



Hochzeitspauschalen

Feste feiern in unserem Haus



HOTEL | RESTAURANT | GASTHAUS

Reichenbacher Hauptstr. 18, 77933 Lahr-Reichenbach

Tel. 07821 906390

www.adler-lahr.de

Mail: adler@adler-lahr.de

Organisatorisches

Unsere Räumlichkeit

Adlersaal

Vorderer und hinterer Adlersaal für jeweils max. 40 Personen

Gesamter Adlersaal für max. 100 Personen

Da wir termingegenau für Sie 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.

Menükarten

Menükarten sind in den Paketen enthalten, wahlweise Din A5 oder Din A4 mit Adlerlogo und Einlegeblatt.

Tischplan

Gerne stellen wir Ihnen eine Holzstaffelei mit großem Tischplan zur Übersicht zur Verfügung.

Blumendekoration

Gerne kümmern wir uns um Ihren Blumenschmuck, Preis nach Absprache

Stornobedingungen:

Da wir für Sie termingegenau 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

Paket „Silber“

Winzersekt (Hausmarke)
Hausgemachtes Blätterteig- und Käsegebäck
Mineralwasser
Anti-Alkoholische Getränke (Cola, Fanta, Apfel- & Orangensaftschorle)
Heißgetränke (Kaffee, Espresso, Cappuccino)
Gepflegte Biere (Pils, Export, Hefeweizen)
Weiß- und Rotwein
Menü 3 Gang
Menükarten

€158 pro Erwachsenen

Paket „Gold“

Winzersekt (Hausmarke)
Hausgemachtes Blätterteig- und Käsegebäck
Fingerfood 2 Stück pro Person
Mineralwasser
Anti-Alkoholische Getränke (Cola, Fanta, Apfel- & Orangensaftschorle)
Heißgetränke (Kaffee, Espresso, Cappuccino)
Gepflegte Biere (Pils, Export, Hefeweizen)
Weiß- und Rotwein
Menü 3 Gang
Menükarten

€168 pro Erwachsenen

Paket „Platin“

Winzersekt (Hausmarke)
Hausgemachtes Blätterteig- und Käsegebäck
Fingerfood 3 Stück pro Person
Mineralwasser
Anti-Alkoholische Getränke (Cola, Fanta, Apfel- & Orangensaftschorle)
Heißgetränke (Kaffee, Espresso, Cappuccino)
Gepflegte Biere (Pils, Export, Hefeweizen)
Weiß und Rotwein
Digestif (aus unserer Bankettauswahl - eine Runde nach dem Essen)
Menü 4 Gang
Mitternachtssnack (aus unserer Bankettauswahl)
Menükarten

€188 pro Erwachsenen

Paket „Deluxe“

Winzersekt (Hausmarke)
Hausgemachtes Blätterteig- und Käsegebäck
Fingerfood 3 Stück pro Person
Mineralwasser
Anti-Alkoholische Getränke (Cola, Fanta, Apfel- & Orangenschaftschorle)
Heißgetränke (Kaffee, Espresso, Cappuccino)
Gepflegte Biere (Pils, Export, Hefeweizen)
Weiß- und Rotwein
Digestif (eine Runde nach dem Essen)
Cocktails und Longdrinks (aus unserer Bankettauswahl)
Menü 4 Gang
Mitternachtssnack (aus unserer Bankettauswahl)
Menükarten

€198 pro Erwachsenen

Kinder bis 12 Jahre

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein spezielles Kindermenü zusammen.

Anti-Alkoholische Getränke (Cola, Fanta, Apfel- & Orangensaftschorle)
Mineralwasser
Kindermenü

€ 42 pro Kind

Unsere Pauschalen gelten von 17.00 Uhr - 01.00 Uhr

Ab 01.00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag von 200€ pro angefangene Stunde und Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Aus folgender Speiseauswahl können Sie sich Ihr Hochzeitsmenü, zu Ihrem Wunschpaket zusammenstellen.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menüzusammenstellung.

Vegetarische, vegane Gerichte, sowie laktose- oder glutenfreie Speisen bieten wir Ihnen auf Wunsch an

Zum Aperitif

Hausgemachtes Blätterteig- und Käsegebäck

Fingerfood-Auswahl serviert auf Happyspoon und Minigläschen

Mini-Clubsandwich mit luftgetrocknetem Schinken, Rucola und Parmesan

Mini-Clubsandwich mit Gewürzlachs und Lemonencreme

Lachsroulade im Crêpeteig mit Kräutercreme

Kalte Karotten-Ingwersuppe

Schwarzwaldsushi mit Avocado

Camembertwürfel mit karamellisierten Walnüssen

Ziegenkäsepraline mit Sesam, Schnittlauch und Pumpernickel

Hähnchenspieß mit Mango und Sesam

Vorspeisen

Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen

Gourmetsalat mit gebratenen Gambas und Aioli
oder mit gebratenem Maispouardenbrüstchen und Croutons

Gartenkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Granatapfel und Curry-Popcorn

Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabi-Eis und Kartoffelchips

Suppen

Festtagssuppe mit Maultaschen, Flädle, Butterklößchen und Backerbsen

Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen

Kürbiscremesuppe mit knusprigem Freilandeis

Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß

Zwischengerichte (auch als Hauptgang möglich)

Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat

Seeteufel-Gamba-Spieß << Tom Kah Gai >> Mango und Sticky Rice

Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum

Schuttertäler Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck

Hauptgerichte

Kalbsschulter geschmort mit Madeirasoße, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle
Kroketten und Pommes Frites

Rehnüsschen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeerssoße, Rahmwirsing
und hausgemachte Butterspätzle

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüsetörtchen und Pomme Dauphine

Barbarie-Entenbrust mit Gewürzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle

Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle, Gemüse
und Kartoffelgratin

Dessert

Eisbombe << Fürst Pückler >> mit Feuerwerk (ab 20 Personen)

<< Schwarzwald Marie >> Kirschsorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum
und Schnapskirschen

Ortenauer Beerenteller mit Grand-Marnier-Schaum und weißem Kaffeeis

Crème brûlée mit Himbeersorbet und Salzkaramell

Mitternachtssnack zu später Stunde...

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Trauben, Feigensenf sowie einer
Brotauswahl

Unsere Wildbratwurst mit zweierlei Curry und roter Zwiebel

Im Chafing Dish serviert:

Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln

Gulaschsuppe, Zwiebelsuppe oder Kartoffelsuppe

Gerne dürfen Sie ausfolgender Wein- und Getränkeauswahl zu Ihrem jeweiligen Hochzeitspaket Ihre Wahl treffen.

Aperitif

Hausmarke
Oberkircher Rieslingsekt
Brut - Oberkircher Winzer - Oberkirch / Ortenau

Freistern - alkoholfrei -
Traubensecco - Oberkircher Winzer - Oberkirch / Ortenau

Unsere Weinmappe

Qualitätsweine in Liter - Flaschen

Weißwein - halbtrocken

Durbacher Plauelrain Riesling
Qualitätswein halbtrocken - Winzergenossenschaft Durbach / Ortenau

Weißwein - trocken

Weißburgunder
Qualitätswein trocken - Weingut Schloss Ortenberg / Ortenau

Durbacher Kochberg Grauburgunder
Qualitätswein trocken - Winzergenossenschaft Durbach / Ortenau

Spätburgunder Weißherbst - halbtrocken

Ihringer Fohrenberg Spätburgunder Weißherbst
Qualitätswein halbtrocken - Weingut Gerhard Karle / Kaiserstuhl

Spätburgunder Rosé - trocken

Ihringer Fohrenberg Spätburgunder Rosé
Qualitätswein trocken - Weingut Gerhard Karle / Kaiserstuhl

Rotwein - halbtrocken

Ihringer Fohrenberg Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein halbtrocken - Weingut Gerhard Karle / Kaiserstuhl

Rotwein - trocken

Ihringer Fohrenberg Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein trocken - Weingut Gerhard Karle / Kaiserstuhl

Für die Pakete Platin und Deluxe

Digestif & Spirituosen

Weingut Gerhard Karle

Williams Christbirne
Mirabellenwasser
Waldhimbeergeist
Zwetschgenwasser

Grappa

Po di Poli Morbida - Jacopo Poli

Ramazotti

Cocktails & Longdrinks

Mojito
Hugo
Aperol Sprizz
Wodka Bull (Absolut)
Whisky Cola
Gin Tonic (Monkey 47, Gordons London Dry Gin / Schweppes Tonic Water)

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema (alkoholfreier Caipirinha)
Alkoholfreier Hugo mit Tonic Water
Fruchtcocktail

