

ROMANTIK HOTEL & RESTAURANT

Schwarzer
I N N S B R U C K
Adler 
★★★★ SUPERIOR



Menüvorschläge für festliche Anlässe 2012

Kaiserjägerstrasse 2; 6020 Innsbruck
Tel: +43 512 587109 Fax +43 512 561697
www.deradler.com; info@deradler.com

Menü 1

Gewürzbouillon
mit Schnittlauchpofesen

In Almwiesenheu rosa gebratener
Kalbstafelspitz mit Kohlsprossen
und Karotten-Kartoffelkuchen

Nougatknödel in Pistazienbrösel
mit Sorbet

€ 28,50

Menü 2

Mit Büffelmozzarella und Gemüse
gefüllte Parmaschinkentasche

Schweinefilet im Landbrotmantel
an Thymiansauce, Trüffelrahmwirsing
und jungen Karotten

Geeister Baileys-Kaffee
mit Kardamomsahne

€ 30,50

Menü 3

Carpaccio vom Alpenrind
mit Parmesan und Rucola

Samtsuppe von Kokos und Blumenkohl
mit schottischem Lachs

Involtini vom Bio-Maishendel
auf Paradeiserrisotto
und grünem Spargel

Zweierlei Schokoladenmousse
mit lauwarmen Burgunderkirschen

€ 33,-

Menü 4

Vogersalat mit Champignons
in Tomaten-Basilikumdressing

Schaumsuppe
von Karotte und Sesam

Gebratene Beiriedschnitte
vom Tiroler Grauvieh
auf Safran-Rucolarisotto
mit Schmorparadeiser

Sacherparfait mit marinierten Erdbeeren

€ 33,50

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-Topfenlaibchen
und mariniertem Ofengemüse

„Unsere Helene“
In Weißwein pochierte Birne
mit Schokoladeneis
und Vanilleluft

€35,-

Menü 6 Tirol Menü II

Leicht angeräucherte & gebratene
Bergforelle
auf Spinat-Radieschensalat
und Krenschaum

Kraftbrühe vom Milchkalb
mit Kartoffelschöberl

Gebratene Koteletts vom Jungschwein
an Majoransauce
mit Erdäpfelblattln
und glasierten Erbsenschoten

Heiß & Kalt
vom Heumilch-Topfen
mit Früchten

€ 36,50

Menü 7

Zanderwürfel auf Orangen-Carpaccio
mit Fenchel und Parmesan, Basilikumöl

Gelbe Paprikacremesuppe

Rosa gebratener Kalbsrücken
an Portweinsauce mit Sauerrahmpüree
und Edelwurzelmüse

Tiramisu-Nockerln
mit Kaffee-Schokoladensauce
und Früchten

€ 39,50

Menü 8

Marinierter Thunfisch
mit Avocado, Salz-Zitrone
und Gurken-Gelee

Ananas-Currysuppe mit Knusperrolle

Rindsfilet aus der Barolobeize
mit Gemüseraritäten
und Kresse-Erdäpfelpüree

Flüssiger Schokoladenkuchen
mit Eis und Gewürzorange

€ 41,50

Menü 9

Hausgebeizter Bio-Lachs
mit Ingwer-Gurkensalat
und Erdnuss-Wasabimousse

Consommée von Strauchtomaten
mit Basilikum-Ravioli, jungen Erbsen

Rucola-Litschi-Sorbet

Gebratene Rinds- und Schweinefiletmedaillons
mit Morchelsauce,
Erdäpfelgratin, gegrillte
Zucchini

Crème brûlée
mit Tonkabohnenmousse

€ 44,50

Menü 10

Gebratene Wachtelbrust
mit Birnencarpaccio
und Schafskäse

Hummerschaumsuppe
mit Meeresfrüchte-Ravioli

Sûprême vom Heilbutt
mit Tomatenkruste
und Schnittlauchgrauen

Kalbsfilet im Petersilienmantel
an kräftiger Rotweinsauce,
Taleggio-Gratin
und Panache von Gemüse

Milchschokoladenschnitte
mit Honigkuchen, gepfeffertem Ananas
und Mohnis

€ 48,50

Menü 11

VARIATION VON DER GÄNSELEBER
-GEBRATENES - EIS - PRALINE-

Essenz vom Ochsenchwanz mit seinem Tortellini

Heiße und kalte „Bloody Mary“ mit Jakobsmuschel

Rosenblüten-Sorbet

Rosa gebratener Rehrücken mit zartem Rehfilet am Spieß,
dazu gebackenes Rotkraut und Schupfnudeln

Pralinenschnitte mit Himbeeren und Cappuccino-Eis

€ 53,50

Geschäftsbedingungen

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

RESERVIERUNGSBESTÄTIGUNG

Wir bitten Sie, Ihre Reservierung spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich **per Mail oder Fax** zu bestätigen.

PERSONENANZAHL

Bitte um schriftliche Mitteilung der genauen Personenanzahl **per Mail oder Fax** bis spätestens 4 Werktage vor Ihrer Veranstaltung. Die Personenanzahl gilt für uns als bindend, wobei eine Abweichung bis zu 5% nach unten akzeptiert werden kann. Generell wird unserer Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Sofern sich die Teilnehmerzahl über 5% ändert, bitten wir um vorherige Rücksprache mit uns, um eine perfekte Durchführung der Veranstaltung garantieren zu können.

MENÜBEKANNTGABE

Wir bitten Sie, uns spätestens eine Woche vor der Veranstaltung Ihr ausgewähltes Menü bekannt zu geben.

SPERRSTUNDE

Eine Verlängerung unsere Sperrstunde (normalerweise 24.00) ist nach Absprache mit uns möglich.

GEDECKPREISE

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

STORNOBEDINGUNGEN

Stornierungen sind immer schriftlich **per Mail oder Fax** an uns zu übermitteln. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Stornierungen innerhalb von 7 bis 3 Tagen vor dem gebuchten Termin 50% des zu erwartenden Umsatzes, mind. 1 Nacht verrechnen müssen und bei Stornierungen innerhalb von 3 Tagen vor dem gebuchten Termin 100% des zu erwartenden Umsatzes, mind. 1 Nacht verrechnen müssen, da aufgrund Ihrer getätigten Reservierung keine anderen Veranstaltungen angenommen werden können.

BEZAHLUNG/HAFTUNG

Nach erfolgter Reservierung der Veranstaltung bitten wir Sie höflichst um eine Vorauszahlung von 30% des geschätzten Gesamtumsatzes. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung nach der Veranstaltung mit einer 14-tägigen Zahlungsfrist zu. Sie haben die Möglichkeit Ihre Rechnung entweder bar, mit Kreditkarte oder Bankomatkarte zu begleichen. 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 31.12.2012