

# 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**

## Stornobedingungen:

Da wir für Sie termingenau 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

	€
Käse und Blätterteiggebäck ( 3 Sorten pro Person )	3,50
Gesalzener Gugelhupf mit Speck, Schinken und Walnüssen ( für 6 - 8 Personen )	18
Mini - Quiche Lorraine mit Schinken und Lachs	Stück 1,50
Fenchelgrissini ( 3 Stück pro Person )	3

## Fingerfoodauswahl serviert auf Happyspoon, im Minigläschen und Co. Stück 2,50 €

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	8
Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen	12
Feldsalat mit pochiertem Freilandeier, Speck und Kracherle	16
Gartenkräutersalat mit Geroldsecker Schinken, Curry-Popcorn und Kresse	15
Kohlrabicarpaccio mit Orangensalat, Maccadamia-Nüssen und Kräutersalat	16
Gourmetsalat mit gebratenen Gambas, Aiolisöße und Croutons	19
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelgitter	20
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsepraline, Kürbiskerne und kleinem Salat	19
Roulade vom Landhuhn mit Gänseleber, Feigenkonfit und kleinem Salat	25
Gänseleberterriner mit Trockenfrüchtechutney, karamellisierter Brioche und kleinem Salat	31

<b>Suppen</b>	<b>€</b>
Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	8
Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	8
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	9
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	10
Kürbisc cremesuppe mit knusprigem Freilandeier	11
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aiolisauce	17
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	17
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	16
Hummercremesuppe mit Estragon	20

<b>Zwischengerichte ( mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich )</b>	<b>€</b>
Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	23
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen, Maccaroni und Kirschtomate	23
Seeteufel-Gamba-Spieß << Tom Kha Gai >> Mango und Sticky Rice	25
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	26
Schuttertäler Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	27
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	35
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	36

<b>Hauptgerichte</b>	<b>€</b>
Kalbsschulter geschmort mit Madeirasoße, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	26
Maispouardenbrüstchen in Morchelrahmsauce, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemüse	26
Schweinefilets mit Pilz-Kräuterfüllung, Sauce Bearnaise Gemüsetörtchen und Kartoffelgratin	26
Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersauce, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	29
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüsetörtchen und Pomme Dauphine	30
Schulterstück vom Iberico-Schwein mit glasierten Salatherzen, Maispolenta und Schweinepopcorn	31
Barbarieentenbrust mit Gewürzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle	33
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemüsetörtchen und Kartoffelblinis	35
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	34
Bürgermeisterstück US Beef <<low & slow>> mit Sauce Bearnaise, Gemüsebündchen und Rösti Torte	35
Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin	37
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchis	37
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingtörtchen und Quarkknöpfe	40

<b>Dessert</b>		<b>€</b>
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren		8
Zweierlei Sorbets mit Früchten		9
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Lemonensorbet		11
Walnuß-Krokanteis mit heißen Kirschen		11
Vanilleispraline mit Himbeersorbet und Meringe		12
Ortenauer Beerenteller mit Grand Marnier-Schaum und weißem Kaffeeis		14
Zweierlei Mousse au chocolat mit Zwergorangen und Mangosorbet		13
<<Schwarzwald Marie>> Kirschorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen		13
Gefüllte Zwetschgen mit Zimtsabayon und Amarettoeis		15
Adler-Dessertteller		23
Dessertbuffet ( ab 20 Personen )	pro Person	22

<b>Käse</b>		<b>€</b>
Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Trauben, Feigensenf und Brotauswahl	pro Person	14

## Kinder

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein spezielles Kindermenü zusammen.

<b>Mitternachtsimbiss</b>	<b>zu später Stunde....</b>	<b>€</b>
Unsere Wildbratwurst mit zweierlei Curry und roter Zwiebel	pro Person	11
Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln	pro Person	10
Gulaschsuppe, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe	pro Person	9

<b>Menükarten</b>		<b>€</b>
Menükarten gefaltet mit Adlerlogo und Einlegeblatt		
Format Din A5	Stück	2
Format Din A4	Stück	3
Namenskärtchen	Stück	1,50
Holzstaffelei mit großem Tischplan zur Übersicht	pauschal	10

### Blumendekoration

Gerne kümmern wir uns um Ihren Blumenschmuck, Preise nach Absprache

**Besteck pro Besteckteil** 0,80 €

---

**Gläser pro Glas** 0,80 €

---

**Porzellan pro Teil** 0,80 €

---

### Gläser - und Geschirrbruch

Geschirr und Glasbruch, der nicht durch unsere Mitarbeiter verursacht wurde  
sowie Fehlbestand:

Pro Glas	4
Pro Geschirrtteil	6
Pro Besteckteil	8

### Tischwäsche

Stuhlhussen weiss	Stück	9
Steh Tisch Stretchhussen weiss	Stück	10
Tischtücher rechteckig weiss mit gummierter Unterlage		25
Stoffservietten weiss gefaltet		3



<b><u>Mobiliar</u></b>		<b>€</b>
Bistro-Stehtisch rund mit weisser Stretchhülle		26
Silber – Punch-Bowl		10
Tische, Stühle sowie weiteres Mobiliar bieten wir Ihnen gerne individuell an.		
Mietküche	pauschal	350

<b><u>Eiswürfel</u></b>	pro Kg	2,50
-------------------------	--------	------

### **Mitarbeiter**

Für unser qualifiziertes Küchen- und Servicepersonal berechnen wir pro Stunde		46
---	--	----

### **Nachtzuschläge**

Sie dürfen mit uns nach Herzenslust feiern.

Haben Sie bitte Verständnis für einen Nachtzuschlag je angefangener Stunde und je Mitarbeiter:

ab 23:00 Uhr	30
ab 01:00 Uhr	50
ab 03:00 Uhr	80

### **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 2023