

Wir organisieren Ihnen Empfänge, Eröffnungen,
Stehpartys, Geburtstage, Hochzeitsfeiern,
Weihnachtsfeiern, Jubiläen uvm...



Party- & Catering-Service

Feste 🍷 Events 🍷 Feiern 🍷 Tagen



WIR VERWÖHNEN SIE GERNE!
MIK AEFMOHIFEN ZIF GEFKIEFI



HERZLICH WILLKOMMEN

Mit dieser Broschüre wollen wir Ihnen einen ersten Eindruck von unserem umfangreichen Angebot und unseren vielfältigen Möglichkeiten geben. Ihr perfektes Fest in ein unvergessliches Event voller Genuss zu verwandeln ist unsere größte Herzensangelegenheit. Egal ob Geburtstagsfeier, Firmenfest, Hochzeit oder Taufe – wir sorgen dafür, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und wunderbare Stunden erleben. Wir beraten Sie im Vorfeld ausführlich und zeigen Ihnen, wie wir Ihre Wünsche verwirklichen können – auch wenn sie noch so ausgefallen sind. Lehnen Sie sich zurück, wir kümmern uns um die Details!

Durch Individualität gewinnt jede Veranstaltung ihren eigenen und einzigartigen Charakter.

Inhaltsverzeichnis

Party- & Catering-Service – unsere Leistungen	3	Brunch-Bufferet	21
Unsere Räumlichkeiten	4	Feinschmecker Brunch	22
Aperitifs – Getränke – Bar	5	Diverse Vorspeisen	23
Brotaufstriche – Fingerfood und Canapés	6 - 7	Leckere Suppen / Bestes vom Allgäuer Rind	24
Flying Dinner	8	Feines vom Hähnchen und der Pute	24
Baguettes / Sandwiches • Brotzeit-Bufferet	9	Gerichte vom Allgäuer Vollmilchkalb	25
Kaltes Buffet „Antipasti“ • Kaltes Buffet „Italienisch“		Schwäbische Spezialitäten	25
Kaltes Buffet „Bayerisch“ • Kaltes Buffet „Adler“	10	Feines Wildbrett	25
Bayerisches Buffet I + II	11	Spezialitäten vom Allgäuer Landschwein & Lamm	25
Schwäbisches Buffet • Italienisches Buffet	12	Aus Fluss und Meer	26
Südtiroler Buffet • Österreichisches Buffet	13	Vegetarische + Vegane Hauptgänge	26
Asiatisch-Thailändisches Buffet	14	Der süße Genuss am Schluss	27
Mediterranes Buffet I + II	15	Vegane Desserts • Fruchtsorbets • Käseauswahl....	27
Adler Highlight's	16	Menüvorschläge	28
Spanisches / Portugiesisches Buffet	17	Mitternachtsimbiss	28
Grill-Bufferet • Bayerisches Grill-Bufferet	18	Rund um den Tisch – Deko – Künstler	29
Das Grill-Erlebnis	19	Equipment	30
Vegetarisches Buffet	20	Allgemeine Geschäftsbedingungen	31
Veganes Buffet	20		

Freuen Sie sich auf unsere, aus hochwertigen und naturbelassenen Produkten frisch zubereiteten Speisen und legen Sie das Wohl Ihrer Gäste vertrauensvoll in die Hände unserer erfahrenen Mitarbeiter.

Genießen Sie bei uns Bio-Spezialitäten von glücklichen Schweinen, Kälbern, Weiderindern, über Süßwasserfische bis hin zum besten Käse von HIER.



Einfach gut & gesund essen!
Die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte stehen im Vordergrund. Je nach Jahreszeit wird unser Speisenangebot ergänzt.

Regional. Saisonal. Original.



Unser Restaurant wurde im landesweiten Wettbewerb **„Ausgezeichnete Bayerische Küche“ mit der Höchstauszeichnung drei von drei Rauten ausgezeichnet.**

Mit qualifizierten freiwilligen Umweltleistungen hat sich der LANDGASTHOF ADLER



am Umwelt + Klimapakt Bayern beteiligt und erhält dafür als Dank und Anerkennung diese Urkunde.

Wir bieten kulinarische Highlights für jeden Anlass und Geschmack!

- Empfänge
- Eröffnungen
- Stehpartys
- Geburtstage
- Hochzeitsfeiern
- Weihnachtsfeiern
- Firmen-Events
- Jubiläen uvm.

je nach Wunsch als Buffet, mehrgängiges Menü, Fingerfood und Flying Buffet oder als Besonderheit „Live-Cooking“ bei Ihnen Zuhause.

Profitieren Sie von unserer Erfahrung!

- ✓ seit über 20 Jahren
- ✓ Top Qualität
- ✓ für jedes Budget
- ✓ stylische Konzepte
- ✓ Regional & Persönlich
- ✓ jährlich über 150 Veranstaltungen
- ✓ perfekte Organisation
- ✓ individuelle Cateringmenüs
- ✓ bis zu 1000 Personen oder auch mehr

Wir freuen uns mit Ihnen auf eine gemeinsame, erfolgreiche Veranstaltung.

Ihre Familie Schiefele mit Team

Unsere Räumlichkeiten

Ob Sie in unseren Räumlichkeiten, bei Ihnen Zuhause, in Ihrem Betrieb, oder in einem Zelt feiern möchten, wir liefern IHNEN perfekten Service.



Adlerstube
bis 38 Personen



Schlosstube
bis 32 Personen



Allgäustube
bis 27 Personen



Festsaal
von 40 bis 150 Personen
(abtrennbar nach Ihren Bedürfnissen)



Aperitifs – Getränke – Bar

SCHON EINE IDEE?

Wie weit sind Sie schon mit der Planung?

Wir zeigen Ihnen wie der Start in eine schöne Feier ablaufen könnte.

Für den Empfang

Klassischer Prosecco-Empfang

inkl. Orangensaft und Wasser in Karaffen

p.P. 5,90

Adler's gemischte Begrüßung

inkl. „Lillet Wild Berry“, Maracuja Spritz, Alm-Hugo (Alkoholfrei) je 0,1l

Pils & naturtrübes Radler 0,33l aus der Flasche, Wasser in Karaffen mit Salzstangen + Grissini

p.P. 7,90

Augustiner Bierfass zur Brotzeit oder einfach für zwischendurch (30l Fass)

199,00

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

• Holunderblütensirup mit Prosecco	0,1l	3,50
• Rosenblütensirup mit Prosecco	0,1l	3,50
• Landzünge Bio Bier im 0,1er Krügle	0,1l	3,50
• Mostbowl mit Vanille und Rieslingsekt	0,1l	3,50
• Aperol –Spritz	0,2l	4,50
• Lillet Berry	0,2l	4,50
• „Hugo“	0,2l	4,50
• Erdbeer –Rhabarber Bowl mit Rosmarin und Prosecco	0,1l	3,90
• Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,1l	3,50
• Alkoholfreier Almhugo	0,1l	3,50
(Holunder, Minze, Limette, Almdudler, Soda)		

...Aperitifs Flaschenweise ausgedient:

Prosecco del Veneto Frizzante IGT 0,75 l 17,90
spritzig, frisch, leicht und bekömmlich ist der Prosecco von Sacchetto

Riesling Sekt 0,75l 18,90
Weingut Pfaffmann, Pfalz 12,5% sehr feine Säure, dezente Frucht, leichte Mineralität, gute Balance und Harmonie, feine Perlage

Taittinger Champagner 0,75l 69,90
glänzendes Strohgelb mit goldenen Reflexen, feinste Perlung und zartes, anhaltendes sehr ausdrucksvolles, offenes Bouquet

Taittinger Champagner Rosé 0,75l 89,00
lebendiges Rosa, fast pink, feine, anhaltende Perlung Duft von frischen Erdbeeren und Himbeeren

BIER / WEIN UND MEHR.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl geeigneter Weine, Softdrinks, Bier und vielem mehr, um allen Wünschen gerecht zu werden. Auf Wunsch stellen wir gerne eine passende Auswahl an Getränken zusammen.

KAFFEE UND TEE.

Was wäre ein Frühstück ohne Kaffee oder England ohne Tee?

Lassen Sie sich von den herausragenden Aromen eines frischen Espresso bezaubern und entfliehen Sie dem Alltag. Eine klassische Kuchentafel im Freien bei Sonnenschein ist nach wie vor eine Bereicherung für jede Hochzeit und jeden Geburtstag

BARCATERING UND COCKTAILS.

Nach wie vor genießen Cocktails den Ruf des Außergewöhnlichen und Stilvollen.

Unser Personal mixt Ihnen Cocktails in einer Location Ihrer Wahl. Bei Geburtstagen, privaten Feiern oder Firmenveranstaltungen betreuen wir Sie gerne individuell um einen unvergesslichen Abend zu kreieren.

Longdrinks und Cocktails: pro Cocktail á 5,90

Vodka Lemon, Gin Tonic
Bacardi Cola und Whisky Cola

Tequila Sunrise

Pina Colada

Caipirinha

Cuba Libre

Sex on the Beach

Saisonaler Alkoholfreier Fruchtcocktail á 4,90



Brotaufstriche – Fingerfood und Canapés

Zum **Aperitif/Empfang** empfehlen wir **zwischen 3-5 Canapés pro Person.**

Als **Hauptgang** wählen Sie bitte zwischen **9-11 Canapés pro Person.**

Dazu empfehlen wir Ihnen noch verschiedene Brotsorten p.P. 1,10

Preis pro Stück Netto.
Mindestmenge 20 Stück je Sorte

BROTAUFSTRICHE.
werden z.B. vorab auf den Tischen eingestellt.

Brotaufstriche zur Auswahl...

- Mediterraner Brotaufstrich von getrockneten Tomaten, Kräutern, Schafskäse und Basilikum
- mit Frischkäse, Paprika und Thunfisch
- Gemüse, Olivenöl, Schmand und Knoblauch
- Tomate, Mozzarella, Kräuter und Limonenöl
- Apfel, Curry und Frischkäse
- Bayerischer Obazda mit Radieserl
- Räucherlachscreme mit Estragon
- Italienischer Obazda von Mascarpone, Camembert, Knoblauch & Frühlingslauch
- Tomaten-Oliven- Rosmarinbutter
- Rucola-Kräuterquark & Sonnenblumenkerne
- Mediterraner Gemüse-Aufstrich mit Kräutern, Frischkäse und Oliven

Baguette, Chiabatta und Bauernbrot p. P. 3,40

MINISALADS.
Kleine Salate mit leckeren Toppings zum aus-der-Hand-Essen.

- Bunter Salat mit Kirschtomaten & Sprossen 3,40
- Ruccola & Tomate & Mozzarella 3,40
- Romana & Chicken & Parmesan 3,40
- Lollo Rosso & Thunfisch & Oliven 3,40
- Krautsalat & Paprika & Fleischküchle 3,40
- Italienischer Nudelsalat 3,40
- Griechischer Salat & Schafskäse 3,40
- Gebratene Antipasti mit Basilikumpesto 3,40
- Lollo Rosso & Parmaschinken & Melone 3,40

CROSTINIS.
Köstliche Zutaten auf gerösteten Baguettescheiben angerichtet und fein dekoriert.

- Aubergine-Tomaten-Sugo 2,70
- Mozzarella & Tomate & Basilikum 2,70
- Olivenpaste mit Chili und Tomaten 2,70
- Poulardenstreifen & Ratatouille 2,95
- Chorizo & Tomaten- Oliven-Sugo 2,95
- Lachstatar & Wasabi-Sesamcrème 3,30
- Shrimps & Cocktailsauce 3,50
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich 3,30
- Ziegenfrischkäse und Tomatenmarmelade 2,95
- Mini Kalbsschnitzel 3,80

GEFÜLLTE WRAPS.
Leckere Zutaten gerollt in Weizentortillas und mundgerecht zugeschnitten.

- Tomate & Rucola 2,95
- Ricottacrème & Salat & Brunnenkresse 2,95
- Truthahnbrust & Salat & Sweet-Chili-Sauce 3,00
- Gegrillter Kalbsrücken & Thunfischcrème 3,90
- Parmaschinken & Mozzarella & Basilikumpesto 2,95
- Parmaschinken & Rucola & Tomatenpesto 2,95
- Thunfisch & rote Zwiebeln & Salat 2,95
- Räucherlachs & Porree & Schmand 3,30
- Krabbenfleisch mit Zitronen-Crème-fraîche und Gurkenwürfelchen 4,90
- Matjes „Hausfrauen Art“ mit Gurke, Zwiebel & Apfel 2,95
- Räucherlachs mit Tessiner Feigensauce 3,30
- Gebratenes mediterranes Gemüse 2,95



Fingerfood und Canapés

SATAYSPIESSE.
Exotische Häppchen am Bambusspieß gegrillt.

- Antipasti 2,80
- Hackfleischbällchen & Tomatensalsa 2,95
- Chicken & Erdnussauce 2,95
- Chicken & Kräuterquark 2,95
- Lachs & Orangenpfeffer 3,30
- Garnele & Ananas 3,60
- Rindfleischspieße mit Erdnussauce 3,10
- Gebratene Hähnchenbrust mit Ananas 2,95
- Asiatisch marinierte Gambas mit Ingwer, Soja-, Chilisauce und Knoblauch 3,95
- Orientalische Fleischbällchen mit pikantem Dip 2,95

CANAPÉS.
Klassisch und altbewährt, aber immer wieder gerne serviert und gegessen.

- Mailänder Salami & Balsamicozwiebeln 2,95
- Kochschinken & Cornichons 2,95
- Räucherlachs & Dillsenf-Dip 3,20
- Roastbeef & Remoulade 3,20
- Räucherforelle & Sahnemeerrettich 3,20
- Scampi in Orangenöl und Kräutern gebraten 3,80
- Hummermedaillons mit Limonen-Crème-fraîche (ab 25 Stück) 6,90
- Marinierte Gambas in Basilikumpesto 3,80
- Französischer Tortenbrie mit glacierten Birnen 2,95
- Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeer-Marmelade 3,80
- Entenlebermousse mit Portweingelee 4,95
- Wachtelgalantine mit Kartoffel-Mangochutney 3,40
- Roulade v. d. Hähnchenbrust m. Kartoffel-Pesto-Salat 2,95
- Lachs-Zander-Roulade mit Dillcreme 3,30
- Mini-Fleischpflanzerl mit Senf-Dip 2,95
- Diverse Wurstsorten mit Garnitur 2,90
- Roastbeef & Bergkäse & Meerrettich 3,20
- Vitello Tonato -Kalbsrücken & Tunfischcrème 3,20
- Räucherlachs & Salat & Apfel-Meerrettich-Salat 3,20
- Parmaschinken mit frischer Feige 2,95
- Klassischer Geflügelcocktail 3,40

MINI TRAMEZZINI.
Italienische Weißbrot-Dreiecke auf drei Etagen mit Spießchen serviert.

- Blattspinat & Schafskäse 2,95
- Tomate & Mozzarella & Basilikumpesto 2,95
- Truthahnbrust & Salat & Mango-Chutney 3,20
- Parmaschinken & Rucola & Tomaten-Pesto 2,95

SCHNITTCHEN.
Hälften von knusprigen Party-Semmeln mit frischen Toppings und liebevoll garniert.

- Camembert & Feigensenf 2,95
- Emmentaler & Traube & Walnuss 2,95
- Mailänder Salami & Balsamicozwiebeln 2,95
- Kochschinken & Cornichons 2,95
- Räucherlachs & Dillsenfcrème 3,50
- Roastbeef & Remoulade 3,50
- Räucherforelle & Sahnemeerrettich 3,50
- Verschiedene Wurstsorten mit Garnitur 2,95
- Verschiedene Salamisorten mit Garnitur 2,95
- Butterbreze 1,90

RUSTIKALE SCHNITTEN.
Herzhaftes Allgäuer Bauernbrot mit besten Zutaten belegt.

- Griebenschmalz & Kresse 2,95
- Räucherspeck & Meerrettich 2,95
- Schnittlauch & Frischkäse 2,95
- Schweinebraten & Radieschen 2,95
- Fleischküchle & Cornichons 2,95
- Obatzda & Zwiebelringe 2,95
- Allgäuer Bergkäse & Trauben 2,95

DESSERTS.
Köstliche kleine Versuchungen zum gelungenen Abschluss inklusive Gläschen.

- Crème brûlée 3,80
- Mousse au Chocolat dunkel oder weiß 3,80
- Klassische Tiramisu 3,80
- Amarettinimousse 3,80
- Panna Cotta mit Erdbeermark 3,80
- Obstsalat mit Krokant 3,80
- Mascarpone-Crème mit Mangomark 3,80

Baguettes / Sandwiches

belegt mit

- Schnitzel „Wiener Art“ mit Sauce Tatar
- Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
- Entenbrust, Salat und Preiselbeersauce
- Hähnchenbrust, Salat und Ananas
- Thunfisch, Salat und Tomate
- Mozzarella, Tomate, Basilikum und Salat
- Seranoschinken, Salat und Melone
- Shrimps, Salat und Cocktailsauce
- Gebratener Putenbrust, Salat und Meerrettichmayonnaise
- Schinken, Käse, Ei und Salat
- Gebratener Putenbrust, Speck und Salat
- Räucherlachs, Salat und Sahnemeerrettich

Pro Sorte: 4,50 Netto



Brotzeit-Buffer

Vorspeisen & Salate

Bauernbrot, Partybrötchen, Butter & Griebenschmalz

- Tomatensalat mit Basilikum
- Gurkensalat mit Dill
- Gezupfte Blattsalate mit „Adler“-Hausdressing
- Gesalzener Radi
- Bayerischer Wurstsalat
- Kalter Braten mit Remouladensauce
- Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich
- Weißer- und Roter Preßack mit Zwiebeln
- Allgäuer Geräuchertes mit Essiggurken und Kren
- Zarte Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Äpfel und Gurken

Warme Hauptgerichte

- Fleischpflanzerl mit grobem Senf
- Rostbratwürstl auf Faßsauerkraut
- Brathendlhaxerl mit pikanter Marinade
- Ofenwarmer Leberkäs
- Allgäuer Käsespätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln
- Gebackene Schnitzelchen von Schwein und Pute
- Weißwürste mit süßem Senf

Beilagen

- Spätzle, lauwarmer bayerischer Kartoffelsalat
- Kartoffelpüree, Marktgemüse der Saison

Desserts & Käse

- Obazda, Käse vom Brett mit Radieserl und süßen Trauben
- Saurer Limburger mit Schnittlauch, frischer Obstsalat
- Buttermilchterriner, Schokoladencreme

Unsere Preise:

Vorspeisen (6 Vorspeisen zur Wahl)
Hauptgänge (3 Gerichte zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts & Käse (3 zur Wahl)

Pro Person: 27,00 Netto
(Buffet ab 20 Personen)



Flying Dinner

Das „fliegende“ Buffet bringt Variationen von kleinen Köstlichkeiten, bereits portioniert in Gläsern, Schälchen oder auf Löffeln direkt zum Gast.
Unser Tipp: 6-7 Gänge plus Dessert

Vorspeisen

- Lachstatar in Limonenjoghurt & Avocado
- Flusskrebsschwänze in Cocktaildressing
- Roastbeefscheiben mit Sommertrüffelremoulade
- Essenz vom Perlhuhn mit Pistazienklößchen
- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Meeresfrüchtesalat mit Pesto
- Vitello Tonnato in feiner Thunfisch-Kapernsauce
- Cappuccino vom Hokkaidokürbis
- Schaumsüppchen von der Brunnenkresse
- Mariniertes Flusskrebscocktail auf Blattsalate
- Carpaccio von der geräucherten Entenbrust auf Feldsalat
- Gebratene Antipasti in Kräuter-Balsamico-Marinade
- Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Pesto
- Melone mit San Daniele Schinken und Rucolasalat
- Karamellierter Spargelsalat mit Parmaschinken
- Wildterriner mit Cranberry-Chutney und Apfel-Selleriesalat
- Geräucherte Garnelen auf Balsamico-Linsensalat

Hauptgerichte

- Zarter Rinderbraten in Schmorgemüsesauce und Mini-Brezeln-Knödel
- Gebackene Schnitzelstreifen vom Landschwein mit Kartoffel-Gurkensalat
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Pestonudeln und Kirschtomate
- Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Basmatireis
- Zartes Rehragout mit Kräuterspätzle und Preiselbeeren
- Thai-Curry mit Hähnchen und Asia-Gemüse und Sprossen
- Tempuragarnelenspieße auf asiatischem Gemüsesalat
- Geflügel - Satéspeße auf gebratenem Gemüse
- Gebratene Garnelen auf Glasnudelsalat
- Chorizospieße in Gazpacho
- Saltimbocca vom Loup de Mer auf Spinatrisotto

- Glacierter Spitzkohl mit Spanferkel und Starkbiersoße
- Kalbsbäckchen in Rotweinsauce und Kartoffelpüree
- Zartes Lammfilet mit Kräuteraromaten auf Ratatouille
- Poulardenbrustscheiben auf Tomaten-Zuckerschotengemüse und Trüffelsoße
- Rindertafelspitz in Schnittlauch Sauce und Kartoffelragout
- Schweinekrustenbraten auf Semmelknödel-Gröstel und Dunkelbiersauce
- Involtini von der Hähnchenbrust mit Brokkoli
- Glasierte Hähnchenbrust auf Orangen-Fenchelsalat
- Zarte Kalbsmedaillons mit gebräunten Serviettenknödeln
- Lachsforellenfilet auf sommerlichem Grillgemüse
- Gegrilltes Zanderfilet auf Gemüse-Balsamicolinsen und Kartoffelstroh

Der süße Genuss zum Schluss

- Espresso-Mascarponecreme
- Himbeer-Tiramisu mit Mandelsplitter
- Frischer Obstsalat mit Maraschino
- Crème brûlée
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Holunderblütenmousse mit marinierten Beeren

Pro Person 5,95 / pro Gang
(Flying Dinner ab 30 Personen)



Kaltes Buffet „Antipasti“

Ciabatta, Baguette, Bauernbrot
Mediterraner Brotaufstrich von Oliven, getrockneten
Tomaten & Kräutern

- Melonen-Caprese mit Pesto
- Eingelegte Zucchini mit Olivenöl, Orange und Basilikum
- Gebratene bunte Paprika & Champignons mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch
- Karottensalat mit Orangen und gerösteten Pinienkernen
- „Sommer-Salat il Gusto“ mit Mozzarella, Tomaten, Oliven & Basilikum
- Parmaschinken mit gebratenen Balsamico-Feigen und Mozzarella
- Gefüllte Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten, Sonnenblumenkernen & Parmesan
- Garnelenspieß in Kräutern und Knoblauch gebraten

Preis p. P. 22,00



Kaltes Buffet „Bayerisch“

Bauernbrot, Baguette, Griebenschmalz, Butter

- Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
- Allgäuer Wurst-Schinkenplatte
- Fleischpflanzerl mit grobem Senf
- Backhendl in Tomaten-Honig- Marinade
- Gebackene kleine Schnitzel „Wiener Art“ mit Remouladensauce

Salate

- Kartoffel- Gurkensalat
- Bayerischer Nudelsalat mit Fleischwurst, Essigurke und Bergkäse
- Krautsalat mit Speckkrusteln

Preis p. P. 19,90

Kaltes Buffet „Italienisch“

Bauernbrot, Chiabatta, Butter
Mediterraner Brotaufstrich von Oliven, getrockneten
Tomaten & Kräutern

- Räucherlachs in Honig-Senf-Dillsauce
- Vitello tonnato mit leichter Thunfischsauce
- Gefüllte Auberginenröllchen mit eingelegtem Schafskäse
- Gefüllte Hähnchenbrustrolade mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Italienische Wurst und Salamiplatte

Salate

- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Antipastisalat in Balsamico-Marinade
- Italienischer Nudelsalat mit Rucola, Tomaten, Oliven und Mozzarella

Preis p. P. 22,90

Kaltes Buffet „Adler“

Bauernbrot, Baguette, Butter
Feiner Gemüse-Frischkäseaufstrich mit Kräutern und
Avocado

- Orangen-Fenchelsalat mit gebratenem Garnelenspieß
- Rosa gebratene Roastbeefröllchen mit Sc. Tatar
- Lachs-Waldpilzroulade mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- Gebratene Hähnchenbrust mit Kartoffel-Mango-Chutney
- Gemischte Wurst und Käseplatte

Salate

- Tomatensalat mit Basilikum
- Schafskäse-Olivensalat mit saurem Semmelknödel und Kräutern
- Mariniertes Gemüse mit Kräutern und Balsam

Preis p. P. 22,90



Bayerisches Buffet I

Vorspeisen & Salate

Bauernbrot mit Kümmel, Partybrötchen
würziger Kräuterquark, Butter

- Lauwarmer Knödelsalat mit Schnittlauchvinaigrette
- Schwarzgeräuchertes mit Gurken
- Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne
- Würziger Krautsalat mit Speck
- Frische Blattsalate vom Markt mit „Adler“ Hausdressing

Warme Hauptgerichte

- Ofenfrischer Krustenbraten in Dunkelbiersauce
- Gebratenes Zanderfilet auf geschmortem Wurzelgemüse

Beilagen

- Kartoffelknödel, Spätzle, Semmelknödel, Kartoffel-Gurkensalat
- Marktgemüse der Saison, Apfel-Blaukraut, Bayerischkraut

Desserts & Käse

- Bayerisch Creme, frischer Obstsalat
- Käse vom Brett mit Radieserl und Trauben

Unsere Preise:

Vorspeisen (komplett)
Hauptgänge (komplett)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts & Käse (komplett)

Pro Person: 33,50 Netto
(Buffet ab 20 Personen)



Bayerisches Buffet II

Deftige bayerische Schmankerln und herzhaft
Klassiker, niveauvoll und ansprechend präsentiert.

Vorspeisen & Salate

Bauernbrot mit Kümmel, Partybrötchen
Obazda

- Feldsalat mit Speckkrusteln
- Gesalzener Rettich
- Marinierte Ochsenbrust in Kräutervinaigrette
- Bayerischer Kartoffel-Radieschen-Salat
- Fleischpflanzerl mit grobem Senf
- Backhendl in Tomaten-Honig-Marinade

Warme Hauptgerichte

- Knuspriger Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce
- Geschmorter Rinderbraten
- Filet vom Heimertinger Bachsaibling

Beilagen

- Kartoffelknödel, Semmelknödel
- Bayerischkraut, Marktgemüse, Petersilienkartoffeln

Desserts

- Weißbier-Tiramisu
- Frischer Obstsalat
- Grießflammerie mit Rumrosinen
- Feiner Apfelstrudel mit Mandeln und Vanille-Marzipansauce

Unsere Preise:

Vorspeisen (komplett)
Hauptgänge (komplett)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts (3 zur Wahl)

Pro Person: 34,80 Netto
(Buffet ab 20 Personen)



Schwäbisches Buffet

Bestes aus unserer Heimat in zeitgemäßer Interpretation raffiniert zubereitet.

Vorspeisen & Salate

Bauernbrot, Partygebäck, hausgemachtes Griebenschmalz & Butter

- Gesalzener Rettich
- Hausgemachte Bratensülze
- Platte mit rohem und gekochtem Schinken
- Krautsalat mit gerösteten Speckstreifen
- Gemischte Blattsalate der Saison mit „Adler“ Hausdressing
- Maultaschen Carpaccio mit Schnittlauchvinaigrette und Radieserl

Warme Hauptgerichte

- Sauerbraten
- Saure Linsen mit Saitenwürstle
- Krautkrapfen mit Bratensauce
- Krautschupfnudeln mit Ripple
- Ofenfrischer Leberkäse
- Schweinebraten in Dunkelbiersauce
- Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln
- Abgeschmolzene Maultäschle mit Zwiebelschmelze
- Gefülltes Schweinefilet in Champignonrahmsoße

Beilagen

Spätzle, Semmelknödel, Schupfnudeln, Kartoffelsalat, Brezenknödel, Marktgemüse der Saison, Speckbohnen

Desserts & Käse

- Schwäbische Apfelroulade an Vanillesauce
- Quarkmousse mit Vanille
- Käse vom Brett mit Radieserl und Trauben

Unsere Preise:

Vorspeisen (komplett)
Hauptgänge (3 Gerichte zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts & Käse (komplett)

Pro Person: 34,80 Netto
(Buffet ab 20 Personen)

Italienisches Buffet

Vorspeisen & Salate

Olivenciabatta, Butter, Mediterraner Brotaufstrich von Oliven, getrockneten Tomaten & Kräutern

- Melone mit Parmaschinken
- Marinierte Pilze & Oliven
- Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
- Antipastisalat in Balsamico-Marinade
- Vitello tonnato mit leichter Thunfischsauce
- Gefüllte Auberginenröllchen mit eingelegtem Schafskäse
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Balsamicomarinade
- Spaghettinialat mit eingelegten Meeresfrüchten
- Gezupfte Blattsalate mit „Adler“-Hausdressing
- Mailänder Nudelsalat mit Salami, Schinken & Gartenkräutern

Warme Hauptgerichte

- Piccata von der Putenbrust
- In Kräutern gebratene Lammkeule
- Kalbsinvoltni (Rouladen)
- Saltimbocca von der Maishähnchenbrust
- Spanferkelbraten „Florentiner Art“ mit Spinat und Mozzarella gefüllt
- Gebratenes Doradenfilet
- Lasagne von Lachs und Zander mit Kräutern und Parmesan

Beilagen

In Olivenöl und Kräutern gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, Tagliatelle, Penne, Risotto, Reis, gebratene Polentaschnitten

Desserts & Käse

- Erdbeer-Mascarponecreme, Stracciatellacreme, Tiramisu, Cappucinomousse, Panna Cotta
- Italienisches Käsebrett mit Trauben und Birnen

Unsere Preise:

Vorspeisen (6 zur Wahl)
Hauptgänge (3 zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts & Käse (3 zur Wahl)

Pro Person: 36,80 Netto
(Buffet ab 20 Personen)



Südtiroler Buffet

Vorspeisen & Salate

Gemischtes Brotkörberl mit feiner Kräutercreme

- Südtiroler Speck dünn aufgeschnitten
- Nudelsalat mit Äpfeln und Lauch
- Mozzarella-Kirschtomatensalat mit Basilikum
- Kartoffel-Radiesersalat
- Gebratene Speckknödelscheiben auf Krautsalat mit Gselchtis (geräuchertes Rindfleisch)

Warme Hauptgerichte

- Hähnchenbrust im Räucherspeckmantel
- Wildedelgulasch vom Reh und Hirsch mit Preiselbeeren
- Rinderlendenmedaillons mit Kräutersenfkruste überbacken an Lagrein-Rotweinsauce
- Tiroler Bauerngröstel mit Bratenfleisch, Kartoffel, Speck, Zwiebel, Essiggurken und Ei
- Panierte Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren
- Perlhuhnbrust mit sautierten Weintraubenhälften
- Frische Forellenfilets in der Haselnusskruste
- „Tiroler Käse Steak“ Überbackenes Schweinekotelett
- Kartoffelgulasch mit Kaminwurzn
- Tiroler Berglammbraten in Kräutersauce
- Geschmorte Ochsenschulter
- Gesurtes Schweinernes mit Kraut
- Käsepressknödel auf Speckkrautsalat

Beilagen

Spinatspätzle, Röstkartoffel, Kaspressknödel, Kartoffelpüree, Kartoffelspätzle, Speckknödel, gratinierte Kartoffeln

Desserts

- Marillknödel mit Vanillesoße
- Feine Blaubeercreme
- Mohnschupfnudeln mit Zimtzucker
- Marillenpalatschinken mit Pralinensoße
- Gebackener Topfenknödel mit Zimtbrösel
- Apfelstrudel im Blätterteig mit Vanillesauce

Unsere Preise:

Vorspeisen (komplett)
Hauptgänge (3 zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts (3 zur Wahl)

Pro Person: 36,80 Netto
(Buffet ab 20 Personen)

Österreichisches Buffet

Vorspeisen & Salate

Bauernbrot, Partybrötchen, Butter

- Tafelspitzsülze mit Radieserl
- Geräuchertes Forellenfilet mit Kren
- Eingelegter Schafskäse mit Paprikafilets
- Marinierte Ochsenbrust in Kürbiskernvinaigrette
- Paradeiser (Tomate) mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
- Vogelsalat und gezupfte Blattsalate mit Kräuter dressing

Warme Hauptgerichte

- Tiroler Gröstl
- Kleine Wiener Schnitzel
- Krautfleisch (Szegediner Gulasch)
- Marinierte Backhuhnstücke von Brust und Keule
- Fiakergulasch mit Eier, Wiener Würstl, Essiggurke
- Gebratene Bachforellenfilets in Kräutervinaigrette
- Gekochtes Schulterschmelzer oder Tafelspitz mit Krensaucen

Beilagen

Knödel, Petersilienkartoffeln, Erdäpfelpüree
Marktgemüse der Saison
Grammelknödel auf Specksauerkraut (Knödel mit Grieben)

Desserts & Käse

- Topfen-Palatschinken mit eingelegten Rosinen
- Kirschstrudel mit Vanillesauce
- Marillknödel mit Zwetschgenröster
- Käse vom Brett mit Radieserl und Trauben

Unsere Preise:

Vorspeisen (komplett)
Hauptgänge (3 Gerichte zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts & Käse (3 zur Wahl)

Pro Person: 36,80 Netto
(Buffet ab 20 Personen)

Asiatisch-Thaiändisches Buffet

Lassen Sie Ihren Gaumen von der Küche Asiens mit ihren exotischen Gewürzen verzaubern.

Vorspeisen

Brotkorb & Avocadocreme mit frischen Tomaten

- Gebratene Black Tiger Garnelen mit Chili Dip
- Hausgemachte Wantan mit Hähnchenfüllung
- Gemüsesalat mit Erdnuss-Kokosmilchsauce
- Papayasalat „scharf“ mit Tomaten und Limetten
- Thunfischcarpaccio in Limonen-Chili-Marinade
- Glasnudelsalat mit Sprossen, Hühnchenstreifen und süß-saurem Dressing
- Tomaten-Avocadosalat mit Lauchzwiebeln, Palmherzen und Cashewkernen

Suppen

- Asiatische Hühnersuppe mit Nudeln, Hühnchen, Glasnudeln, Frühlingslauch
- Hummerkrabbensuppe mit Gemüse, Kokosmilch, Austernpilze und Zitronengras

Warme Speisen

- Grünes Thaicurry mit Hähnchenbrust, Bambus, Babymais und Paprika
- Tandoori vom Schweinefilet
- Lachs-Medaillons in Limonen-Ingwer-Marinade auf Asiagemüse
- Aromatisches Lammcurry mit Frühlingszwiebel, Auberginen und Cashewnüssen
- Rotes Thai-Curry mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Sprossen und knackigem Gemüse
- Grünes Curry „Phuket Style“ vom Schwein und Rind mit Bambussprossen und Spiegelei
- Kurz gebratene Eiernudeln süß-sauer mit Meeresfrüchte und Sprossen
- Gegrillter Garnelenspieß auf Wok-Gemüse und gebratenen Austernpilzen
- Schwertfischsteak auf knackigem Thai-Gemüse
- Ente in grüner Kokos-Currysoße mit Bambussprossen, Auberginen, Paprika und Koriander

Beilagen

Basmati-Reis, Ananasreis, Mandelreis, gebratene Eiernudeln, gebackene Reisbällchen

Dessert

- Frischer exotischer Obstsalat mit Papaya und Lychee
- Kokosmousse mit Mangomark
- Erfrischende Passionsfruchtcreme
- In Mandelblättchen gebackene Banane mit Mango-Sesamsauce

Unsere Preise:

Vorspeisen (5 zur Wahl)
Suppe (1 zur Wahl oder 1 Vorspeise zusätzlich)
Hauptgänge (3 Gerichte zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts (3 zur Wahl)

Pro Person: 42,90 Netto
(Buffet ab 35 Personen)



Mediterranes Buffet I

Der Duft von Rosmarin, Zitronen, Lavendelblüten...
Ein Fest der Sinne rund um das Mittelmeer...

Vorspeisen/Salate

Ciabatta mit Tomaten-Olivenbutter

- Rigatoni mit Shrimps
- Gemischte Antipasti
- Parmaschinken mit Melone
- Pollo Tonnato – Zarte Scheiben vom Hähnchen in Thunfisch-Kapern Sauce
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum-Pesto
- Bunte Blattsalate vom Markt mit „Adler-Hausdressing“
- Italienischer Spaghettisalat mit Rucola, Kirschtomaten und Lachsstreifen
- Orangen-Fenchel-Salat mit gebratenen Gambas

Hauptgerichte

- Saltimbocca von der Hähnchenbrust
- Piccata vom Schweinefilet
- Geschnitztes vom Lamm
- Gegrillte Dorade mit Kräutern und Knoblauch
- Rosa gebratener Rinderrücken mit Rotweinjus

Beilagen

Kartoffelgratin, Basilikum-Tagliatelle
Brokkoli mit Tomaten und Knoblauch
Toskanisches Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Gemüse-Gratin

Desserts & Käse

- Frischer Obstsalat
- Cantuccini-Erdbeercreme
- Apfel-Tiramisu mit Vanille
- Panna Cotta mit Rosmarin
- Gefüllter Pfirsich mit Amarettini-Mousse
- Italienische Käseauswahl mit Feigensenf
- Mascarpone-Vanillecreme mit Maraschino-Kirschen

Unsere Preise:

Vorspeisen (6 zur Wahl)
Hauptgänge (3 zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts & Käse (3 zur Wahl)

Pro Person: 36,90 Netto
(Buffet ab 20 Personen)

Mediterranes Buffet II

Vorspeisen/Salate

Baguette

Mediterraner Gemüse-Aufstrich mit Kräutern und Oliven

- Basilikum-Rucolasalat mit Erdbeeren, Pecorino und Balsamico-Vinaigrette
- Italienisches Antipastigemüse in Kräuter-Olivenöl mariniert
- Panzanella – Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Oliven, Rucola und Olivenöl
- Vitello Tonnato – Zarte Scheiben vom Kalb in Thunfisch-Kapern Sauce
- Roastbeefröllchen rosa gebraten
- Marinierte Paprikaschoten in Sherry & Knobli

Hauptgerichte

- Involtini – feine Kalbs-Röllchen mit Parmaschinken & Salbei
- Lachsfilet auf Fenchel-Lauchgemüse und Estragonsauce
- Lasagne „Verdure“ (vegetarisch) mit Zucchini, Auberginen, frischen Tomaten mit Grana Padano überbacken
- Pollo „Espagnol“ gegrillte Rosmarinhähnchenkeulen
- „Brasato“ toskanischer Rinderbraten in Rotwein und Kräutern geschmort
- Gefülltes Schweinefilet mit San Daniele-Schinken & Parmesan

Beilagen

Kartoffelgratin „italienisch“ mit Kräutern und getrockneten Tomaten,
Basilikum-Tagliatelle, toskanisches Grillgemüse
Thymiankartoffeln, mediterranes Gemüse-Gratin

Desserts

- Himbeer Tiramisu mit weißer Schokolade
- Frischer Obstsalat mit Maraschino
- Panna Cotta von der Limoncello
- Feine Calvadoscreme
- Beeren-Ricotta-Terrine

Unsere Preise:

Vorspeisen (6 zur Wahl)
Hauptgänge (3 zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts (3 zur Wahl)

Pro Person: 37,90 Netto
(Buffet ab 20 Personen)

Adler Highlight's

Vorspeisen/Salate

Baguette, Partybrötchen, Aufstrich von getrockneten Tomaten, Kräutern und Oliven

- Shrimps in Cocktailsauce
- Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce
- Rindercarpaccio in Balsamico-Oliven-Vinaigrette
- Marinierte Flusskrebsschwänze mit grünem Spargel
- Geräucherte Barbarie Entenbrust mit Sauce Cumberland
- Bunte Blattsalate mit French- oder „Adler“ Hausdressing
- Schafskäse-Olivensalat mit saurem Semmelknödel und Kräutern
- Lachs-Waldpilzroulade mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- Roulade von der Maishähnchenbrust mit Apfel-Rosmarinkompott
- Knackige Salate mit gebratenen Birnenstückchen, französischem Brie und Walnüssen

Hauptgerichte

- Gefüllte Poulardenbrust mit Spinat und Ricotta
- Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus
- „Coq au vin“, Hähnchen in Rotweinsauce
- Lachsfilet in Dijon-Senfsauce
- Zarte Medaillons von der Barbarie Ente
- Gegrillte Scampispiße in Knoblauchöl und Kräutern
- Allgäuer Roastbeef am Stück, rosa gebraten
- Gefülltes Schweinefilet mit feiner Semmel-, Kräuter-, Brätfüllung
- Bachsaiblingsroulade in Pestosauce
- Zander-Lachsstrudel mit Balsamicosauce

Beilagen

Bouillonkartoffeln, Kartoffelgratin, Ratatouille Gemüse, Marktgemüse der Saison
Risotto, Provenzalische Kartoffel-Lasagne mit Tomaten, Oliven und Kräutern

Desserts & Käse

- Mousse au Chocolate
- Luftige Pralinenmousse
- Orangencreme mit glacierten Trauben
- Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
- Champagner-Tiramisu mit Himbeeren und weißer Schokolade
- Holunderblütenmousse mit eingelegten Pfirsichspalten
- Krokantmousse
- Melonen-Joghurtcreme
- Quarkbällchen mit Zimtzucker und Vanillesauce
- Käsebrett mit Trauben, Birnen und Nüsse

Unsere Preise:

Vorspeisen (6 zur Wahl)
Hauptgänge (3 zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts & Käse (3 zur Wahl)

Pro Person: 42,90 Netto
(Buffet ab 20 Personen)



Spanisches / Portugiesisches Buffet

Vorspeisen & Salate

Gemischte Brotauswahl mit hausgemachter Tomaten-Olivenbutter

- Birne in Ibericoschinken
- Eingelegter Manchego Käse
- Paprika mit Frischkäsefüllung
- In Sherry eingelegte Champignons
- Gebackene Kartoffelbällchen mit Chorizo
- Eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten und Peperoni
- Meeresfrüchte Salat mit getrockneten Tomaten
- Hähnchensalat mit Sonnenblumenkernen, Chorizo & Aioli
- Leckerer Thunfischsalat mit knackigen Paprikaschoten und saftigen Tomaten

Warme Hauptgerichte

- Espadarte – Schwertfisch mit Tomaten und Sardellen
- Geschmorte Maispoularde in Feigensauce
- Chili-Kartoffel-Ragout mit Gemüse
- Hähnchenbrust in pikanter Tomaten-Chilisalsa
- Paella mit Meeresfrüchten
- Paella mit Hähnchen und Chorizo
- Paella gemischt mit Fisch und Fleisch
- Hackfleischbällchen mit Salbei in Tomatensauce
- Kaninchenkeule in Sherry geschmort
- Rissóis (Fleischkroketten)
- Kalbsröllchen gefüllt mit Manchego und Seranoschinken
- Auberginen-Röllchen mit Lammhack gefüllt auf Tomatensauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Spanische Reiskugeln, warmes Paprika-Bohngemüse, Reis, gebackene Kartoffelecken

Desserts

- Creme Catalan mit pochierter Rioja –Birne
- Leite Creme (Milchcreme a la crème brûlée)
- Arroz con leche - Spanischer Milchreis mit einer feinen Note von Zimt, Zitrone und Orange
- Rioja-Rotwein-Creme mit roten Trauben
- Amaretto-Mousse mit Feigen und Krokant
- Joghurt-Pistazien-Mousse

Unsere Preise:

Vorspeisen (6 zur Auswahl)
Hauptgänge (3 Gerichte zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts (3 zur Wahl)

Pro Person: 36,90 Netto
(Buffet ab 35 Personen)



Grill-Buffer

...für Ihre Gartengrillparty zu Hause oder in einer Location Ihrer Wahl!

Bieten Sie Ihren Freunden oder Geschäftspartnern einmal etwas Außergewöhnliches. Das feurige Event für Ihre Gäste - stimmungsvoll, locker und voll im Trend. Alle gegrillten Speisen werden auf unseren Grills als Teil des Buffets live zubereitet.

Vorspeisen/Salate

Bauernbrot und Butter

- Caesar Salad mit Parmesan
- Romasalat mit Strauchtomaten
- Kartoffel-Pestosalat
- Salat von mediterranem Gemüse
- Rindfleischsalat mit Linsen und Gemüse
- Nudelsalat mit Avocado
- Karotten-Orangensalat
- Krautsalat mit Speck
- Blattsalate mit „Adler-Hausdressing“

Für den Grill

- Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind
- Lammfilets mit Rosmarin und Knoblauch
- Scampispiße in Kräuter-Knobi-Marinade
- Forelle in der Folie mit Kräutern gefüllt
- Mit Kräutern mariniertes Gemüsespiess mit Grillkäse
- Medaillons von Schwein und Rind in Weißbier-Marinade

- Maiskolben und Grillgemüse
- Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- Kräuterbutter, BBQ-Sauce

Unsere Preise:

Vorspeisen (6 zur Auswahl)
Hauptgänge (4 zur Auswahl)

Preis pro Person: 33,80 Netto
(Buffet ab 20 Personen)

Bayerisches Grill-Buffer

Krustiges Holzofenbrot mit Frischkäse-Schnittlauch und O'batzda

Vorspeisen/Salate

- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Kresse und Radieserl
- Krautsalat mit Speckwürfeln
- Gegrilltes Gemüse & Pilze mit frischem Basilikum und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Schafskäse in der Aromafolie mit getrockneten Tomaten & Oliven
- Geräuchertes Forellenfilet mit süß-saurem Gemüse
- Bayerischer Nudelsalat mit Fleischwurst, Gurke und Ei
- Knackige Blattsalate mit „Adler“ Hausdressing

Für den Grill

- Zarte Spareribs
- Schweinehals- & Rückensteaks in Adler's Spezialmarinade
- Würstelparade mit Nürnberger Rostbratwurst 1, Käseknacker, Bockwürste
- Rinderhüftsteak in Pfeffermarinade
- „Pulled Pork“
- Marinierte Hähnchenkeulen
- Marinierte Putensteaks in Pesto-Marinade
- In der Folie gegrilltes Forellenfilet
- Grillgemüsespieße mit Halloumi

Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln
- Gebackene Kartoffelspalten
- Gegrilltes Gemüse

Dips

Senf, BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Schnittlauch-Sauerrahmdip

Desserts

- Ananas-Mango-Spieß vom Grill
- Erfrischende Limonen-Joghurtcreme
- Himbeer-Panna Cotta
- Aprikosen-Quarkschnittchen
- Gegrillte Ananas mit Kokos-Minz-Joghurt

Unsere Preise:

Vorspeisen (6 zur Auswahl)
Hauptgänge (4 zur Auswahl)
Beilagen komplett
Desserts (3 zur Auswahl)

Preis pro Person: 38,90 Netto
(Buffet ab 20 Personen)



Das Grill-Erlebnis

Dieses Grill-Buffer ist ein Traum. Leckere Steaks und Rippchen direkt vom Grill auf Ihren Teller, serviert mit verschiedenen Salaten und Saucen.

Salate: (6 zur Auswahl)

Wurzelbrot, Ciabatta, Baguette

- Griechischer Bauernsalat
- Feiner Schinken mit Melone
- Gemüsesalat mit Oliven und Schafskäse
- Knackige Blattsalate mit „Adler“ Hausdressing
- Hühnchensalat mit Reis, Chili und Chorizo
- Feiner „Corn Salad“ aus Mais, Paprika, Bohnen und Schafskäse
- Mediterraner Salat von Tomaten, Mozzarella mit Basilikum und Oliven
- Mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Sonnenblumenkernen

Spezialitäten frisch vom Grill (4 zur Auswahl)

- Puten-Ananas-Spieß in Curry-Marinade
- In Kräutern mariniertes Rinderhüftsteak
- Granelenspieße in Kräuter und Knoblauch gebraten
- Rib-Eye-Steaks in „Coffee-Rub - Marinade“
- Lachsfilet in Orangen-Ingwer-Marinade
- Schweinehalssteak in Knoblauchmarinade
- Hähnchenroulade „Asiatisch“ mit Früchten
- Gefüllte Poulardenbrust mit Chorizo, Lauchzwiebeln, Champignons und Kartoffelwürfel
- „Tiroler Bauernspieß“ vom Rind und Schwein mit Paprika, Zwiebel & Bauchspeck
- Gegrillter Gemüsespieß, mit Kräutern aus unserem Kräutergarten
- Feinste Lammkoteletts in Gartenkräutern mariniert

Beilagen: (4 zur Auswahl)

- Geröstete Maiskolben
- Gebackene Ranch-Potatoes
- Gefüllte Paprika mit Schafskäse, Oliven und Kräutern
- Kartoffel-Gurkensalat, Grillspeck, flambierte Champignons
- Gegrillte Strauchtomaten mit feiner Kräuter-Frühlingslauch-Frischkäsefüllung

Dips: (3 zur Auswahl)

- „Adlers“ BBQ Sauce, Apfel-Curry- Frischkäse Dip, Asia Dip
- Dijon-Senf- Aioli, Erdnuss-Chili-Sauce, Chili Dip,
- Kräuterbutter, Knoblauch Dip, Tomaten-Chili-Salsa
- Chimi Churri - beste argentinische Grillsauce m. frischen Kräutern & Chillis

Desserts: (3 zur Auswahl)

- Gegrillte Ananas mit Kokos-Minz-Joghurt
- Erdbeer-Mascarponecreme,
- Mousse au Chocolate
- Holunderblütenmousse
- Hausgemachter Apfelstrudel
- Tiramisu

Preis pro Person: 41,90 Netto
(Buffet ab 30 Personen)



Vegetarisches Buffet

Vorspeisen & Salate

Gem. Brotkörberl mit feinem Tomaten-Kräuterfrischkäse

- Tomaten-Zucchini-Spieße mit Pesto
- Rote Rüben-Carpaccio m. gefüllten Artischockenherzen
- Salat von Strauchtomate, Oliven, Mozzarella und Rucola
- Roulade von der Aubergine m. Kräuterfrischkäse gefüllt
- Geback. Kürbis-Ingwer-Reisbällchen auf Ananaschutney
- Rotkrautstrudel auf Ziegenkäse- Thymiansauce und Preiselbeeren

Suppen

- Cremiges Süsschen von gelben Paprikaschoten
- Kräuterschaumsüsschen mit Polenta-Olivenbällchen

Warme Hauptgerichte

- Vegetarisches Thaicurry mit Gemüse, Lauchzwiebeln, Pilzen und Sprossen
- Spinatknödel auf Tomatenragout und Parmesan
- Kartoffel-Gemüsegröstl mit gebratenen Pilzen
- Gefüllte Grilltomate mit Frischkäse, Kräutern und Schwammerl
- Petersiliengnocchi mit Marktgemüse und Tomatensugo
- Kartoffel-Gemüsegratin mit Bergkäse überbacken
- Sellerieschnitzel mit mediterranem Nudelaufbau
- Überbackene Zucchini mit Frischkäse, Ratatouille und Tomatensauce
- Gebackener Blumenkohl auf Käsesauce
- Gemüselasagne mit Kräutern und Bergkäse überbacken
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Cous-Cous
- Kartoffel-Gulasch mit Paprika und Majoran

Beilagen

Kräuterrisotto, Basmatireis, Petersilienkartoffeln
Kartoffel-Thymian-Gratin, Tagliatelle, Käse-Spinatknödel,
Räuchertofu-Knödel, Kartoffel-Radieserl-Salat
Ofenkartoffeln, Spinattagliatelle

Desserts & Käse

- Himbeer-Pfirsichsalat mit Vanillecreme
- Gekühltes Caipirinha-Süsschen mit Melonen-Minzragout
- Buntes Apfeltörtchen mit Amarettini
- Gefüllte Crêpe mit Früchten
- Gefüllte Biskuitroulade mit Mango-Passionsfruchtcreme
- Buntes Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

Unsere Preise:

Vorspeisen/Suppen (6 zur Auswahl)
Hauptgänge (3 zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts & Käse (3 zur Wahl)

Preis pro Person: 31,00 Netto
(Buffet ab 20 Personen)

Veganes Buffet



Vorspeisen & Salate

Gemischtes Brotkörberl

- Gemüsesalat mit Oliven und Mais
- Tomaten-Zucchini-Spieße mit Pesto
- Auberginenpäckchen mit Räuchertofu
- Gefüllte Gemüse-Wraps mit Rucolapesto
- Knackige Blattsalate mit „Adler“ Hausdressing
- Gebratener Antipastisalat mit frischen Kräutern
- Cous-Coussalat mit getrockneten Tomaten und Tofu
- Spaghettinialat mit eingelegtem Gemüse und Kräutern
- Rote Rüben-Carpaccio mit gefüllten Artischockenherzen
- Salat von Strauchtomate, Oliven und Rucola
- Vegane Sushi mit Ingwer, Wasabi, Gemüse und Sojasauce

Suppen

- Kräuterflädle in Gemüsebrühe
- Kräuterschaumsüsschen mit Polenta-Olivenbällchen
- Karotten-Ingwersüsschen mediterranem Gemüsespieß

Warme Hauptgerichte

- Panierte Sellerieschnitzel
- Falafel mit pikantem Hummus
- Lasagne – der italienische Klassiker
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Cous-Cous
- Kartoffel-Gemüsegratin mit Käse überbacken
- Quinoa-Gemüsebratlinge mit frischen Kräutern
- Paella mit Tomaten, Erbsen, Fenchel und Safran
- Rotes Thailändisches Gemüsecurry mit Basilikum
- Überbackene Zucchini mit Käse, Grünkernen und Ratatouille
- Gefüllte Grilltomate mit Ratatouille, Kräutern & Schwammerl

Beilagen

Tagliatelle, Kartoffelgratin, Kräuterrisotto, Basmatireis,
Petersilienkartoffeln, gebratene Räuchertofu-Scheiben,
Kartoffel-Radieserl-Salat, Aromatischer Bulgur, Ofenkartoffeln,
Spinattagliatelle, frisches knackiges Marktgemüse

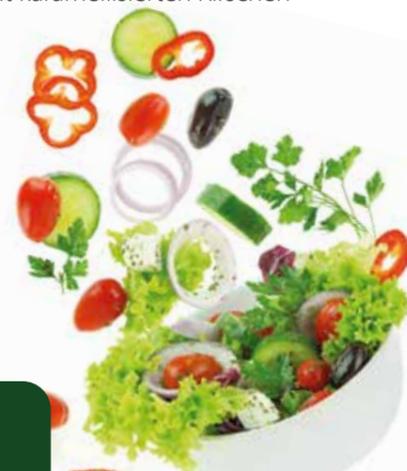
Desserts

- Mango-Passionsfruchttörtchen
- Erfrischende Melonen-Joghurtmousse
- Frischer Obstsalat mit Mandeln und Rosinen
- Fruchtiges Himbeer Tiramisu mit weißer Schokolade
- Schwäbische Apfel-Birnenroulade
- Mousse au Chocolate mit karamellisierten Kirschen

Unsere Preise:

Vorspeisen/Suppen
(6 zur Auswahl)
Hauptgänge (3 zur Wahl)
Beilagen (3 zur Wahl)
Desserts (3 zur Wahl)

Preis pro Person:
€ 32,00 Netto
(Buffet ab 20 Personen)



Brunch-Buffet

Frühstück / Vorspeisen:

Diverse Brot- und Brötchensorten

- Frische Früchte
- Rührei mit Speck
- Allgäuer Käse
- Marmelade, Honig, Nutella, Joghurt und Butter
- Verschiedene Wurst- und Schinkensorten
- Räucherfischvariationen mit Sahnemeerrettich
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Hauptspeisen

- Gebratene Putenfilets in Estragonsauce
- Rigatoni „Bolognese“
- Gebratenes Rotbarschfilet mit Kräutersauce

Beilagen

Saisonal Marktgemüse
Basmatireis & Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Schokoladencreme
- Himbeer Panna Cotta
- Rote Grütze

Unsere Preise:

Preis pro Person 35,80 Netto
Preis pro Person oh. Dessert 27,90 Netto
(Brunch ab 30 Personen)



Feinschmecker Brunch

Frühstück

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

- Verschiedene Wurst- und Schinkensorten
- Auswahl an Marmeladen und Honig
- Allgäuer Käse, Müsli, Joghurt, Frische Früchte, Rühreier mit Speck
- Weißwürste mit süßem Senf

Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Blattsalate der Saison mit „Adler“ Hausdressing
- Melone mit Parmaschinken
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Räucherfischvariation mit Meerrettichcreme
- Auswahl an verschiedenen Antipasti

Hauptgerichte

- In Kräutern gebratene Hähnchenbrust
- Kleine Schnitzelchen von Pute und Schwein
- Kross gebratenes Lachsforellenfilet auf Gemüsestreifen
- Knuspriger Spanferkelbraten
- Vegetarische Gemüselasagne

Beilagen

Spätzle, Kartoffelgratin, Marktgemüse, Tagliatelle, Mini Semmelknödel

Desserts

- Holunderblütenmousse mit Mandelkrokant
- Bayerisch Creme
- Panna Cotta mit Himbeeren und weißer Schokolade
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Schokoladencreme mit gebackenen Bananen
- Kleine Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Unsere Preise:

Vorspeisen (komplett)

Hauptgänge (3 zur Wahl)

Beilagen (3 zur Wahl)

Desserts & Käse (3 zur Wahl)

Preis pro Person 47,00 Netto

Preis pro Person oh. Dessert 37,90 Netto

(Brunch ab 30 Personen)



Stellen Sie Ihre Speisenfolge selber zusammen!

Egal was Sie wählen, Sie können gar nichts falsch machen.

Vorspeisen

BAYERISCHES BROTTZEITBRETTL

mit Obazda, Radieserl, Schwarzgeräuchertes, Essiggurken, Tomate, Bergkäse, Kaminwürzen, Fleischpflanzerl

Vorspeise 11,00
Hauptgang 14,50

ITALIENISCHE VORSPEISENVARIATION

mit Antipasti, Vitello Tonnato, Parmaschinken und Tomate-Mozzarella

11,80

AUS FLUSS & MEER

- Gebratener Garnelenspieß, Orangen-Fenchel-Salat, Rucola 11,80
- Gegrillte Jacobsmuscheln auf Grillgemüse und Safranschaum 14,90
- Asiatisch mariniertes Thunfischcarpaccio mit Wasabi und frittierten Glasnudeln 12,90
- Lachs-Waldpilzroulade auf kleinem Salat und mediterraner Vinaigrette 9,80
- Räucherlachsrollchen mit Frischkäse im Kräuter-Crepe-Mantel und kleinem Salat 9,50
- Oliventoast mit Rucola und Ikarimi-Räucherlachsterrine 9,90
- Salat vom Pulpo mit Oliven, Fenchel und Rucola in Limonen-Vinaigrette 14,90
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce und kleinem Salat 11,00
- Räucherlachstatar auf Gurken-Carpaccio, Oliven-Limettenvinaigrette und Parmesanhippe 11,00
- Räucherlachs Tartar mit Apfel-Meerrettich-Salat, Gurke und schwarzem Sesam 11,00

KRAUT & RÜBEN

- Knackige Blattsalate vom Markt mit „Adler“ Hausdressing, Kirschtomaten, Sprossen und gebackenem Mozzarella 8,80
- Bunter Beilagensalat mit Blattsalaten, „Adler“ Hausdressing, Kirschtomaten, Gurke und Sprossen 4,80
- Mariniertes Feldsalat mit Äpfeln, Nüssen, roter Bete und Granatapfelkernen 8,90

HERZHAFT & LECKER

- Roulade von der Maishähnchenbrust auf Zupfsalaten und Kartoffel-Mangochutney 9,80
- Gänseleberparfait mit Birnenkompott und Brioche 17,90
- Pollo Tonnato – zarte Scheiben von der Hähnchenbrust in Thunfisch-Kapern Sauce 9,80
- Marinierte Kalbsrückenscheiben, Radieschenvinaigrette, Rucola, Grana Padano 11,80
- Mariniertes Tafelspitz vom Allgäuer Rind in Kürbiskernvinaigrette und Feldsalat 9,90
- Antipasti-Perlhuhnerrine an kleinem Sommersalat und Tomaten-Avocadocreme 9,90
- Piemonteser Ravioli mit Parmesan-Spinatfüllung und Trüffelschaum 15,90
- Carpaccio vom Allgäuer Weiderind in Balsamicomarinade mit Rucola und Parmesan 11,00

KÄSE-SPEZIALITÄTEN

- Gebackene Ziegenkäsecannelloni mit mediterranem Brotsalat, Oliventapenade und Serano Schinken 9,90
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Thymianhonig, Trauben und Nüsse 9,90
- Gebackener Burrata auf Spargel-Carpaccio, Limonen-Olivenvinaigrette und geschmorten Kirschtomaten 12,90

Leckere Suppen

• Rinderkraftbrühe mit Brät- oder Leberspätzle	4,70
• Schwäbische Hochzeitssuppe mit Backspätzle, Brät- & Leberknödel	5,50
• Rinderkraftbrühe mit feinem Brätstrudel und Schnittlauch	4,50
• Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry verfeinert und ihrer Einlage	5,80
• Wildkraftbrühe mit Pistaziennockerl	5,50
• Perlhuhnnessenz mit Ricotta-Trüffelnockerl	5,80
• Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum & Bauernbrotkrusteln	4,50
• Essenz von der Kirschtomate mit Basilikum und Ricottanockerl	4,80
• Basilikumschaumsüppchen mit Tomate & Mozzarella	4,90
• Italienische Minestrone mit Petersilienpesto und Grissini	4,50
• Bouillabaisse „Marseiller Fischsuppe“ mit Sauce Rouille	7,90
• Kartoffelschaumsüppchen mit Thymian und Speck	4,50
• Hausgemachte Gulaschsuppe mit Croutons	5,50
• Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	4,70
• Feine Hummercrèmesuppe mit Cognac verfeinert	7,50
• Zitronengrasschaumsüppchen mit gebackener Frühlingsrolle	5,30
• Gazpacho „Andalusische Gemüsesuppe“ mit Oliven Crostini	4,80
• Thailändische Hummerkrabbensuppe mit Gemüse, Kokosmilch, Austernpilze und Zitronengras	5,80
• Karotten-Ingwersüppchen mit geräucherter Entenbrust und schwarzem Sesam	5,90
• Pfifferlingsschaumsüppchen mit Lachsnockerl	5,50

Bestes vom Allgäuer Rind

• Rinderfiletsteak mit grüner Pfeffersoße, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin	28,00
• Rindergeschnetzeltes in feiner Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin	15,90
• Burgunderbraten mit Mandelbroccoli und Semmelknödel	15,90
• Rinderschmorbraten vom Allgäuer Weiderind mit Butterspätzle	14,70
• „Surf & Turf“, Rinderlende und Scampi, mit gebratener Antipasti und Rosmarinkartoffeln	23,00
• Rosa gebratenes Roastbeef vom Allgäuer Weiderind mit Kräutersauce und Kartoffelgratin	18,90
• Lasagne „Bolognese“	9,80

Feines von Hähnchen und Pute

• Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Ratatouillegemüse und Tagliatelle	13,90
• In Parma-Schinken umwickelte Maishähnchenbrust auf Steinpilzrisotto und Brokkoli	15,90
• Puten-Champignonrahmgeschnetzeltes mit Spätzle	12,90
• Putenrahmschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	11,90
• Hähnchenbrust in Apfel-Curry-Sauce und Kräuterreis	11,90
• Hähnchenbrustfilet unter der Kartoffelkruste auf Paprika-Olivengemüse und Tagliatelle	13,90
• Gefüllte Poulardenbrust mit Taleggio und Spinat auf Kohlrabi-Lauchgemüse und knusprig gebackener Kartoffelcanneloni	13,90
• Portion bayerische Ente mit Apfel-Blaukraut, Entenjus und Kartoffelknödel	18,50
• Portion Gans mit Apfel-Blaukraut, Gänse-Sauce und Kartoffelknödel	24,00
• Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Ricotta im Knuspermantel an Grillgemüse und Tagliatelle	13,90
• Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Holunder-Apfelsauce, Feigenblaukraut und Kartoffelplätzchen	19,90



Vom Allgäuer Vollmilchkalb

• Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle	16,50
• Kalbsschnitzel „Milanese“ mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüsespieß	16,90
• Gefüllte Kalbsbrust mit Mandelbroccoli und Brezenknödel	16,90
• Kalbsrahmbraten vom Allgäuer Vollmilchkalb mit Butterspätzle	15,90
• Geschmorte Kalbsrouladen auf glaciertem Spitzkohl und Tiroler Speckknödel	16,90
• Gratiniertes Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb mit Salbeignocchi und mediterranem Gemüsespieß	18,90
• Gebackenes Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat	16,90

Schwäbische Spezialitäten

• Gemischter Braten vom Allgäuer Landschwein & Weiderind mit kräftiger Sauce und Spätzle	11,90
• „Grillteller“ 3erlei Medaillons vom Rind-, Schwein- & Pute mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	17,50
• Bayerisches Schmankerl Teller mit Krautkrapfen, Maultaschen, Kässpätzle, Dunkelbiersauce & Schweinerückensteak	16,90
• Schwäbische Trilogie mit abgröschtete Mauldäscha, Kässpätzla und a kloins Rumpsteak	16,90
• Hausgemachte Krautkrapfa mit Dunkelbier-Zwiebelsauce	9,90

Feines Wildbrett aus heimischer Jagd

• Rehbraten vom Allgäuer Wild mit Preiselbeerbirne und Topfenspätzle	18,90
• Geschnetzeltes vom Hirschkalb in Waldpilzrahmsauce mit Apfelblaukraut und Spätzle	19,90
• Wildragout in Burgunder geschmort mit überbackenen Kartoffeln und Preiselbeeren	16,90
• Hirschkalbsbraten mit Blaukraut und Butterspätzle	17,90
• Rehschnitzel in Holunder-Apfelsauce mit Schwammerl, Maronen und Kartoffel-Speckplätzchen	17,90
• Saltimbocca vom Hirschkalb auf gebratenem Rosenkohl, weißer Pfeffersauce und Kastanienknödel	21,00

Vom Allgäuer Landschwein

• Bayerischer Krustenbraten in Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel	10,80
• Knuspriger Spanferkelbraten mit Apfelblaukraut und Tiroler Speck-Knödel	17,90
• Schweinefiletmedaillons in Schwammerl-Rahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle	13,90
• Gefülltes Schweinefilet an Ratatouille, Rosmarinsauce und Kartoffelgnocchi	13,90
• Gebackenes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat	10,50
• Feinschmecker Cordon-Bleu mit saftigem Schinken, Bergkäse und feinem Bratkartoffelsalat	13,00

Spezialität vom Lamm

• Geschmorte Lammbraten mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	19,80
• Provenzalisches Lammragout mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	18,90

Aus Fluss & Meer

- Gegrillter Oktopus auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 21,00
- Gebratener Garnelenspieß auf Wok-Gemüse, roter Thai-Currysauce mit Basmatireis 17,80
- Heimertinger Bachsaiblingsfilet auf Spargel-Lauchgemüse, Rieslingsauce und Kartoffelgnocchi 16,90
- Heimertinger Forelle „mediterran“ mit Kirschtomaten, Oliven, Rucola- Risotto und Kapernschaum 16,90
- Kross gebratenes Zanderfilet auf glaciertem Spitzkraut, Balsamico-Apfelsauce und Gnocchi 14,90
- Gebratenes Lachsforellenfilet auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Risotto 16,90
- Feines Lachsfilet in Rieslingsauce mit Grillgemüse und Kartoffelgratin 16,90
- Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Hummerschaum auf grünem Spargel und Butterkartoffeln 18,90
- Auf der Haut gebratenes Doradenfilet auf mediterranem Grillgemüse, Balsamicosauce & gratinierten Kartoffeln 16,80
- Lasagne von Lachs und Zander mit Blattspinat und Parmesan überbacken 15,90
- Feines Lachsfilet mit Rote Bete Gemüse, Meerrettichschaum und Kartoffel-Lauchpüree 18,90
- Gebratenes Lachsfilet mit mediterranem Grillgemüse, Balsamicosauce & gratinierten Kartoffeln 18,90

Vegetarische Hauptgänge

- Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln 9,90
- Mit Mozzarella überbackene Quinoa-Gemüseplanzerl an Spinat-Tagliatelle und Tomaten-Kräutersauce 11,90
- Frische Schwammerl in Kräuterrahm und hausgemachten Semmelknödel 11,90
- Brokkoli + Blumenkohl im Ganzen geschmort mit Ofentomaten, Pinienkernen, Granatapfelkernen und Parmesancreme 11,90
- Feine Gemüselasagne mit Parmesan überbacken 11,00
- Gebackener Blumenkohl an Tagliatelle, pikanter Käsesauce und geschmorten Kirschtomaten 11,90
- Gefüllte Grilltomate mit Ratatouille und Frischkäse mit geröstetem Couscous und Kräuterdip 10,90
- Gefüllte Grilltomate mit Frischkäse, Kräutern und Waldpilze an Pasta und Kartoffel-Pecorino-Schaum 11,90
- Cremiges Risotto mit frischem Kräutern, Marktgemüse und gehobeltem Parmesan 11,90
- Südtiroler Kürbisknödel auf glaciertem Spitzkraut, Nussbutter und Parmesan 11,90
- Südtiroler Schlutzkrapfen mit Salbeibutter, Parmesan und Rucola 14,90
- Feine Kartoffelgnocchi mit Tomatensugo, frischem Marktgemüse, Rucola-Pesto & Parmesan 13,50



Vegane Hauptgänge

- Gefüllter Kohlrabi mit Ratatouille & Tofu auf Tomatensalsa 11,00
- Feine Gemüselasagne mit Tofu und Gartenkräutern 11,80
- Thailändisches Gemüse-Curry mit Sprossen und Ingwer-Ananasreis 12,90
- Gefüllte Grilltomate mit Ratatouille & Kräutern an geröstetem Bulgur und Kokos-Minz-Dipp 11,50
- Knackiges Grillgemüse mit frischen Gartenkräutern, Cous Cous und Tomaten-Rucola-Pesto 11,00
- Orientalische Quinoa-Bällchen auf Gemüse-Curry und Cashewkernen 11,00
- Gebackene Falafeln mit Humus, Granatapfelkernen und Rosmarinkartoffeln 11,50
- Gefüllte Auberginenröllchen mit Gemüse-CousCous und Joghurt-Harissa Dip 10,90

Weitere Vorschläge können Sie unseren Buffet-Vorschlägen entnehmen!
Zusätzliche Gemüse- oder Sättigungsbeilage p.P. 3,70



Der süße Genuss am Schluss

- Bayrisch Creme mit Himbeermark 4,30
- Mandelcreme mit Pistazien 4,30
- Kokosnuss-Panna Cotta mit Passionsfrucht-Gelée 4,30
- Panna Cotta von der Limoncello 4,30
- Rosmarin Panna Cotta mit Himbeermark 4,30
- Mousse au Chocolat 4,30
- Feines Holunderblütenmousse 4,30
- Krokantmousse mit lauwarmen Zwetschgenröster 5,90
- Erfrischende Joghurt-Limonencreme 4,30
- Topfenmousse mit marinierten Beeren 4,60
- Espressomousse mit Cantuccini 4,30
- Pralinenmousse mit Nougat und Vanille 4,30
- Fruchtiges Mango-Passionsfruchttörtchen mit Schokosplitter 4,60
- Erfrischender Obstsalat natürlich von uns handgeschnitten 4,30
- Rosmarin Crème brûlée 4,30
- Crème brûlée mit Vanille & frischen Himbeeren 4,30
- Crème brûlée von der Tonkabohne 4,50
- Erdbeer-Mascarponecrème mit Amarettibrösel 4,50
- Lauwarmer Apfelstrudel auf Vanillesauce 5,00
- Gebackene Apfel-Knödel mit Zimt-Zucker & Mostschaumsauce 6,50
- **Variation von Crêpes -Live zubereitet-** mit ... p.P. 4,90
- Erdbeeren, - Nutella, - Zimt/Zucker, - Früchte, - Banane & Schoko, Calvados-Äpfel zzgl. Crêpeplatte
- **Leckere Tiramisus**
- Schokoladen-Tiramisu mit Kirschen 5,50
- Tiramisu von der Limoncello 4,70
- Lebkuchen-Tiramisu mit Preiselbeer- Gelée 4,90
- Fruchtige Himbeertiramisu mit weißer Schokolade 4,70
- Apfel-Tiramisu mit Rosmarin und Vanille 4,70
- Espresso-Amarettini-Tiramisu 4,70



Vegane Desserts

- Mousse au Chocolat mit Himbeermark 4,50
- Feine Blaubeercreme 4,50
- Fruchtige Mango-Passionsfrucht-Mousse mit weißer Schokolade 4,80
- Bratapfel-Quarkmousse mit Haselnusskrokant 4,80
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel 4,80
- Schokoladen-Kokos-Panna Cotta 4,80

Fruchtsorbets

- | Als kleine Erfrischung zwischendurch... | Preis pro Portion | | |
|---|-------------------|--|------|
| • Lebkuchensorbet mit Glühweinschaum | 4,50 | • Caipirinhasorbet mit Minzpunsch | 4,50 |
| • Zimtsorbet mit Amarettini Flip | 4,50 | • Pina Colada Sorbet mit Ananas-Cocosflip | 4,50 |
| • Cassissorbet mit Buttermilchschaum | 4,50 | • Holunderblütensorbet mit Prosecco | 4,50 |
| • Vanillesorbet mit Himbeer Flip | 4,50 | • Zitronengrassorbet mit Cocosschaum | 4,50 |
| • Limonensorbet mit Cachaça | 4,50 | • Fruchtiges Mangosorbet mit Vanilleschaum | 4,50 |
| • Cremiges Passionsfruchtsorbet | 4,50 | • Himbeersorbet mit Buttermilchschaum | 4,50 |
| • Birnensorbet mit Ingwerschaum | 4,50 | • Sorbet von der Muskatellertraube | 4,50 |

Käseauswahl

- Gemischte Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedene Brotsorten 5,95 p.P.



Mitternachts-Snacks

– kulinarische Überraschung zu später Stunde –

• Gemischte Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedene Brotsorten	5,95
• Rotes Thai-Curry mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Sprossen und knackigem Gemüse	9,80
• Currywurst mit Brotauswahl	5,50
• Currywurst mit Pommes	8,50
• Herzhafte Gulaschsuppe mit Brotauswahl	5,80
• 1 Paar Weißwurst mit Brezel & süßem Senf	6,50
• Portion Kartoffelsalat	3,90
• Chili Con Carne	5,90
• Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Senf und Ketchup	8,90
• Pulled Pork Burger „10 cm Bun“ mit feinem Coleslaw, BBQ-Sauce, Bacon und Käse	7,50
• Brotzeitbrett mit Obazda, Radieserl, Schwarzgeräuchertes, Essiggurken, Tomate, Bergkäse, Kaminwürzen	11,00
• Wurstsalat	7,90
• Adlers“ Lumpensupp mit weißem & rotem Presssack, Lyoner, Schwarzwurst, Bergkäs, Essiggurke und Zwiebel	8,90
• Gemischtes Brotzeitbrett mit Käse, Trauben, Feigensenf, Obazda, Radieserl, Schwarzgeräuchertes, Essiggurken, Tomate und Kaminwürzen & verschiedene Brotsorten	9,90

pro Portion

Menüvorschläge

SCHWÄBISCHES MENÜ

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce
Bayerischkraut und Speckknödel

Schwäbische Apfelroulade an Vanillesauce
28,90

BAYERISCHES MENÜ

Hochzeitssuppe mit Backspätzle,
Brät- und Leberknödel

Krustenbraten mit Bayerischkraut & Kartoffelknödel

Bayerischcreme mit frischen Früchten
24,00

ALLGÄUER MENÜ

Tafelspitzsülze mit grünem Spargel,
Radieserl-Vinaigrette und kleinem Frühlingssalat

Gefülltes Schweinefilet mit feiner Semmel-Kräuter-
Brätfüllung, Marktgemüse und Spätzle

Holunderblütenmousse mit karamellisierten Birnenspalten
29,90

SÜDTIROLER MENÜ

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Salbeibutter,
Parmesan und Rucola

Rosa gebratene Medaillons vom Vollmilchkalb
in Kräutersauce und gratinierten Kartoffeln

Geeister Kaiserschmarren mit karamellisierten Kirschen
39,50

ITALIENISCHES MENÜ

Gebratene Antipasti mit Ofentomaten,
Mozzarella und Parmesan

Saltimbocca vom Vollmilchkalb
an Anti-Pasti-Gemüse und Gnocchi

Rosmarin- Panna Cotta mit weißem Espresso
33,00

FEINSCHMECKERMENÜ

Vitello Tonnato – Zarte Scheiben vom Kalb in
Thunfisch-Kapern Sauce

Duett vom Loup de mer und Riesengarnele
an Basilikumrisotto und Safranschaum

Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon auf Barolojus
an toskanischem Gemüse und Kartoffelgratin

Knuspercanneloni mit Pralinenmousse und
cremigem Mangosorbet
59,90

FRANZÖSISCHES MENÜ

Gebackene Ziegenfrischkäsecanneloni mit
mediterrane Zucchini-Tomatensalat & Serano Schinken

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf geschmorten
Petersilienwurzeln, Zwergorangen & Herzoginkartoffeln

Mandel Creme Brûlée mit Tonkabohnen-Rahmeis
37,90



Rund um den Tisch – Deko

Für die perfekte Feier ist einiges an Ausstattung notwendig. Wir beraten Sie gerne über die verschiedenen Möglichkeiten und liefern dann Ihr individuell geschnürtes Paket. Natürlich organisieren wir auf Wunsch auch den Auf- und Abbau des Veranstaltungsequipments.

RUND UM DEN TISCH.

Festliche Tische, Gläser und Porzellan als Highlight des Abends.

Egal ob Tische, Stühle (mit oder ohne Hussen) oder stilvolles Tafelbesteck und Stoffservietten. Wir organisieren alles notwendige, so dass Ihr Event perfekt ausgestattet ist. Sie benötigen Geschirr, angefangen bei der Suppenschale bis zum Dessertteller? Weißweingläser, Rotweingläser oder Wasser Gläser sind bei Ihnen nicht in ausreichender Zahl vorrätig? Wir stellen alles für Sie bereit!

OUTDOOR.

Eine Veranstaltung im Freien stellt ganz besondere Ansprüche an Equipment und Logistik.

Sie wollen Ihren Geburtstag draußen feiern? Kein Problem! Wir halten Stehtische, Heizpilze und Zelte in verschiedenen Größen und Ausführungen für Sie bereit oder organisieren notwendiges Equipment und betreuen Auf- und Abbau. So läuft auch unter freiem Himmel alles reibungslos.

DEKORATION.

Eine kreative und schmuckvolle Dekoration abgestimmt auf das Menü/Buffet fängt jeden Blick.

Klassisch in Weiß oder mit modernen Eyecatchern. Wir organisieren Blumen und Gestecke, passend zur Jahreszeit oder zum Anlass der Veranstaltung. Natürlich dekorieren wir auch für Ihre Hochzeitsgesellschaft mit romantischen Rosenblättern und prunkvollen Leuchtern. Alles ganz persönlich und individuell.

SONSTIGES.

Technische Geräte und Details - im Hintergrund, aber nicht zu vergessen!

Wir kümmern uns um elektrische Geräte wie Spülmaschinen oder Tellerwärmer und stellen Ihnen alles notwendige, damit Ihr Event perfekt ausgestattet ist.

KUNST UND MEHR.

Firmen nutzen Events heute als Kommunikationsinstrument, um Information, Emotion und Motivation zu vermitteln. Die Nähe zum Kunden, die bei einer Veranstaltung entstehen kann, vermittelt Eindrücke häufig deutlich besser als klassische Kommunikationsformen. Um den größtmöglichen Effekt zu erzielen, muss ein Event exakt geplant, abgewickelt und resumiert werden. Profitieren Sie von unserer Erfahrung!

BANDS UND DJs.

Stimmung wie im Festzelt, ausgeflippte Dance-Sounds oder kühle Jazzklänge.

Schaffen Sie eine besondere Atmosphäre mit besonderen Klängen. Je nach Anlass organisieren wir DJ oder Livemusik, Band oder Alleinunterhalter. Nutzen Sie unsere Kontakte und lassen Sie die Musik für sich sprechen.

KÜNSTLER.

Vielseitig unterhaltsam und immer wieder anders. Der besondere Pepp für viele Events.

Je nach Wunsch bieten wir Ihnen verschiedene Abläufe an. Sprechen Sie mit uns und wir organisieren Ihnen eine stilvolle Vernissage, eine klassische Tanzveranstaltung oder einen Zauberer, der Groß und Klein in seinen Bann zieht. Alles ist möglich!

Equipment

Gläser

Prosecco / Champagner / Sekt-Glas 0,1l	0,45
Aperitif-Langhals- Glas 0,2l	0,45
Bierglas-Krug 0,5l	0,45
Bierglas-Krug 0,3l	0,45
Pilstulpe 0,33l	0,45
Weißbierglas 0,5l / 0,3l	0,45
Limoglas 0,5l / 0,25l	0,45
Weiß-, Rot-Weinglas 0,1l / 0,2l	0,45
Karaffe 0,2l	1,90
Wasserglas 0,1l	0,45
Longdrink-, Cocktailgläser	0,49
Cognacschwenker	0,49
Schnapsglas 0,01l	0,45
Digestifglas Grappa + Brände 2+4 cl	0,49
Martiniglas	0,90
Ramazottiglas / Whiskeyglas	0,49
Latte Macchiato 0,2l	0,45

Porzellan

1 Dressingtopf 1l	3,90
1 Vorspeisen-Teller	0,45
1 Brotteller	0,45
1 Mittelteller	0,45
1 Suppen-Teller	0,45
1 Hauptgang-Teller	0,45
1 Dessert-Teller	0,45
Cocktailschälchen für Empfang	0,45
Fingerfoodglas	0,45
Suppenterrine 3l	4,50
Kaffeetasse incl. Untertasse	0,95
Espressotasse incl. Untertasse	0,95
Milchkännchen aus Porzellan	1,90
Milchkännchen	1,50

Besteck

Vorlegebesteck Buffet	0,80
1 Gabel	0,40
1 Messer	0,40
1 Suppen-Löffel	0,40
1 Dessert-/ Kuchen-Gabel	0,40
1 Dessert-Löffel	0,40
1 Kaffee-Löffel	0,40
1 Espresso-Löffel	0,40
1 Brot-Butter-Messer	0,40
1 Saucen-Löffel	0,40
1 Käsemesser	2,50
1 Tortenheber	1,90

Ausschank

Gläserpülmaschine	150,00
Gewerbepülmaschine	190,00
Durchlaufkühler incl. Kohlensäure	75,00
Kühlwagen-Anhänger für Getränke	140,00
Kühl-Transporter für Speisen	90,00
Getränkekühlschrank	39,00
Glühweintopf elektrisch	9,00

Kücheninventar

Elektrischer Tellerwärmer 120St. 230V	75,00
Combidämpfer 6 x 1/1 GN	199,00
Combidämpfer 10 x 1/1 GN	240,00
Fritteuse ohne Öl / mit Öl	60,00 / 75,00
Salamander Grill	45,00
Kaffee-Espresso-Maschine-Vollautomat	160,00
Kaffeebrühautomat incl. Thermokanne	79,00
Thermoskanne	3,50
Induktionsgrillplatte	89,00
Induktionsplatte 3,5 kw	9,90
Multifunktionsgrill	165,00
mit einer Grillfläche von ca. 100 x 60 cm	
Ofyr Grill	165,00
Tisch- Steak & Würstchengrill	35,00
Chafing dish elektrisch 230V	13,90
Chafing dish incl. 2 Brennpasten	9,90
1 St. Brennpaste	1,20
Brotkorb	2,50
Brezenständer	3,90
Brotzeit-Holzblech	3,90
Sauciere	2,50
Zuckerstreuer ohne Zucker	0,90
Salz & Pfeffermühle	3,80
Aschenbecher	0,90

Wäsche inklusive Reinigung

1 Stoff-Serviette weiß 50x50	1,20
Tischdecke weiß 2,6x1,3m für Biertisch	6,00
1 Pack Papierservietten 50St. 40x40	17,90
Serviertablett	3,90
Porzellanplatten/Schalen	4,90
Stehtisch-Stretch-Housse 60cm	auf Anfrage
Stehtisch-Housse 60cm	auf Anfrage
Stuhl-Housse weiß f. Hochlehner	auf Anfrage
Housse für Polsterstuhl	auf Anfrage
Molton rund od. eckig pro lfd. Meter	auf Anfrage
Runde Tischdecken je nach Durchmesser	auf Anfrage
Tischskirting weiß 4,1m	auf Anfrage
Tischskirting weiß 5,8m	auf Anfrage
Klammern zur Befestigung von Tischskirting, pro lfm.	1,80

Mobiliar

Biergartentisch 120x80	8,50
Biergartenklappstuhl	4,50
Stehische	9,00
Biertische 220 x 50 cm	4,90
Biertische 220 x 70 cm	12,00
Bierbank 220 x 25 cm	4,80
Bierbank-Housse weiß	auf Anfrage
Buffettisch rechteckig 1,40 x 0,70 x 0,70 m	19,90
Rundtisch Ø 1,60m	29,00
Polsterstuhl Hochlehner	7,00
Kerzenleuchter 3fl.	5,00
Kerzenleuchter 5fl.	9,90

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Der Austausch einzelner Speisen innerhalb eines Büffets bzw. eventuelle Änderungen machen ggf. eine neue Kalkulation notwendig. Die dadurch resultierenden Preise erfahren Sie von uns.

2. Alle Preise in diesen Menüvorschlägen sind Nettopreise (zzgl. der gesetzlichen MwSt.)

3. Bei Abholung oder Lieferung (ohne Aufbau) + 7 % MwSt. Bei Speisen und zusätzlichen Leistungen wie Service, Geschirr oder Getränken etc. + 19 % MwSt. + eine Lieferpauschale von 0,80 Cent je Km. zuzüglich den Personalkostensatz.

- Pauschale Kühltransporter je nach Entfernung
- Für die Equipment-Abholung berechnen wir Ihnen die gleichen Konditionen wie für die Lieferung.

4. Unsere Personalkosten:

- Küchenchef	ab pro Std. 44,00
- Koch	ab pro Std. 34,00
- Serviceleiter	ab pro Std. 44,00
- Servicepersonal	ab pro Std. 34,00

Für Servicemitarbeiter, Küchenpersonal wird zusätzlich ab 24:00 Uhr ein Nachtzuschlag von 40% Stunde/Mitarbeiter berechnet.

Wir werden den Personaleinsatz so effektiv wie möglich gestalten und das Servicepersonal nach Bedarf und Möglichkeit, zu einem späteren Zeitpunkt der Veranstaltung minimieren. Aufgrund gesetzlicher Vorschriften dürfen unsere Mitarbeiter minimal 3 Stunden bis maximal 10 Stunden pro Tag arbeiten. Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns das geplante Ende Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.

5. Die End-, & Desinfektionsreinigungsgebühr für Porzellan, Gläser und Besteck beträgt pro Teil 15 Cent netto.

6.

Wir planen Ihre Veranstaltung gewissenhaft. So kaufen und bereiten wir Ihre Speisen gemäß Ihrer Gästezahl. Die genaue Personenzahl muss 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorliegen. Diese genannte Personenzahl gilt als Rechnungsgrundlage.

Stornobedingungen für Veranstaltungen:

- bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden die bis dahin angefallenen Kosten in Rechnung gestellt.
- ab dem 4. Tag vor Veranstaltungsbeginn werden 65% der Netto-Auftragssumme fällig.
- Die Stornierung eines erteilten Auftrages muss schriftlich erfolgen. Für den Zeitpunkt entscheidend ist der Zugang per Post, Fax od. Email.

Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden in unserem Hause so kulant wie möglich behandelt.

7.

Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäude, Inventar & angemietete Gegenstände oder Verlust die durch seine Gäste, seine Besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Bei Beschädigung oder Verlust werden die Reparatur-bzw. der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

8.

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.

9.

Es gilt deutsches Recht. Gerichts- & Erfüllungsort ist Memmingen.

10.

Rechnungen sind – sofern nichts anderes vereinbart ist – binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist der Landgasthof zum Adler berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen zu verlangen.

11.

Informationen zu potentiellen Allergenen die Unverträglichkeiten auslösen können.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Küchen- & Servicemitarbeitern. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten, Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

12.

Kuchen, Torten, selbstgebackenes Gebäck, Desserts & Speisen aller Art

Bei mitgebrachten Speisen aller Art z.B. Kuchen, Desserts übernimmt der Landgasthof zum Adler keine Gewährleistung auf gesundheitliche Auswirkungen. Da wir unsere betriebseigenen Hygienekontrollen – HACCP – nicht durchführen können.

13.

Die vorgenannten Preise sind **keine Restaurantpreise** sondern gelten nur für unseren Party- & Cateringservice und haben eine Gültigkeit bis zum Erscheinen der nächsten Preisliste. (Stand Oktober 2023).

14.

Haftungsausschluss

Die Haftung des Landgasthofs zum Adler wird ausgeschlossen, mit Ausnahme einer Fahrlässigen oder vorsätzlichen Pflichtverletzung gegenüber dem Veranstalter oder seiner Gäste.

15.

Bei einer Überschreitung des Zeitraumes von 3 Monaten zwischen Auftragsannahme/ Angebot und Veranstaltungsbeginn, behalten wir uns das Recht vor, die Preise evtl. anzupassen. Unser Angebot ist freibleibend – wir behalten uns Preisanpassungen vor! **An alle Angebote halten wir uns 4 Wochen ab Angebotsdatum gebunden.**

16.

Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages unwirksam sein oder werden, nichtig sein oder nichtig werden, so wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen davon nicht berührt. Anstelle der unwirksamen/nichtigen Bestimmung werden die Parteien eine solche Bestimmung treffen, die dem mit der unwirksamen/nichtigen Bestimmung beabsichtigten Zweck am nächsten kommt. Dies gilt auch für die Ausfüllung eventueller Vertragslücken.

17.

Das Unternehmen nimmt nicht an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teil.

Allgemeine Verbraucherschlichtungsstelle des Zentrums für Schlichtung e.V.

Straßburger Straße 8 • 77694 Kehl am Rhein
Tel. 07851 / 795 79 40 • mail@www.verbraucher-schlichter.de
www.verbraucher-schlichter.de

Landgasthof zum Adler • Party- & Cateringservice
Memminger Str. 5 • 87748 Fellheim