

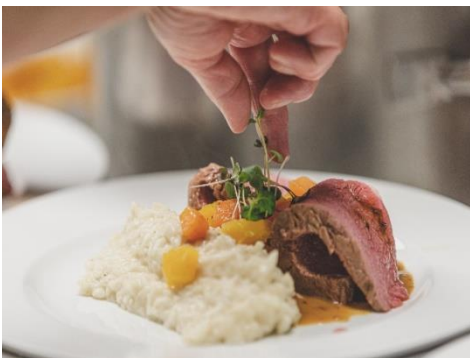
Loube

SPIEZ

BANKETT DOKUMENTATION



deinkoch.ch



Loube

SPIEZ

APÉRO HÄPPCHEN

-Preise pro Stück / *Preise pro Person

Nüssli und Chips	3.00
Crostini mit Lachs-, Rinds- oder Gemüsetatar	5.50
Mozzarella-Tomatenspiess	5.50
Rassige Guacamole mit Nachos	3.50*
Saisonale Gemüsesticks mit Zaziki-Sauerrahmdipp	3.50*
Bruschetta mit Tomaten-Sprossen	3.30
Bruschetta mit Tomaten – Rohschinken	4.00
Roastbeef mit Selleriesalat und Nüssen	4.00
Blinis-Forelle-Sauerrahm Dill	4.00
Fladenbrot Wrap mit gegrilltem Gemüse	5.50
Hausgemachtes Hummus mit Pita	4.50
Pouletspiesschen Tandoori mit Dipp	5.50
Käseküchlein mit Micro Herbs	3.50
Blätterteig Schinkengipfeli	3.50
Egli-Knusperli mit Tataresauce	3.50
Saisonaler Suppenhot	3.50
Frühlingsrolle-Sweet-Chilli-Sauce	3.50

Wähle einzelne Häppchen oder kombiniere diese nach deinen Vorlieben. Mindestens 15 pro Sorte.

Apéro 1	8.00
Oliven, Grissini und Sprinzwürfel	
Apéro 2	14.00
2 Spiessli Cherrytomaten-Mozzarella und Basilikum	
2 Stück Käseküchlein	
Gemüsesticks mit Kräuter-Quarkdipp	
Apéro 3	23.00
Schweizer Käse- und Fleischplatte (80gr. p.P)	
Zopf vom Beck	
Käseküchlein, Schinkengipfeli	
Saisonaler Suppenhot	
APERÓ RICHE	65.00
Auswahl von Schweizer Käse und Trockenfleisch (100g p.P)	
Trockenfrüchte-Borettana, Zwiebeln	
Hausgemachter Zopf	

Frittierte Forellenfilets (CH) im Säckli mit Tartarsauce	
Sweetpotatoes-Wedges mit Sauerrahm	
Frühlingsrollen (V)	
Meatballs-Feigesenfsauce	
Schinkengipfeli	
Maiscremesuppenhot mit Chili Popcorn	

Ergänze die Auswahl mit etwas Süssem aus unserer Dessertauswahl.

Loube

S P I E Z

SALAT

Blattsalat mit Sprossen, gerösteten Nüssen und Balsamico Dressing	9.50
Salatschüssel mit Croûtons, Speck und Ei (4 Personen)	18.50
Saisonaler Salat mit Topping:	15.50
-Frühling	Frühlingszwiebeln, Sprossen, Kernen, Croûtons
-Sommer	Beeren, Melonen, frische Kräuter, Sonnenblumenkerne
-Herbst	Kürbis, Croûtons, Kürbiskerne, Trauben
-Winter	Federkohlchips, Walnüsse, Apfel, Croûtons
Salatbuffet:	
mit 4 Salaten und zwei Saucen	19.00
mit 5 Salaten und zwei Saucen	23.50
-Frühling	Frühkartoffelsalat mit Radiesli, Maissalat, Jungspinatsalat, Broccolisalat, Blattsalat
-Sommer	Tomaten-Basilikum-Mozzarellakugeln, Maissalat, Griechischer-Salat, Taboulé, Blattsalat
-Herbst	Federkohlsalat, Sellerie-Äpfelsalat, Nüsslisalat, Bohnensalat, Blattsalat
-Winter	Rüebli-Ingwersalat, Randen-Orangensalat, Rotkrautsalat mit Äpfeln und Walnüsse, Blattsalat

SUPPE

Sommerliche Kaltschalen Melone, Gazpacho oder Gurken	9.00
Cremesuppen Kartoffel, Lauch, Karotten oder Mais	9.50
Spiezer Weissweinsuppe mit Kräuterrahm und Forelleneinlage	15.00

VORSPEISE

Grillgemüse-Tatar mit Burrata, Pesto, Ruccola und Parmesanflocken	19.00
Hausgemachte Pilz-Frischkäseravioli mit Salbeibutter und Kräutersalat	19.00

Loube

SPIEZ

HAUPTGÄNGE

Poulet

Poulardenbrust, Waldpilzsauce	38.00
Im Ofen gegarte Pouletoberschenkel, Tomaten Kräuterjus	48.00

Schwein

Am Stück gebratenes Schwein Rib Eye, Feigen-Senfauce	41.00
Schweinsfilet Medaillons, Calvadosauce	45.00
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel, kräftige Rotweinsauce	59.00

Rind

Geschmorter Rindsschulterspitz, Burgundersauce	41.00
Am Stück gegartes Rindsentrêcote, Thymian-Rosmarinjus	65.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet, Sauce Bearnaise	68.00

Kalb

Geschmorte Kalbsschulter, kräftige Rotweinsauce	49.00
Gebratener Kalbsrücken gespickt mit Dörrfrüchten, Morchelrahmsauce	72.00

Die Hauptgänge werden mit saisonalem Marktgemüse und Beilage nach Wahl serviert:

- Kartoffelgratin
- Kartoffelstampf
- Rösti Croquetten
- Hausgemachte Spätzli
- Taglierini

Auswahl Fleischersatz der Hauptgänge

- Im Ofen gegarte Süsskartoffel mit Plant Based Geschnetzeltem
- Gebratenes Couscous mit Falafel

-Dazu vegetarische und/oder vegane Sauce

*Kindermenu

Chicken Nuggets & Pommes	25.00
Erbsen und Rüeblì	

*Auf diesem Menu, gilt kein Kinderrabatt / ab 5 Kinder möglich

GRILLBUFFET

Variante 1	59.00
-------------------	-------

Zarte Fleischstücke vom Poulet, Schwein & Rind
Grillbratwurst, Grillkäse, 3 Grillsaucen
Beilagen: Ofenkartoffeln mit Rosmarin & Meersalz, mediterranes Grillgemüse
3 verschiedene Salate, Hausdressing, Croûtons, Kernen & Brot

Variante 2	82.00
-------------------	-------

Rindshohrücken, Pouletschenkel, Schweinshalssteak
Grillbratwurst, Grillkäse, 4 Grillsaucen
Beilagen: Ofenkartoffeln mit Rosmarin & Meersalz, mediterranes Grillgemüse
5 verschiedene Salate, Hausdressing, Melonen Schiffchen, Croûtons, Kernen & Brot

*Für VegetarierInnen werden Pflanzliche Produkte grilliert.

*Anstatt Ofenkartoffeln sind auch Pommes frites möglich als Beilage.

BURGER BUFFET

Kreiere deinen Burger	39.00
Rinds-, Poulet- und Meatlessburger	
Schwarze Burgerbrötchen	
5 verschiedene Saucen	
Beilagen: Pommes frites	
Chips Nature	
5 verschiedene Salate	
Hausdressing, Croûtons, Kernen & Brot	

POULET BUFFET

35.00

½ Schweizer Poulet (p.P)
Brot, Pommes frites
Chips Nature
3 verschiedene Saucen
3 verschiedene Salate
Hausdressing, Croûtons

DESSERTBUFFET

Gebrannte Crème mit Rahm und Mandelsplitter
Schoggimousse
Pannacotta mit fruchtigem Coulis
Tiramisu classico
Warme Beeren mit Vanilleglace
Früchteplatte
Emmentaler Meringue mit Doppelrahm
Beerenmousse mit Schoggisplitter

Buffet	
mit 4 Desserts	16.50
mit 6 Desserts	22.50

HOCHZEITSTORTE

Anna, die gelernte Konditorin/Confiseurin der Loube Spiez zaubert euch einen süssen kulinarischen Abschluss. Hierfür senden wir auf Wunsch ein separates Angebot.

Gerne kühlen, servieren und betreuen wir das Dessertbuffet inkl. selbstgebrachter Hochzeitstorte. Für die genannten Aufwände sowie das Bereitstellen des Geschirrs und dem dazugehörigen Abwasch verrechnen wir einen Pauschalbetrag von **CHF 3.00** pro Person.

Loube

SPIEZ

MENUPREIS

Mehrwertsteuer

Oben genannte Preise verstehen sich inkl. 8.1% MWST

Fahrkosten Caterer

Pauschal CHF 160.00

Kinderpreise

0-6 Jahre: Gratis

7-12 Jahre: 50% Reduktion

- Es stehen drei Kinderstühle zur Verfügung

Nachservice

Bei den servierten Menus ist kein Nachservice eingerechnet, dieser kann jedoch gerne dazu gebucht werden. Nachservice kann auch nur für eine bestimmte Anzahl Personen bestellt werden.

Pro Person CHF 10.00

Mitarbeiter

Jegliche Mitarbeiter von der Loube Spiez sowie von Deinkoch sind im Menüpreis inbegriffen. Es fallen keine weiteren Kosten an.

Geschirr/Mobiliar

Es fallen keine Kosten für jegliches Geschirr und Mobiliar der genannten Speisen an.

Mitternachtssnack

Sollte es Reste geben werden wir diese gerne auf Wunsch als einen originellen Mitternachtssnack vorbereiten. Des Weiteren können wir auf Wunsch die Reste verpacken und den Gästen zum Mitnehmen bereitstellen.

REGIONALE ZUTATEN

Unsere Köche verarbeiten immer qualitativ hochstehende Frischprodukte, damit wir ein optimales Produkt garantieren können. Dank unseres durchdachten Menüsystems sind wir in der Lage den Food Waste so gering wie möglich zu halten. Alles wird verbraucht. Wir sind immer offen für die kreativen Ideen unserer Mitarbeitenden und integrieren diese stets in unsere Arbeitsprozesse.

ANSPRECHPARTNER

Loube Spiez

Industriestrasse 30, 3700 Spiez

033 522 15 77

info@loube.ch

www.loube.ch