



Feiern und Geselligkeit im Hotel Adler

Feiern Sie in unseren stilvollen und modernen Räumen Ihre schönsten Feste und Familienfeiern. Wir heißen Sie herzlich willkommen und freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Ihre Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstage und die vielen kleinen und größeren Höhepunkte des Lebens, die es verdienen, gefeiert zu werden, sind bei unserem Team in den allerbesten Händen.

Laden Sie Ihre Verwandten, Ihre Freunde oder Geschäftspartner ein:
Das große Firmenjubiläum, das festliche Bankett oder ein romantisches Candelight-Dinner. Herzlich gerne setzen wir all Ihre Wünsche um. Die Vielseitigkeit unseres Hauses und Teams ermöglicht Ihre Feier auch bei Ihnen Privat, Gartenpartys oder ein Picknick in freier Natur.

Welches Fest auch immer Sie begehen:
Es wird uns ein besonderes Vergnügen sein, Ihre Feier kreativ zu gestalten und ihr eine persönliche Note zu verleihen. Wir nehmen uns auch ausgefallenen Wünschen mit Liebe zum Detail an!

In dieser Bankettmappe finden Sie einige Menü- und Buffetvorschläge, die Sie entweder übernehmen können oder Sie entscheiden sich, ein eigenes Menü zusammen zu stellen. Auch eine Kombination aus servierten Gängen und Buffetanteilen ist möglich. Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen bei Ihrer Entscheidung.

Bei der Auswahl der passenden Getränke zu Aperitif, Essen und Digestif stehen wir Ihnen ebenso zur Seite und beraten Sie eingehend.

Die Tischdekoration für Ihre Feierlichkeiten dürfen Sie gerne selbst zusammen stellen und mitbringen. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch hierfür unsere Hilfe an und kümmern uns gerne um Dekoration und Blumenschmuck ganz nach Ihren Vorstellungen.

Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin mit uns!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Hotel-Adler-Team



Kurzinformation

Herzlich willkommen im Hotel Adler

Im Herzen des Rhein-Main-Gebietes heißt Sie das Hotel & Restaurant Adler Groß-Gerau willkommen. Wir befinden uns nur wenige Minuten vom dem Rhein-Main-Flughafen und der Messe Frankfurt entfernt. Nach einer geruhsamen Nacht in modern ausgestatteten Zimmern beginnt der Tag mit einem guten abwechslungsreichen Frühstücksbuffet. Vielseitig ist das kulinarische Angebot aus Küche und Keller. Sie haben die Wahl zwischen internationalen Spezialitäten und gut-bürgerlichen Speisen á la carte. Ergänzt wird das Angebot durch Vollwert- und Diätkost. Neben den gastronomischen Räumen verfügt das Hotel Adler in Groß-Gerau auch über Banketträume für Ihre Feiern jeglicher Art.

Zimmer und Suiten

Unsere modernen Zimmer und Appartements sind mit Dusche und WC, Fön, Kosmetikspiegel, Direktwahltelefon, Minibar und digitalem Satelliten-Fernsehen mit Pay-TV ausgestattet. Bei der Anreise stehen Ihnen die Zimmer ab 12.00 Uhr zur Verfügung.

Wellness und Freizeit

Der sportlich aktive Gast nutzt das Hallenbad, entspannt sich in der Sauna. Des Weiteren besuchen Sie ganz in unserer Nähe zwei 18-Loch Golfplätze, Tennisplätze, großes Freibad, Stadtwald mit Joggingrundweg oder die Fasanerie Groß-Gerau mit Tierpark. Gerne planen und organisieren wir für Sie ein Kulturprogramm nach Ihren individuellen Wünschen. Groß-Gerau ist der ideale Ausgangspunkt für einen Besuch der zahlreichen Sehenswürdigkeiten in der Rhein-Main Region: Eine Schifffahrt auf dem Rhein, ein Ausflug zur Katharinenkirche und zum Deutschen Weinbaumuseum in Oppenheim, ein Spaziergang durch die Mainzer Altstadt, ein Besuch der Mathildenhöhe in Darmstadt und des Palmengartens in Frankfurt oder eine Führung durch den Frankfurter Flughafen sind nur einige Anregungen.

Lage

Das Hotel Adler Groß-Gerau ist höchst attraktiv für Geschäfts- und Privatreisende, die eine ruhige und sehr gepflegte Ausgangsbasis für das Rhein-Main-Gebiet suchen. Man erreicht schnell und bequem in wenigen Minuten den Flughafen Frankfurt oder das Messegelände Frankfurt. Groß-Gerau befindet sich in unmittelbarer Nähe zu den Städten Frankfurt, Wiesbaden, Mainz, Darmstadt und Rüsselsheim.

Feiern zum All-Inklusiv-Preis

Allgemeine Informationen zur All-Inklusiv-Feier

Festlicher Sektempfang

Großes Fest-Buffer
von der Vorspeise über den Hauptgang bis hin zum Dessert.

Festlich gedeckte Tafel
mit Kerzenleuchter und Kerzen, individuelle Menükarten, farbige
Einlageservietten und Blumendekoration in der Farbe
Ihrer Wahl (ca. 15,00 € pro Gesteck).

*Alkoholfreie Getränke, drei verschiedene Qualitätsweine und frisch gezapftes
Bier vom Fass.*

Ermäßigter Zimmerpreis für Sie und Ihre Gäste.

Freies Parken für alle Gäste auf unserem Parkdeck oder Tiefgarage.

Keine Raummiete.

Sieben Stunden alles inklusive.

Mindestanzahl 30 Personen.

Unsere Angebote beginnen bei € 45,65 pro Person

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen und stehen für Sie
und Ihre Wünsche unter der Telefonnummer: 0 61 52 80 90 gerne zur
Verfügung!

Feiern zum All-Inklusiv-Preis

All-Inklusiv-Angebot I - €45,65 pro Person

Getränke

-sieben Stunden-

Alkoholfreie Getränke, drei verschiedene Qualitätsweine und frisch gezapftes Bier vom Fass.

Buffet

Vorspeisen

Gemischte Salate mit zweierlei Dressing und Gemüsesalate
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico-Essig, Basilikum und frischem Pfeffer
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Senfdillsöße
Butter und Brotauswahl

Hauptgang

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Currysauce und Früchten
Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonfüllung und Rahmsauce
Pangasiusfilet in Zitronenbutter gebraten

Gemüse der Saison

Petersilienkartoffeln, Butterreis, hausgemachte Spätzle, Kroketten

Dessert

Mocca-Creme mit Vanillesauce
Rote Grütze mit flüssigem Rahm

Kinder 6-12 Jahre ½ Preis
Kinder 3-6 Jahre € 10,50 pro Kind
Kinder unter 3 Jahren frei

Feiern zum All-Inklusiv-Preis

All-Inklusiv-Angebot II - €55,90 pro Person

Getränke **-sieben Stunden-**

Alkoholfreie Getränke, drei verschiedene Qualitätsweine und frisch gezapftes Bier vom Fass.

Kaffee, Cappuccino und Espresso

Buffet

Vorspeise

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Senfdillsöße

Melonenschiffchen mit Parma-Schinken

Geflügel-Cocktail „Hawaii“

Shrimps-Cocktail

Tomaten-Mozzarella mit Balsamico-Essig, Basilikum und frischem Pfeffer

Gemischte Salate mit zweierlei Dressing und Gemüsesalate

Butter und Brotauswahl

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Hauptgang

Schweinefilet an Calvados-Rahm

Roastbeef rosa vom Angusrind am Stück gebraten

Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten

Gemüse der Saison

Petersilienkartoffeln, Mandelbällchen, Butterreis, Kartoffelgratin

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

Panna Cotta verfeinert mit Grand Marnier

Kinder 6-12 Jahre ½ Preis

Kinder 3-6 Jahre € 10,50 pro Kind

Kinder unter 3 Jahren frei

Feiern zum All-Inklusiv-Preis

All-Inklusiv-Angebot III - €61,90 pro Person

Getränke

-sieben Stunden-

Alkoholfreie Getränke, drei verschiedene Qualitätsweine und frisch gezapftes Bier vom Fass.

Kaffee, Cappuccino und Espresso

Buffet

Vorspeise

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Senfdillsöße

Hausgemachte Tafelspitzterrine mit Frankfurter Grüner Soße

Tranchen von der rosa gebratenen Barberie-Entenbrust

mit Sauce Cumberland

Cocktail von Flusskrebse und Shrimps an leichter Wasabi-Creme

Gemischte Salate mit zweierlei Dressing und Gemüsesalate

Butter und Brotauswahl

Klare Oxtail mit Einlage

Hauptgang

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Sauce Bernaise und Madeira-Jus

Lammkeule in Thymian-Jus

Poulardenbrust an Champagner-Rahmsauce

Zander in Butter gebraten an Ratatouille-Gemüse

Gemüse der Saison

Reisduo, Mandelbällchen, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

Dessert

Dreierlei Mousse au chocolat an Fruchtsauce

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

Kinder 6-12 Jahre ½ Preis

Kinder 3-6 Jahre € 10,50 pro Kind

Kinder unter 3 Jahren frei

Das Buffet

Buffetvorschlag Nr. 1

-ab 30 Personen-

Vorspeise

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Senfdillsoße
Tomaten-Mozzarella, Balsamico-Essig, Basilikum und frischem Pfeffer
Gemischte Salate mit zweierlei Dressing und Gemüsesalate
Butter und Brotauswahl

Kraftbrühe mit Lauchstreifen

Hauptgang

Pangasiusfilet in Zitronenbutter gebraten
Ofenfrischer Jungschweinebraten in Biersauce
Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignons, Paprika und Zwiebeln

Gemüse der Saison
Butterreis, Petersilienkartoffeln, Kroketten

Dessert

Mocca-Creme mit Vanillesoße
Rote Grütze mit flüssiger Sahne

€25,95 pro Person

Kinder 6-12 Jahre ½ Preis
Kinder 3-6 Jahre €6,50 pro Kind
Kinder unter 3 Jahren frei

Das Buffet

Buffetvorschlag Nr. 2

-ab 30 Personen-

Vorspeise

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Senfdillsoße
Geräuchertes Forellenfilet
Schinkenröllchen „Prinzess“
(mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen)
Gemischte Salate mit zweierlei Dressing
Butter und Brotauswahl

Tomatencremesuppe mit Basilikum verfeinert

Hauptgang

Gefülltes Schweinefilet am Stück gebraten in Rahmsauce
Geschnetzelte Rindersteakhälfte vom Angusrind mit frischem Gemüse im Wok
zubereitet
Pangasiusfilet in Zitronenbutter gebraten

Gemüse der Saison
Hausgemachte Spätzle, Butterreis, Kartoffelrösti

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtmark
Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

€ 28,50 pro Person

Kinder 6-12 Jahre ½ Preis
Kinder 3-6 Jahre € 6,50 pro Kind
Kinder unter 3 Jahren frei

Das Buffet

Buffetvorschlag Nr. 3

-ab 30 Personen-

Vorspeise

„Fisch-Variationen“

Räucherlachs, Graved Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Shrimps-Cocktail
mit Sahnemeerrettich und Senfdillsauce

Auswahl von Terrine und Pastete mit Sauce Cumberland

Geflügelcocktail „Hawaii“

Gemischte Salate mit zweierlei Dressing

Butter und Brotauswahl

Gemüsecremesuppe mit frittiertem Gemüsestroh

Hauptgang

Wiener Rostbraten vom Angusrind mit Röstzwiebeln

Gefülltes Schweinfilet am Stück gebraten an Calvadosrahmsauce

Zanderfilet in Butter gebraten

Putenbrustmedaillons auf Curryfrüchten

Gemüse der Saison

Hausgemachte Spätzle, Butterreis, Mandelbällchen, Petersilienkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis

Bayrisch-Creme

Mousse au chocolat

€ 31,85 pro Person

Kinder 6-12 Jahre ½ Preis

Kinder 3-6 Jahre €6,50 pro Kind

Kinder unter 3 Jahren frei

Das Buffet

Buffetvorschlag Nr. 4

-ab 30 Personen-

Vorspeise

Räucherlachs und Dillkuchlein
Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Senfdillsauce
Shrimps-Cocktail
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Tafelspitzterrine mit Frankfurter Grüner Soße
Tranchen von der rosa gebratenen Barberie-Entenbrust
Gemischte Salate mit zweierlei Dressing
Butter und Brotauswahl

Tomatisierte Kraftbrühe mit Fadennudeln

Hauptgang

Gebratene Keule von Neusseland-Lamm in Thymian-Jus
Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Sauce Bernaise
Poulardenbrust in Champagner-Rahmsauce
Lachsfilet in Butter gebraten

Gemüse der Saison
Sahnekartoffeln, Wildreis, Mandelbällchen und Butternudeln

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis
Panna Cotta mit Grand Marnier verfeinert

Käseauswahl vom Brett

€ 38,90 pro Person

Kinder 6-12 Jahre ½ Preis
Kinder 3-6 Jahre €6,50 pro Kind
Kinder unter 3 Jahren frei

Das Buffet

Buffetvorschlag Nr. 5

-ab 50 Personen-

Vorspeise

Hausgebeizter Wildlachs am Buffet tranchiert mit Senfdillsauce
Geräucherter Heilbutt mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Cocktail von Flusskrebse und Shrimps an leichter Wasabi-Creme
Gratinierte Jakobs-Muscheln (1 Stück pro Person)
Rehrücken „Baden-Baden“
Tranchen von der rosa gebratenen Barberie-Entenbrust
Variationen von Parma-Schinken
Roastbeef-Röllchen rosa gebraten vom Angusrind
Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing
Butter und Brotauswahl

Klare Oxtail mit Käsestange

Hauptgang

Abgebräunter Kalbsrücken in Biersauce
Lammhüfte rosa gebraten vom Neuseeland-Lamm mit Thymian-Jus
Jungschweinelende im Ganzen gebraten unter der Pesto-Kruste
Zanderfilet in Butter gebraten

Gemüse der Saison
Wildreis, Sahnekartoffeln, geröstete Kartoffelstücke

Dessert

Rheingauer Weincreme mit Trauben
Eis-Buffet „Hotel Adler“ mit frischen Früchten

Käseauswahl vom Brett

€ 45,90 pro Person

Kinder 6-12 Jahre ½ Preis
Kinder 3-6 Jahre €6,50 pro Kind
Kinder unter 3 Jahren frei

Das Buffet

Mediterranes Buffet

-ab 30 Personen-

Vorspeise

Bruschetta auf Olivenbrot
Meeresfrüchte-Salat
Vitello tonato
Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Pfeffer und Balsamico-Dressing
Antipasti
Mariniertes italienisches Gemüse
Parmaschinken mit Melone
Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan
Butter und Brotauswahl

Minestrone

Hauptgang

Saltimbocca alla romana
Kalbfleischscheiben mit Parmaschinken und Salbei verfeinert
Piccata Milanese
Rotbarschfilet an glacierten Kirschtomaten

Spaghetti mit Basilikum-Creme
Broccoli mit zerlassener Butter
Provenzalisches Gemüse
Residuo und Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu
Cassata
Espresso-Mousse

Italienische Käsewahl vom Brett

€ 34,50 pro Person

Kinder 6-12 Jahre ½ Preis
Kinder 3-6 Jahre € 6,50 pro Kind
Kinder unter 3 Jahren frei

Das Buffet

Hessen-Buffet

-ab 30 Personen-

Vorspeise

Kassler mit Backpflaumen gefüllt
Geräuchertes Wispertaler Forellenfilet mit Kresseschaum
Streifen vom Heringsfilet „Hausfrauen Art“
Handkäse mit Musik
Rheingauer Spundekäs mit Salzgebäck
Hessische Wurstspezialitäten mit Schweinemett
Wildpastete mit Preiselbeeren und Apfelzwiebelsalat
Gemischte Salate mit zweierlei Dressing
Butter und Brotauswahl

Odenwälder Kartoffelsuppe „Großmütterchen Art“ mit Speckwürfel

Hauptgang

Schweineschinken in der Kruste mit Schwarzbiersoße
Gekochtes vom Mastochsen mit Frankfurter Grüner Soße und Meerrettichsoße
Westerwälder Lammbraten in Thymiansoße
Altrhein-Zander in gebräunter Butter gebraten

Gemüse der Saison
Petersilienkartoffeln, Sahnekartoffeln, Kartoffelknödel

Dessert

Apfelwein-Charlotte „Hotel Adler“
Rheingauer Beerengrütze mit flüssiger Sahne

Hessische Käsewahl vom Brett

€ 34,50 pro Person

Kinder 6-12 Jahre ½ Preis
Kinder 3-6 Jahre € 6,50 pro Kind
Kinder unter 3 Jahren frei

Planungshilfen

Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Feier helfen. Eine rechtzeitige Festlegung aller Einzelheiten hilft aber auch uns und lässt für Ihre Festlichkeit den Erfolg garantieren.

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Personenzahl | <input type="checkbox"/> Hotelzimmer / Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Tischform | <input type="checkbox"/> Raummiete |
| <input type="checkbox"/> Beginn des Empfangs | <input type="checkbox"/> Anfahrtsskizze zum Hotel |
| <input type="checkbox"/> Pausenfestlegung | <input type="checkbox"/> Tanzfläche |
| <input type="checkbox"/> Beginn der Ansprachen | <input type="checkbox"/> Musiker / Alleinunterhalter |
| <input type="checkbox"/> Sitzordnung | <input type="checkbox"/> Einladungen für die Gäste |
| <input type="checkbox"/> Ehrentische | <input type="checkbox"/> Fotograf |
| <input type="checkbox"/> Menükarten | <input type="checkbox"/> Geschenktisch |
| <input type="checkbox"/> Blumenschmuck | <input type="checkbox"/> Vorauszahlung / Anzahlung |
| <input type="checkbox"/> Kerzenfarbe | |

Rufen Sie an, wenn Sie weitere Fragen haben!
Unsere Telefonnummer: 0 61 52 80 90