

# Informationen zur Planung Ihres Anlasses

Teilnehmeranzahl:	Die genaue Anzahl der Gäste lässt sich meistens erst wenige Tage vor Anlassbeginn feststellen. Bitte geben Sie uns die ungefähre Teilnehmeranzahl 3 Tage zuvor bekannt <b>Die von Ihnen letztgenannte Personenanzahl spätestens 1 Tag vorher, ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.</b>
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, Mikrofonanlage...
Dekoration:	Wünschen Sie spezielle Dekoration wir empfehlen Ihnen gerne kreative Floristen aus der Region
Speisen:	Zur Anregung hat Ihnen unser Küchenteam saisonale Menuvorschläge zusammengestellt Budget und Spezialwünsche werden selbstverständlich auch berücksichtigt Unsere Möglichkeiten sind vielfältig , bitte nennen Sie uns Ihre Wünsche.
Getränke :	In unserem Weinkeller findet sich sicher auch ein edler Tropfen für Ihren Geschmack. Lassen Sie sich von von uns 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 35.00
Kaffee/Liköre:	Dürfen zum Abschluss auch Digestifs angeboten werden?
Druck der Menukarten:	Gerne sind wir Ihnen bei der Gestaltung der Menukarten behilflich oder drucken diese 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

Blattsalat   Frenchdressing	CHF 12.50
Gemischter Saisonsalat   Hausdressing	CHF 12.50
Blattsalatbouquet   Kartoffelspeckdressing   Käsekugeln gebacken	CHF 19.50
Bunter Blattsalat „Löwen“ Hausdressing   karamalisierte Nüsse   Speck   Crôutons	CHF 17.50
Gemüse Linsentatar   Hüttenkäse   Vinaigrette	CHF 19.50
Tafelspitzterrine   Apfelperlen   Kräutersalat Meerrettichmousse   Senfvinaigrette	CHF 22.50
Lachsvariation Graved Lachsstreifen   Rauchlachstatar   Dillsenfsoße   Salatbouquet	CHF 26.50
Tatar vom Rind   Oliven   Kapern   Senf Kaviar	CHF 28.50
Tintenfischcarpaccio   Limettendressing   Olivenöl   Meersalz   Avocado	CHF 27.50
Vorspeisen Buffet inkl. Salat und diversen saisonalen Köstlichkeiten ( ab 30 Personen)	CHF 44.50

## SUPPEN

Klare Kraftbrühe   Flädli oder Pilznockerl	CHF 14.50
Tomatencremesuppe   Basilikum   Gin	CHF 14.50
Curry-Kokos-Suppe	CHF 14.50
Vaduzer Rieslingsuppe   Trockenfleischstreifen	CHF 14.50
Mais-Chillicremesüppchen	CHF 13.50
Erfrischende Gazpacho (Kalte Spanische Gemüsesuppe)	CHF 15.50

## WARME VORSPEISEN

Zitronen-Ricotta Ravioli   Salbeibutter   Pinienkerne	CHF 24.50
Gebratene Jakobsmuschel   Bouillabaise Gemüse	CHF 26.50
Knusprig gebratene Kalbsmilken   Safranrisotto	CHF 25.50
Crevetten Black Tiger   Reismantel   Zitronengrassauce   Asiagemüse	CHF 28.50

## FISCHGERICHTE

Steinbuttfilet   Weissweinsauce   Salzkartoffeln   Fenchelgemüse	CHF 52.50
Seeteufelfilet im Speckmantel   Champagnersauce   Kräuterkartoffel   Sauerkraut	CHF 48.50
Zanderfilet   Safrankruste   Dillsauce   Gersotto   konfierte Tomaten	CHF 48.50
Saiblingfilet   Orangen-Ingwersauce   Reis   Gemüse	CHF 46.50

## FLEISCH- UND GEFLÜGELGERICHTE

Maispoulardenbrüstchen   Rotweinjus   Kräuterrisotto   grillierte Zuchetti	CHF 39.50
Picatta Milanese vom Kalb   Safranrisotto   Gemüse	CHF 46.50
Schweinsfilet am Stück rosa gebraten   Rotweinsauce hausgemachte Nudeln   frisches Marktgemüse	CHF 39.50
Lammentrecôte   Kräuterkruste   Ratatouille   Bratkartoffel	CHF 46.50
Kalbsschulterbraten sous vide   Cognacrahmsauce hausgemachte Spätzle   Gemüse	CHF 39.50
Kalbsrücken am Stück rosa gebraten   Morchelsauce hausgemachten Nudeln   Gemüsebouquet	CHF 56.50
Rosa gebratener Rindstafelspitz   Kräuterjus   Bratkartoffeln   Rahmspinat	CHF 46.50
Geschmorter Rindsbraten "Grossmutter Art"   Kartoffelpürée   Karotten	CHF 40.50
Rindsgulasch   hausgemachte Spätzle	CHF 39.50
Rindsentrecôte   Sauce Bèarnaise   Kartoffelkroketten   saisonales Gemüse	CHF 46.50
Rindsfilet   grüne Pfeffersauce   Risotto   saisonales Gemüse	CHF 56.50
Duett von Kalbsfilet und Kalbsbäggli   Marsalajus Wurzelgemüse   Kartoffelgnocci	CHF 54.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

WIR BERATEN SIE GERNE MIT SAISONALEN, FLEISCHLOSEN GERICHTEN

Gemüse im Tempurateig Kerbelsauce   Kräuterrisotto	CHF 36.50
Hausgemachter Falafel   Asiagemüse   Curryauce   Shitakepilze	CHF 36.50
Cous Cous Salat Gazpacho   Basilikumsorbet	CHF 36.50

## SÜSSEN ABSCHLUSS

Caramelköpfl   saisonale Früchte   Rahm	CHF 11.50
Panna Cotta   Fruchtsauce	CHF 13.50
Warmer Apfelstrudel   Vanille Sauce	CHF 12.50
Gemischter, frischer Fruchtsalat   Vanilleglace	CHF 13.50
Quark-Limettenmousse   Orangen   Schokoglace	CHF 17.50
Warme Apfelküchlein   Vanille Sauce	CHF 14.50
Duett vom Mousse au Chocolat   Mango   Crumble	CHF 18.50
Sorbet Variation   saisonale Früchte	CHF 17.50
Gebrannte Creme   Meringue   Rahm	CHF 13.50
Tonkabohne Creme Brulee   Sauerrahmglace   saisonale Früchte	CHF 16.50
Warme Schokoküchlein   Vanilleglace   Erdbeeren	CHF 18.50
Pinacolada Mousse   Ananas   Schokocrumble	CHF 16.50
Tiramisu im Glas	CHF 15.50
Lokaler Käseteller   Weintrauben   Feigensenf   Nüsse	CHF 17.50
"Dessert Buffet" nach Art des Hauses (inkl. Käsebrett) ab 30 Personen gerne möglich	CHF 33.50

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

**Unser kreatives Küchenteam, unter der Leitung von Küchenchef Karzan Fars geht sehr gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein und freut sich schon heute darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.**

Unsere Adresse:                      Hotel-Gasthof Löwen  
Herrengasse 35  
9490 Vaduz,  
Fürstentum Liechtenstein  
+423 238 11 44  
[office@hotel-loewen.li](mailto:office@hotel-loewen.li)  
[www.hotel-loewen.li](http://www.hotel-loewen.li)