

UNSERE BANKETT -
ALMHÜTTEN - VORSCHLÄGE

2022/2023



Winterzeit – Weihnachtszeit

Leuchtende Kerzen – Warme, weite Herzen

Glänzende Augen - Lassen uns Verzaubern

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

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Canapés mit hausgebeiztem Lachs	3,50 pro Stück
Kleines Stück Mediterrane Quiche V mit Tomaten, Zucchini und Oregano	3,00 pro Stück *

Vor dem **Chalet im winterlichen Flair und Kerzenschein**
servieren wir Ihnen gerne:

Hausgemachter feiner Spätburgunder-Glühwein mit winterlichen Aromen	6,50
Hausgemachter Kirschsaff-Punsch	6,50

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

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**

Almhütten-Suppen & Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl <i>Crème de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge</i>	9,00
‘Regionaler’ Feldsalat mit Speck und Brotwürfele Schluck Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl <i>Salade de mâche aux lardons et croûtons, Mini-Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge</i>	12,00
3erlei Probiererle, Ziegenkäse-Crème brûlée, Hausgebeizter ‘Graved-Lachs’ mit Salatbouquet, und ein Schluck Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl <i>Crème brûlée au fromage de chèvre, Gravlax de saumon et bouquet de salade, Mini-Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge</i>	14,00
‘Regionaler’ Feldsalat mit Speck und Brotwürfele <i>Salade de mâche aux lardons et croûtons</i>	9,50
‘Regionaler’ Feldsalat mit feinem Kürbismousse <i>Salade de mâche, Mousse de courge</i>	10,50

Almhütten-Hauptgerichte

Kalbsrücken am Stück gebraten feiner Morchelrahmsauce serviert mit 3 Sorten Marktgemüse Butterspätzle und Kartoffelkroketten <i>Selle veau Sauce rôtie aux morilles à la crème</i> <i>Légumes du Marché, Spetzli fait maison</i>	38,00
Duo von Entrecôte und geschmorten Kalbsbäckchen Sauce Béarnaise, Spätburgundersauce Marktgemüse und Kartoffelgratin <i>Duo de Entrecôte Joue de veau</i> <i>Sauce Béarnaise, Sauce aux vin rouge</i> <i>Légumes du Marché, Gratin de pommes de terre</i>	36,00
Feiner Hirschgulasch serviert mit Preiselbeerbirne Rotkraut mit Maronen und Butterspätzle <i>Ragout de cerf,</i> <i>Poire farcie d'airelles rouges</i> <i>accompagnée de chou rouge aux marrons et</i> <i>spetzli fait maison</i>	26,00

Almhütten-Hauptgerichte

Geschmortes **Lammhäxle an Rosmarinjus** 26,00
Geschältes Ratatouille, Kartoffelgratin
*Jarrett d'agneau braisé/Jus romarin/
Ratatouille/ Gratin de pommes de terre*

Semmelknödel auf Pilz-Zucchiniragout à la crème **V** 24,00*
Quenelles du pain sur ragout de champignons et courgettes à la crème

Almhütten-Desserts

Duo von Schokoladenmousse und Himbeersorbet 12,00
Duo/Mousse Chocolat/Sorbet framboise

**Lauwarmes Birnenküchlein mit Mandeln, Nüssen,
Vanillesauce und Vanilleeis** 12,00
Petit Gâteau au poire tiède, amandes, noisette, sauce et glace vanille

Schokoladentarte mit Himbeer-Joghurt-Eis 12,00
Gâteau au chocolat, yaourt glacé à la framboise

Gerne können Sie, nach Rücksprache, auch Gerichte aus unserer à la Carte Karte wählen. Wie zum Beispiel:

Consommé^F mit Flädle / aux crêpes en julienne	7,50
Kleiner Salatteller mit Hausdressing* V / Salade mêlée V	7,50*
Geschmortes zartes Kalbsbäckchen an kräftiger Rotweinsauce ^{E, F} Kürbispüree, Blattspinat, Butterspätzle Joue de veau/Sauce au vin rouge/ purée de potiron/épinards/Spetzli fait maison	34,00
Lachs natur gebraten mit feiner Weissweinsauce ^{B, E, F} auf Blattspinat mit Kartoffeln ^{C, E} Saumon Rôtie/Sauce au vin blanc/épinards/pommes de terre	28,00
Entrecôte am Stück gebraten mit feiner Pfeffersauce Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin <i>Entrecôte rôtie entier</i> <i>Sauce au poivre</i> <i>Légumes du Marche, Gratin de pommes de terre</i>	32,00
Coupe 'Dänemark': (3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce)	9,50*

Die momentane Zeit, ist für uns alle eine besondere Herausforderung, Preise zu kalkulieren, macht kein Spaß mehr.

Unser Küchenteam, unter der Leitung von unserem Küchenchef Frank Lenhart, bereitet tagtäglich jedes Produkt frisch zu.

Das seit Jahren, Hand in Hand arbeitende Serviceteam, strahlt durch seine Herzlichkeit und lässt durch seine Echtheit, jeden Genuss zum Gaumenschmaus werden - fühlen Sie sich wie zu Hause.

Dieser enorme Arbeits- und Zeitaufwand spiegelt sich in unseren Preisen, daher haben wir ab 2022 folgende Regelungen:

Der Mindestumsatz bei einer Exklusiven-Buchung des Chalets beträgt EUR 2000.

Stornierung

Bei der Exklusiven-Buchung des Chalets, berechnen wir im Falle einer Stornierung, eine Gebühr in Höhe von EUR 500.

ab 24 Uhr nachts berechnen wir für unsere Mitarbeiter einen Nachtzuschlag:

Berechnungsgrundlage ist die vorab gebuchte Personenzahl!

*Bei Feierlichkeiten bis 20 Personen € 80,00 pro angefangene Stunde

*Bei Feierlichkeiten bis 45 Personen € 120,00 pro angefangene Stunde

*Bei Feierlichkeiten bis 60 Personen € 160,00 pro angegangene Stunde

Aus organisatorischen Gründen, schließen wir das Chalet um 1 Uhr.