

## **Unsere Vorschläge für Ihren Aperitif**

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

*Preise ohne Getränke*

<i>Standard ( 6 Stück verschiedene Canapées)</i>	<i>CHF 21.80/Person</i>
<i>Gourmet ( 8 Stück verschiedene Canapées)</i>	<i>CHF 29.80/Person</i>
<i>De Luxe ( 10 Stück verschiedener Sorten )</i>	<i>CHF 38.80/Person</i>

**Sollten Sie sich für die Pauschalvarianten entscheiden, wird unser Küchenteam die Häppchen saisonal für Sie zusammenstellen.**

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

\*\*\*\*\*

**Oder frei nach Ihrer Wahl ?:**

### **Kalte Häppchen**

*pro Stück CHF.3.10*

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

*pro 3 Stück CHF. 3.30*

*Blätterteiggebäck mit Mohn, Paprika, Sesam oder Käse*

*pro Stück Häppchen oder im Einzelglas CHF. 4.80*

*Graved Lachs, Rohschinken, Bündner Fleisch, Melone mit Rohschinkenstick, Tomaten-Morzarellinistick, Röschen vom Tete de moine auf Bündner Birnbrot, Crêpe-Rauchlachs Roulade, Bündner Gerstensalat, Asiatischer Glasnudelsalat,*

*pro Person/ Einzelglas CHF 7.90*

*Gemügesticks frisch mit Joghurtdip, Melonencocktail mit Minze, Oliven grün und schwarz, marinierter Crevettencocktail, Guacamole mit Lachstartar Griechischer Bauernsalat*

**Oder im Gourmetlöffel serviert** – *pro Stück CHF. 7.90*

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

*PICKTELLER: Salami, Parmesan, Rohschinken und Brot* *CHF 26.50*  
*einfach auf Tellern präsentiert zum "picken"*

*½ m Baguette am Stück gefüllt mit:*

*Käse, Schinken, Salami, Aufschnitt, etc* *CHF 9.50/ 10 cm*

*Lachs, Rohschinken, Bündler Fleisch, etc.* *CHF 12.50/ 10 cm*

**Im Glas serviert** – à CHF. 5.90

*Erfrischende Kalte Suppen: z.b. Gazpacho oder Vichysoise,  
Herzhafte warme Suppen: z.b. Cremesuppen je nach Gemüsesaison  
oder Bouillon mit Einlage*

*“Warmes Buffet” zum Selberholen während ca 2 Stunden:*

*Nasi Goreng mit Gemüse, Crevetten und Pouletfleisch  
oder*

*Gnocchi mit Gemüse und Tomatensauce  
oder*

*Würstli mit Brezel und Senf  
oder*

*G'hackerts mit Hörnli*

*Preis CHF 25.50 /Person a discretion*

### **Warme Snacks**

*pro Stück CHF. 4.10*

*Nürnberger Würstli, Käse-Spinat-oder Lauchküchlein, Datteln im Speckmantel  
Schinkengipfeli, Meatballs mit scharfer Sauce, Vegi-Bällchen „Falaffel“*

*pro Stück CHF. 4.90*

*Gebackene Crevetten, Pouletflügeli, Mini Frühlingsrolle mit Poulet oder nur Gemüse,  
Mini Gemüseburger (veg.) gebackene Morzarella Sticks ,*

*Pro Stück CHF. 5.60*

*Mini Wienerschnitzel vom Kalb, Pouletspiessli „Satey“ etc*

### **Süsser Abschluss**

*pro Stück CHF.3.80*

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

**Im Gourmetlöffel serviert – pro Stück CHF. 6.80**

*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)*

*[www.hotel-loewen.li](http://www.hotel-loewen.li)*