Lieferanten.

Die einheitlichen Menus servieren wir für Gruppen ab 10 Personen.

Bei Buchungen ausserhalb der regulären Öffnungszeiten verrechnen wir eine Grundpauschale von CHF 100.00.

Um sicherzustellen, dass wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie uns spätestens 2 Wochen vor dem Anlass alle benötigten Details zukommen zu lassen. Bitte vergessen Sie nicht uns mitzuteilen wie viele Personen sich vegetarisch ernähren bzw. Personen mit Unverträglichkeiten dabei sind (Laktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit und andere Allergien). Eine Änderung in der Teilnehmerzahl bitte 5 Tage vor Anlass mitteilen. Diese Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Annulationen:

- Bis 15 Tage vor dem Anlass: gratis
- 14 – 8 Tage vor dem Anlass: verrechnen wir 50% des bestätigten Betrages
- 7 - 0 Tage vor dem Anlass: verrechnen wir 100% bestätigten Betrages