

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

Stornobedingungen:

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

Wir danken für Ihr Verständnis, dass wir eine Woche vor Veranstaltungsbeginn eine genaue Teilnehmerzahl für das Menü benötigen.

- Stornierung bis 8 Tagen vor der Veranstaltung – kostenfrei
- Stornierung ab 7 Tagen vor der Veranstaltung – 50% des Menüpreises
- Stornierung ab 3 Tage vor der Veranstaltung – 80% des Menüpreises
- Bei Nichterscheinen am Tag der Veranstaltung – 100% des Menüpreises

Zum Aperitif

	<u>€</u>
Käse und Blätterteiggebäck (3 Sorten pro Person)	3
Gesalzener Gugelhupf mit Speck, Schinken und Walnüssen (für 6 - 8 Personen)	16
Mini – Quiche Lorraine mit Schinken und Lachs	Stück 1

Fingerfoodauswahl serviert auf Happyspoon, im Minigläschen und Co. Stück € 1,80

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	7
Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen	10
Feldsalat mit pochiertem Freilandeier, Speck und Kracherle	13
Gartenkräutersalat mit Geroldsecker Schinken, Curry-Popcorn und Kresse	13
Kohlrabicarpaccio mit Orangensalat, Maccadamia-Nüssen und Kräutersalat	13
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas, Aiolisölze und Croutons	15
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelgitter	17
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsepraline, Kürbiskerne und kleinem Salat	16
Roulade vom Landhuhn mit Gänseleber, Feigenkonfit und kleinem Salat	20
Gänseleberterrinerne mit Trockenfrüchtechutney, karamellisierter Brioche und kleinem Salat	26

Suppen	€
Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	7
Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	7
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	8
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	10
Kürbiscremesuppe mit knusprigem Freilandeier	10
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aiolisauce	14
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	15
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	13
Hummercremesuppe mit Estragon	18

Zwischengerichte (mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich)	€
Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	19
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen, Maccaroni und Kirschtomate	19
Seeteufel-Gamba-Spieß << Tom Kha Gai >> Mango und Sticky Rice	21
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	21
Schuttertäler Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	20
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	29
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	29

Hauptgerichte	€
Kalbsschulter geschmort mit Madeirasauce, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	23
Maispouardenbrüstchen in Morchelrahmsauce, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemüse	24
Schweinefilets mit Pilz-Kräuterfüllung, Sauce Bearnaise Gemüsetörtchen und Kartoffelgratin	24

Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersoße, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	26
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüsetörtchen und Pomme Dauphine	27
Schulterstück vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	28
Barbarieentenbrust mit Gewürzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle	27
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemüsetörtchen und Kartoffelblinis	29
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	29
Bürgermeisterstück US Beef <<low & slow>> mit Sauce Bearnaise, Gemüsebündchen und Rösti Torte	30
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin	32
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchis	32
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingtörtchen und Quarkknöpfe	33
Dessert	€
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7
Zweierlei Sorbets mit Früchten	7
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Lemonensorbet	8
Walnuß-Krokanteis mit heißen Kirschen	9
Vanilleeispraline mit Himbeersorbet und Meringe	10
Ortenauer Beerenteller mit Grand Marnier-Schaum und weißem Kaffeeis	12
Zweierlei Mousse au chocolat mit Zwergorangen und Mangosorbet	11
<<Schwarzwald Marie>> Kirschorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen	11
Gefüllte Zwetschgen mit Zimtsabayon und Amarettoeis	13

Adlerdessertteller		19
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	pro Person	19

Käse **€**

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Trauben, Feigensenf sowie einer Brotauswahl	pro Person	10
--	------------	----

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	9
Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln	pro Person	9
Gulaschsuppe, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe	pro Person	7

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 **€ 0,60**

Gläser pro Glas € 0,60

Porzellan pro Teil € 0,60

Tischwäsche €

Stuhlhussen weiss	Stück 9
Steh Tisch Stretchhussen weiss	Stück 10
Tischtücher rechteckig weiss mit gummierter Unterlage	22
Stoffservietten weiss gefaltet	2,50

Mobiliar €

Bistro-Steh Tisch rund mit weisser Stretchhülle	25
Tische, Stühle sowie weiteres Mobiliar bieten wir Ihnen gerne individuell an	
Mietküche	pauschal 250

Eiswürfel

Pro Kg € 2,50

Mitarbeiter

Für unser qualifiziertes Küchen- und Servicepersonal berechnen wir € 42 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 € 20 / ab 1 Uhr € 40 / ab 3 Uhr € 60

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.
Ihre Familie Fehrenbacher mit dem gesamten Adler- Team

Stand August 2022