

ZUR PLANUNG IHRES ANLASSES

- Teilnehmeranzahl:** Die genaue Anzahl der Gäste lässt sich meistens erst wenige Tage vor Anlassbeginn feststellen.
Wir bitten Sie höflich, uns die ungefähre Teilnehmeranzahl 3 Tage zuvor bekannt zu geben. Die von Ihnen letztgenannte Personenanzahl spätestens 1 Tag vorher, ist **verbindlich** und wird in Rechnung gestellt.
- Zeitraumen :** Von wann bis wann planen Sie bei uns Gast zu sein ?
Amtliche Polizeistunde in Vaduz Mo-Do 24.00Uhr und Fr-Sa 1 Uhr
Selbstverständlich sind wir auch gerne länger für Sie da, müssen aber einen Unkostenbeitrag für die Überzeit in Rechnung stellen:
pro angefangene Stunde CHF 185.00/Std bis max. 03.00 Uhr
- Bestuhlung:** z.b. runde oder eckige Tische, Stehtische etc.
- Infrastruktur:** Beamer, Leinwand, W-lan, Rednerpult, Mikrofonanlage.....
- Dekoration:** Wünschen Sie spezielle Dekoration - wir empfehlen Ihnen gerne kreative Floristen.
- Speisen:** Aus allen Köstlichkeiten und Saisonalen Grundprodukten zaubert unser Küchenteam ein für Sie passendes Menu. Budget und Spezialwünsche werden selbstverständlich auch berücksichtigt. Zur Anregung hat Ihnen unser Küchenchef Holger und sein Team, vier saisonale Menuvorschläge zusammengestellt. Unsere Möglichkeiten sind (fast) grenzenlos – bitte nennen Sie uns Ihre Wünsche.
- Getränke :** In unserem Weinkeller findet sich sicher auch ein feiner Tropfen für Ihren Geschmack. Lassen Sie sich von Dipl. Sommelier Herbert kompetent beraten.
Selbstverständlich gibt es auch ein grosses Sortiment an nichtalkoholischen Getränken.
- Korkengeld:** Für von Ihnen mitgebrachten Wein, Sekt etc. stellen wir gerne die richtigen Gläser und den Service zur Verfügung.
Korkengeld pro angebrauchte Flasche CHF 35.50
- Kaffee/Liköre:** Dürfen Digestifs angeboten werden?
- Druck der Menukarten:** Gerne sind wir Ihnen bei der Gestaltung der Menukarten behilflich oder drucken sie auch für Sie.
- Hochzeitstorte:** Traditioneller Hochzeitstortenservice gratis!!
(Wird die von Ihnen mitgebrachte Hochzeitstorte anstelle eines Desserts serviert, werden pro Person CHF 4.50 für den Service verrechnet.)
- Verrechnung:** An wen und an welche Adresse dürfen wir die Rechnung senden?

KALTE VORSPEISEN

<i>Grüner Salat an Frenchdressing</i>	CHF 9.50
<i>Gemischter Saisonsalat oder Blattsalat (Dressing nach Wahl)</i>	CHF 12.50
<i>Blattsalatbouquet mit gebackenen Gruyere Käsekugeln</i>	CHF 19.50
<i>Bunter Blattsalat „Löwen“ mit Cashewnüssen, Gebratenem Speck und Crôutons</i>	CHF 16.50
<i>Hausgemachte Entenleberterriner mit Traubenchutney und Brioche</i>	CHF 29.50
<i>Tafelspitzsülzli an Salatbouquet mit Meerrettichschaum</i>	CHF 22.50
<i>Lachsvariation von Graved Lachs, Rauchlachs und Lachstartar mit Salatbouquet und Sahnekren</i>	CHF 24.50
<i>Vorspeisenteller mit Pastete, Terrine, Lachs und eingelegten Gemüsen an Sauce Cumberland</i>	CHF 25.50
<i>Mariniertes Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan</i>	CHF 26.50
<i>Tintenfischcarpaccio mit Limettendressing, Olivenöl und Meersalz</i>	CHF 27.50
<i>Variaton aus der Hausräucherei (Fisch und Geflügel etc) fein garniert</i>	CHF 27.50
<i>Vorspeisen Buffet inkl. Salat und anderen Köstlichkeiten (ab 30 Personen)</i>	CHF 44.50

SUPPEN

<i>Klare Kraftbrühe mit Spezialeinlage (Flädli, Nockerl etc)</i>	CHF 11.50
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gin</i>	CHF 11.50
<i>Kräuterschaumsuppe mit Fleurons</i>	CHF 11.50
<i>Karottencremesüppchen mit Zitronengras aromatisiert</i>	CHF. 11.50
<i>Vaduzer Rieslingsuppe</i>	CHF 11.50
<i>Cremesüppchen saisonal (zb. Spargel, Pilz etc)</i>	CHF 11.50
<i>Klare Ochschwanzsuppe mit Madeira und Käsestange</i>	CHF 13.50
<i>Erfrischende Gazpacho (Kalte Spanische Gemüsesuppe)</i>	CHF 12.50

WARME VORSPEISEN

<i>Hausgemachte Maultaschen (Füllung saisonal)</i>	CHF 22.50
<i>Risotto mit Waldpilzen mit Crevetten und Kräutern</i>	CHF 19.50 CHF 25.50
<i>Blätterteigpastetli mit saisonaler Füllung (Spargel, Pilz etc)</i>	CHF 16.50
<i>Jakobsmuscheln gebraten auf Blattspinat</i>	CHF 23.50

FISCHGERICHTE

<i>Lachsforellenfilet poschiert mit Gemüse an Estragonsauce mit Salzkartoffeln und Gemüsestreifen</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Eglifilets „ Müllerin Art" in Butter gebraten serviert mit Kartoffeln und Blattspinat</i>	<i>CHF 39.50</i>
<i>Gebratenes Bodensee Zanderfilet auf Lauchbeet oder Rahmsauerkraut mit Kartoffelpüree</i>	<i>CHF 44.50</i>
<i>Schweizer Saiblingfilet mit Olivenöl gebraten dazu Weissweinrisotto und Gemüse</i>	<i>CHF 42.50</i>
<i>Steinbuttfilets gebraten mit frischen Kräutern dazu viel frisches Gemüse</i>	<i>CHF 46.50</i>
<i>Geschälte Riesencrevetten vom Grill mit grüner Sauce dazu Reis und Ratatouille</i>	<i>CHF 43.50</i>

*ANDERE FISCHES AUF ANFRAGE- JE NACH MARKTLAGE GERNE MÖGLICH
Auch Beilagenänderung oder Garmethodenänderung kein Problem !*

VEGETARISCHE GERICHTE

WIR BERATEN SIE GERNE MIT SAISONALEN, FLEISCHLOSEN KÖSTLICHKEITEN

<i>Gebratene Tofuwürfel mit Curry-Fruchtsauce serviert im Reisring</i>	<i>CHF 29.50</i>
<i>Gemüsepiccata (Gemüse saisonal) an Tomatensauce mit Beilage und frischem Marktgemüse</i>	<i>CHF 29.50</i>
<i>Cous Cous "Asiatisch" mit buntem Grillgemüse und Koriander - Sojasauce</i>	<i>CHF 29.50</i>
<i>Hausgemachter Gemüsestrudel mit Karottensauce und Beilage nach Wahl</i>	<i>CHF 29.50</i>
<i>Falaffel (Kichererbsenmehl) gebacken mit Beilage und Gemüse garnitur</i>	<i>CHF 29.50</i>

FLEISCH- UND GEFLÜGELGERICHTE

<i>Gebratenes Maispoulardenbrüstchen an Kräuterjus Reis und frisches Karottengemüse</i>	<i>CHF 34.50</i>
<i>Perlhuhnbrüstchen mit Trüffelsauce serviert mit Nudeln und Gemüse</i>	<i>CHF 40.50</i>
<i>Schweinsrückenbraten(Niedergar) an würziger Altbiersauce dazu Spätzle und Mischgemüse</i>	<i>CHF 30.50</i>
<i>Schweinsfilet am Stück rosa gebraten an kräftiger Rotweinsauce serviert mit hausgemachten Nudeln und frischem Marktgemüse</i>	<i>CHF 39.50</i>
<i>Lammkeule mit frischen Kräutern und Gemüsen geschmort dazu Bratkartoffeln und Ratatouille</i>	<i>CHF 34.50</i>
<i>Zartes Lammencôte mit Senfkruste an Rosmarinjus dazu Kartoffelgratin und Ratatouille</i>	<i>CHF 44.50</i>
<i>Kalbsschulterbraten an Champignonrahmsauce mit hausgemachtem Kartoffelstrudel und Mischgemüse</i>	<i>CHF 37.50</i>
<i>Kalbsrücken am Stück rosa gebraten an saisonaler Pilzsauce serviert mit hausgemachten Nudeln und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 48.50</i>
<i>Rassiges Rindsgulasch" Ungarische Art" dazu hausgemachte Spätzle</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Rindstafelspitz mit viel Wurzelgemüse gekocht Apfelkren, Bratkartoffeln und Rahmspinat</i>	<i>CHF 40.50</i>
<i>Geschmorter Rindsbraten "Grossmutter Art" Kartoffelpürée und Karottengemüse</i>	<i>CHF 38.50</i>
<i>Entrecôte am Stück rosa gebraten an Sauce Bèarnaise Kartoffelkroketten und buntes Grillgemüse</i>	<i>CHF 44.50</i>
<i>Rindsfilet am Stück rosa gebraten (oder Wellington im Blätterteigmantel) an saisonaler Wunschsauce mit Beilage nach Wunsch und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 49.50</i>
<i>Rinds- und Kalbsfilet an zweierlei Pfeffersaucen oder Wunschsauce mit Beilage nach Wunsch und Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 52.50</i>

**BEILAGENÄNDERUNG, WUNSCHSAUCE ODER ZUBEREITUNGSART ÄNDERUNG
SEHR GERNE MÖGLICH...**

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

<i>Fruchtkuchen (Wähe) mit Guss und Sahne</i>	CHF 9.50
<i>Creme Caramel mit Sahne und Früchten garniert</i>	CHF 11.50
<i>Warmer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanille Sauce</i>	CHF 12.50
<i>Gemischter frischer Fruchtsalat mit Vanille Eis</i>	CHF 13.50
<i>Warme Apfelküchlein mit gekühlter Vanille Sauce</i>	CHF 14.50
<i>Bayrisch Creme auf Himbeersauce fein garniert</i>	CHF 12.50
<i>Hausgemachtes Panna Cotta auf Fruchtsauce</i>	CHF 13.50
<i>Mousse au Chocolat weiss und/oder dunkel mit Früchten</i>	CHF 17.50
<i>Frischer gelegter Fruchtsalat mit Zitronensorbet und Kirsch</i>	CHF 17.50
<i>Parfait Variation mit Früchten und Minze garniert</i>	CHF 17.50
<i>Hausgemachtes Tiramisu (ab 20 Personen)</i>	CHF 14.50
<i>Käseteller mit Weintrauben (Weich- und Hartkäse)und Feigensenf</i>	CHF 17.50
<i>Dessert Buffet nach Art des Hauses (inkl.Käsebrett) ab 30 Personen gerne möglich</i>	CHF 33.50

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH IHR "WUNSCHDESSERT"

Unser kreatives Küchenteam, unter der Leitung von Küchenchef Holger Grondziel und Sous Chef Sandro Meier, geht auch sehr gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein und freut sich schon heute darauf, Sie mit liebevoller Kochkunst verwöhnen zu dürfen.

Schön, dass Sie sich für den Löwen entschieden haben – wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

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
 www.hotel-loewen.li