



In der b'eat-Küche in Vaduz werden, ausser den leichten Gerichten, auch vegetarische Spezialitäten zubereitet.

## b'eat Vaduz

Was macht das b'eat einzigartig?

Das b'eat unterscheidet sich hauptsächlich durch die Kombination von Essen und Musik, sowie durch die Raum-Ambiente zwischen den drei Komponenten: «Restaurant Bar - Lounge».

Warum der Name b'eat?

Der Name wird englisch gesprochen und besteht aus zwei Wörtern, deshalb steht zwischen beat und eat, der Apostroph. Beat (b'eat) verwenden wir in Zusammenhang mit dem Rhythmus der Musikrichtungen und eat in Bezug auf das Essen.

Philosophie des Lokals?

Unsere Philosophie ist es «Gastronomie für den «Gast» zu betreiben, damit wir zufriedenen Gesichtern freundlich Aufwiedersehen sagen können.

Zielpublikum

Mit dem Restaurant im vorderen Bereich sprechen wir Menschen in jedem Alter an. Dies überträgt sich am Abend auch positiv auf die Bar und Lounge. Unsere Zielgruppe liegt aber sicher ab 25 Jahren nach oben orientiert.

Spezialitäten auf der Speisekarte

Der Küchenchef Jürgen Steiner ist modern eingestellt und kocht leichte sowie vegeta-

rische Küche, und er wird versuchen, dies kombiniert mit Heimischem und Bekanntem anzubieten. Es werden auch saisonale Angebote berücksichtigt: Im Sommer Salate, Grill-Spezialitäten und Coups.

Spezial-Drinks

Das Getränkeangebot umfasst neben den Standardgetranken und dem vielfältigen Wein- und Bierangebot auch jede Menge Cocktails wie: Caipirinha, Mojito, Margarita oder den Tropical. Im Sommer werden wir verschiedene Frozendrinks und Smoothies anbieten.

Zukunftspläne

Geplant sind Themenbrunches an einem, später vielleicht an zwei Sonntagen im Monat. Weiter werden auch verschiedene musikalische und kulinarische Veranstaltungen durchgeführt.

Offnungszeiten

Montag bis Samstag ab 10.30 Uhr, an Sonn- und Feiertagen ab 12 Uhr.

Standort

b'eat, Im Städtle 3, 9490 Vaduz, Telefon: 232 84 84; E-Mail: b'eat@bluemail.ch. ▽