

Apéro & Bankettkarte

verwile & gniesse im



Öffnungszeiten

Mittwoch 17:00h—23:30h

Donnerstag 17:00h—23:30h

Freitag 17:00h—00:30h

warme Küche 18:00h—22:00h

Gerne öffnen wir auch ausserhalb der Öffnungszeiten für Ihren Anlass. Infos unter «Organisatorisches/AGB's»
Emmentalerhof/ Seminarräume mit Löie-Bistro c/o kreativtraining.ch gmbh, Dorfstrasse 7, 3416 Affoltern i.E.

www.löie-bistro.ch

gnussvollli Gselligkeit 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 gnussvoll 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.

üsi Philosporie

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 «öppis Chlises»

Chips, Salznüssli, Oliven, Blätterteiggebäck-Kreation

Gemüsesticks mit 2 Dipsaucen

10.00/Person

Apéro «zum verwile»

Salznüsse, Oliven, Gemüsesticks mit 2 Dipsaucen

Canapées klein, gemischt

Mini Schinkengipfeli und Chäsküchlein

Blätterteiggebäck-Kreation

18.50/Person

Apéro "Löie-Härz»

Canapées klein, gemischt

Flammkuchen mit Rohschinken und Käse

Fleischbällchen mit rassiger Dip Sauce

Mini Schinkengipfeli und Chäsküchlein

Sautierte Dörrzwetschgen oder Datteln im Speckmante

24.50/Person

Apéro "bis gnue»

Suppe Saison zum selber schöpfen

Hackbällchen klein in pikanter Sauce

Flammkuchen (geschnitten) > Rohschinken, Zwiebeln, Käse

Flammkuchen (geschnitten) > Vegi Saison

Metersandwich-Auswahl mit Salami, Schinken, Thon, Käse

Gemüsesticks mit 2 Dipsaucen

31.00/Person

Apéro à la Carte

	Preis pro Portion
Chips, Salznüsse	2.50
Oliven	2.00
Blätterteiggebäck-Kreationen	4.50
Gemüestick mit 2 Dipsaucen	4.20
Canapées pro Dreieck (1/2 Toastscheibe)	
Schinken, Salami, Käse	3.60
Thon, Ei	4.20
Rindstatare	4.70
Mini Schinkengipfeli	3.60
Mini Chäsküchlein	3.60
Flammkuchen mit Rohschinken und Käse	4.60
Fleischbällchen mit rassiger Dipsauce	3.50
Sautierte Dörrzwetschgen oder Datteln im Speckmantel	2.00
Löie-Stägli	23.50
(Fleisch- und Chäsplättli, Antipasti, Chrüteranke und feins Brot)	
<i>(für Apéro rechnen wir 1 Stägli für 2-3 Personen)</i>	

Vorspeisen

kleiner grüner Salat	8.00
Chrüsi-Müsi Salat	9.00
(verschiedene Blattsalate mit etwas rohem Saisongemüse bunt gemischt)	
Kleiner gemischter Salat	10.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croutons	13.60
<i>(Saison Oktober – Februar)</i>	
Salat Caprese	13.80
Cherrytomaten, Mozzarellakugeli, Basilikum, Balsamicovinaigrette	
<i>(Saison März-September)</i>	
Solothurner Wy-Süpli	10.50
Saisonsuppe nach Absprache warm oder kalt	9.00

Menu

Schweinerahmschnitzel an Champignonrahmsauce	
Butternudeln & Rahmpfirsich	27.00
Riz Casimir mit Schweizer Poulet an einer	
Curryrahmsauce und frischen Früchten ausgarniert	27.00
Vegi-Gemüsecurry mit Kokosmilch, roter Currypaste und Reis	22.50
Blätterteigpastetli mit Fleisch-Champignonfüllung (2 Stk.)	
Erbsli und Rüepli	23.00

Saftige Buurehamme mit Kartoffelsalat, Brot, Senf	25.50
Gemischte Bratwurst mit Zwiebelsauce und Röstigaletten	26.50
Rindsstroganoff an Paprikasauce mit Zwiebeln, Peperoni, Essiggurken und Sauerrahm	
Beilagen: Nudeln, Spätzli oder Reis	41.50
Schweinsfilet an Calvados-Rahmsauce mit Apfelperlen Butterknöpfli & Gemüse garnitur	42.50

Summer-, Winter und Festtagklassiker

Grillbuffet von der Muurikka (Finnische Grill-Feuerpfanne)

Schweinssteak, Rindsplätzli, Pouletbrust, Grillkäse, Bratwurst gemischt
Grillgemüse, Schalenkartoffeln mit Crème fraîche und
5 verschiedenen Saison-Salaten
Brot und Chrüter-Anke.

39.80

(das Grillbuffet servieren wir gerne im Zeitraum von Mai-Oktober)

Chäsfondue

300 Käsemischung und frisches Brot

26.50

Fondue Chinoise

Handgeschnittene Fleischstücke vom Rind, Schwein, Poulet (250g Fleisch)

Buntes Saisongemüse

Pommes Frites und Reis

4 hausgemachte Saucen: Knoblauch, Curry, Pepito, Tartare

42.00

à Discretion

54.00

Dessär

Ämmitaler Merängge mit Erdbeerglace und Nidle	12.70
Saison Crème je nach Luscht und Luune (Brönnti Crème, Süssmost, Schoggi, Zitronen, Beeren, etc.)	9.70
Caramelchöpfli mit Rahm	9.50
«Heissi Liebi» Vanilleglace mit warmen Beeren und Nidle	12.70
Schoggi-Schlemmerei (Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Fruchtsauce und Früchte nach Saison	13.70

Torten – Tellerservice

Gerne dürfen Sie Ihre eigene Torte mitbringen

Der Tellerservice wird pro Person berechnet. 4.50

Lieblingswy mitbringen?

Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Wein mitbringen

Das Zapfengeld pro Flasche wird wie folgt berechnet 21.00

Organisatorisches/AGBs

Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt. (Preisänderung vorbehalten)

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

Die einheitlichen Menus servieren wir für Gruppen ab 10 Personen.

Gerne servieren wir Ihnen einen Nachservice. In diesem Fall verrechnen wir zusätzlich CHF 5.00/Person.

Für Ihren Anlass ausserhalb Öffnungszeiten gilt ein Mindestumsatz von CHF 1'500.00.

Kindertarif bei Bankettmenüs: 0-3 Jahre gratis (Räuberteller), 4 - 12 Jahre 80%

Dekoration und Blumenschmuck können wir auf Wunsch und nach Absprache organisieren.

Den Organisationsaufwand verrechnen wir mit CHF 60.00/h, Material nach Selbstkosten.

Nachtzuschlag/Verlängerung: ab 00:30h erheben wir CHF 80.00/h Nachtzuschlag.

Um sicherzustellen, dass wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie uns spätestens 14 Tage 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

Kontakt

Emmentalerhof/ Seminarräume mit Löie-Bistro - c/o kreativtraining.ch gmbh

Dorfstrasse 7 - 3416 Affoltern i.E.

079 533 28 18 - seminare@kreativtraining.ch

