

# Catering





HOTEL | RESTAURANT | GASTHAUS

**Familie Fehrenbacher**

**Reichenbacher Hauptstraße 18**

**77933 Lahr**

**Tel. 07821 906390 Fax. 07821 9063933**

**[www.adler-lahr.de](http://www.adler-lahr.de)**

**Mail: [adler@adler-lahr.de](mailto:adler@adler-lahr.de)**

**Menüvorschläge für Veranstaltungen**  
**und Banketts**  
**außer Haus**

## Personenzahl

Da wir für Sie termingenau 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
Mini-Quiche Lorraine mit Schinken und Lachs	Stück 1

## Fingerfoodauswahl serviert auf Happyspoon, im Minigläschen und Co.                      Stück € 1,50

- Mini-Clubsandwich mit Gewürzlachs und Lemonencreme
- Mini-Clubsandwich mit luftgetrocknetem Schinken, Ruccola und Parmesan
- Lachsroulade im Crepeteig mit Kräutercreme
- Kalte Karotten-Ingwersuppe
- Kalte Tomaten-Paprikasuppe
- Melonen – Minzkaltschale
- Garnele im Schinkenmantel mit Petersilienaioli
- Matjes mit Rote Beete-Creme und grünem Apfel
- Räucherfischtatar mit Gurke und Apfel
- Tomatentatar mit Rucola und Pinienkernen
- Mozzarellasalat mit Kirschtomaten und Balsamico
- Schwarzwaldsushi mit Avocado
- Mediterraner Gemüsesalat mit Thunfisch und Oliven
- Camembertwürfel mit karamellisierten Walnüssen

Ziegenkäsepraline mit Sesam, schnittlauch und Pumpernickel

Roastbeefröllchen mit Meerrettich und Kresse

Hähnchenfiletspieß mit Mango und Sesam

Mini-Kalbsfrikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat

**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**

<b>Vorspeisen</b>	<b>€</b>
Salatteller mit Hausdressing, Kresse und Radieschen	5
Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen	8
Feldsalat mit pochiertem Freilandeier, Speck und Kracherle	9
Gartenkräutersalat mit karamellisierten Kürbiskernen, Seelbacher Schinken und Kracherle	11
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas und Aiolisoße oder mit gebratenem Maispouardenbrüstchen und Croutons	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
Gänseleberterriner mit Trockenfrüchtechutney karamellisierter Brioche und kleinem Salat	20

<b>Suppen</b>	<b>€</b>
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

<b>Zwischengerichte ( mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich )</b>	<b>€</b>
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

<b>Hauptgerichte</b>	<b>€</b>
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 Quarkknöpfele	28

<b>Dessert</b>	<b>€</b>
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

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 pro Besteckteil** € 0,50

---

**Gläser pro Glas** € 0,50

---

**Porzellan pro Teil** € 0,50

---

**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 Stretchhuse 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 € 35 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