



**Ob Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern...
jeder Augenblick ist kostbar und jede
Veranstaltung ist einzigartig.**

Wir setzen Ihre Vorstellungen, verbunden mit unserer langjährigen Erfahrung und unserem

Wissen sehr gerne zu einem Fest für Ihre Sinne um. Bei einem persönlichen Gespräch mit unserem Chef finden wir das passende Menü, Gericht, Buffet oder auch Gesamtkonzept für Sie.

Das Aalener Römerhotel bietet zahlreiche Räumlichkeiten für Ihre Feier. Jedoch sind wir Ihnen auch gerne dabei behilflich, einen Saal oder eine andere geeignete Location außerhalb des Römerhotels zu finden.

Auch das Organisieren der Getränke übernehmen wir sehr gerne.

Wir freuen uns auf Sie!

**Catering • Getränke • Location •
Servicepersonal • Küchenpersonal Technik •
edel weißes Tafelgedeck • Silberbesteck •
edle Gläser • Tischwäsche • Stehtische • Stühle
Tische und mehr**



RÖMERHOTEL
AM WELTKULTURERBE LIMES
RESTAURANT ADLER TREPPACH

*Herzlich
Willkommen!*

CATERING

RÖMERHOTEL
AM WELTKULTURERBE LIMES

RESTAURANT ADLER TREPPACH

KÜCHENMEISTER FLORIAN SCHÄFAUER

Bodenbachstr. 8/1, 73433 Aalen-Treppach

Tel. 07361/91976-0

info@aalener-roemerhotel.de

www.aalener-roemerhotel.de

Öffnungszeiten Restaurant:

Mo. - Fr.: 17:00 - 22:00 Uhr

So.: 11:00 - 14:00 Uhr

Gerne auch auf Anfrage exklusiv für Ihre Feier!



[zur Website](#)



Anfrage
per Whatsapp



Perfektion ist unser Anspruch! Daher sind all unsere Buffets, Menüs und auch Kombinationen (servierte Vorspeise, Salate und Hauptgänge in Buffetform, Dessert in Buffetform oder serviert) ausschließlich aus frischen und hochwertigen Zutaten gekocht und stets saisonal ausgerichtet. Sie sind klassisch schlicht, originell modern oder exklusiv angerichtet.

Bei einem separaten Besprechungstermin werden wir Ihre kulinarischen Wünsche aufnehmen und gemeinsam mit unserem Chef Hans-Jörg Opferkuc^h, auf Sie abgestimmte Hochzeitsarrangements entwerfen.

Diese Vorschläge können Sie im Nachgang weiterhin nach Belieben tauschen, ändern oder kombinieren bis Sie Ihre finale Speiseauswahl getroffen haben. Bitte beachten Sie auch bei Ihrer Planung, dass eventuell einige Ihrer Gäste Allergien wie zum Beispiel Laktose-intoleranz, Gluten-Allergie etc. haben. Bitte teilen Sie uns dies rechtzeitig vor Beginn der Feier mit.

Testen Sie Ihre ausgewählten Speisen bei einem gemütlichen Abend in unserem Restaurant.

Wir freuen uns auf Sie!

Bitte beachten Sie:

Die unten aufgeführten Preise beinhalten 19% Mehrwertsteuer. Die Preise für Speisen verstehen sich selbstverständlich pro Person und beinhalten 7% Mehrwertsteuer. Dies ist nur ein Auszug aus unserem Angebot - gerne gehen wir auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.

Auf- und Abbau:	je Stunde 35,- Euro
je Person (Koch, Service usw.)	je Stunde 35,- Euro
Tischwäsche:	je Stück 6,- Euro
Geschirr für Hauptgang:	pro Person 3,- Euro
Geschirr für Menü:	pro Person 6,- Euro
Kaffeegedeck:	pro Person 4,- Euro

SUPPEN

Hochzeitssuppe	4,00 Euro
mit Grießklößchen, Backklößchen, Fleischklößchen, Maultäschle an Rinderkraftbrühe		
Rinderkraftbrühe	3,80 Euro
mit hausgemachten Flädle		
Jing und Jang	4,50 Euro
Zwei in Herzform angerichtete Suppen mit Herzblätterteig-Fleuron: z.B. Brunnenkresse-Rahmsuppe (grün) mit Schwarzwurzel-Rahmsuppe (weiß) oder Tomatensuppe (rot) mit Rucola-Cremesuppe (grün) oder Safran-Cremesuppe (gelb) mit Kräuter-Rahmsuppe (grün)		
Trio	5,00 Euro
von Curry-Bananensuppe / Broccoli Cremesuppe Tomatenbasilikumsuppe / Klare Rinderbrühe mit Eierstich Brunnenkresseschaumsüpple / Schwarzwurzelcremesuppe, wahlweise mit Scampispiß, Krabbenchips, Baguette, Cherrytomaten oder gefüllten Zucchini-Sticks		

VORSPEISEN

Bunter gemischter Salatteller	4,50 Euro
Gartenpflücksalat	5,00 Euro
mit Tomatenspieß, Melone, Parmaschinken, Baguette		

ANTIPASTI-TELLER

gegrilltes Gemüse, Bruschetta, Melone, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

RIND

Zartes Rinderrückensteak	18,00 Euro
mit verschiedenen Dips und Soßen, Kräuterbutter, Ofenkartoffel und gebrilltes Gemüse		
Rinderrouladen	15,00 Euro

Sauerbraten

mit Spätzle und Kartoffelsalat

KALB

Zürcher Kalbsahnegeschnetzeltes	16,00 Euro
mit Pilzen und Kartoffelrösti		
Geschmarter Kalbstafelspitz	16,00 Euro

SCHWEIN

Schweinelendchen in Senfkruste	15,00 Euro
mit Rahmsoße, Gemüse und Spätzle		
Schweinerücken »Toskana«	14,00 Euro
mit Tomate Mozzarella, Basilikum, dazu Tagiatelle		

Schweinebraten frisch vom Ofen	13,50 Euro
mit Schwarzwurzelgemüse und Schlanganger		

GEFLÜGEL

Putensteak »Hawaii«	14,00 Euro
im Schinkenmantel, gegrillte Ananas, Kroketten und Mandelbrokkoli		
Hähnchen »Polovino«	14,00 Euro
gegrillt auf Tomatenpappardelle		

Zarte Hähnchenbrust »Popey«	14,00 Euro
auf Rahmspinat, Gnocci		

FISCH

Saiblings-Filet an Dill-Soße	16,00 Euro
mit Karottengemüse und Reisnudeln		

Doraden-Filet	16,00 Euro
auf mediterranem Gemüse mit Kräuterkartoffeln		

VEGETARISCH

Gefüllte Zucchini	13,50 Euro
mit Auberginen-Paprikaconfit		
Sellerieschnitzel	11,80 Euro

in Cornflakeskruste an Tomatenragout		
--------------------------------------	--	--

VEGAN

Tortellini	10,50 Euro
auf Weißkohl-Karotten-Beet		
Polenta-Schnitte	11,80 Euro

an Kokossölle mit Zucchini-Sticks		
-----------------------------------	--	--

DESSERT

Panna Cotta mit Himbeermark,		
Mousse au Chocolat,		
Creme Brûlée, Fruchtsalat,		
Eisvariation, Parfait, Sorbet usw.	je 3,00 Euro