

## **Unsere Vorschläge für Ihren Aperitif**

### **Verschiedene Pauschalvariationen pro Person:**

*Preise ohne Getränke*

<i>Standard ( 4 kalte und 2 warme Canapées)</i>	<i>CHF. 17.50/Person</i>
<i>Gourmet ( 4 kalte und 2 warme Canapées,2 Löffel)</i>	<i>CHF. 25.50/Person</i>
<i>De Luxe ( 10 Stück verschiedener Sorten )</i>	<i>CHF. 33.50/Person</i>

*Gerne sind wir Ihnen auch bei der Getränkeauswahl behilflich.  
Sollten Sie Ihren Anlass zeitlich limitieren sind selbstverständlich  
auch "all inclusive" Pauschalen möglich.*

\*\*\*\*\*

### **Kalte Häppchen**

*pro Stück CHF.2.30*

*Käse, Schinken, Salami, Thunfisch, Eiaufstrich, Bruschetta mit Tomate und Basilikum, Frischkäse auf Cracker, etc.*

*pro 3 Stück CHF. 2.40*

*Blätterteiggebäck mit Mohn, Paprika, Sesam oder Käse*

*pro Stück CHF. 2.90*

*Graved Lachs, Crevetten, Rohschinken mit Grissini, Bündner Fleisch, Gurkenrädchen mit Gemüsetartar gefüllt (veg.), Tomaten-Morzarellinistick*

*pro Stück CHF. 3.90*

*Feuerhörnchen mit Frischkäse, Crêpe-Rauchlachs Roulade, Melone mit Rohschinken Stick, Röschen vom Tete de moine auf Bündner Birnbrot,*

*½ m Baguette am Stück gefüllt mit:*

*Käse, Schinken, Salami, Aufschnitt, etc* *CHF. 6.50/ 10 cm*

*Lachs, Rohschinken, Bündler Fleisch, etc.* *CHF. 8.50/ 10 cm*

**Oder im Gourmetlöffel serviert** – pro Stück CHF. 6.50

*Lachstartar mit Bruschetta, Beef Tartar auf Finnenbrot, Krabbencocktail auf Gurkensalat, Gänseleberparfait mit Aprikose, mariniertes rohes Rindsfilet auf Toast etc.*

**Im Glas serviert** – à CHF. 5.00

*Erfrischende Kalte Suppen:z.b.Gazpacho oder Vichysoise,*

*Herzhafte warme Suppen: z.b.Cremesuppen je nach Gemüsesaison  
oder Bouillon mit Einlage*

## **Warme Snacks**

*pro Stück CHF. 3.80*

*Nürnberger Würstl, Käse-Spinat-oder Lauchküchlein, Datteln im Speckmantel  
Schinkengipfeli, Meatballs mit scharfer Sauce,*

*pro Stück CHF. 4.80*

*Gebackene Crevetten, Pouletflügeli, Mini Frühlingsrolle mit Poulet oder nur  
Gemüse, Samosa Teigtäschchen (veg.) Mexican Nuggets(Poulet u. Gemüse)  
Gebackene Morzarella Sticks , Gedämpfte Teigbeutel mit Gemüse und Crevette*

*Pro Stück CHF. 5.50*

*Mini Wienerschnitzel vom Kalb*

## **Süsser Abschluss**

*pro Stück CHF.3.20*

*Mini Apfelstrudel, Linzer Schnitte, Schokoladen Brownie etc.*

### **Im Gourmetlöffel serviert – pro Stück CHF. 5.50**

*Schokoladenmousse mit Kirsch, Panna cotta an Himbeersauce,  
Creme Caramel mit Rahm, Sorbet auf Nussbett, Frische Beeren auf  
Vanillesahne etc.*

\*\*\*\*\*

*Dies ist eine kleine Zusammenfassung unserer Kulinarischen Möglichkeiten.  
Gerne erfüllen wir Ihnen Ihre speziellen Wünsche nach saisonalen Angeboten.*

*Wir freuen uns sehr Ihren Anlass bei uns durchführen zu dürfen und sind  
Ihnen bei der Planung sehr gerne behilflich.*

*Adele Gantenbein und Ihr Löwenteam  
Ihre Gastgeber*

*Unsere Adresse:*

*Hotel-Gasthof Löwen, Adele Gantenbein  
Herrengasse 35, 9490 Vaduz  
Tel. 00423/2381144 E-mail [office@hotel-loewen.li](mailto:office@hotel-loewen.li)  
Fax 00423/2381145 [www.hotel-loewen.li](http://www.hotel-loewen.li)*