CATERING

Adler

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 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 3,50 €

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

Buffets bieten wir nicht an.

Stattdessen legen wir besonderen Wert auf eine stilvolle Präsentation der Speisen auf Tellern und überzeugen Sie gerne mit liebevoll angerichteten Menüs und persönlichem Service.

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	8
Bunter Salat mit Rohkost, gebratenen Pilzen und Nüssen	12
Feldsalat mit pochiertem Freilandei, 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, Aiolisoße und Croutons	19
Tatar vom Gewürzlachs mit Gurke, Wasabieis und Kartoffelgitter (Auch als vegetarische Variante mit Tomaten-Tatar möglich)	21
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsepraline, Kürbiskerne und kleinem Salat	19
Roulade vom Landhuhn mit Gänseleber, Feigenkonfit und kleinem Salat	25
Gänseleberterrine mit Trockenfrüchtechutney, karamellisierter Brioche und kleinem Salat	32

Suppen	**€**
Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich	8
Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	8
Gazpacho mit Garnelenspieß und Croutons	9
Kartoffelcremesuppe mit gebeizten Lachsstreifen	12
Kürbiscremesuppe mit knusprigem Freilandei	12
Adler-Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Aiolisoße	18
Petersilienwurzelcremesuppe mit Trüffel	18
Curry-Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß	16
Hummercremesuppe mit Estragon	20

Zwischengerichte (mit Aufpreis auch als Hauptgang möglich)	**€**
Zander auf der Haut gebraten mit Nudelrisotto und Rahmspinat	24
Minestrone vom Kabeljau mit Shiitakepilzen, Maccaroni und Kirschtomate	24
Seeteufel-Gamba-Spieß << Tom Kha Gai >> Mango und Sticky Rice	26
Heilbutt mit Tomatensugo, Ingwer und Basilikum	27
Elsässer Saibling gebraten auf Bohnen-Birnenragout und Speck	28
Seezunge mit Parmesankruste an Pfifferling-Spinatragout und Gnocchi	35
Hummer <<Bolognese>> mit hausgemachten Spaghettini	36

Hauptgerichte	**€**
Kalbsschulter geschmort mit Madeirasoße, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle Kroketten und Pommes Frites	29
Maispoulardenbrüstchen in Morchelrahmsoße, hausgemachte Butterspätzle und glasiertem Gemüse	29
Schweinefilets mit Pilz-Kräuterfüllung, Sauce Bearnaise Gemüsetörtchen und Kartoffelgratin	29
Rehnüßchen aus heimischer Jagd rosa gebraten mit Preiselbeersoße, Rahmwirsing und hausgemachten Butterspätzle	31
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen, Gemüsetörtchen und Pomme Dauphine	33
Barbarieentenbrust mit Gewürzlack gebraten, Feigenrotkohl und Maisküchle	34
Raz el Hanout Aubergine mit Granatapfel, Quinoa und Ziegenkäse (vegetarisch)	34
Kalbsfilet im Wirsingblatt gebacken mit Burgunderjus, Gemüsetörtchen und Kartoffelblinis	36
Roastbeef im Pfeffermantel mit geschmorten Rinderbäckchen glasiertem Gemüse und Serviettenknödel	36
Bürgermeisterstück US Beef <<low & slow>> mit Sauce Bearnaise, Gemüsebündchen und Rösti Torte	37

Kalbsfilet und Rinderfilet mit zweierlei Soßen, hausgemachte Butterspätzle Gemüse und Kartoffelgratin		39
Lammcarre mit sanfter Knoblauch-Kräuterkruste, mediterranem Gemüse und Gnocchis		39
Rehfilet aus heimischer Jagd mit Pilzkruste, Trockenfrüchtkompott, Wirsingtörtchen und Quarkknöpfle		42

Dessert

		€
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren		8
Zweierlei Sorbets mit Früchten		10
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurt-Lemonensorbet		12
Walnuss-Krokanteis mit heißen Kirschen		12
Vanilleeispraline mit Himbeersorbet und Meringe		13
Ortenauer Beerenteller mit Grand Marnier-Schaum und weißem Kaffeeeis		14
Zweierlei Mousse au chocolat mit Zwergorangen und Mangosorbet		15
<<Schwarzwald Marie>> Kirschsorbet mit Schokoladenbiskuit, Vanilleschaum und Schnapskirschen		14
Gefüllte Zwetschgen mit Zimtsabayon und Amarettoeis		16
Adler-Dessertteller		24
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	pro Person	24

Käse

		€
Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen, Trauben, Feigensenf und Brotauswahl	pro Person	15

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	11
Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln	pro Person	10
Gulaschsuppe, Zwiebelsuppe, Kartoffelsuppe	pro Person	9

Menükarten		**€**
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 Geschirrteil	6
Pro Besteckteil	8

Tischwäsche		**€**
Stuhlhussen weiss	Stück	9
Stehtisch Stretchhussen weiss	Stück	10
Tischtücher rechteckig weiss mit gummierter Unterlage		25
Stoffservietten weiss gefaltet		3

Mobiliar		**€**
Bistro-Stehtisch rund mit weisser Stretchhusse		26
Punch-Bowl		10

Tische, Stühle sowie weiteres Mobiliar bieten wir Ihnen gerne individuell an.

Mietküche (Kleingeräte) Strom und Wasseranschluss sowie hygienische Räumlichkeiten sind vom Veranstalter zu stellen.	pauschal	350

Eiswürfel	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 Oktober 2026