

ROMANTIK HOTEL & RESTAURANT



Menus
für
festliche Anlässe
2010

Kaiserjägerstr. 2, 6020 Innsbruck

☎ 0512 / 58.71.09 📠 56.16.97

e-mail: info@derAdler.com

www.derAdler.com

Fam. Sonja & Harald Ultsch

MENÜ 1

BOUILLON
MIT SCHNITTLAUCHPOFESEN

IM EIGENEM SAFT GESCHMORTE
KALBSSCHULTER
MIT ROSMARINERDÄPFEL
UND ROMANESCO

NOUGATPARFAIT MIT WEISSER
MOCCASAUCE UND BEERENCORNET

€ 28,-

MENÜ 2

MIT BÜFFELMOZZARELLA
UND GEMÜSE
GEFÜLLTE PARMASCHINKENTASCHE

SCHWEINEFILET IM KROSSEN BROTTTEIG
AN THYMIANSAUCE, RAHMWIRSING
UND JUNGEN KAROTTEN

SORBETVARIATION
MIT FRÜCHTEN

€ 29,50

MENÜ 3

CARPACCIO VOM JUNGRIND
MIT PARMESAN UND THYMIANÖL

SCHAUMSUPPE VOM SPINAT
MIT SCHOTTISCHEM LACHS

SALTIMBOCCA VON DER
MAISHENDLBRUST
MIT PORTWEINSAUCE
AUF TRÜFFELPOLENTA
UND GRÜNEM SPARGEL

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE
MIT KIRSCHKOPF

€ 32,50

MENÜ 4

VOGERLSALAT MIT CHAMPIGNONS
IN TOMATEN-BASILIKUMDRESSING

BROKKOLICREMESUPPE
UND NUSSPESTO

GEBRATENE BEIRIEDSCHNITTE
VOM TIROLER GRAUVIEH
AN ROTWEINSCHALOTTENSAUCE
MIT GRÜNEN BOHNEN
UND SCHUPFNUDELN

SACHERPARFAIT MIT MARINIERTEN
ERDBEEREN

€ 33,-

MENÜ 5 TIROL MENÜ I

HAUSGETROCKNETES
VOM VULCANOSCHINKEN
MIT TIROLER KNÖDELSALAT

KLARES SÜPP'L MIT SPECKKNÖDEL
UND GRIESSNOCKERL

GESCHMORTE SCHULTER
VOM TIROLER GRAUVIEH
IN ROSMARINJUS
MIT ERDÄPFEL-TOPFEN LAIBCHEN
UND MARINIERTEM OFENGEMÜSE

WILLIAMS-BIRNE IN CASSIS-NAGE MIT
MASCARPONE FÜLLUNG

€33,50

MENÜ 6 TIROL MENÜ II

VARIATION VON DER GEBIRGS
BACHFORELLE MIT EIGENEM KAVIAR
UND DILL-SENFSAUCE

KRAFTBRÜHE VOM MILCHKALB
MIT KARTOFFELSCHÖBERL

GEBRATENE KOTELETTS
VOM JUNGSCHWEIN
AN MAJORANSAUCE
MIT ERDÄPFELBLATTLN
UND GLASIERTEN ERBSENSCHOTEN

GEMISCHTES VOM TIROLER
BAUERNTOPF (TOPFENCREME IM GLAS
UND FRUCHTKNÖDEL)

€ 36,50

MENÜ 7

ZWEIFARBIGES PAPRIKAMOUSSE
MIT TATAR VOM SEESAIBLING
UND SCHNITTLAUCHSAUCE

RUCOLACREMESUPPE MIT TOMATENÖL
UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

GEBRATENE
KALBSRÜCKENMEDAILLONS
AN PORTWEINSAUCE MIT MANDEL-
MOUSSELINE UND WURZELGEMÜSE-
PANACHE

TIRAMISU NOCKERLN
MIT KAFFEE-SCHOKOLADENSAUCE
UND FRÜCHTEN

€ 35,50

MENÜ 8

MARINIERTER THUNFISCH
MIT AVOCADO
UND TOMATEN
CAZPACHO

ANANAS-CURRYSUPPE
MIT KNUSPERROLLE

RINDSFILET
AUS DER BAROLOBEIZE
MIT TRÜFFEL-ERDÄPFELPÜREE
UND JUNGEN KAROTTEN

NOUGAT-PISTAZIEKNÖDEL
MIT MARILLENKOPF UND SORBET

€ 37,50

MENÜ 9

LAUWARM MARINIERTES
FORELLENFILET
MIT JUNGZWIEBELN AUF ROHNEN

KUKURUZCREMESUPPE MIT POPKORN

TRAUBENSORBET

GEBRATENE RINDS- UND
SCHWEINEFILETMEDAILLONS
MIT MORCHELSAUCE,
ERDÄPFELGRATIN, GEGRILLTE
ZUCCHINI

„ROSMARIN-CREME BRULÉE MIT
BEERENCANELLONI

€ 42,50

MENÜ 10

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
AUF BELUGALINSENSALAT
UND SCHWARZEN NÜSSEN

VELOUTE VON DER GELBEN PAPRIKA

WEISSER HEILBUTT IN SAFRAN-
FENCHELBOUILLON

KALBSFILET IM PETERSILIENMANTEL
AN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE,
TALEGGIO-GRATIN
UND PANACHE VON GEMÜSE

FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT EIS UND ORANGEN

€ 46,50

MENÜ 11

LACHSCARPACCIO & GARNELE MIT TRÜFFELÖL AUF WARMEM APFELSALAT
MIT JOGHURTDRESSING

WEISSEBOHNENSUPPE MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

GEBRATENES KANINCHENFILET IM GEWÜRZSPECKMANTEL MIT COCOBOHNEN

PINA COLADA SORBET

IN BUTTER ZART GEBRATENES FILET VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND
AN TRÜFFELNAGE MIT FRISCHEM SPINAT UND KARTOFFELSTRUDEL

DELICE VON VALRHONA-SCHOKOLADE MIT KOPF VON EXOTISCHEN
FRÜCHTEN

€ 52,50

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Diese Menu-Zusammenstellung ist nicht bindend. Gerne können Sie **ein** Menü für Ihre Veranstaltung zusammenstellen. Bitte schenken Sie noch folgenden Informationen, die zum Erfolg Ihrer Veranstaltung beitragen, kurz Ihre Aufmerksamkeit:



RESERVIERUNG

Wir bitten Sie, Ihre Reservierung spätestens 30 Tage vor Veranstaltungstermin schriftlich **per Mail oder Fax** zu bestätigen. Für bestätigte Reservierungen verrechnen wir bei Stornierungen innerhalb von 8 Tagen 30% des zu erwartenden Umsatzes. Stornierungen müssen immer schriftlich **per Mail oder Fax** mitgeteilt werden. Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis, da aufgrund Ihrer getätigten Reservierung keine anderen Veranstaltungen angenommen werden können.

PERSONENANZAHL

Weiters ersuchen wir Sie, uns die endgültige Personenanzahl bis spätestens 4 Werktage vor Ihrer Veranstaltung **per Fax oder Mail** mitzuteilen. Diese Zahl gilt für uns als garantiert und wird in Rechnung gestellt, wobei jedoch eine Abweichung bis zu 5% nach unten akzeptiert wird. Bei Änderungen nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmeranzahl zugrunde gelegt. Überschreitungen von mehr als 5% bedürfen einer vorherigen Absprache mit dem Hotel, um eine reibungslose Durchführung garantieren zu können.

MENÜBEKANNTGABE

Das Menü ist spätestens eine Woche vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben! Es ist nur **ein** Menü pro Gruppe mit einer zusätzlichen Wahlhauptspeise möglich.

SPERRSTUNDE

Üblicherweise 24.00 Uhr. Eine Verlängerung ist möglich, bedarf jedoch einer Absprache.

GEDECKPREISE

<u>Grundgedeck</u> : mit Brot und Aufstrichen oder Butter	€ 2,10
<u>Festgedeck</u> : mit Platzteller und schöner Tischdekoration, dazu amuse geulle	€ 3,70
<u>Blumengestecke</u> ab	€13,90

BEZAHLUNG/ HAFTUNG

Gerne senden wir Ihnen die Rechnung nach der Veranstaltung zu. Zahlungstermin ist 14 Tage nach Erhalt der Rechnung. Wir akzeptieren Bezahlung per Kredit- oder Bankomatkarte. Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel für die Bezahlung von Bestellungen der Veranstaltungsteilnehmer sowie für eventuelle Beschädigungen.

VERÖFFENTLICHUNGEN

Zeitungsanzeigen und Einladungen zu Verkaufsveranstaltungen, die den Hotelnamen anführen, bedürfen der Zustimmung des Hotels. Andernfalls ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

PREISE gültig bis 31.12.2010