Menüvorschläge

für Feste, die man feiert, wie sie fallen!

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

Suppen

Flädlesuppe	Euro	7,50
Rinderbrühe mit Kalbsbrätstrudel	Euro	8,20
Festtagssüpple	Euro	7,50
Tomatencrèmesuppe mit Ginsahnehäubchen	Euro	7,70
Karotten-Ingwersüpple	Euro	7,70
Petersilienwurzelsüpple	Euro	7,70
Rahmsüppchen von Waldpilzen	Euro	8,20
Kräuterrahmsüppchen mit Lachsstreifen	Euro	9,30
Crèmesuppe von Curry & roten Linsen mit Parmaschinkenwürfel	Euro	8,80
Kokos – Chillisuppe mit Garnele	Euro	9,70
Süppleduett von der gelben und roten Paprika	Euro	9,70
Brunnenkressesüpple mit Jakobsmuschel	Euro	9,90
Kürbis-Curry-Süpple mit Zitronengras	Euro	9,30
Tomatenessenz mit Basilikumklössle	Euro	10,50

Warme Vorspeisen

Gefülltes Zucchinischiffchen auf Kräuterschaum	Euro	10,50
Pilzknödel auf Kräuterschaum	Euro	11,50
Mild gepökeltes Schweinebäckle auf Berglinsen	Euro	13,70
Gebratene Lachsschnitzelchen an Kräuternudeln	Euro	16,20
Lauwarmer Bachsaibling mit mariniertem Rote-Beete auf Apfel-Mangosalat mit Sauerrahm	Euro	19,50

25.03.24 / Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorliegende Liste ihre Gültigkeit.

Kalte Vorspeisen

Bunter Salatteller	Euro	8,50
Mit Olivenpaste überbackener Monte-Ziego-Käse auf Wildkräutersalat	Euro	15,20
Schinkenmousse an Wildkräutersalat	Euro	12,90
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken	Euro	12,90
Carpaccio vom Thunfisch auf Seegras mit Limonen-Vinaigrette	Euro	18,50
Roastbeefröllchen auf Saisonsalaten	Euro	16,20
Adler-Vorspeisenteller mit hausgebeiztem Wildschinken, geräuchertem Lachs & mit Olivenpast überbackener Monte-Ziego-Käse	Euro	21,00

Vegane Hauptgänge

Kichererbsen-Curry-Bowl mit Limettenreis	Euro	20,80
Gemüsebowl mit Gnocchi	Euro	20,80
Vegane Spaghetti „Bolognese"	Euro	19,50
Lauwarmer Couscous-Salat mit gegrilltem mediterranem Gemüse & Soja-Dip	Euro	20,80

Vegetarische Hauptgänge

Frisches Ratatouillegemüse mit Mozarella überbacken	Euro	19,50
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Euro	18,50
Dinkelnudeln mit gebratenem Wokgemüse & Kokosmilch	Euro	19,50
Leichtes Steinpilzrisotto mit Pastinakenchips	Euro	21,80
Gnocchi mit Pesto und Paprika	Euro	19,50

25.03.24 / Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorliegende Liste ihre Gültigkeit.

Hauptgänge

Badisches Rastochsenfleisch mit Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln und Rahnesalat	Euro	28,50
Ochsenbäckle in Dunkelbier-Quittensauce mit frischem Gemüse und Kartoffelküchle	Euro	31,50
Schweinelendchen mit Champignonrahm, erlesenes Gemüse, Spätzle, Kroketten und Pommes Frites	Euro	29,50
Gefülltes Perlhuhnbrüstle mit Blattspinat auf Estragonsauce mit Gemüsenudeln	Euro	31,50
Roastbeef - am Stück gebraten - mit Sauce Béarnaise Gemüse und Gratinkartoffeln	Euro	37,00
Rind und Schweinefilet an zweierlei Saucen (Sauce Béarnaise, Champignonrahm), Gemüse, Spätzle, Kroketten und Pommes Frites	Euro	34,80
Rosa gebratene Entenbrust auf Steinpilzrisotto mit Cassissauce und Zuckererbsenschoten	Euro	32,80
Verschiedene Wildsteaks auf Schwammerlragout, Preiselbeerbirne und Rotkraut, Spätzle und Schupfnudeln	Euro	35,90
Gratiniertes Lammcarrée mit Rosmarinsauce auf Schmorgemüse und Thymian-Kartoffeln	Euro	35,90
Rosa gebratener Kalbsrücken -am Stück gebraten- mit Pfifferlingrahmsauce, erlesenes Gemüse und Kartoffelgratin	Euro	37,80
Variation von Lachs und Seeteufel an Sauce Béarnaise und Kräutersauce, Gemüse und Wildreistimbale	Euro	37,00

25.03.24 / Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorliegende Liste ihre Gültigkeit.

Desserts

Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern und Bananeneis	Euro	9,80
Crème brûlée mit Beerenkompott	Euro	9,80
Hausgemachtes Eisparfait mit Früchtebouqet	Euro	9,50
Feine Mousse au chocolate auf einem Früchtespiegel	Euro	9,80
Eisleckerle vom Dietenbacher Ruhbauernhof	Euro	9,50
Dessertvariation nach „Art des Hauses"	Euro	11,80

Apero-Snacks

zB. 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

Dessertbuffet ab 30 Personen

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

Zum Preis pro Person Euro 13,80

Käseplatte ab 30 Personen

mit ausgesuchten Spezialitäten 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 Euro 8,90

Badisches Menu

Kartoffelsuppe mit Kracherle
* * *
Geschmortes Rinderbäckle mit Spätburgunderjus
Rahmwirsing & Butternudeln
* * *
Frische Apfelküchle mit Vanillesauce

Preis 3-Gang-Menu, Suppe, Hauptgang, Dessert	Euro	46,80

Schwarzwald Menu

Rinderbrühe mit Kräuterflädle
* * *
Bunte Salatvariation
* * *
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln und Rahnesalat
* * *
Dessertauswahl nach Art des Hauses

Preis 4-Gang-Menu komplett	Euro	53,50
Preis 3-Gang-Menu, Suppe oder Salat, Hauptgang, Dessert	Euro	46,80

Steinwasen Menu

Rahmsüpple von der Lauchzwiebel mit Zanderstreifen
* * *
Knackiger Salat mit Räucherlachs
* * *
Entrecôte vom Dreisamtäler Weiderind unter der Parmesankruste
mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin
* * *
Dessertauswahl nach „Art des Hauses"

Preis 4-Gang-Menu	Euro	71,20
Preis 3-Gang-Menu, Suppe, Hauptgang, Dessert	Euro	55,50

25.03.24 / Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorliegende Liste ihre Gültigkeit.

Goldberg Menu

Tomatencrèmesuppe mit Ginsahnehäubchen
* * *
Knackige Salatvariation
* * *
Saltim Bocca vom Milchkälbchen mit Parmaschinken und Salbei
auf Gemüsespaghetti serviert
* * *
Topfen Apfellaibchen auf Vanille-Schokosauce

Preis 4-Gang-Menu	Euro	59,00
Preis 3-Gang-Menu, Suppe oder Salat, Hauptgang, Dessert	Euro	52,00

Frühlings Menu

Bärlauchsüpple
* * *
Knackiger Frühlingssalat
* * *
Gefülltes Poulardenbrüstchen mit Champignons und Gemüse
frischer Stangenspargel und Kratzete
* * *
Reife Erdbeeren mit Orangenparfait

Preis 4-Gang-Menu	Euro	58,00
Preis 3-Gang-Menu, Suppe oder Salat, Hauptgang, Dessert	Euro	53,00

Winter-Menu

Kraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel
* * *
Nüsslisalat „Altbadisch"
* * *
Rosa gebratene Entenbrust in Orangensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelbrei
* * *
Zimtparfait mit warmen Zwetschgen

Preis 4-Gang-Menu	Euro	60,80

25.03.24 / Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorliegende Liste ihre Gültigkeit.

Advent-Menu

Rinderkraftbrühe mit Lauchzwiebelringle und altem Sherry
* * *
Knackiger Wintersalat
* * *
Mit Münstertäler Bergkäse und Rohschinken
gefülltes Schweinefilet, Gemüse und Kartoffelküchle
* * *
Crème Brulée mit Waldbeerenkompott

Preis 4-Gang-Menu	Euro	56,80
Preis 3-Gang-Menu, Suppe oder Salat, Hauptgang, Dessert	Euro	48,80

Christchindle-Menu

Kalbfleisch-Gemüse-Klösschen in der Rinderkraftbrühe
* * *
Winterliche Salatvariation
* * *
Gefüllte Kalbskeule in Cognacrahmsößle
mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin
* * *
Warmer Bratapfel mit weihnachtlichem Zimteis

Preis 4-Gang-Menu	Euro	57,80
Preis 3-Gang-Menu, Suppe, Hauptgang, Dessert	Euro	50,50

Weihnachts-Menu

Feines Zuckerschotensüpple mit Tomatenwürfel
* * *
Feldsalat „Altbadisch" mit hausgeräuchertem Wildschinken
* * *
Knusprig gebratene Gänsekeule an schwarzer Johannisbeersauce,
frischem Blaukraut und Serviettenknödel
* * *
Weihnachtlicher Kaiserschmarren mit Vanilleeis vom Ruhbauernhof

Preis 4-Gang-Menu	Euro	69,50
Preis 3-Gang-Menu Suppe, Hauptgang, Dessert	Euro	54,50

25.03.24 / Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorliegende Liste ihre Gültigkeit.

Sommerliches Festtags-Menu

Kürbis-Curry-Süpple mit Zitronengras
* * *
Ruccolasalat an Himbeeressig – Dressing
mit hausgebeiztem Wildschinken und Rauchlachsröschen
* * *
Dreisamtäler Milchkalbrücken mit Pfifferlingrahmsössle
frischem Gemüse vom Freiburger Markt und Spätzle
* * *
Sommerliche Eis-Leckerle mit Eis vom Ruhbauernhof

Preis 4-Gang-Menu	Euro	72,50
Preis 3-Gang-Menu, Suppe, Hauptgang, Dessert	Euro	58,50

Unser Wine & Dine-Menu

Kokos-Chillisuppe mit Garnele
* * *
Carpaccio vom Thunfisch auf Seegras mit Limonen-Vinaigrette
* * *
Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotwein-Schalotten-Jus
Sous-Vide-Karotten & Bohnenbündchen
Geräucherter Kartoffelpurée
* * *
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern und Bananeneis
* * *

Preis 4-Gang-Menu	Euro	79,80
Preis 4-Gang-Menü Wine&Dine	Euro	109,00

(inklusive einem Glas korrespondierendem Wein und Digestif pro Gang)

25.03.24 / Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorliegende Liste ihre Gültigkeit.

Vegetarisches-Menu

Petersilienwurzelsüpple mit Croûtons und Kürbiskernöl
* * *
Rote Beete Salat mit Walnüßen,
Kreuzkümmel-Joghurt an Himbeeressigdressing
* * *
Polenta-Törtchen mit Ratatouille und
Monte-Ziegefrischkäse mit Olivenpaste überbacken
* * *

Preis 3-Gang-Menu Euro 41,80

Veganes-Menu

Tomatensuppe
* * *
Wildkräutersalat mit Antipasti & Melonenschiffle
* * *
Lauwarmer Couscous-Salat mit gegrilltem mediterranem Gemüse & Soja-Dip
* * *

Preis 3-Gang-Menu Euro 43,50

„Ausserdem Wissenswert“

Liebe Gäste!

Dies ist eine kleine Auswahl aus unserem Angebot, welches wir für Sie bereit halten.
Es ist als Appetit- und Ideenanregung für Sie gedacht. Gerne nehmen wir uns für Sie Zeit, um mit Ihnen zusammen Ihre Feierlichkeit vorzubereiten und das Menü auf Ihre Wünsche abzustimmen. Für eine vorherige Terminvereinbarung wären wir Ihnen sehr dankbar. Bitte beachten Sie auch, dass wir bei Gesellschaften ab 10 Personen kein Dinner „a la carte“ anbieten können. **Diese Menüvorschläge sind nicht für Einzelbestellungen vorgesehen und wir bitten Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen.**

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.

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.

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.

Sonntags-, Feiertags- & Nachtzuschlag: 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.

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**. Spiele, wie auch Showeinlagen (z.B. auch von Gesangschören) bitten wir, mit uns abzusprechen und sind im Raum der Feierlichkeit durchzuführen. 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!

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 (wie 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.

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