Vorschläge Adler-Wein-Scheune

Sie haben das Fest – wir machen den Rest!

Goldener Adler Oberried – Hotel & Appartements

Bernd und Axel Maier

Hauptstrasse 58 / 79254 Oberried

Tel. 07661 / 62 0 17

info@goldener-adler-oberried.de / www.goldener-adler-oberried.de

Unsere Pauschalen über 8 Stunden:
Damit die Feier nicht teurer wird wie versprochen.

Bei diesen beiden Pauschalen sind die Auswahlmöglichkeiten festgelegt.
Ab 30 Personen für 8 Stunden (z.B. 17.00 h – 01.00 h oder 18.00 h - 02.00 h)

„Die einfach Gute" *pro Person 139,00 Euro*

Menü:	vom **Brugga-Buffet** gewählt: 1 Suppe, 1 Vorspeise, 2 Hauptgänge (Buffet) & Dessertbuffet
Apero:	Winzersekt und Apfelsekt (alkoholfreier Apfel-Bio-Sekt)
Weitere Getränke:	Alkoholfreie Getränke, Ganter Pils & Weizen, Kaffee & Espresso
Weine:	gemäss Brugga-Weinangebot
Digestif:	1 runde Schnaps nach dem Essen
Zu später Stunde:	Curry-Wurst im Glas

„Die besonders Feine" *pro Person 156,00 Euro*

Menü:	vom **Adler-Buffet** gewählt: 1 Suppe, 1 Vorspeise, 2 Hauptgänge (Buffet) & Dessertbuffet
Apero:	Winzersekt und Apfelsekt (alkoholfreier Apfel-Bio-Sekt)
Weitere Getränke:	Alkoholfreie Getränke, Ganter Pils & Weizen, Kaffee & Espresso
Weine:	gemäss Adler-Weinangebot
Digestif:	1 runde Schnaps nach dem Essen
Zu später Stunde:	Schinken- und Käsewürfel-Vesperplatte mit Feigensenf

---

Bei diesen beiden Pauschalen ebenfalls inbegriffen sind:

Equipment	DJ-Anlage, Beamer, Leinwand gratis
Stuhlhussen	Stuhl-Hussen
Verlängerung:	bis 02.00 h bereits inbegriffen
Scheunen-Zuschlag:	6,00 Euro Scheunen-Zuschlag pro erwachsene Person bereits inbegriffen
Weiteres:	weisse Tischdecken, weisse Serviettenhütle, crèmefarbene Kerzen Menükarten (3 Stück je 12 Personen)

In diesen beiden Pauschalen nicht inbegriffen – wird individuell abgerechnet:

Kinder:	Berechnung wie bei „Ausserdem Wissenswert" erwähnt
DJ/Musiker:	individuelle Berechnung
Blumen:	werden von Ihnen mitgebracht
Verlängerung:	Plötzlich soll die Feier doch länger als 8 Std. dauern... 150,00 € pro angefangene Stunde ab 24.00 h bis 03.00 h und 300,00 € pro angefangene Stunde ab 03.00 h
Getränke:	werden nach diesen 8 Std. wiederum individuell abgerechnet.

Das Brugga-Buffet – Das altbewährte Leckerle

Brotauswahl mit hausgemachtem Kräuterquark oder Griebenschmalz

Suppe

Flädlesuppe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kerbel
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croûtons
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)

Vorspeise

Bunter Salatteller
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken und Salatbouquet an Himbeeressigdressing
Schinkenmousse auf knackigem Salatbeet an Balsamicodressing

Hauptgang-Buffet (2 zur Auswahl):

Coug au vin (Geschmortes Hühnchen in Rieslingsoße mit Champignons)
Jungschweinelendchen mit Dijon-Senf-Soße
Geschmorte Kalbsschulterwürfel mit Gremolata (Thymian, Zitrone, Blattpetersilie)
Geflügel-Thai-Curry
Geschmortes Rinderbugblatt im Spätburgunderjus

Als Beilagen:

Gemüse vom Freiburger Markt
Gemüselasagne aus dem Ofen

2 zur Auswahl:
Spätzle, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Basmati-Reis, Pennette (Nudeln)

Dessert-Buffet

Mousse au chocolat, Crème brûlée, 3-erlei Eisleckerle vom Dietenbacher Ruhbauernhof und frische Früchte

Das Adler-Buffet - Die Verführung für Gourmets!

Brotauswahl mit hausgemachtem Kräuterquark oder Griebenschmalz

Suppe

Kokos–Chilli-Suppe mit Garnele
Brunnenkressesuppe mit Jakobsmuschel
Petersilienwurzelsüpple mit Rehschinken
Steinpilzrahmsüpple mit Sherry-Schmand

Vorspeise

- Klassischer Vorspeisenteller mit hausgebeiztem Wildschinken, geräuchertem Lachs und mit Olivenpaste überbackener Monte-Ziego-Käse, Salatbouquet an Himbeeressigdressing
- Mediterraner Vorspeisenteller mit geräucherter Entenbrust an Orangen-Mango-Chutney, geräucherte Garnelen an Vakame-Algensalat, gefüllte Paprika mit herzhafter Frischkäsecrème, Kalamata-Oliven, Rotweinzwiebeln und frischer Salat an Balsamicodressing

Hauptgang-Buffet (2 zur Auswahl):

Rosa gebratener Rinderrücken mit Balsamico-Schalotten-Soße
Gefüllte Maispoulardenbrust mit Tomate und Mozarella
Gebratene Lammkeule aus dem Rohr an Rosmarin-Jus
Kalbstafelspitz an Morchelrahmsoße
Gebratener Zander auf Rahmlauch mit Kirschtomate

Als Beilagen:

Gemüse vom Freiburger Markt
Gemüselasagne aus dem Ofen

2 zur Auswahl:
Spätzle, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Basmati-Reis, Pennette (Nudeln)

Dessert-Buffet

Mousse au chocolat, Crème brûlée, 3-erlei Eisleckerle vom Dietenbacher Ruhbauernhof und frische Früchte

Die Adler-Getränke-Pauschale

Folgende Leistungen sind in unserer Getränke-Pauschale pro Person inbegriffen:

- Sektempfang (Winzersekt, Prosecco oder Appléritif (alkoholfreier Bio-Apfel-Sekt))
- Rot- und Weisswein
- Ganter Bier und Weizen
- Tafelwasser und alkoholfreie Getränke
- Kaffee, Espresso, Cappuccino
- Digestif nach dem Essen: Williams, Kirsch, Mirabelle, Obstler, Ramazotti

Bei den 0,75l Getränke-Pauschalen finden sich auch spannende Tropfen aus unserer Weinkarte wie z.B. Tempranillo, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und viele mehr.

Diese Getränke-Pauschalen gelten ab Ankunft der ersten Gäste für 8 Stunden (z.B. 18.00 h – 02.00 h) Die Preisstaffelung richtet sich nach der Anzahl der Erwachsenen (Kinder ab 14 Jahre werden als Erwachsene gerechnet).

Bei dieser Getränke-Pauschale wird folgendes separat berechnet:

- Verzehr der Kinder bis 14 Jahre
- Verzehr der Musiker und Künstler
- Getränke nach den 8 Stunden

Weitere Anregungen für Ihr kulinarisches Fest:

Nachmittags Kaffee und Kuchen-Pauschale

Zum Preis pro erwachsene Person	Euro	34,00
Zum Preis pro Kind von 1 bis 13 Jahre	Euro	17,00

Pauschale für Getränke während 3 Stunden

- Kaffee und Tee
- Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft, Cola, Fanta, Spezi
- Ganter Pils, Radler, Weizen
- Kuchengedeck (dies beinhaltet das Aufschneiden der Kuchen, das Verräumen und Kühlstellen, das Spülen der Teller und des Kuchenbestecks und das Verwahren der mitgebrachten Kuchenbehältnisse) sowie Bereitstellung von Personal etc.
- Kuchen werden von Ihnen mitgebracht (Bitte die Vereinbarung bezüglich mitgebrachter Kuchen beachten und allenfalls unterschrieben retournieren. Danke für Ihr Verständnis! Der Veranstalter trägt die volle Haftung für mitgebrachte Speisen und ist für die Kennzeichnung von Allergenen verantwortlich und stellt den Schwarzwaldgasthof Zum Goldenen Adler in Oberried von jeglicher Haftung durch Dritte frei.)

Apero-Snacks

z.B. Olivenboote, Spiessle von Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln, Criditéas (Karotten, Sellerie, Gurken) mit Dips, kleine Laugenbrezeln, Crissini mit Rohschinken, Flammkuchen, Hackfleischbällchen mit Chilli-Soße, asiatische Finger-Food (Samosa, Frühlingsrolle, Chicken Wings) mit süss-saurer-Soße, belegte Brötchen

3 Apéro-Häppchen pro Person	à 10,50 Euro
4 Apéro-Häppchen pro Person	à 13,50 Euro
5 Apéro-Häppchen pro Person	à 15,50 Euro

Currywurst im Glas

Zum Preis pro Person Euro 5,50

Käseplatte ab 30 Personen

mit ausgesuchten Spezialitäten aus der Region:
Münsterkäse, Allgäuer-Bergkäse, Monte-Ziego-Käse
Zum Preis pro Person Euro 12,90

Mitternachts Schinken- und Käsevesper ab 15 Personen

Roher Schwarzwälder Schinken, Käsewürfel, Weintrauben und Feigensenf
Euro 8,90

Mitternachtssuppe

Gaissburger Marsch (Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch) Euro 8,90

Unsere Buffets:

Diese leckeren Buffets servieren wir Ihnen ab 40 erwachsene Personen. Aufgrund des festlicheren Rahmens und der ruhigeren Atmosphäre empfehlen wir, die Suppe und die Vorspeise am Tisch zu servieren. Sie können jeweils eine Suppe und eine Vorspeise auswählen. Für das Buffet beim Hauptgang können Sie beim genannten Preis zwei der aufgeführten Gerichte heraussuchen. Falls Sie den Hauptgang serviert haben möchten, empfehlen wir Ihnen, sich für einen Hauptgang zu entscheiden.

Sind Sie auf der Suche nach einem Buffet mit verschiedensten Spezialitäten? Gerne kreieren wir Ihr ganz persönliches Menu nach Ihren Vorstellungen. Oder vielleicht doch lieber ein Menu mit drei, vier, fünf oder mehr Gängen? Es stehen Ihnen für Ihr Essen alle Möglichkeiten offen. Gerne beraten wir Sie und suchen mit Ihnen zusammen die beste Lösung für Ihren Feiertag. Für Beratung und Detailabsprachen nehmen wir uns gerne Zeit. Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin.

Für die Kinder empfehlen wir unsere Kinder-Pauschale zum Preis von 24,00 Euro pro Kind inkl.:

- *Paniertem Schnitzel mit Pommes frites*
- *Spätzle mit Soße*
- *zum Dessert Eisclown mit 2 Kugeln Eis und Smarties*
- *Wasser, Apfelsaft-Schorle, Fanta und Spezi (alkoholfreie Getränke)*
- *inklusive Kinder-Scheunen-Zuschlag*
- *Benutzung Kinderraum*

Gerne organisieren wir für Ihre Feier ***Kinderbetreuung*** *zum Preis von 30,00 Euro pro Babysitter und Stunde.*

Wenn die Kinder beim Menü oder Buffet mitessen, werden diese Gerichte auch voll in Rechnung gestellt.

„Ausserdem Wissenswert“

Liebe Gäste!

Formalitäten bestimmen unser aller Leben. Einfacher wird’s, wenn von Anfang an, die **„Spielregeln“** klar sind. Deshalb hier unsere **Rahmenbedingungen:**

Bitte melden Sie uns die genaue **Gästezahl** bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass. Diese vor dem Anlass gemeldete Mindest-Personenzahl wird in Rechnung gestellt.

Bei Feiern in der **Adler-Wein-Scheune** und im **Gewölbe-Weinkeller** erlauben wir uns aufgrund des höheren Mitarbeiterbedarfes einen Aufpreis von 6,00 Euro pro erwachsene Person/Menu bzw. 3,00 Euro pro Kind bis 13 Jahren zu berechnen. Kinder ab 14 Jahre werden als Erwachsene gerechnet. Mindestpersonenzahl in der Adler-Wein-Scheune: 40 Erwachsene.

Selbstverständlich kochen wir auch gern für Ihre Gäste mit speziellen Anforderungen wie zum Beispiel **Allergiker**. Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über die besonderen Bedürfnisse.

Natur – und Heimatschutz mit Messer und Gabel! Auch wir vom Goldenen Adler gehören zu den Naturparkwirten – Gestalter natürlicher Genüsse! Wir verwenden ausschliesslich hochwertige Produkte, vorwiegend aus der Region, und bereiten alle Speisen täglich frisch und mit grösster Sorgfalt zu.

Sonntags-, Feiertags- & Nachtzuschlag: Da wir unseren Mitarbeitern Sonntag- und Nachtzuschläge bezahlen, fallen für Sie Zuschläge an. Ab 24.00 h bis 03.00 h berechnen wir einen Nachtzuschlag von 150,00 Euro pro angefangene Stunde. Ab 03.00 h werden 300,00 Euro pro angefangene Stunde berechnet. Dieser Zuschlag fällt an, so lange wie Ihre Gäste sich auf unserem Areal aufhalten. An Sonntagen & Feiertagen fällt dieser Zuschlag auch tagsüber an, hier berechnen wir tagsüber 4,00 Euro pro Erwachsener und 2,00 Euro pro Kind bei einer Aufenthaltsdauer von 3 Stunden. Bei einem längeren Aufenthalt berechnen wir pro angefangene Stunde weitere 1,00 Euro pro Erwachsener und 0,50 Euro pro Kind.

Nachtruhe: Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn sind wir angehalten, den Lautstärkepegel den Nachtruhe-Regeln anzupassen. Das heisst: ab 24.00 h muss die Musik leiser sein, insbesondere der Bass runtergedreht werden. **Ab 3.00 h darf keine Art von Musik mehr spielen/laufen**. Ab 22.00 h sind Spiele, wie auch Showeinlagen draußen nicht mehr möglich. Ab 0.00 h bitten wir die Gäste, sich nicht mehr draußen aufzuhalten. Fenster und Türen müssen ab 0.00 h geschlossen bleiben. Bitte haben Sie Verständnis!

In der Adler-Wein-Scheune ist eine **Musikanlage** samt **Mikrofon** installiert, welche wir Ihnen bei Ihrer Feier gerne gratis zur Verfügung stellen. Eigene Anlagen können nur mit vorheriger Absprache mitgebracht werden. Die für Musikdarbietungen während einer Veranstaltung anfallenden Gema-Gebühren bzw. Gema-Lizens sind vom Veranstalter zu verantworten. In der Adler-Wein-Scheune sind ausserdem ein **Beamer** mit **grosser Leinwand** ebenfalls fix installiert und können von Ihnen gratis benutzt werden.

Ca. 10 kostenfreie **Parkplätze** für Ihre Gäste auf der Wiese neben der Adler-Wein-Scheune. Weitere Parkplätze bei der Michael-Schule in Oberried. Wohnmobile können wir nicht erlauben.

Übernachtungen: im Doppelzimmer von 145,00 Euro bis 165,00 Euro pro Tag und Zimmer sowie im Einzelzimmer 90,00 Euro bis 105,00 Euro pro Tag und Zimmer inklusive Frühstücksbuffet & gesetzliche MwSt. Über Feiertage gelten Mindestaufenthalte. Die örtliche Kurtaxe à 2,10 Euro pro Person ab dem 16. Lebensjahr ist exklusive.

Anzahlungsmodalitäten
Um den Bestandteil der Buchung zu gewährleisten, ist bei Reservation eine Anzahlung von 500,00 Euro zu tätigen. Weitere 50% bei Menüabsprache. Den Rest bitte sofort nach der Feier begleichen. Bankverbindung: Sparkasse Hochschwarzwald, Konto 500 58 48 BLZ 680 510 04. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne können Sie mit Ihrer EC-Karte bezahlen bzw. überweisen. Iban: DE95 6805 1004 0005 0058 48 bzw. SWIFT: SOLADES1HSW – Konto lautet auf: Bernd & Axel Maier

Diverses
Das Abbrennen von Wunderkerzen, Lichtbildern, Feuerwerken (auch Tischfeuerwerk), das Werfen von Konfetti oder Reis in den Innenräumen sowie auf dem Aussengelände sind grundsätzlich nicht gestattet. Skylaternen sind in Baden-Württemberg gesetzlich verboten. Für Beschädigungen oder Verluste, die im Laufe einer Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter, seine Gäste oder von ihm engagierte Personen verursacht werden, haftet der Veranstalter. Für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände des Veranstalters können wir ebenso keine Haftung übernehmen.

EU-Hygiene-Richtlinien erlauben es uns nicht, Ihnen von uns prodzierte Speisen, die schon auf dem Buffet standen, mitzugeben. Des Weiteren übernehmen wir keine Haftung für mitgebrachte Speisen, Getränke oder sonstige verzehrbare Ware.

Stornierung der Veranstaltung:
Sie sind berechtigt, gegen Entrichtung einer Stornogebühr, vom Vertrag zurückzutreten.
Die Stornierung der Veranstaltung muss schriftlich erfolgen.
Je nach Zugang der Stornierung ergeben sich folgende Gebühren:
- ab Vertragschluss: **Anzahlung von 500,00 Euro**
- ab 4 Monate vor der Veranstaltung: Anzahlung und 20% des vereinbarten Speiseumsatzes.
- ab 4 Wochen vor der Veranstaltung: Anzahlung und 50% des vereinbarten Speiseumsatzes zuzüglich der reservierten Hotelzimmer
- ab 2 Wochen vor der Veranstaltung: Anzahlung und 80% des vereinbarten Speiseumsatzes zuzüglich der reservierten Hotelzimmer

Die Berechnung des Speiseumsatzes:
Preis für die vereinbarten Speisen x der angekündigten Personenzahl. Sollte für das Menü noch kein Preis vereingbart sein, wird das preiswerteste Vier-Gänge-Menü bzw. das preiswerteste Buffet des jeweilig gültigen Veranstaltungsangebots berechnet.

Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden von uns so kulant wie möglich behandelt. Eine Schadenersatzforderung in Höhe des entgangenen Betriebsgewinns aus den geplanten Lieferungen und Leistungen wird nur dann erhoben, wenn die Reservierung der Räume bestätigt und wir andere Anfragen nicht befriedigen können.

Besprechungstermine:
Bitte vereinbaren Sie im Vorfeld einen Termin für die Menüabsprache. Besonders am Montag & Dienstag sind Termine tagsüber ideal. Leider ist es für uns an den Wochenenden meist nicht möglich einen Termin zu vereinbaren, da besonders am Wochenende die Feste gefeiert werden. Wir werden uns auch bei Ihrer Feier voll & ganz auf eine perfekte Durchführung konzentrieren!

Vielen Dank für Ihr Verständnis und wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!
Bernd & Axel Maier

Unsere Referenzliste

Jährlich um die 35 Hochzeiten
unzählige Taufen und Geburtstagsfeiern, Trauerfeiern,
zahlreiche Klassentreffen und Vereinsausflüge
Jährlich 3 bis 4 Weinproben mit unserem IHK-geprüften Sommelier
Axel Maier (unterstützt wurde er auch schon von Natalie Lumpp-Jeschke, Joachim Heger aus Ihringen, Martin Schmidt vom Weingut Friedrich Kiefer in Eichstetten und einigen mehr....)
AWD Südbaden
Bad Dürrheimer Mineralwasser AG
Badenova Team, Freiburg
Badischer Sportverband
Bauverein Breisgau
Brauerei Feierling, Freiburg
Brauerei Ganter, Freiburg
Eckert Parkett, Gewerbegebiet Breisgau
Europapark Rust, Veranstaltungsteam
Firma Ecomal, Kirchzarten
Firma Edeka Ruf, St. Peter
Firma Hecht, Contactlinsen GmbH
Firma Kult, Oberried
Firma Siko, Kirchzarten
Firma Testo, Kirchzarten
Friseur Schweizer, Kirchzarten
FSM Elektronik, Kirchzarten
Hotel Elztal, Winden
Hotel Kesslermühle, Hinterzarten
Ketterer & Liebherr, Freiburg
Lorenz Fensterbau, St. Wilhelm
Malergeschäft Jörg Löffler, St. Märgen
Modehaus Fuss, Kirchzarten
Obere Metzgerei Franz Winterhalter, Elzach
PricewaterhouseCoopers, Freiburg
Reisebüro und Bustouristik Winterhalter, Oberried
Restaurant Casa Espanol, Freiburg
Rotary Club, Bonndorf
SC Freiburg, 1. Mannschaft
Schweizer Post über mehrere Jahre mit jeweils 600 Pensionierten und mehr
Sparkasse Freiburg
Sparkasse Hochschwarzwald
DHL Freight GmbH, Herbolzheim
Steuerbüro Zwick, Freiburg
Uniklinik Freiburg, Plastische Handchirurgie
V.A.G. Freiburg
Zimmerei-Innung, Freiburg

Und hier haben Sie noch Platz für Ihre Notizen: