

Catering





Familie Fehrenbacher
Reichenbacher Hauptstraße 18
77933 Lahr
Tel. 07821 906390 Fax. 07821 9063933
www.adler-lahr.de
Mail: adler@adler-lahr.de

Menüvorschläge für Veranstaltungen
und Banketts
außer Haus

Personenzahl

Da wir für Sie termingenaue einkaufen und frisch kochen, können Stornierungen bzw. Änderungen nicht bis zum Veranstaltungstag berücksichtigt werden.

Um Ihnen trotzdem möglichst viel Flexibilität für Ihre Feier zu garantieren, akzeptieren wir Änderungen der Personenzahl bis 2 Tage vor Veranstaltung kostenlos.

Zum Aperitif

	€
Käse und Blätterteiggebäck 3 Sorten pro Person	3
Gesalzener Gugelhupf mit Speck, Schinken und Walnüssen (für 6 - 8 Personen)	12
Gesalzener Gugelhupf mit Speck, Schinken und Walnüssen (für 10 - 14 Personen)	16
Mini-Quiche Lorraine mit Schinken und Lachs	Stück 1

Fingerfood serviert auf Happyspoon

Stück € 2

- Lachstatar mit Sauerrahmcreme und Parmesan cracker
- Forellenpraline mit Meerrettich und Saiblingskaviar
- Sushi mit Thunfisch, Salatgurke und Wasabi
- Maispouillardencroustillon mit Chilidipp
- Ziegenkäsepraline mit Sonnenblumenkernen und Mangochutney
- Seelbacher Schinken mit Gewürzmelone

Im Minigläschen

Stück € 2

- Gazpacho mit Pfeffergrissini
- Karotten-Ingwersüppchen mit Koriander
- Weisses Tomatenmousse mit Basilikumpesto

Exklusives

Stück € 3

Gänseleberpraline mit Feigensenf

Rindertatar mit Kaviar

Fines de Claires Austern

Wachtelei mit Sprossensalat und Trüffelcremefraiche

Jakobsmuschelsalat mit Ananas, Melone und Koriander

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menüzusammenstellung.

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Vegetarische, vegane Gerichte, sowie laktose- oder glutenfreie Speisen bieten wir Ihnen auf Wunsch an

Vorspeisen

€

Salatteller mit Hausdressing, Kresse und Radieschen

5

Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen

8

Feldsalat mit pochiertem Freilandei, Speck und Kracherle

9

Gartenkräutersalat mit karamellisierten Kürbiskernen, Seelbacher Schinken und Kracherle

11

Gourmetsalat mit gebratenen Gambas und Aiolisöße
oder mit gebratenem Maispoulardenbrüstchen und Croutons

12

Carpaccio von der Ochsenherztomate mit Monte Ziegokäse und Basilikumpesto

12

Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelchips

14

Schwarzwaldforelle geräuchert mit Apfel-Creme fraiche, Radieschen und kleinem Salat

16

Wachtelroulade mit Gänseleber auf marinierten Stangenbohnen und Schmortomaten

18

<<Caesar salad>> mit grünem Spargel, Parmesan und gebratenem Maispoulardenbrüstchen

16

Gänseleberterriner mit Trockenfrüchtechutney karamellisierter Brioche und kleinem Salat

20

Suppen	€
Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	5
Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	5
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	7
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	8
Zucchinicremesuppe mit knusprigem Freilandeier	8
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aiolisauce	9
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	9
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	10
Hummercremesuppe mit Estragon	9

Zwischengerichte (mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich)	€
Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	15
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen und Salty Fingers	15
Seeteufel-Gamba-Spieß mit Thai-Gemüse, Eiernudeln und Erdnuss	16
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	16
Schuttertäler Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	18
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	20
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	20

Hauptgerichte	€
Kalbsschulter geschmort mit Madeirasauce, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	21
Maispouardenbrüstchen in Morchelrahmsauce, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemüse	21
Schweinefilets mit Pilz-Kräuterfüllung, Sauce Bearnaise Gemüsetörtchen und Kartoffelgratin	21

Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersoße, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	22
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüseörtchen und Pomme Dauphine	22
Schulterstück vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	26
Barbarieentenbrust mit Gewürzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle	22
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemüseörtchen und Kartoffelblinis	23
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	23
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin	25
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchis	26
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingörtchen und Quarkknöpfe	28
Dessert	€
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren / Schokoladensoße	6
Zweierlei Sorbets mit Früchten	6
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Lemonensorbet	6
Walnuß-Krokanteis mit heißen Kirschen	7
Vanilleispraline mit Himbeersorbet und Meringe	9
Ortenauer Beerenteller mit Grand Marnier-Schaum und weißem Kaffeeis	10
Gefüllte Zwetschgen mit Zimtsabayon und Amarettoeis	11
<<Schwarzwald Marie>> Kirschorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen	9
Adlerdessertteller	14
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	pro Person 15

Käse €

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Trauben, Feigensenf sowie einer Brotauswahl
pro Person 8

Kinder

Kinder bis 4 Jahre werden nicht berechnet, von 5-12 Jahren zum halben Preis.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein spezielles Kindermenü zusammen.

Mitternachtsimbiss zu später Stunde.... €

Unsere Wildbratwurst mit zweierlei Curry und roter Zwiebel pro Person 7

Currywurstbrunnen mit Minibaguette pro Person 6

Im Chafing Dish serviert:

Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln pro Person 8

Gulaschsuppe, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe pro Person 6

Menükarten €

Menükarten gefaltet mit Adlerlogo und Einlegeblatt

Format Din A5 Stück 2

Format Din A4 Stück 3

Namenskärtchen handbeschrieben Stück 1

Holzstaffelei mit großem Tischplan zur Übersicht pauschal 10

Blumendekoration

Gerne kümmern wir uns um Ihren Blumenschmuck, Preise nach Absprache

Besteck €

Chromgarn pro Besteckteil 0,50

Silber pro Besteckteil 0,90

Gläser €

Serie Standard pro Glas 0,60

Serie Exquisit pro Glas 0,80

Porzellan €

Fine Dining Serie pro Teil 0,60

Tischwäsche €

Stuhlhussen weiss Stück 9

Steh Tisch Stretchhussen weiss Stück 5

Tischtücher rechteckig weiss mit gummierter Unterlage 20

Tischtücher rund weiss bodenlang mit gummierter Unterlage 30

Stoffservietten weiss gefaltet 2

Mobiliar €

Bistro-Steh Tisch rund mit weisser Stretchhülle 25

Tische, Stühle sowie weiteres Mobiliar bieten wir Ihnen gerne individuell an

Eiswürfel

Pro Kg € 2

Mitarbeiter

Für unser qualifiziertes Küchen- und Servicepersonal berechnen wir € 32 pro Stunde

Nachtzuschläge

Sie dürfen mit uns nach Herzenslust feiern. Für einen Nachtzuschlag haben Sie bitte Verständnis pro angefangene Stunde und pro Mitarbeiter:

ab 23 Uhr € 15 / ab 1 Uhr € 30 / ab 3 Uhr € 40

Alle Preise inklusive 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer



Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Ihre Familie Fehrenbacher