

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 € 2

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	14
Gartenkräutersalat mit Geroldsecker Schinken, Curry-Popcorn und Kresse	13
Kohlrabicarpaccio mit Orangensalat, Maccadamia-Nüssen und Kräutersalat	14
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas, Aiolisölze und Croutons	18
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelgitter	18
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsepraline, Kürbiskerne und kleinem Salat	16
Roulade vom Landhuhn mit Gänseleber, Feigenkonfit und kleinem Salat	22
Gänseleberterrinen mit Trockenfrüchtechutney, karamellisierter Brioche und kleinem Salat	28

Suppen	€
Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	7
Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	7
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	9
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	10
Kürbiscremesuppe mit knusprigem Freilandeier	11
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aiolisauce	15
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	16
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	15
Hummercremesuppe mit Estragon	18

Zwischengerichte (mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich)	€
Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	20
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen, Maccaroni und Kirschtomate	20
Seeteufel-Gamba-Spieß << Tom Kha Gai >> Mango und Sticky Rice	23
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	24
Schuttertäler Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	23
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	33
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	35

Hauptgerichte	€
Kalbsschulter geschmort mit Madeirasauce, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	25
Maispouardenbrüstchen in Morchelrahmsauce, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemüse	25
Schweinefilets mit Pilz-Kräuterfüllung, Sauce Bearnaise Gemüsetörtchen und Kartoffelgratin	25

Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersöße, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	27
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüseörtchen und Pomme Dauphine	28
Schulterstück vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	29
Barbarieentenbrust mit Gewürzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle	29
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemüseörtchen und Kartoffelblinis	31
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	31
Bürgermeisterstück US Beef <<low & slow>> mit Sauce Bearnaise, Gemüsebündchen und Rösti Torte	32
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin	34
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchis	34
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingörtchen und Quarkknöpfe	36
Dessert	€
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7
Zweierlei Sorbets mit Früchten	8
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Lemonensorbet	9
Walnuß-Krokanteis mit heißen Kirschen	9
Vanilleeispraline mit Himbeersorbet und Meringe	11
Ortenauer Beerenteller mit Grand Marnier-Schaum und weißem Kaffeeis	13
Zweierlei Mousse au chocolat mit Zwergorangen und Mangosorbet	12
<<Schwarzwald Marie>> Kirschorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen	12
Gefüllte Zwetschgen mit Zimtsabayon und Amarettoeis	14

Adlerdessertteller		22
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	pro Person	20

Käse **€**

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Trauben, Feigensenf sowie einer Brotauswahl	pro Person	13
--	------------	----

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	10
Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln	pro Person	10
Gulaschsuppe, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe	pro Person	8

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 Stretchhuse		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 Dezember 2022