

UNSERE BANKETT -

VORSCHLÄGE

Herbst 2 0 2 6



Herbst 2026

Unser Küchenchef Frank Lenhart hat für Sie ein paar Gerichte zusammengestellt aus denen Sie sich gerne ein 3-Gang-Menü zusammenstellen können

Suppen, Vorspeisen & Salate

Endiviensalat mit Schalotten und geröstetem Knoblauch 9.50

Feine hausgemachte knackige Blatt- und Rohkostsalate mit Kernen 8.80

3erlei Köstlichkeiten hausgebeizte Lachsrose Crostini mit gebratenen Pilzen und Bergkäse Kürbiscremesüppchen 16.-

Consommé mit Flädle 9.80

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen 9.80

Hauptgerichte

Kalbsrücken am Stück rosa gebraten 48.-
kräftige, Spätburgundersauce
Saisonales Gemüse
hausgemachte Knöpfe

Zarter Braten von der Rinderschulter 32.-
Kräftige Sauce
Gemüse und Knöpfe

Roastbeef am Stück gebraten 41.-
Pfeffersauce
Gemüse und Kartoffelgratin

Zarte, geschmorte Kalbsbäckchen 37.-
kräftige Sauce
Gemüse
hausgemachte Knöpfe

Vegetarischer Hauptgang

Süßkartoffel Curry mit Paprika, Blumenkohl und Borlotti Bohnen, mit orientalischen Gewürzen verfeinert, Basmati Reis 26.-

Feine, hausgemachte Desserts

Schokoladenmousse mit Vanilleeis 13.-

Tiramisu mit Amarena Kirschen und Sauerrahmeis 13.-

Saftiger Schokoladenkuchen mit Vanillesauce und Vanilleeis 14.-

Coupe Danemark - 2 Kugeln Vanilleeis mit hochwertiger, warmer Schokoladensauce, gerösteten Mandeln und Sahne 12.-

Zu allen 3-Gang Menüs servieren wir Ihnen einen Gruß aus der Küche.

Geben Sie uns doch bitte schon vorab Bescheid, falls Ihre Gäste Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben. So kann sich unser Küchenchef optimal darauf einstellen.



- 5 – Rahmenbedingungen

Liebe Gäste,

die Planung und Durchführung von Veranstaltungen erfordern einen hohen Maß an Vorbereitung, damit Ihr Erlebnis bei uns unvergesslich wird. Um eine hohe Qualität und einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen, möchten wir Sie über wichtige Regelungen und Details informieren.

Allgemeine Informationen

Die aktuelle Zeit stellt uns alle vor besondere Herausforderungen. Insbesondere ist es schwierig, die Preise für das Jahr 2025/2026 schon jetzt exakt festzulegen. Daher möchten wir Sie darauf hinweisen, dass mögliche zukünftige Preissteigerungen in unserer Kalkulation berücksichtigt werden müssen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Unser Küchenteam, unter der Leitung von unserem Küchenchef Frank Lenhart bereitet jedes Produkt täglich frisch und mit höchster Sorgfalt für Sie zu. Gemeinsam mit unserem eingespielten und herzlichen Serviceteam möchten wir Ihnen einen unvergessliches Erlebnis bieten – damit Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen.

Teilnahmebedingungen für eine gelungene Veranstaltung

Raummiete

Das **Chalet** steht Ihnen am Veranstaltungstag

Mittags ab 11.30 Uhr, abends ab 17 Uhr exklusiv zur Verfügung.

- **Raummiete** 150 €
- **Energiekosten** 100 €

In der Raummiete enthalten sind Tische, Stühle, Bänke, Taschenservietten sowie sonstiges restaurantübliche Gegenstände.



- 6 – Mindestumsatz

Mindestumsatz

Bei einer exklusiven-Buchung beträgt der Mindestumsatz ohne Getränke:

im Chalet (bis 42 Personen) 2500 €

im Adlerstüble (bis 25 Personen) 1500 €

im Restaurant (bis 50 Personen) 3000 €

Die Raummiete, Hotelübernachtungen sowie die Servicezuschläge sind **nicht im oben genannten Mindestumsatz** inbegriffen.

In unserem **Tischgedeck- und Tafel-Arrangement von 5 € pro Person** sind folgende Leistungen enthalten: Festlich gedeckte Tafel mit Molton, weißen Tischdecken, gefalteten Mundservietten, LED-Lichter, inklusive Hausdekoration.

Menükarten

Wir empfehlen Ihnen **drei Menükarten pro Tisch**. Diese wir für Sie erstellen und berechnen hierfür **3 € pro Stück**. Alternativ können Sie eigene Menükarten mitbringen – selbstverständlich ohne zusätzliche Kosten.

Zusätzliche Informationen

Dekoration

Sollten Sie individuelle Dekorationswünsche haben, empfehlen wir Ihnen auch Frau Susanne Schäfer von **Blumen Saurer** (Müllheimerstraße 31, 79395 Neuenburg) Tel. 07631 72487.

Veranstaltungszeiten

Das Chalet schließt um 1 Uhr. Die Musik wird von unserem Personal um **0.30 Uhr** abgestellt und die letzte Runde findet um **0.45 Uhr** statt.

Servicezuschläge

Ab 23 Uhr berechnen wir für unsere Mitarbeiter einen Nachtzuschlag.

*Bei Feierlichkeiten bis 30 Personen 100 € pro angefangene Arbeitsstunde

*Bei Feierlichkeiten ab 30 Personen 150 € pro angefangene Arbeitsstunde

Wichtige Hinweise

Pyrotechnik und Raucherregelungen

Aus Sicherheitsgründen ist die Nutzung von Pyrotechnik jeglicher Art untersagt. Dazu zählen auch Wunderkerzen, bengalische Feuer usw. Der Konsum von Rauschmitteln (außer Alkohol, Koffein, Nikotin im Raucherbereich) ist nicht gestattet.

Schäden und Absagen

Im Falle von Beschädigungen durch Gäste behalten wir uns vor, die Reparatur- oder Ersatzbeschaffungskosten sowie den entstandenen Arbeitsaufwand in Rechnung zu stellen.

Sollten wir begründeten Anlass zur Annahme haben, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses gefährdet, oder im Falle höherer Gewalt, behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen, ohne dass ein Schadensersatzanspruch entsteht.

Die Buchung können Sie bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenlos stornieren.

Die genaue Angabe der Personenzahlen benötigen wir bis 7 Tage vor der Veranstaltung. Danach dient diese Zahl als Berechnungsgrundlage für die Veranstaltung.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung, damit wir Ihre Veranstaltung so angenehm wie möglich gestalten können. Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom Gasthof Adler

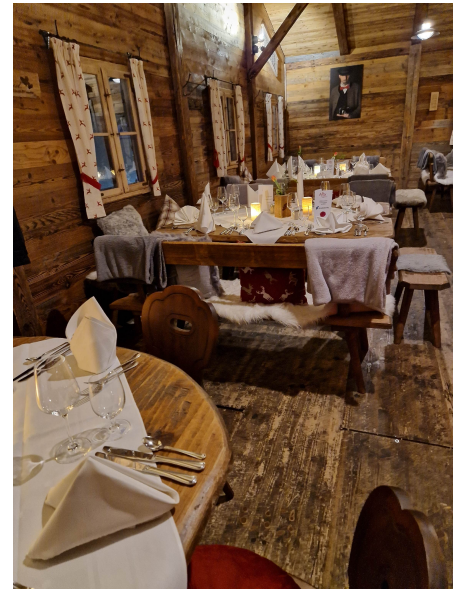
Almhütte (Oktober bis März)

Räumgröße: bis 42 – 45 Personen

Tischgröße mit Personenzahl

Runder Tisch	6 Pers.
Rechteckig	10 Pers.
Rechteckig	9 Pers.
Rechteckig	10 Pers.
Lange Tafel	10 Pers.
Kleiner Ecktisch	2 - 4 Pers.

Block: max. 22 Personen möglich



Adlerstüble

Raumgröße: bis 29 Personen

Tischgröße mit Personenzahl

Gerade Stellung	27 Pers.
U-Form	bis 23 Pers.
Block	12 Pers.
Null-Stellung	29 Pers.
Lange Tafel	14 Pers.



Familie Beate Meyer-Saurer
Breisacher Straße 20
D-79395 Neuenburg a.Rh.

Telefon 07631 - 7 21 20
info@adler-neuenburg.de
www.adler-neuenburg.de

Gaststube im Restaurant

Raumgröße: bis 30 Personen

L-Form	32 Pers.
	9 - 10 Pers.
	14 Pers.
	6 - 8 Pers.



Gaststube komplett mit mittlerem Raum

Raumgröße: bis 52 Personen

L-Form	52 Pers.
	9 - 10 Pers.
	12 Pers.
	6 - 8 Pers.
	14 Pers.
	10 Pers.

Gartenterrasse mit Sonnendach

Individuelle bis 65 Personen

