



Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

Planen Sie eine Feier? Dann sind Sie hier genau richtig!

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine kleine Auswahl an
Menüvorschlägen und Bufetts.

Egal ob Familienfeiern, Geburtstagen, Hochzeiten, Firmenfeiern und und und..

Hier können Sie sich vorab schon einmal Appetit holen.

Mit einem persönlichen Termin vor Ort können Sie mit uns dann alles was Ihr Anliegen betrifft
besprechen.

Bitte beachten Sie dass einige Menüs saisonale Komponenten enthalten.

Viel Spaß beim durchstöbern.

Ihr Adlerteam

Herbst – Winter - Menü

Feldsalat an Walnuß-Preiselbeerdressing mit Speck und Kracherle

**

Maronencremesuppe

**

Hirschedelgulasch mit Preiselbeerbirne dazu Spätzle und Apfelrotkraut

oder

Zanderfilet an Chardonnaysauce mit Lauch – Pilz – Kartoffelgemüse

**

Nougatparfait an warmen Amerettokirschen

*45€

-

Herbst – Winter - Menü

Feiner Endiviensalat an Hausdressing mit mariniertem Hokkaido und Nüssen

**

Petersilienwurzelsuppe

**

Rinderfilet auf Trüffeltagliatelle an Parmesancreme und Prinzessbohnen

oder

Lachs an Safrancreme mit Zitronenrisotto und Rosenkohlblättern

**

Lebkuchenmousse mit Pflaume und Stollenkonfekt

*51€

Grillbuffet

**

Großes Salat- und Mediterranes Buffet der Saison

**

Lachs in Orangenmarinade
Rindersteaks in Kräutermarinade
Knoblauchgarnelen
Pute in Hausmarinade
Ziegenkäse vom Grill
Meersalzkartoffeln, Grillgemüse

**

Käsebrett, Früchte, Limettencreme

*63€

Tapas und Paella-buffet

**

Serrano, Champignones al jerez, Calamares mit Aioli
eingelegte Anchovis, Datteln im Speckmantel, Pimientos del Padrón, Manchego
marinierte Oliven

**

Paella mit Huhn und Chorizo

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

**

Mandelkuchen, spanischer Reispudding und Früchte

*55€/ Person

Frühling – Sommer – Menü

Bunter Salatteller

**

Karotten – Ingwersuppe

**

Rindersteak an Cafe de Parissauce mit Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

oder

Garnelen mediterran mit Gemüsepastasauce in Zitrusöl und Parmesan

**

Crème brûlée mit Pistazieneis

*43€

Frühling – Sommer – Menü

Vitello tonnato

**

Spargelcremesuppe mit Wan tan

**

Kalbsrückensteak an Morchelrahm mit Brokkoli und Kräutertagliatelle

oder

Zanderfilet auf Gemüsebeet an Safransauce mit cremigen Polenta

**

Beerenteller mit Fruchtsorbet

*49€

Gerne können wir ein individuelles Menü / Buffet mit Ihnen erstellen.

Bei jedem Menüvorschlag können einzelne Komponenten saisonal getauscht werden.

Für Veranstaltungen in unserer Eventscheune berechnen wir eine Servicepauschale von 5% des Gesamtpreises.

In unserer Eventscheune bieten wir ausschließlich Speisen in Buffetform an.

Wir möchten Sie darauf hinweisen das wir keine Getränkepauschalen anbieten.

Getränke jeder Art werden über unser Haus bezogen.

Kuchen und Torten besorgen wir sehr gerne für Sie. Gerne können Sie auch Torten und Kuchen selbst mitbringen. Wir berechnen pro Gast 2€ Kaffeegedeck.

***Preisangaben sind ohne Gewähr und können sich ggf. durch wirtschaftliche Einflüsse ändern. Wir Bitten um Verständnis.**