



## **Hochzeitspauschalen**

**Feste feiern in unserem Haus**



HOTEL | RESTAURANT | GASTHAUS

Reichenbacher Hauptstr. 18, 77933 Lahr-Reichenbach

Tel. 07821 906390

[www.adler-lahr.de](http://www.adler-lahr.de)

Mail: [adler@adler-lahr.de](mailto: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

### **Musik:**

Um den Frieden mit der Nachbarschaft zu bewahren müssen bei Veranstaltungen mit Musik ab 23 Uhr im Adlersaal sowie im Gasthaus die Fenster geschlossen bleiben. Die Musik darf bis 03:00 Uhr spielen.

### **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 danach werden Getränke nach Verzehr berechnet.**

Sie dürfen bei uns nach Herzenslust feiern.  
Für die Berechnung folgender Zuschläge bitten wir um Verständnis:

Bei Abend-Veranstaltungen berechnen wir einen Nachzuschlag pro angefangene Stunde.

- Ab 1 Uhr	€ 200
- Ab 2 Uhr	€ 300
- Ab 3 Uhr	€ 400
- Ab 4 Uhr	€ 500

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 Freilande

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 Preiselbeersoße, 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 Kaffeeseis

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 Plaelrain 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