

Menümappe
Hotel Restaurant Adler

Sehr verehrter Gast,

*unsere Menümappe soll Sie inspirieren bei der Gestaltung
Ihrer Feierlichkeiten.*

*Ob geschäftlich oder familiär, gerne beraten wir Sie bei der
Auswahl Ihres Wunschmenüs oder Büffets.*

Ihr Adler-Team

*Familie Dambacher
Frau Grimm*

Aperitif

		€
Sekt oder Prosecco mit einem Schuss Likör Auswahl: Schwarzer Johannisbeerlikör, Heidelbeerlikör oder Pfirsichlikör	0.10 l	3.50
Champagner Brut Reserve « Nicolas Feuillatte » (Piccolo)	0.20 l	13.50
Sekt Prince de Brabant demi sec	0.10 l	3.50
Prosecco Tenuta S. Anna	0.10 l	3.50
Martini Bianco	5 cl	3.00
Martini Extra Dry	5 cl	3.00
Martini Rosso	5 cl	3.00
Martini d'Oro	5 cl	3.00
Sandeman Sherry Dry Seco	5 cl	3.30
Sandeman Sherry Medium Dry	5 cl	3.30
Harveys Bristol Cream Sherry	5 cl	3.30
Royal Porto White	5 cl	3.80
Royal Porto Red	5 cl	3.80
Campari Orange oder Soda	5 cl	3.30
Pernod - Anisspezialität aus Frankreich	5 cl	2.80
Pastis - Anisspezialität aus Frankreich	5 cl	2.80
Aperol	5 cl	2.80

Alkoholfreie Aperitifs:

Bitter Cassis (Apfel- und Johannisbeersaft, San Bitter)	0.20 l	3.00
Vitamincocktail (Orange, Mango, Zitrone)	0.20 l	3.00
Tomatensaft mit frischem Basilikum	0.20 l	2.00
San Bitter auf Eis, mit Zitronenscheibe	0.10 l	2.00

Kaffee und Kuchen am Nachmittag		€
Tasse Kaffee		1.80
Kaffeegedeck bei Festtafeln (Kaffee oder Tee bodenlos)		4.50
Kuchen je nach Wahl:		
Obsttorte	(12 Stück)	20.00
Torte	(16 Stück)	28.00
Blechkuchen (Zwetschge, Apfel,...)	(16 Stück)	20.00
Latte Macchiato		3.30
Portion Kaffee	3.30	
Milchkaffee		2.50
Tasse Schonkaffee / Kaffee Haag		1.80
Portion Schonkaffee / Kaffee Haag		3.30
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne		2.50
Espresso		1.80
Doppelter Espresso		3.00
Espresso Corretto mit Grappa		3.50
Heiße Schokolade (mit Milch)		2.50
Glas heiße oder kalte Milch 0.25 l		1.80
Grog mit 4 cl Rum		2.80
Tee von Ronnefeldt im Teavelope, versch.Sorten		2.20

Digestif

Wir führen eine große Auswahl an Digestifen:

Spirituosen	Edelbrände
Brandy	Whiskey
Tequilla	Calvados
Weinbrand	Cognac
Armagnac	Gin
Wodka	Rum
Liköre	Grappa
Bitter	

Abrechnung nach Verbrauch.

Snacks zum Aperitif beim Empfang

	Preise pro Stück in €
Kleine Frikadellen mit verschiedenen Dips	1.20
Quiche Lorraine oder Gemüse-Quiche	2.00
Zwiebelkuchen	2.00
Shrimps-Törtchen	3.50
Mini-Windbeutel, gefüllt mit Roquefort	2.50
Scampi-Spieße mit Lychéesoße	3.00
Verschiedene belegte Brötchen	2.00
Wiener Minischnitzel vom Kalb	2.80
Tempura Spieße mit süß-saurer Chilli-Soße	3.00
Entenleberparfait auf geröstetem Baguette	3.00
Ciabatta mit Mozzarella, mit Tomaten und Basilikum überbacken	2.50
Bruschetta, geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten-Zucchini, Knoblauch und Parmesan	1.80
Crêpes, gefüllt mit Lachs, Rucola und Frischkäse	3.00

Kalte Vorspeisen

Marktsalat mit Croutons	4.60 €
Feldsalat mit gebratener Kaninchenleber und marinierten Avocados	6.90 €
Carpaccio vom Kohlrabi mit gerauchter Entenbrust	6.90 €
Truthahnscheiben in Rosmarin gebraten mit Gemüsesalat	7.80 €
Hausgebeizter Lachs mit rosa Grapefruit und Meerrettichrahm	9.50 €
Kopfsalatherzen in Olivenöldressing mit gebratenen Garnelen	9.50 €
Mousse von Räucherforelle mit gefüllten Kirschtomaten an Balsamicosoße	9.00 €
Blattsalate mit Kartoffelvinaigrette und gebratenen Edelfischen	10.00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit hausgemachtem Pesto und Peccorinokäse	9.80 €
Sülze vom Reh und Pfifferlingen mit Apfel - Preiselbeersalat	9.00 €
Kalt geräucherte Gänsestopfleber mit Portweingelee	13.70 €
Parfait von Lachs und Stör mit Safransoße	12.80 €

Suppen

Gemüsebrühe mit Kartoffelnocken	4.30 €
Schwäbische Maultaschensuppe	3.70 €
Kartoffel-Lauchsuppe mit Lachsstreifen	4.00 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen und Basilikum	4.10 €
Linsensuppe mit Würstchen	4.50 €
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Leberspätzle, Grießklößchen und Maultaschen	4.60 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Morchel-Markklößchen	4.60 €
Ungarische Gulaschsuppe	4.50 €
Zucchinicremesuppe mit Croutons	3.80 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum	3.80 €
Zwiebelsuppe mit Knoblauch-Kräuterchips	3.50 €
Rehkraftbrühe mit Pfifferlingklößchen	4.90 €
Klares Süppchen von Meeresfrüchten mit Knoblauchbaguette	6.40 €
Cremesuppe von Crevetten mit frittierten Reismudeln	6.40 €
Capuccino von Langostinos	6.50 €
Trüffelrahmsuppe mit Kirschtomaten (saisonbedingt)	6.30 €
Pfifferlingrahmsuppe mit Speck-Croutons (saisonbedingt)	4.20 €
Bärlauchsuppe mit Kracherle (saisonbedingt)	4.20 €
Kürbiscremesuppe mit Chillistreifen (saisonbedingt)	3.80 €

Gerichte für Mittag und Abend

Gekochter Tafelspitz in Wurzelsud mit Meerrettichsoße und Kartoffelgemüse	11.00 €
Ungarisches Gulasch mit Paprika, hausgemachte Nudeln und Salatteller	9.70 €
Original Schwäbischer Sauerrahmbraten mit Serviettenknödel	12.00 €
Schweinsbäckle in Schnittlauchsoße und Schupfnudeln	10.20 €
Lasagne von Tomaten und Zucchini mit Mozzarella überbacken	9.70 €
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Pommes frites	14.50 €
Rumpsteak vom Grill in Pfeffer - Schalottensauce mit Pilzen garniert, dazu Röstkartoffeln	16.40 €

Für Kinder

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Ketchup	5.00 €
Rahmgulasch mit Spätzle und Erbsen	5.30 €
Spaghetti mit Tomatensoße	3.70 €

Vesperkarte

Vesperteller: Verschiedene Wurstwaren (Brät, Leberwurst, Schinkenwurst, Rauchfleisch) dazu Butter und Landbrot	7.10 €
Wurstsalat von feiner Schinkenwurst mit Zwiebel, Gewürzgurken und Landbrot	6.00 €
Hausgebeizter Lachs in würzigem Olivenöl, mit Pfefferkörnchen, Kräuter, Baguette	8.60 €
Eingelegter Romadur in pikantem Winzerdressing mit Butter und Landbrot	6.90 €
Bruschetta, geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten-Zucchini, Knoblauch und Parmesan	4.40 €
Scheiben vom Weidehähnchen mit pikantem Dressing von Balsamicoessig und Olivenöl, angerichtet auf Blattsalat, dazu Baguette	8.20 €
Spaghetti Aglio Olio mit Parmesan und Pepperoni	5.80 €

Desserts

Gratin von Beerenfrüchten mit Honig-Zimteis	6.70 €
Amarettoparfait an Mascarponeschaum	7.20 €
Weintraubengelee mit halbgeschlagener Grappasahne	6.40 €
Variation von Sorbets	4.90 €
Adlers Dessertcreation (eine Auswahl verschiedener Köstlichkeiten)	7.80 €
Weißes Nougatmousse mit Himbeermark	5.90 €
Orangenparfait mit frischen Erdbeeren und Erdbeermarksoße	7.40 €
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis	5.90 €
Creme Caramel an verschiedenen Fruchtsoßen	6.40 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren	5.40 €
Joghurtmousse mit frischen Früchten	6.20 €
Rote Beerengrütze mit Vanillesoße	4.30 €

Menü 1

Roulade von der Seezunge mit Salatbouquet

*

Feine Geflügelessenz mit kleinen Grießnudeln

*

Schlachtbraten in der Kräuterknoblauchsoße mit Rahmkartoffeln

*

Weißes Kaffeemousse mit Früchten

Menü 2

Tomatensuppe mit Kräuter-Croutons

*

Warme Käsebeutelchen mit pikant gewürzter Paprikatunke

*

Kalbsfilet auf Gemüsenudeln mit feiner Rahmsoße

*

Schokoladen-Mousse mit Pfirsichsoße

Menü 3

Trüffelrahmsüpple

*

Salatvariation von marktfrischen Herbstsalaten und Tete Moine

*

Zarte Poulardenbrust mit Gnoochi in feinem Pfifferlingrahm
mit Gemüsebouquet

*

Cremiges Pralineeis auf Fruchtsoßen

*

Espresso mit Feingebäck

Menü 4

Streifen von gebratener Ente in Kartoffelsud

*

Rindfleischbrühe mit Petersilienklößchen

*

Heilbuttfilet gebraten in Rieslingsoße mit Basmatireis
und Gemüsebouquet

*

Zitronensorbet in Prosecco

Menü 5

Kaiserbarsch in leichtem Pfefferrahm mit Duftreis

*

Rindfleischbrühe mit Eierstich

*

Knusprig gebratener Entenbraten (ohne Knochen),
Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

*

Marzipanparfait mit flüssiger Zartbitterschokolade

Menü 6

Kaninchenleber gebraten in feiner Soße
vom Kastanienhonigessig

*

Trüffelrahmsuppe

*

Cordon bleu vom Truthahn mit Champignons, Tomaten und
Kräutern gefüllte Kartoffel

*

Caramelcreme

Menü 7

Frischer Zickleinkäse an kleinem Salatbouquet

*

Schwäbische Flädlesuppe

*

Eingelegte Lammkeule gebraten mit Kartoffelgratin
und Kräuterknoblauchsoße

*

Nusseis mit Caramelsoße

Menü 8

Festliche Hochzeitssuppe

*

Sauerrahmbraten mit Serviettenknödel

*

Kirschsüpple mit Krokant Eis

Menü 9

Entenkraftbrühe mit feinen Nudeln

*

Eissalat mit Apfel- und Birnenspalten, hausgebeizter Lachs

*

Schweinefilet im Speckmantel, hausgemachte Spätzle

*

Moccaparfait mit gezogenem Zucker

Menü 10

Gebratene Entenleber mit roten Linsen und feinem Balsamicoessig

*

Suppe mit Reibekäseklößchen

*

Wildlachs in Rieslingsoße, Gemüsebouquet und Duftreis

*

Schokoladen-Mousse auf Vanilleschaum

Menü 11

Champagnerrahmsuppe

*

Blattsalate mit Apfelspalten

*

Fasanenbrust gebraten, mit Kartoffelschnee und Rotkohl

*

Schokoladenpastete mit Zimtsahne

Menü 12

Gebratene Entenleber mit Berglinsensalat

*

Lachsessenz mit Gemüse

*

Ochsenfilet mit Sauce Hollandaise, Rotkohlbouquet und Kartoffelcrepes

*

Apfelgratin

Menü 13

Rindfleischbrühe mit Butterklößchen

*

Supreme von der Maispoularde auf Butternudeln

*

Früchte auf Weinschaum

Menü 14

Blattsalate mit Scheiben von gebratener Poulardenbrust

*

Zweierlei Hühnersuppe

*

Wildlachsfilet in Rieslingsoße, Gemüsebouquet und Basmatireis

*

Nougat Eis mit Kaffeesabayone

Menü 15

Salatvariation mit hausgebeiztem Lachs

*

Kalbslendchen mit frischem Spargel, Sauce Bearnaise, Kartoffel

*

Erdbeersüpple mit Nougat Eis

Menü 16

Spargelrahmsuppe

*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Bärlauch

*

Seeteufelmedaillons mit Basmatireis

*

Minzsorbet in Campari

Menü 17

Hochzeitssuppe mit Grießklößchen, Leberspätzle, Maultaschen

*

Kartoffelsalat mit Feldsalat, fein angemacht

*

Festlicher Schlachtbraten (das Beste vom Rind), hausgemachte Bandnudeln

*

Eisgugelhupf mit Fruchtmark

Menü 18

Lachsklößchen in Rucolarahm

*

Aufgeschlagene Kräuterrahmsuppe

*

Zarte Poulardenbrust in pikanter Paprikasoße,
dazu Spaghettini

*

Pralinenmousse mit Beeren

Menü 19

Röllchen vom Merlanfilet in Safransoße

*

Entenessenz mit Kräuterklößchen

*

Kleine Salatvariation von Herbstsalaten mit Nüssen

*

Rehrückenfilet in Wachholderrahmssoße mit hausgemachten Nudeln

*

Mandelbirne an Mohnis

Menü 20

Pfifferlingsessenz mit Spinatnocken

*

Feldsalat mit Speck und Croutons

*

Heilbuttfilet gebraten mit Spaghettini

*

Kokosnußparfait mit marinierten Erdbeeren

Menü 21

Tafelspitzbrühe mit gebackenen Grießklößchen

*

Frische Marktsalate mit Kräutervinaigrette

*

Poulardenbrust in Thymiansoße mit Kartoffelgratin

*

Weintraubencreme

Menü 22

Entenleberterrine mit Apfel-Feldsalat

*

Gemüsebrühe mit Perlgraupen

*

Schollenfiletröllchen in Senfrahmssoße mit Sesamreis

*

Schokoladenpastete mit Orangenfilets

Menü 23

Spargelcreme weiß mit grünen Spargelspitzen

*

Parfait vom Hummer mit Trüffelspaghettini

*

Rehkraftbrühe mit Pfifferlingravioli

*

Geeistes Apfelconti

*

Kalbsfilet mit Rahmpfifferlingen und Basilikumnudeln

*

Flammierte Crepes

Menü 24

Entenlebermousse mit Weintraubensalat

*

Meeräsche gebraten mit Karottenpüree

*

Bisque von Langusten

*

Punschsorbet

*

Rehnüsschen in Preiselbeersoße mit Rosenkohlblätter und Kartoffelnudeln

*

Tannenhonigparfait auf Rumfrüchte

Menü 25

Kaninchensülze mit Zupfsalaten

*

Gebratene weiße Gänseleber mit Pumpnickelsouffle

*

Riesengarnelen im Filotig mit geschmolzenen Tomaten und Pesto

*

Geeister Champagner

*

Taubenbrüstchen rosa mit Balsamicosoße , Ratatouille und Gnocchi

*

Käseauswahl mit Früchten

Menü 26

Avocadosalat mit Shrimps

*

Seezungenfilet mit Sauce Hollandaise und Caviar

*

Champagner Süpplein mit Hummermedaillons

*

Kartoffelravioli mit Entenbolognese

*

Gelee von Zwergtomaten und grünem Basilikum

*

Campari Sorbet

*

Brust von Goldfasan mit Traubenmousse, Zuckerschoten und Kartoffeltalern

*

Adlers Dessert Creation

Geburtstags – Menü

Geräucherter Wildlachs mit Apfelmeerrettich,
Lachskaviar an kleinem Salat

*

Cremesuppe von frischem Lauch

*

Schweinelendchen im Kräuterspeckmantel in Cognacrahmsoße,
mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin

*

Hausgemachtes Vanille-Mocca-Eis mit Himbeersoße

Französisches Menü

Garnelenspieße auf provenzalische Art
mit Kräuter-Knoblauch-Soße

*

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

*

Lammrücken in der Kräuterkruste mit Bohnen
und Bäckerinkartoffeln

*

Käseauswahl mit Früchten

*

Mousse au chocolat

Herbstliches Menü

Herbstlicher Salat mit frisch gebratenen Pfifferlingen

*

Kraftsuppe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Klößchen

*

Gebratene Fasanenbrust in Salbeijus mit Rieslingsauerkraut,
frischen Trauben und Herzoginkartoffeln

*

Hausgemachtes Zimteis mit eingelegten Pflaumen

Frühlings Menü

Wachtelbrüstchen in Cassissoße,
dazu Rucula-Kirschtomatenragout

*

Brokkolicremesuppe mit Mandelsplittern

*

Rehbraten in Wacholderrahmsoße mit frischen
Pfifferlingen und Butterspätzle

*

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

Italienisches Menü

Mozarellasalat mit Tomaten und Basilikum, dazu Ciabatta

*

"Tagliatelli ai funghi" - dünne Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce

*

"Saltimbocca alla romana" - Kalbsschnitzelchen
mit Schinken und Salbei

*

Tiramisu mit hausgemachtem Mandeleis und Sauerkirschen

Hochzeitsmenü

Blattsalate mit Kräutervinaigrette an
hauchdünn geschnittenem Tafelspitz mit Sahnemeerrettich

*

Hochzeitssuppe mit Butterklößchen, Grießklößchen und Maultaschen

*

Kalbsrahmbraten mit Champignonsoße und Butterspätzle,
dazu Kartoffelsalat

*

Apfelküchle mit Vanillesoße und Zimteis

Vegetarisches Menü I

Blattsalate mit überbackenem Ziegenkäse
in der Sesamkruste

*

Tomatensuppe

*

Gemüsestrudel mit Tomaten und Pellkartoffeln

*

Himbeertörtchen mit Mangosoße

Vegetarisches Menü II

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan

*

Kürbiscrêmesuppe mit Croutons

*

Tagliatelle in Salzbutter und gebratenen Steinchampignons

*

Mandarinen in Camparigelée

Vegetarisches Menü III

Pfifferling-Cannelloni mit Lauch

*

Paprikacremesuppe

*

Gemüse aus dem Wok mit Kaschmirreis

*

Holunderblütenparfait

Vegetarisches Menü IV

Austernpilze in Knoblauchbutter gebraten

*

Gemüsebrühe mit Topfenockerl

*

Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffelchen

*

Tiramisu

Büffet Mediteráneo

Rosa gebratene Entenbrust in Mango-Aprikosensoße
Geflügelsalat
Gefüllte Mini-Paprika mit Zucchini und Kräuterfrischkäse
Mini-Mozzarellaspieße mit Tomaten und Basilikum
Mariniertes Gemüse in Olivenöl
Vitello Tonnato
Gegrillte Zucchini mit Ziegenkäse,
Graved Lachs und Lachsterrine
Rosa Roastbeef mit Rotweinschalotten
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem San Daniele Schinken
Marinierte Avocado mit Tomaten

Spinatcrèmesuppe

Gratin vom Lachs mit Blattspinat und Pinienkernen
Maispouardenbrust an Rotweinssoße, dazu Basmatireis
Kalbsfiletgeschnetzeltes und Champignons
Fettucine mit Tomatenpesto

Weißes und braunes Mousse au Chocolat
Frisches Obst
Camparigelee mit Orangenspalten
Rote Grütze mit Vanillesoße
Tiramisu

Italienisches Büffet

Grisini mit Parmaschinken
Vitello Tonnato
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Pouardenbrust Florentiner Art
Mozzarella mit frischem Basilikum, Avocados, Tomaten
Shrimps mit Cocktailsoße

Saltimbocca mit Fettucine, Mandelbroccoli
Spinat-Lachs-Lasagne

Italienisches Käsebrett
Cocktailbrötchen
Ciabatta

Tiramisu
Sabayone
Italienischer Obstsalat

Limes-Büffet

Krabbencocktail
Geflügelsalat mit Ananas
Gemüsesalat in Olivenöl

Maultaschen in Gemüsebrühe

Schnitzel "Mailänder Art" mit hausgemachten Tomatennudeln

Hausgemachte Tortellini in Käsesoße

Ochsenfleisch in Meerrettichsoße mit Kartoffelgemüse

Lachsragout mit Curryreis

Käseauswahl

mit verschiedenen Brotsorten und Butter

Obstschale

Reiskuchen mit Fruchtsoßen

Zartbitter Schokoladenmousse mit Fruchtsoßen

Das Klassische Büffet

Krautsalat mit Speckfleischknödel

Nudelsalat mit Paprika und Salami

Lachscarpaccio mit Meerrettich

Matjessalat nach Hausfrauen Art

Tomatensuppe mit Knoblauchcroutons

Truthahnbrust gebraten in Rosmarinsoße mit Kartoffelgratin

Goldbarschfilet gebraten in Pestosoße mit Parmesanreis

Käseauswahl

mit verschiedenen Brotsorten und Butter

Obstsalat

Cappuccinocreme

Rustikales Büffet

Kalter Braten mit Krautsalat
Geräuchertes Forellenfilet
Härtsfelder Schinken mit Melone

Kartoffelsuppe

Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat
Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesan
Kabeljaufilet gebacken mit Rahmnudeln
Schweinefilet im Kräuter Speckmantel mit Serviettenknödel

Käseauswahl mit
verschiedenen Brotsorten und Butter

Apfelküchle mit Vanillesoße
Quarkmousse

Das Adler Büffet

Geräuchertes Forellenfilet in Meerrettichrahm
Lachsterrine mit Kirschtomaten und Pesto
Parmaschinken mit Melone
Tomate- Mozzarella-Salat mit Basilikum

Tomatensuppe mit Knoblauchcroutons

Gebratenes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl
Lachsfilet in Lauchcurrysoße mit Basmatireis
Putenbrust mit Rahmpfifferlingen, Spaghettini

Käseauswahl mit
verschiedenen Brotsorten und Butter

Schokoladenpastete mit Fruchtsoßen
Geeister Salat von frischen Früchten mit Kirschwasser

Preise nach Vereinbarung, bzw. saisonbedingt.

Service-Dienstleistungen

- Ab 00.00 Uhr nachts berechnen wir pro Koch, der für Ihre Veranstaltung tätig ist, einen Stundensatz von 20.50 €.
- Ab 00.00 Uhr nachts berechnen wir pro Service-Mitarbeiter, der für Ihre Veranstaltung tätig ist, einen Stundensatz von 15.50 €.
- Blumenschmuck und Kerzen, je nach Tafel, Größe und Blumenwert und Wünsche der Kunden.
- Menükarten werden auf Wunsch ebenfalls von uns erstellt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§1 Zahlungsfristen

Die Zahlung erfolgt nach dem Veranstaltungsende oder nach besonderer schriftlicher Vereinbarung.

§ 2 Zahlart

Für vorbestellte Menüs und Buffets werden keine Kreditkarten akzeptiert.

§ 3 Preisangaben

Die angegebenen Preise sind unverbindlich, enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und können nach Marktlage variieren

§ 4 Stornierung

Stornierungen müssen spätestens 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen. Bei späteren sind vom Besteller 75 % der Auftragssumme als Schadenersatz zu leisten.

§ 5 Fristen für Änderungen der bestellten Zahl der Gedecke bei

Menü	- 24 Stunden vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn
Büffet	- 48 Stunden vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn

§ 6 Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Aalen / Württemberg

§ 7 Gültigkeit

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren die bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit