

Winkler Hotelbetriebs GmbH
Lichtenfelser Straße 35
96103 Hallstadt/Bamberg
Telefon: (0951) 9727-0
Telefax: (0951) 9727-90

www.hotel-goldeneradler.de
info@hotel-goldeneradler.de



Bankettmappe 2019

- Menüs
- Platten-Menüs
- Buffets

Für Ihr Interesse an unserem Hause danken wir Ihnen recht herzlich.

Diese Präsentationsmappe soll zu Ihrer Planung dienen.

Bei der Durchführung und Organisation steht Ihnen
unser erfahrenes Team mit Rat und Tat zur Seite.

Das gesamte ADLER-TEAM freut sich auf Ihren Besuch!

Andreas Winkler

-Geschäftsführer / Inhaber-

Das Hotel *Goldener Adler* stellt sich vor:

- Lage:** Unser Hotel liegt zentral in Hallstadt vor den Toren Bambergs. Der Hauptbahnhof Bamberg liegt 4 km entfernt. Das Stadtzentrum Bamberg (Maxplatz) und auch die Kongresshalle erreichen Sie in 10 Autominuten (5,3km).
- Verkehrsanbindungen:** Autobahn **A70** aus Richtung Schweinfurt oder Bayreuth bzw. Autobahn **A73** aus Richtung Suhl oder Nürnberg. Sie erreichen uns über die Abfahrt Hallstadt
- Check-in/Check-out:** Check-in ab 14:00 Uhr / Check-out bis 10:30 Uhr
- Zimmer:** 54 Hotelzimmer & Appartements ausgestattet mit Dusche oder Badewanne/WC, Haartrockner, Selbstwahltelefon, Satelliten-TV, Minibar, Bügelbrett; zudem bieten wir Wäscheservice.
- Parken:** 16 Tiefgaragenstellplätze stehen zur Verfügung, weiterhin finden Sie eine Vielzahl von Parkplätzen in der näheren Umgebung.
- Frühstück:** von 6:30 Uhr – 10:00 Uhr erwartet Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet.
- Familien:** Kinder bis 6 Jahre übernachten kostenfrei im Bett der Eltern. Babybett stellen wir Ihnen gerne zum Preis von € 10,00 zur Verfügung.
- Haustiere:** Hunde sind willkommen zum Preis von € 15,00 pro Nacht.
- Küche:** Wir verwöhnen unsere Gäste mit internationalen, fränkischen und vegetarischen Gerichten. Unser kulinarischer Jahreszeitenkalender bietet Ihnen ein zusätzliches Angebot.
- Räume:**
- | | | |
|--------------------------|----|-------------|
| Frankenstübchen | 45 | Sitzplätze, |
| Kaminzimmer | 30 | Sitzplätze, |
| Gewölbe Restaurant | 60 | Sitzplätze, |
| Lounge-Bar | 25 | Sitzplätze, |
| Garten | 60 | Sitzplätze, |
| Tagungshof 1+2 (teilbar) | 35 | Sitzplätze, |
| Tagungshof 3 | 20 | Sitzplätze, |
- Bankette/Konferenzen:** Bis zu 60 Personen, außer Gewölbekeller alle mit Tageslicht. Alle Räume sind geeignet für Ihre Tagungen und Festlichkeiten.
- Kreditkarten:** Visa Card, Mastercard, Maestro, Electronic Cash

Ihre wichtigsten **Ansprechpartner** im Hotel sind:

Geschäftsführung:	Herr Andreas Winkler
Assist. Hotelleitung	Frau Christina Nelson
Rezeptionsleitung:	Frau Nina Häfner
Teamleitung Frühdienst:	Frau Xiumei Xue
Küchenleitung:	Herr Ronny Kuß
Serviceleitung:	Frau Manuela Straßburg
Verwaltung/Buchhaltung:	Frau Karin Popp
Haustechnik:	Herr Siegbert Haas

Ansprechpartner für Bankettabsprachen:
Christina Nelson, Andreas Winkler

Sie erreichen uns an unter **Tel: (0951) 9727-0**
oder senden Sie uns ein **Fax** unter **(0951) 9727-90**
oder senden Sie uns ein Mail unter: **info@hotel-goldeneradler.de**

*Haben **Sie** an alles gedacht?*

Art der Veranstaltung:	Datum Uhrzeit von : Uhr bis : Uhr Teilnehmerzahl Bestuhlungsform	
Übernachtung:	Einzelzimmer Doppelzimmer Anreise Abreise	
Abrechnungsart:	Gäste bezahlen selbst Abrechnung mit Veranstalter Rechnungsanschrift	
Veranstaltungstechnik:	Overheadprojektor Diaprojektor/LCD-Projektor Rednerpult Diktiergerät Fernseher	Leinwand Pinwand Magnettafel Flipchart Videorecorder
Dekoration/ Rahmenprogramm:	Blumenschmuck Tischkarten Musikunterhaltung	Menükarten Tischordnung Tanzfläche

Ihre Möglichkeiten auf einen Blick: Unsere Raumgrößen und die Nutzungsmöglichkeiten

	Parlament	Kino	Bankett	Block	U-Form	Stehempfang
Franken Stübchen 72 m ²	X	X	40	X	X	X
Kaminzimmer 41 m ²	20	35	25	25	25	40
Gewölbe Restaurant 66 m ²	55	80	60	40	46	120
Lounge-Bar 52 m ²	X	X	20	25	25	40
Raum TG 1+2 (teilbar) 55 m ²	X	40	X	25	25	50
Raum TG 3 25 m ²	X	30	X	20	20	X

Entscheiden Sie, welche Räume für Ihre Veranstaltung am besten geeignet sind.

Gerne helfen wir Ihnen dabei.

Unternehmungen in Bamberg **Vorschläge für Gäste, die Bamberg näher kennenlernen möchten**

Unsere Region bietet eine Vielzahl an Freizeitmöglichkeiten. Von Theatervorstellungen, Events, kulinarischen Erlebnissen, baugeschichtlichen Kunstdenkmälern bis hin zum Museum Levi Strauß in Buttenheim, die zauberhafte fränkische Schweiz oder die Klöster Banz und Vierzehn Heiligen. Für Wellnessfans steht das Bambados Bamberg oder die Therme in Bad Staffelstein zur Verfügung.

In Franken -dem Land der Biere- ist die höchste Brauereidichte der Welt zu Hause, hier können Sie die unterschiedlichsten Geschmacksnerven anklingen lassen und Spezialitäten, wie das Rauchbier "Schlenkerla", genießen. Gerne organisieren wir für Sie Brauereiführungen und ermöglichen Ihnen das fränkische Bierdiplom zu erwerben.

Auch sind Fränkische Weine weltberühmt, von denen wir eine kleine Auswahl in unserem Haus und eine große Auswahl bei den Winzern unserer Umgebung in deren Weinkellern vorrätig haben. Zudem halten wir Informationsmaterial über Sehenswürdigkeiten und auch die regionalen Veranstaltungen des gesamten Jahres für Sie bereit. Gerne sind wir bei der Planung eines schönen Tages behilflich.

Ob ein kurzer Trip oder eine lange Reise – Hallstadt und die UNESCO-Weltkulturerbestadt Bamberg lohnen sich auf alle Fälle.

Bamberg

- Konzert- und Kongresshalle
- Stadtzentrum / Innenstadt
- Altstadt Bamberg / Klein Venedig
- Altes Rathaus
- Domberg mit Kaiserdom, Bamberger Reiter,
- Neue Residenz und Alte Hofhaltung
- Altenburg
- E.T.A. Hoffmann Theater
- Fränkische Schweiz

Umland

- Kreuzberg Hallstadt
- Kloster Banz, Kloster Vierzehnheiligen
- Schloss Seehof Memmelsdorf
- Giechburg bei Scheßlitz
- Levi Strauß Museum Buttenheim
- Schloss Pommersfelden
- Therme Bad Staffelstein
- Höhle Pottenstein, Bing Höhle
- Playmobilland Zirndorf

Selbstverständlich sind wir jederzeit gerne bei der Organisation und Planung behilflich, um den Aufenthalt im Hotel Goldener Adler so angenehm wie möglich zu gestalten. Ein entsprechendes Preisangebot stellen wir Ihnen individuell zusammen.

Bankettveranstaltungen im Hotel *Goldener Adler*

Egal welchen Anlass es zum Feiern gibt - vom Geburtstag über Hochzeiten, bis hin zu Betriebsfeiern oder Jubiläen zwischen 10 und 60 Personen ist im Goldenen Adler alles möglich.

Durch unsere unterschiedlich gestalteten Räumlichkeiten werden auch Sie schnell den passenden und für Ihren Bedarf abgestimmten Raum finden, Sie haben die Wahl: Ob unser Gewölbe-Restaurant aus dem Jahr 1793, das Kaminzimmer oder das Frankenstübchen.

Ob klassisch, rustikal oder mediterran, ob Menü oder Buffet, ob schlicht oder glamourös - wir bieten Ihnen auf Wunsch auch Komplettlösungen an und stehen Ihnen mit Rat & Tat zur Seite.

Getreu nach dem Motto: "Sie feiern, wir kümmern uns um den Rest..."

Grundkosten:

Für Ihre Feierlichkeit in einem unserer separaten Räume erheben wir eine Service-Raum-Pauschale in Höhe von 80,- € pro Veranstaltung.

Unseren Gewölbekeller vermieten wir ab einer Personenanzahl von mind. 25 Personen. Sollte es trotz Buchung kurzfristig zu einer Minderung der Personenanzahl kommen, werden wir hier entweder eine Raumänderung vornehmen, oder die Service-Raum-Pauschale erhöht sich von 80,00 € auf 150,00 €.

Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Räumlichkeiten jedoch nur in Verbindung eines gebuchten Verzehrs, welchen Sie von unserem Hause erhalten (Speisen & Getränke), zur Verfügung stellen. Räumlichkeiten mit externem oder selbst mitgebrachtem Catering vermieten wir nicht! In unseren nachstehend genannten Menü- und Buffetpreisen sind selbstverständlich alle Kosten für Bedienung, Besteck etc. enthalten.

Dekorationskosten:

Für die Dekoration inkl. Menükarten für Ihre Veranstaltung erheben wir eine Deko-Pauschale. Spezielle Wunschdekoration Ihrerseits berechnen wir nach tatsächlichem Aufwand.

Deko-Pauschalen

Standard

inkl. Hussen

bis 30 Personen

35,- €

65,- €

ab 31 Personen

65,- €

120,- €



Cocktailempfänge

Warme Cocktailhäppchen

- Fleischklößchen in Tomatentunke
EUR 3,20
- Hähnchenspießchen mit Früchten
EUR 3,70
- Gebackener Camembert
EUR 4,50
- Kleine Rostbratwürstchen im Blätterteig
EUR 4,20
- Riesengarnelen im Bierteig
EUR 7,50

Canapées belegt mit...

- Knoblauchbrot
EUR 2,00
- Bruschetta
EUR 2,50
- Italienischer Salami und Gürkchen
EUR 2,80
- Paprika- / Kräutergervais
EUR 2,80
- Garnierter Geflügelroulade
EUR 2,80
- Kalbsleberwurst und Oliven
EUR 2,80
- Tartar von Matjes
EUR 2,80
- Tartar von Rindfleisch und Kapern
EUR 3,20
- Crème vom Schafskäse
EUR 3,20
- Geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich
EUR 3,50
- Roastbeef und Perlzwiebeln
EUR 4,20
- Geräucherter Entenbrust und Apfelmeerrettich
EUR 3,80
- Gebeiztem Lachs und Dill
EUR 4,80

Unsere **Menü** Vorschläge bis 15 Personen

Fränkisches-Land-Menü bis 15 Personen

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Flädle

Gebeizte Lachsforelle auf Kartoffelrösti
mit Sauerrahm-Gurken und Honigsenfsoße

Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersoße
dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel

Apfelküchla
mit Vanilleeis und Sahnehaube

Als 3-Gang-Menü 28,80 € pro Person
(ohne Suppe oder ohne Fisch)

Als 4-Gang-Menü 33,80 € pro Person

Einschließlich korrespondierender Biere laut Bierempfehlung (0,1l je Gang)

45,80€ pro Person

Andalusisches Kamin-Menü

bis 15 Personen

Garnelen-Fenchelsuppe
auf Limetten-Joghurt im Glas serviert

Andalusischer Salatteller
mit Papaya, Serrano-Schinken und Mozzarella

Rosa gebratenes Rumpsteak vom Jungbullen
an Avocadocreame, dazu Rosmarin-Kartoffelspalten

Schokoladen-Soufflé
mit Orangen-Passionsfrucht-Sauce

Als 3-Gang-Menü 32,80 € pro Person
(ohne Suppe oder ohne Salatteller)

Als 4-Gang-Menü 39,80 € pro Person

Einschließlich korrespondierender Weine laut Weinempfehlung (0,1l je Gang)

64,80€ pro Person

Frühlings-Menü bis 15 Personen

Käse-Lauchcremesuppe
mit Rinderhackbällchen

Steinbuttfilet aus dem Rohr
auf mediterranem Gemüse und Kräuterpüree

Lammkarree an Rotwein-Balsamico-Reduktion
dazu Kartoffelrösti

Spaghetti-Dessert

Als 3-Gang-Menü 36,80 € pro Person
(ohne Suppe oder ohne Fisch)

Als 4-Gang-Menü 41,80 € pro Person

Einschließlich korrespondierender Weine laut Weinempfehlung (0,1l je Gang)

66,80€ pro Person

Wellington-Menü

bis 15 Personen

Carpaccio vom Rinderfilet
auf Rucolabett mit gehobeltem Parmesan

Zanderfiletstreifen auf Birnenkompott
mit Speckbohnen im Glas serviert

Filet Wellington nach „Adler Art“
Schweinefilet mit Duxelles im Blätterteigmantel auf Rosenkohlmousse
dazu Rosmarin- Weinsauce und Drillingskartoffeln

Eisbombe
an karamellisierten Chili-Orangen

Als 3-Gang-Menü 35,80 € pro Person
(ohne Carpaccio oder ohne Zanderfilet)

Als 4-Gang-Menü 43,80 € pro Person

Einschließlich korrespondierender Weine laut Weinempfehlung (0,1l je Gang)

68,80€ pro Person

Unsere **Platten-Menüs** ab 15 Personen

Nachstehend finden Sie eine Auswahl unserer Menüs, welche wir als Plattenservice auf den Tischen einstellen

Platten-Menü-Fränkisch ab 15 Personen

Leberknödelsuppe

Spanferkelrollbraten in Rauchbiersauce
mit Wirsinggemüse und Kartoffelknödel

Fränkische Forellenfilets gebacken
dazu Sahnemeerrettich und Kartoffel-Gurken-Salat

Pasta Frankonia
mit Champignonrahm und Bratwurstgehack
(Frikadellen aus der Bratwurstfüllung)

Apfelküchla
mit Vanilleeis und Sahnehaube

EUR 29,80 pro Person

Platten-Menü-Spezial

ab 15 Personen

Käse-Lauchcremesuppe
mit Rinderhackbällchen

Putenbrust nach jamaikanischer Art
auf schwarzen Bohnenreis mit gebratenen Ananaswürfeln

Schweinefilet in Champignonrahm
dazu Mischgemüse

Fischvariationen vom Zander- & Pangasiusfilet
an Pommery-Senf-Soße, dazu Gurkengemüse und Schwenkkartoffeln

Panna cotta
mit Früchten der Saison

EUR 31,80 pro Person

Platten-Menü-Mediterran

ab 15 Personen

Minestrone

(Italienische Gemüsesuppe)

Andalusischer Salatplatte

mit Papaya, Serrano-Schinken und Mozzarella

Hähnchen-Saltimbocca

auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Zweierlei Tagliatelle

mit mediterranen Gemüse

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne

(vegetarisch)

Obstplatte

EUR 36,80 pro Person

Unsere **Buffet** Vorschläge ab 30 Personen

Fränkisches Fingerfood-Bufferet (mundgerechte Häppchen)

Auch geeignet als Vorspeisenbuffet oder für Stehempfänge

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Bacon im Glas serviert

Canapées
mit Schinken & fränkischem Aufschnitt

Nürnberger Rostbratwürste
in Blätterteig

Champignonköpfe
in Bierteig gebacken

Gegrillter Lachs
auf Minirösti

Minihackbällchen
in pikanter Tomatensoße

Fruchtspieße
mit Vanillesoße

EUR 24,80 pro Person

Mediterranes Buffet ab 30 Personen

Minestrone

(Italienische Gemüsesuppe)

Salatbuffet

(Blattsalate, Paprika, Gurken, Tomate)

Feta mit Oliven

Hähnchen-Saltimbocca

auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Spaghetti mit Shrimps

in Knoblauch-Chiliöl

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne

(vegetarisch)

Obstplatte

Griechischer Joghurt

mit Honig und Nüssen

EUR 33,80 pro Person

Landhaus Buffet ab 30 Personen

Leberknödelsuppe

Salatbuffet

(Blattsalate, Gurken-, Tomaten-, Weißkraut- & Karottensalat)

Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersauce
mit Sauerkraut und Kartoffelknödel

Fischvariationen vom Zander- & Pangasiusfilet
an Pommery-Senf-Soße, dazu Gurkengemüse und Schwenkkartoffeln

Zweierlei Tagliatelle
mit mediterranen Gemüse

Bayerisch Crème
mit Waldfrüchten

Schokoladenmousse

EUR 36,80 pro Person

Klassik Buffet ab 30 Personen

Käse-Lauchcremesuppe
mit Rinderhackbällchen

Salatbuffet
(Gurken-, Tomaten-, Karotten-, Paprika- & Bauernsalat)

Spanferkelrollbraten in Rauchbiersauce
mit Wirsinggemüse und Kartoffelknödel

Putenbrust nach jamaikanischer Art
auf schwarzen Bohnenreis mit gebratenen Ananaswürfeln

Zucchinischiffchen
mit Gemüse gefüllt und Brie überbacken

Beerengrütze
mit Moccasoße

Schokoladenmousse
mit Vanilleschaum

EUR 37,80 pro Person

Adler Buffet ab 30 Personen

Maronen-Chili-Suppe

ODER

Klare Frühlingsuppe
mit Wildkräuternocken

(Bitte auswählen)

Salatbuffet

(Gurken-, Kraut-, Tomaten-, Karotten-, Paprika- & Bauernsalat)

Lachsfilet an Zitronen-Kräutersoße
dazu Blattspinat und Reis

Roastbeef am Stück mit Sauce Bearnaise
dazu Gemüseauswahl und Schlosskartoffeln

Bandnudeln mit Ruccola-Pesto
und Kirschtomaten

Obstplatte

Panna cotta
mit Früchten der Saison

EUR 41,80 pro Person

Hochzeits-Buffet ab 30 Personen

Klare Hochzeitsbrühe
mit Nocken und Eistich

Salatbuffet
(Blattsalat, Gurken-, Tomaten-, Karotten- & Geflügelsalat)

Schweinefilet in Champignonrahm
dazu Mischgemüse

Hähnchencurry
mit Basmatireis und Brokkoli

Bandnudeln mit Lachsfilet
in Käse-Sahnesoße, Cocktailtomaten und Ruccola

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
(vegetarisch)

Weißes Schokoladenmousse
mit Waldbeeren

Panna cotta von Kiwi
mit Bananenminzsalat

EUR 42,80 pro Person

Gerne unterbreiten wir Ihnen weiter **Buffet- & Menüvorschläge** auf Anfrage
Stand 01-2019