

# 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](http://www.loie-bistro.ch)

# *Genussvolle Geselligkeit im Löie Bistro.*

Planen sie ein Fest im Emmentalerhof c/o Löie-Bistro?

Ob für eine Geburtstagsfeier, Taufe, Konfirmation oder ein 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 Küche**

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. «Gniessets»

# Öppis zum Knabbere / Apéro

## Apéro «öppis chlises»

Chips, Salznüssli, Oliven, Blätterteiggebäck-Kreation

Gemüsesticks mit 2 Dipsaucen

9.00/Person

## Apéro «zum verwile»

Salznüsse, Oliven, Gemüsesticks 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
Gemüsestick 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
kleiner gemischter Salat	9.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croutons (Saison Oktober – Februar)	13.50
Salat Caprese	13.50
Cherrytomaten, Mozzarellakugeli, Basilikum, Balsamicovinaigrette (Saison April-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 mit Chrüsi Müsi Salat, Butternudeln & Rahmpfirsich	26.50
Riz Casimir mit Schweizer Poulet an einer Curryrahmsauce und frischen Früchten ausgarniert	26.50
Blätterteigpastetli mit Fleisch-Champignonfüllung (2 Stk.)  mit Erbsli und Rüepli	22.50
Saftige Buurehamme mit Kartoffelsalat Chrüsi Müsi Salat und Senf	25.00
Grillbuffet von der Muurikka (Finnische Grill-Feuerpfanne) Schweinssteak, Rindsplätzli, Pouletbrust, Grillkäse, Bratwurst gemischt Schalenkartoffeln 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, 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
----------------------------------------------	------

## Kleingedrucktes/AGB

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

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

Wir bitten Sie uns die genaue definitive Teilnehmerzahl spätestens 3 Tage vor Beginn ihres Anlasses mitzuteilen, damit wir Einkauf, Produktion und Einsatz unsere Mitarbeiter richtig planen können.

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.

Die einheitlichen Menus servieren wir für Gruppen ab 10 Personen.

Annullationen:

- 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