



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Büffetvorschläge *(Frühjahr 2019)*

HOTEL ADLER
FAMILIE OTTENBACHER
STUTTGARTER STRAÙE 2
71679 Asperg

Tel. 07141 / 26 60 - 0
Fax 07141 / 26 60 - 60

www.adler-asperg.de
e-mail: info@adler-asperg.de



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Sehr geehrte Gäste,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Überblick unserer leistungsfähigen und vielseitigen Küche geben.

Gerne beraten wir Sie und stellen spezielle Buffets für Ihre Veranstaltung zusammen.

Saison- und Markteinkauf werden selbstverständlich berücksichtigt.

Die Preise beziehen sich auf eine Mindestanzahl von 30 Personen

Bei weniger Personen erhöhen sich die Preise um ca. 20 – 30 % nach entsprechender Absprache. Bei Veranstaltungen im Adler ist das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer in den Preisen enthalten.

Bei den Außer-Haus-Preisen sind 7% Mehrwertsteuer berücksichtigt (bei reiner Abholung oder Lieferung ohne Zusatzleistungen). Es gelten unsere AGBs.

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen repräsentative, klimatisierte Räume zur Verfügung:

<u>im Parterre</u>	RichardZ	bis 40 Personen
	Dichterstühle	bis 12 Personen
	Aguila	bis 50 Personen
	Gartenterrassen (in der warmen Jahreszeit) für Aperitif oder Stehempfang	
<u>im 1. Stock</u>	Schiller-Zimmer	bis 16 Personen
	Mörrike-Zimmer	bis 22 Personen
	Schubart-Saal	bis 60 Personen
	½ Saal	bis 60 Personen
	Großer Saal	bis 160 Personen
	Großer Saal + Schiller-Zimmer	bis 180 Personen

Seit Oktober 2013 ist das Hotel Adler der Pächter der **Schubartstube** auf dem Hohenasperg. Machen Sie mal einen Ausflug und besuchen Sie uns!

Kennen Sie unseren perfekten **Außer – Haus – Service**

(ab 2 Personen - 1000 Personen)?

Für Ihre Veranstaltung Außer Haus können wir alles aus einer Hand für Sie arrangieren und organisieren, sprechen Sie mit uns.

Wir planen Ihre Veranstaltungen von A wie Aperitif, bis Z wie Zubehör.

Der **Adler Asperg** verfügt über 70 individuell eingerichtete Hotelzimmer und Appartements, sowie Schwimmbad und Sauna.

Gerne gewähren wir Ihnen für Ihre Veranstaltung Sonderpreise im Hotel.

Familie Ottenbacher und Mitarbeiter freuen sich Ihr Gastgeber zu sein.



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Diese Seite soll ein kleines Informationsblatt
mit den wichtigsten Eckdaten für Sie sein.

Unsere Räumlichkeiten im Adler stehen Ihnen für Ihre Veranstaltung kostenfrei zur Verfügung, wenn Sie sich für ein gemeinsames Essen entscheiden.

Bitte setzen Sie sich spätestens 3 Wochen vor dem Veranstaltungstermin
mit uns in Verbindung für die Absprache.

Für Veranstaltungen im und außer Haus halten wir eine EXTRA-GETRÄNKE-EMPFEHLUNG für Sie
bereit.

Sprechen Sie uns auf unsere Empfehlungen an.

Außerdem vermitteln wir Ihnen gern:

Dekoration - Blumenschmuck
Musik zur Unterhaltung und zum Tanz
Künstler- und Beiprogramm
Kinderbetreuung
Weinprobe
Hochzeitskutsche - Limousinenservice
und vieles mehr ...

Zu Ihrer Information: Sollten unsere eigenen Parkplätze und Garagen bei größeren Veranstaltungen nicht ausreichen, dürfen Sie gerne den großen Lurer Parkplatz (Stadthalle) in Anspruch nehmen. Dieser befindet sich ca. 200 m vom Adler entfernt, von Ludwigsburg kommend auf der linken Seite – hier sind auch Omnibus-Parkplätze vorhanden.

Beachten Sie bitte folgendes:

Mit Erscheinen dieser Büffetvorschläge vom Frühjahr 2019 verlieren alle bisherigen Vorschläge und Preise ihre Gültigkeit.

Gerne sind wir Ihr Gastgeber



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

„Fit & Leicht“

Suppe

Tomatencremesuppe mit gehacktem Oliven
und Thymiancroutons
(serviert)

Vorspeisen

Makrelenmix mit Dill-Senf-Sauce und Schwedenmeerrettich
Gurken- Joghurtmousse mit marinierten Shrimps im Glas
Salat von Mais, Erbsen, Kidneybohnen und Paprika
Gartentomate mariniert mit weißem Balsamico, Rohrzucker und Minze
Scheiben vom Putenschinken mit Melone und Petersilie
Karottensalat mit Äpfel, Honig und Orangen verfeinert
Bunte Blattsalate mit Joghurt- und Kräuter dressing mit Sprossen und Radieschen
Salat von Landeiern, Kapern und Gewürzgurke
Roher Schinken mit Essiggemüse
Salat von Stangengurken mit Estragon

Hauptgänge

Schweinerücken am Stück gebraten mit Senfkruste,
Rahmpilzen, buntes Lauchgemüse und Ofenkartoffeln
Spinat-Frischkäse-Maultaschen mit Kirschtomaten, Salbeibutter und Frühlingslauch

Desserts

Topfen-Marillenknoedel mit Nußschmälze und Beerensauce
Angemachter Joghurt mit Himbeermark und Schokoladenflocken
Rhabarber im Holunderblütensud mit Vanilleschaum
Cassissorbet

Brotspezialitäten und Butter vom Büffet, z.B.
Wurzelbrot
Dinkelbrot
Schwäbisches Holzofenbrot

Außer- Haus- Preis inkl. 7% MwSt.

€ 41,00 pro Person mit Suppe
€ 36,00 pro Person ohne Suppe

€ 37,50 pro Person mit Suppe
€ 33,00 pro Person ohne Suppe

Preis ab 25 Personen



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Asperger Regionalbüffet

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe
(Flädle, Maultäschle, Grießklößchen, Backerbsen und Schnittlauch)
(serviert)

Vorspeisen

Hausgebeizter & geräucherter Lachs und Filet von der Schwarzwälder Räucherforelle
mit Dill-Senf-Sauce und Apfelmeerrettich
Pfefferbeißer und Landjäger mit Rettich
Neckertaler Schinkenspeck mit Essiggemüse
Schwäbischer Kartoffelsalat, Karottensalat, Salat von Gartengurken
„Obatzda“- Käsecreme mit Schnittlauch
Carpaccio von der Schwäbischen Maultasche mit Kräuter-Pilzvinaigrette
Salat von Schinkenwurststreifen, Gewürzgurken und roten Zwiebeln in Mostvinaigrette
Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing und Sauerrahmdressing
Als Beilage extra: Paprikastreifen, Krüstchen, Sprossen, Kresse

Hauptgänge

Rinderbugblatt –geschmort- mit Wurzelgemüse in Trollingerjus
Maishuhnkeulen auf Tomaten-Zucchini-ragout
Zanderfilet auf Rieslingsauce und Fenchel-Krautgemüse
Hausgemachte Spätzle, Risolée-kartoffeln und buntes Frühlingsgemüse

Desserts

Rhabarber-Frischkäsemousse mit Cassismark
Variation von frischen Früchten und Beeren
Adler's Eiskabinett mit verschiedenen Begleitern
Apfelküchle mit Honigdip

Brotspezialitäten und Butter vom Büffet, z.B.
Schwäbisches Bauernbrot
Holzofenbrot, Weißbrot
Dinkelbrot

Außer- Haus- Preis inkl. 7% MwSt.

€ 58,00 pro Person mit Suppe
€ 53,00 pro Person ohne Suppe

€ 53,00 pro Person mit Suppe
€ 48,00 pro Person ohne Suppe

Preis ab 30 Personen



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Mediterranes Schlemmerbüffet

Suppe

Minestrone
-klare Tomatenkraftbrühe mit Fadennudeln,
Kirschtomaten und Basilikum-
(serviert)

Vorspeisen

Vitello Tonnato -rosa Kalbfleisch- mit Tunfischsauce und wilden Kapernäpfeln
Weiße Bohnenkerne in Estragonvinaigrette mit Tomatenwürfel und Peccorino
Mediterraner Grillgemüsesalat mit Aceto-Balsamico mariniert und Rosmarin
Italienischer Rohschinken mit Fenchelsalami, garniert mit Melone
Auswahl von Blattsalaten mit Pesto- und Balsamicodressing
Geschmorte Auberginen mit Ziegenfrischkäse
Cocktail von Shrimps, Thunfisch und grünen Bohnen mit Orangen-Olivendip
Carpaccio von Strauchtomaten und Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl mariniert

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet mit Chorizokruste und Barolo-Buttersauce
Doradenfilet in Olivenöl gebraten mit Zitrone und Kapern
Fettuccine mit Birnen, Senfsaat und Gorgonzolasauce
Rosmarinkartoffeln, Nudel-Radicco-Risotto und mediterranes Gemüse

Desserts

Karamelierte Crema Catalana
Tiramisu mit Löffelbiskuit und marinierten Beeren
Adlers „Cassata“ mit gerösteten Kernen, Dörrfrüchten und Schokoladensplittern
„Tutti Frutti“ – Salat von frischen Früchten mit Amaretto

Mediterrane Brotspezialitäten und Butter

Außer- Haus- Preis inkl. 7% MwSt.

€ 70,00 pro Person mit Suppe
€ 65,00 pro Person ohne Suppe

€ 64,00 pro Person mit Suppe
€ 60,00 pro Person ohne Suppe

Preis ab 40 Personen



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Unser Feinschmeckerbüffet

Suppe

Cremesuppe von Brunnenkresse mit marinierten Krebsschwänzen
(serviert)

Vorspeisen

Cocktail von Tiefseegarnelen, Muscheln und Pulpo
Perlhuhnterrinen mit Morcheln auf Frühlingslauch
Gegrilltes Gemüse mit gebratenem Kaninchenrücken und Ziegenfrischkäse
Edle Blattsalate mit Pommery - Sencressing und Lindenblütenhonigvinaigrette
Räucherfischspezialitäten mit verschiedenen Begleitern
„Lardo“ vom Butterfisch mit Limonen-Pfeffer Emulsion
Fluss-Zandermedallions mariniert mit Ananas- Chicoréesalat und Chilifäden
Kaltes Roastbeef - rosa gebraten - mit Trüffelremoulade

Hauptgänge

Kalbskotelettstrang am Stück gebraten mit konfierten Schalotten und Pfeffer-Portweinglace
Filets vom Seeteufel, Eismeersaibling und Riesengarnelen mit Beurre Blanche
Iberico-Schweinebäckle mit Wurzelgemüse und Senfsaat geschmort
Pommes Macaire, feine Nudeln in Safranbutter geschwenkt und glaciertes Gemüse vom Markt

Käse

Rohmilch – Käsespezialitäten mit Begleitern

Dessert

Miniwindbeutel gefüllt mit Vanillecreme und Knusperhülle
Lauwarmer Zitronenkuchen mit Zuckerglasur
Mascarponecreme mit Schokoladenbiskuit, Mangokopott
Joghurt-Creme Brûlé
Früchtearrangement mit verschiedenen Saucen
Hausgemachte Sorbetspezialitäten im Eisbeet

Brotfeinschmeckerspezialitäten und Butter

€ 100,00 pro Person mit Suppe
€ 92,00 pro Person ohne Suppe

Außer- Haus- Preis inkl. 7% MwSt.
€ 92,00 pro Person mit Suppe
€ 85,00 pro Person ohne Suppe

Preis ab 40 Personen



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Canapées

Bäckesülze mit Remouladensauce auf Wurzelbrot
Neckartaler Rohschinken mit grüner Meerrettichsauce auf Baguette
Kräuter-Frischkäse-Creme auf Walnussbrot mit Traube
Cocktailtomate und Minimozzarella mit Pesto auf Baguette
„Obatzda“-Käsecreme mit Schnittlauch auf Wurzelbrot
Stück € 4,00
Außer- Haus- Preis € 3,60

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce auf Baguette
Teegeräucherte Entenbrust mit Mangochutney
Italienische Salami auf Baguette mit Oliven-Parmesanduxelles
Tranche von der Poulardenbrust mit Flugananas
Kaltes Roastbeef -rosa gebraten- mit Remoulade auf Baguette
Stück € 6,00
Außer- Haus- Preis € 5,40

Wachtelbrust auf Papayaragout
Rauchlachstatar mit Keta – Kaviar im Gurkenring und Brotchip
Serrano Schinken mit Feigen-Orangenchutney
Seezungen-Wildlachsroulade mit Safranmayonnaise
Gänseleberparfait mit Apfel – Calvadosduxelles und Brioche
Kalbsmedaillon mit getrüffeltem Lebermousse und Dörrpflaume an Kornbrot
Stück € 8,00
Außer- Haus- Preis € 7,20

½ belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken-, Rohsalami-, Käse- und Räucherfischspezialitäten
mit passender Garnitur
Stück € 3,30
Außer- Haus- Preis € 3,00

½ belegtes Minibrötchen mit gekochtem Schinken-, Rohsalami-, Käse- und
Räucherfischspezialitäten
mit passender Garnitur
Stück € 2,40
Außer- Haus- Preis € 2,10



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Pikantes „Regional“

Schwäbisches Laugenkonfekt, gefüllt mit Kräuter- Frischkäsecreme,
Schinkenmousse und Räucherfischrilette

à € 1,30

- Außer- Haus- Preis: € 1,15

Schwäbisches Laugenkonfekt mit Käse und Kräutern überbacken

à € 0,90

- Außer- Haus- Preis: € 0,80

Mini-Schinkenhörnchen mit pikanter Füllung

à € 1,80

- Außer- Haus- Preis: € 1,60

Knusprige Käsestangen mit Allgäuer Bergkäse überbacken

à € 1,60

- Außer- Haus- Preis: € 1,45

Kalte Snacks

Spieß von Ovolini und Kirschtomaten mit Basilikum € 3,00

Außer- Haus- Preis € 2,70

Poulardenspieß mit Ananas € 4,00

Außer- Haus- Preis € 3,60

Spieß von marinierten Scampi mit Kräutern,
Sundried Tomatoes und Olivenöl € 6,00

Außer- Haus- Preis € 5,40

Warme Snacks

Meatball mit pikanter Sauce à € 3,00

Außer- Haus- Preis € 2,70

Lauch - Pinien Quiche à € 1,50

Außer- Haus- Preis € 1,20

Gebackener Scampi - Igel mit Limonensauce à € 6,00

Außer- Haus- Preis € 5,40

Lauwarme Wachtelpraline auf Karotten - Kumquats – Ragout à € 6,00

Außer- Haus- Preis € 5,40

Kalbsfiletmedaillon auf Ratatouillegemüse à € 7,00

Außer- Haus- Preis € 6,30

Gerne unterbreiten wir Ihnen aber auch diverse andere Fingerfood - Angebote, die wir Ihrem Anlass gemäß anpassen - ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen.



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Mitternachtsempfehlungen:

Gulaschsuppe
mit Paprika und Holzofenbrot € 9,00 pro Person

Adlers Currywurstgulasch
mit Wurzelbrot € 9,00 pro Person

Käsebrett mit Früchten
„regional“ € 9,00 /100g
„gemischt“-mit Rohmilchkäse € 14,00 /100g
„Rohmilch“ € 16,00 /100g

Dazu servieren wir Ihnen unsere Brot- und Butterspezialitäten

Rohschinkenbrett
mit Salami und Mixed Pickles € 9,00 / 100g

Dazu servieren wir Ihnen unsere Brot- und Butterspezialitäten

Ein vegetarisches Menü oder Fisch erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Selbstverständlich dürfen Sie auch die einzelnen Gänge der Menüs individuell verändern - untereinander tauschen - einzelne Gänge hinzufügen oder weglassen.

Sorbet als Zwischengang € 4,00 pro Person

Festtags - Eisbombe (mit Show Effekt) € 11,00 pro Person

Dessertbuffet (ab 20 Personen) € 16,00 pro Person