

# 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 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

	<b>€</b>
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 € 1,50

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	6
Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen	9
Feldsalat mit pochiertem Freilandeier, Speck und Kracherle	12
Gartenkräutersalat mit Geroldsecker Schinken, Curry-Popcorn und Kresse	12
Kohlrabicarpaccio mit Orangensalat, Maccadamia-Nüssen und Kräutersalat	12
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas, Aiolisölze und Croutons	15
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelgitter	16
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsepraline, Kürbiskerne und kleinem Salat	16
Roulade vom Landhuhn mit Gänseleber, Feigenkonfit und kleinem Salat	19
Gänseleberterrinen mit Trockenfrüchtechutney, karamellisierter Brioche und kleinem Salat	25

<b>Suppen</b>	<b>€</b>
Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	6
Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	6
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	7
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	10
Kürbiscremesuppe mit knusprigem Freilandeier	10
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aiolisauce	13
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	14
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	12
Hummercremesuppe mit Estragon	15

<b>Zwischengerichte ( mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich )</b>	<b>€</b>
Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	18
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen, Maccaroni und Kirschtomate	18
Seeteufel-Gamba-Spieß << Tom Kha Gai >> Mango und Sticky Rice	18
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	19
Schuttertäler Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	19
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	26
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	26

<b>Hauptgerichte</b>	<b>€</b>
Kalbsschulter geschmort mit Madeirasauce, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	22
Maispouardenbrüstchen in Morchelrahmsauce, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemüse	23
Schweinefilets mit Pilz-Kräuterfüllung, Sauce Bearnaise Gemüsetörtchen und Kartoffelgratin	23

Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersoße, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	25
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüseörtchen und Pomme Dauphine	26
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, Gemüseörtchen und Kartoffelblinis	28
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	28
Bürgermeisterstück US Beef <<low & slow>> mit Sauce Bearnaise, Gemüsebündchen Rösti Torte	28 und
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin	29
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchis	30
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingörtchen und Quarkknöpfe	30

## **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	11
Zweierlei Mousse au chocolat mit Zwergorangen und Mangosorbet	10
<<Schwarzwald Marie>> Kirschorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen	10
Gefüllte Zwetschgen mit Zimtsabayon und Amarettoeis	12

Adlerdessertteller		18
Dessertbuffet ( ab 20 Personen )	pro Person	18

### **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 6
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

**Eiswürfel**

Pro Kg € 2,50

**Mitarbeiter**

Für unser qualifiziertes Küchen- und Servicepersonal berechnen wir € 40 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 November 2021