

Menüvorschläge

Frühling/ Sommer 2017



Menüvorschläge Frühling/ Sommer 2017

(Preise ab 12 Personen/Menüportionen/es gelten AGBs)

Menü 1

Menüpreis € 39,50

Knackige Blattsalate
mit Adlers Balsamicodressing, Parmesanspäne € 8,00

Feines Bärlauchsüppchen
mit pochiertem Landei € 6,50

Knusprige Maispouardenbrust
mit buntem Gemüse, hausgemachte Nudeln,
Rahmmorcheln € 22,50

Rhabarberragout
mit karamellisierten Topfenocken
und Erdbeersorbet € 8,00

Menü 2

Menüpreis € 49,90

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
im bunten Salatbett mit Aprikosenchutney € 10,00

Rinderkraftbrühe
mit Markklößen und Eierstich € 6,80

Rosa gebratenes Rehnüsschen
mit glasiertem Frühlingslauch
und feinen Karotten auf Wacholdersauce,
hausgemachte Spätzle € 27,50

Weißbier-Tiramisu
mit marinierten Erdbeeren, Mangosorbet € 10,00

Verschiedene Produkte sind nur saisonal aus der Region erhältlich,
gerne unterbreiten wir ihnen alternativen.

Menü 3
Fischmenü

Menüpreis € 49,00

Sülze von der geräucherten Schwarzwaldforelle mit Blattsalat und Meerrettichvinaigrette	€ 10,50
Brunnenkressesüppchen mit hausgebeiztem Lachs	€ 7,00
Zander knusprig gebraten mit Tuniberger Spargel, hausgemachte Bandnudeln, Orangen-Chilisauce	€ 25,50
Topfenmousse mit Schwarzwälder Beerengrütze	€ 8,00

Menü 4

Menüpreis € 37,00

Knackige Salate vom Markt in Himbeerdressing mit luftgetrocknetem Elztäler Schinken	€ 9,00
Medaillons aus der Schweinelende mit Knoblauch und Kräutern gebraten an würzigem Tomatensugo mit Zitronen-Kapernlinguini	€ 22,00
Waldmeister-Panna cotta mit marinierten Erdbeeren	€ 6,00

Menü 5

Menüpreis € 39,00

Fenchel-Orangensalat mit geröstetem Knoblauchbrot	€ 8,00
Feines Spargelcremesüppchen	€ 6,00
Geschmorte Kalbsschulter mit gebratenen Serviettenknödeln, dunkle Biersauce Brokkoli und Blumenkohl in Rahm	€ 19,00
Holunderblütenjoghurtmousse auf Erdbeercoulis mit Pfirsichsorbet	€ 8,00

Menü 6

Menüpreis € 61,00

Forchheimer grüner Spargel mit Tomatenvinaigrette und gehacktem Landei	€ 12,00
Bärlauchravioli in brauner Butter mit Parmesanspänen	€ 10,50
Medaillon aus der Rinderlende mit bunter Pfefferkruste, geschwenkten Kräuterkartoffeln, feine grüne Bohnen	€ 33,00
Crème brûlée mit buntem Beerensalat und Himbeersorbet	€ 9,00

Menü 7
Vegetarisches Menü

Menüpreis € 43,50

Feine Sülze von mediterranem Gemüse Kräutersauerrahm, knackiger Blattsalat	€ 10,50
Cremesüppchen vom Sellerie mit Birnenwürfeln und Haselnüssen	€ 6,50
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Frischkäse gefüllt in Salbeibutter geriebener Grana Padano oder Cremiges Risotto mit buntem Gemüse, lauwarmer Ziegenfrischkäse	€ 18,50
Ofenwarmer Topfenstrudel mit Vanillesauce und Heidelbeersorbet	€ 9,00

...und das Kleingedruckte

Vereinbarungen für Veranstaltungen

Die AGBs dienen Ihnen, sowie uns für einen reibungslosen und gelungenen Ablauf, so dass Sie und Ihre Gäste eine schöne Feier bei uns im Hotel Adler im Bärenatal genießen werden.

Optionsdaten: sind für beide Seiten bindend. Das Hotel behält es sich vor, nach Ablauf des Optionsdatums die reservierten Räume weiter zu vergeben.

Korkgeld für mitgebraten Weine /Sekte: Dies ist nur nach Absprache möglich. Dabei stellen wir ein Korkgeld pro 0,75l Flasche von 20,-€ incl. MwSt. in Rechnung.

Tischplan, Kerzen und Deko: Sicher finden wir die zu Ihrem Anlass passende Tischordnung. Ihren Tisch schmücken wir gratis mit Kerzen und Blumen aus unserer Hausdeko. Aus Sicherheitsgründen bitten wir Sie, auf Wunderkerzen oder Tischfeuerwerke im Raum zu verzichten. Sollte durch Ihr fahrlässiges Verhalten die Brandmeldeanlage die Feuerwehr rufen. Kostet dies je nach Einsatzgröße ca. 700,-€ diesen Betrag müssen wir Ihnen in Rechnung stellen. Schäden an Mobiliar, Einrichtung und Textilien werden Ihnen ebenfalls in Rechnung gestellt.

Personenzahl: Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Stornierung: Nach Bestätigung halten wir die Räumlichkeiten und Speisen für Sie bereit. Im Falle einer Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um schriftliche Mitteilung. Des Weiteren berechnen wir Ihnen folgende Kosten:

- Bis 4 Wochen vor Anlass = berechnen wir Ihnen keine Kosten
- Bis 2 Wochen vor Anlass = 50% des Arrangements
- Bis 1-6 Tage vor Anlass = 90% des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir die bestätigte Leistung x Personenzahl.

Rechnung: Können Sie von Ort bar oder mit EC-Karte bezahlen. Auch eine Überweisung des Rechnungsbetrages ist möglich. Die ausgezeichneten Preise sind inklusive Preise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Umsatzsteuer (MwSt.)

Kindermenüs

Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menü. Gerne können diese vor Ort aus unserer Kinderkarte aussuchen - oder sich einen „Krümelmonster“ wünschen.

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Montag 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr
Bitte beachten Sie unseren Ruhetagkalender auf unserer Internetseite.

Stand März 2017: Sie Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen der Bestätigung berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen. Nebenabreden und Änderungen bedürfen zu ihrer Gültigkeit der Schriftform. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Hotels.