

Informationen 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:	Zum Beispiel runde oder eckige Tische, Stehtische etc.
Infrastruktur:	Beamer, Leinwand, WLAN, Rednerpult, Mikrofonanlage...
Dekoration:	Wünschen Sie spezielle Dekoration - wir empfehlen Ihnen gerne kreative Floristen aus der Region
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 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 edler 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 zum Abschluss auch 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 ist kostenlos. 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

Grüner Salat Frenchdressing	CHF 9.50
Gemischter Saisonsalat Dressing nach Wahl	CHF 12.50
Blattsalatbouquet Kartoffelspeckdressing Käsekugeln gebacken	CHF 19.50
Bunter Blattsalat „Löwen“ Hausdressing Cashewnüsse Speck Croutons	CHF 17.50
Tafelspitzsülzi Salatbouquet Meerrettichschaum	CHF 22.50
Lachsvariation Graved Lachs Rauchlachs Tartar Salatbouquet Sahnekren	CHF 24.50
Vorspeiseteller Pastete Terrine Lachs eingelegtes Gemüse Sauce Cumberland	CHF 25.50
Carpaccio Rind Rucola Parmesan	CHF 26.50
Carpaccio Tintenfisch Limettendressing Olivenöl Meersalz	CHF 27.50
Entenleberterrinen Traubenchutney hausgemachtes Brioche	CHF 29.50
Vorspeisen Buffet inkl. Salat und anderen Köstlichkeiten (ab 30 Personen)	CHF 44.50

SUPPEN

Klare Kraftbrühe Wunscheinlage (Flädli, Griesnockerl, Knödel etc.)	CHF 12.50
Tomatencremesuppe Basilikum Gin	CHF 12.50
Curry-Kokos-Suppe	CHF 12.50
Vaduzer Rieslingsuppe	CHF 12.50
Cremsüppchen z.B. Spargel, Pilz, Kräuter, Karotte, Kürbis etc.	CHF 12.50
Erfrischende Gazpacho (Kalte Spanische Gemüsesuppe)	CHF 12.50
Klare Ochschwanzsuppe Sherry Käsestange	CHF 13.50

WARME VORSPEISEN

Blätterteigpastetli z.B. Spargel, Pilz, Fleisch etc	CHF 19.50
Jakobsmuschel Sauce Hollandaise Blattspinat	CHF 23.50
Hausgemachte Teigtasche z.B. Steinpilze, Bärlauch, Spargel, Kürbis, Ricotta etc.	CHF 24.50
Weisswein Risotto Crevetten	CHF 25.50

FISCHGERICHTE

Lachsforellenfilet Estragonsauce Weissweinrisotto Gemüse	CHF 42.50
Geschälte Riesencrevetten Reis Tomaten Oliven	CHF 43.50
Eglifilets „Müllerin Art" Kartoffeln Blattspinat	CHF 44.50
Zanderfilet Lauchbeet oder Rahmsauerkraut Kartoffelpüree	CHF 44.50
Saiblingfilet Safransauce Reis Gemüse	CHF 44.50

FLEISCH- UND GEFLÜGELGERICHTE

Maispouardenbrüstchen Kräuterjus Reis Karotten	CHF 36.50
Perlhuhnbrüstchen Trüffelsauce hausgemachte Nudeln Gemüse	CHF 42.50
Schweinskrustenbraten Sauce hausgemachte Spätzle Gemüse	CHF 30.50
Schweinsfilet am Stück rosa gebraten Rotweinsauce hausgemachte Nudeln frischem Marktgemüse	CHF 39.50
Lammkeule Bratkartoffeln Ratatouille	CHF 36.50
Lammentrecôte Senfkruste Rosmarinjus Kartoffelgratin Gemüse	CHF 44.50
Kalbs Schulterbraten Champignonrahmsauce hausgemachte Spätzle Gemüse	CHF 39.50
Kalbsrücken am Stück rosa gebraten Pilzsauce hausgemachten Nudeln Gemüsebouquet	CHF 48.50
Rindsgulasch "Ungarische Art" hausgemachte Semmelknödel	CHF 39.50
Rindstafelspitz Apfelkren Bratkartoffeln Rahmspinat	CHF 44.50
Geschmorter Rindsbraten "Grossmutter Art" Kartoffelpüree Karotten	CHF 40.50
Rindsentrecôte Sauce Bèarnaise Kartoffelkroketten Gemüse	CHF 45.50
Rindsfilet Schalottensauce Risotto Gemüse	CHF 52.50
Rinds- und Kalbsfilet Pfeffersauce und Cognacsauce hausgemachte Nudeln Kartoffelkroketten Gemüse	CHF 54.50

VEGETARISCHE GERICHTE

WIR BERATEN SIE GERNE MIT SAISONALEN, FLEISCHLOSEN KÖSTLICHKEITEN

Räucher Tofu Curry-Fruchtsauce Beilage	CHF 34.50
Gemüsepiccata Tomatensauce Beilage	CHF 34.50
Cous Cous "Asiatisch" Buntes Grillgemüse Koriander - Sojasauce	CHF 34.50
Hausgemachter Gemüsestrudel Tomatensauce Beilage	CHF 34.50
Haferflockenburger Gemüse Beilage	CHF 34.50

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Kuchen z.B. Sacher, Rüepli, Schoggi, Frucht Rahm	CHF 9.90
Creme Caramel Früchte Rahm	CHF 11.50
Bayrisch Creme Himbeersauce	CHF 12.50
Panna Cotta Fruchtsauce	CHF 13.50
Warmer Apfelstrudel Vanille Sauce	CHF 12.50
Gemischter, frischer Fruchtsalat Vanille Eis	CHF 13.50
Warme Apfelküchlein gekühlte Vanille Sauce	CHF 14.50
Palatschinken Marillen	CHF 14.50
Duett vom Mousse au Chocolat Früchte Rahm	CHF 17.50
Parfait Variation z.B. Nuss, Vanille, Lebkuchen, Grand Marnier etc.	CHF 17.50
Tiramisu im Glas	CHF 14.50
Lokaler Käseteller Weintrauben Feigensenf Nüsse	CHF 17.50
"Dessert Buffet" nach Art des Hauses (inkl. Käsebrett) ab 30 Personen gerne möglich	CHF 33.50

Unser kreatives Küchenteam, unter der Leitung von Küchenchef Andreas, 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
 Herrengasse 35
 9490 Vaduz, Fürstentum Liechtenstein
 +423 238 11 44
 office@hotel-loewen.li
 www.hotel-loewen.li