

Catering





HOTEL | RESTAURANT | GASTHAUS

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. Minderungen der Personenzahl sind danach nicht mehr möglich.

Zum Aperitif €

Käse und Blätterteiggebäck (3 Sorten pro Person)	3
Gesalzener Gugelhupf mit Speck, Schinken und Walnüssen (für 6 - 8 Personen)	14
Fenchelgrissini (3 Stück pro Person)	2

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

Vorspeisen	€
Salatteller mit Hausdressing, Kresse und Radieschen	6
Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen	9
Feldsalat mit pochiertem Freilandei, Speck und Kracherle	10
Gartenkräutersalat mit Geroldsecker Schinken, Curry-Popcorn und Kresse	11
Kohlrabiacarpaccio mit Orangensalat, Maccadamia-Nüssen und Kräutersalat	11
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas, Aiolisöße und Croutons	12
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelgitter	14
Schwarzwaldforelle geräuchert mit Apfel-Creme fraiche, Radieschen und kleinem Salat	16
Roulade vom Landhuhn mit Gänseleber, Feigenkonfit und kleinem Salat	18
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
Zucchini-cremesuppe mit knusprigem Freilandeier	8
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aioli-Soße	10
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	11
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	12
Hummercremesuppe mit Estragon	12

Zwischengerichte (mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich)

€

Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	16
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen und Salty Fingers	16
Seeteufel-Gamba-Spieß mit Thai-Gemüse, Eiernudeln und Erdnuss	17
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	18
Schuttertäler Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	19
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	23
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	23

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	22
Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersöße, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	23
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüsetörtchen und Pomme Dauphine	23
Schulterstück vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	26
Barbarieentenbrust mit Gewürzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle	24
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemüsetörtchen und Kartoffelblinis	25
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	24
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin	26
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchis	27
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingtörtchen und Quarkknöpfe	29
Dessert	€
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6
Zweierlei Sorbets mit Früchten	6
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Lemonensorbet	7
Walnuß-Krokanteis mit heißen Kirschen	8
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	10
Adlerdessertteller	15

Dessertbuffet (ab 20 Personen) pro Person 16

Käse €

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

Kinder

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein spezielles Kindermenü zusammen.

Mitternachtsimbiss zu später Stunde.... €

Unsere Wildbratwurst mit zweierlei Curry und roter Zwiebel pro Person 8

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

Fehlbestand pro Teil € 6

Gläser pro Glas € 0,50

Bruch und Fehlbestand pro Teil € 6

Porzellan pro Teil € 0,50

Bruch und Fehlbestand pro Teil € 6

Tischwäsche €

Stuhlhussen weiss Stück 9

Steh Tisch Stretchhussen weiss Stück 6

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 mit dem gesamten Adler- Team