

GEDECKPREISE

Grundgedeck: mit Brot und Aufstrichen oder Butter € 2,10

Festgedeck: mit Platzteller und schöner Tischdekoration, dazu Amuse geulle € 3,70

APERITIF

Ein Glas Glühwein über den Dächern von Innsbruck auf unserer Dachterrasse ist der ideale Beginn Ihrer Weihnachtsfeier € 3,90 pro Glas

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Festsaal "Andreas-Hofer" (bis zu 75 Personen)
„Haspinger“ Saal (bis zu 40 Personen)
in Kombination bis zu 110 Personen
„Kapuziner Keller“ (bis zu 80 Personen)
4 „Tiroler Stuben“ (zw. 17 und 30 Personen)

WEIHNACHTSKEKSE

Aus unserer Hauseigenen Bäckerei. Pro Person € 1,50

MUSIK

Die musikalische Umrahmung organisieren wir nach Ihren Wünschen

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.

ROMANTIK HOTEL & RESTAURANT

Schwarzer
Adler 
I N N S B R U C K



Menus
für

Weihnachtsfeiern

2008



Kaiserjägerstr. 2, 6020 Innsbruck
Tel. 0512-587109; Fax. 0512-561697

e-mail: info@derAdler.com

www.derAdler.com

Fam. Sonja und Harald Ultsch

Menu I

Knödelcarpaccio mit Kräutervinaigrette
und Vulcano Rohschinken

☞

Gefüllte Putenröllchen mit Waldpilzen und
Jungzwiebeln an Erdäpfelpüree und Brokkoli
mit Pinienbutter

☞

Cappuccinomousse mit
karamellisierten Birnenspalten

€ 27,50



Menu II

Vogerlsalat mit Kernöl
und sautierten Champignons

☞

Gebratene Schweinsfiletspitzen
auf Schwammerl – Tomatengemüse
und Spätzle

☞

Mascarponecreme mit
gerösteten Mandeln

€ 29,00



Menu III

Rindscarpaccio mit Parmesan
und Rucola

☞

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

☞

Tafelspitz vom Heimischen Kalb mit
Krensauce, Blattspinat und Röstkartoffeln

☞

Schokoladenmousse
mit Portweinkirschen

€ 33,50

Menu IV

Tatar vom geräucherten Bachsaibling
mit gegrillten Zucchini

☞

Basilikumschaumsuppe
mit Tomatenbonbon

☞

Gebratene Kalbsrückenmedaillons
mit rosa Pfeffer
Kartoffel – Kürbispüree
und Mandelbrokkoli

☞

Topfencreme im Strudelkorb
mit Beeren

€ 35,00

WEIHNACHTLICHES BUFFET

ab 25 Personen
(nicht in jeder Stube möglich)



Galantine vom Maishendl mit karamellisierten Walnüssen
Hirschrücken mit Preiselbeerbirnen *
Räucherfischplatte mit Forelle und Lachs an Jungzwiebeln
und geriebenem Kren
Geräucherte Entenbrust mit Selleriesalat
und glasierten Apfelspalten
Rucolasalat mit gehobeltem Tiroler Speck und Bergkäse

☞

Auswahl an verschiedenen
marinierten und grünen Blattsalaten

☞

Kalbsbraten mit Speck und Champignons
Geschmorte Entenkeule in Orangen-Pfeffersauce *
Gedünstete Lachsforellenfilets auf Sellerie-Lauchgemüse
Schlutzkrapfen in Nussbutter
Butterreis
Serviettenknödel
Blaukraut mit Kastanien
Kohlsprossen



☞

Schokoladen-Orangenmousse mit Amarettosauce
Topfen-, Apfel- und Traubenstrudel
Glühweinsavarin mit Kirschkompott
Früchtetartelettes mit Vanillecreme
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen *
Auswahl an erlesenen Käse mit Trauben und Nüssen

pro Person je nach Wahl klein € 28,00 komplett € 36,00
mit * gekennzeichneten Gerichte entfallen beim kleinen Buffet

Alternative Hauptspeisen:

Sellrainer Pfandl mit Gorgonzola Specksauce und Spätzle
Hirschragout mit Perlzwiebeln
Rosmarinhendl mit Röstkartoffeln

Menu V

Fächer von geräucherter Entenbrust
mit Zwergorangenmarmelade

oder

Steinpilzcremesuppe
mit Tomatenwürfel

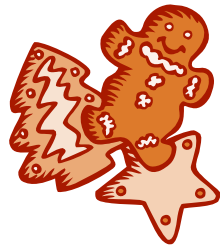
oder

Spanferkelrücken mit Thymiansauce
Serviettenknödel und Rieslingkraut

oder

Kastanienmousse mit Walnusseis
und Beeren

€ 36,00



Menu VII

Lasagne von Kräuterfischkäse und Zucchini
mit Walnusspesto
und getrockneten Tomaten

oder

Rucolacremesuppe
mit Waldpilzstrudelsäckchen

oder

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Bearnaise
Erdäpfel – Lauchgratin
und Fisolenwickel

oder

Geeistes Baileys – Schokoladenmousse
mit marinierten Feigen

€ 37,50



Menu VI

Carpaccio vom Wildlachs
und Seeteufel
mit Tomatenvinaigrette

oder

Rindsuppe mit Pilzcrostini

oder

Kalbschnitzel im Nussmantel
mit Kräutersauce
auf Tagliolini und glasierten Karotten

oder

Glühweinparfait mit Feigen
und Orangensalat

€ 36,00



Menu VIII

Rucolasalat
mit geräuchertem Wildschinken
und Trüffelöl

oder

Steinpilzravioli mit Tomatenwürfeln
und gebackenem Lauchstroh

oder

Gegrilltes Hirschrückensteak
mit Preiselbeer – Pfeffersauce
Schupfnudeln und Blaukraut

oder

Nougatparfait auf Apfelparpaccio
und Traubensalat

€ 40,50

Menu IX

Vogerlsalat mit Kernöl
und gebratenen Steinpilzen

oder

Kürbis – Zitronengrassuppe
mit gebackenen Ingwerchips

oder

Tranchen von gebratener Fasanenbrust
mit Portweinsauce auf Kastanienpüree

oder

Kalbrücken im Kräutermantel mit Pfefferrahm
Herzoginkartoffeln und gebackene Gemüsesackerl

oder

Honig – Zimtparfait mit gerösteten Mandeln

€ 46,50

Menu X

Hirschcarpaccio mit Thymianöl
und Parmesansplitter

oder

Terlaner Weinsuppe
mit Croutons

oder

Gebratenes Seeteufelmedaillon
im Nussmantel
auf Tomaten - ZucchiniGemüse

oder

Traubensorbet mit Prosecco

oder

Rind – und Schweinsfiletmedaillons
auf Steinpilzsauce
Polenta und Brokkoli

oder

Eierlikörcreme mit Schokoladensauce
und gebackenem Zwetschkeneisbonbon

€ 52,00

