



*Herzlich  
Willkommen!*

## CATERING

**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**

**RESTAURANT ADLER TREPPACH**

**KÜCHENMEISTER FLORIAN SCHÄFAUER**

Bodenbachstr. 8/1, 73433 Aalen-Treppach

Tel. 07361/91976-0

[info@aalener-roemerhotel.de](mailto:info@aalener-roemerhotel.de)

[www.aalener-roemerhotel.de](http://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 Opferkuch, 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**

**Hochzeitsuppe** .....4,00 Euro

mit Grießklößchen, Backklößchen,  
Fleischklößchen, Maultasche an Rinderkraftbrühe

**Rinderkraftbrühe**.....3,80 Euro

mit hausgemachten Flädle

**Jing und Jang**.....4,50 Euro

Zwei in Herzform angerichtete Suppen mit  
Herzblättertief-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  
Brunnenkressschaumsuppe / Schwarzwurzelcremesuppe,  
wahlweise mit Scampispiß, Krabbenchips, Baguette,  
Cherrytomaten oder gefüllten Zucchini-Sticks

## **VORSPEISEN**

**Bunter gemischter Salatteller**.....4,50 Euro

**Gartenpfücksalat**.....5,00 Euro

mit Tomatenspiß, Melone, Parmaschinken, Baguette

**Antipasti-Teller**.....6,00 Euro

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

## **RIND**

**Zartes Rinderrückensteak**.....18,00 Euro

mit verschiedenen Dips und Soßen, Kräuterbutter, Ofenkartoffel und  
gegrilltes Gemüse

**Rinderrouladen**.....15,00 Euro

mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

**Sauerbraten**.....14,00 Euro

mit Spätzle und Kartoffelsalat

## **KALB**

**Züricher Kalbssahnegeschnetzeltes**.....16,00 Euro

mit Pilzen und Kartoffelrösti

**Geschmorter Kalbstafelspitz**.....16,00 Euro

## **SCHWEIN**

**Schweinelendchen in Senfruste**.....15,00 Euro

mit Rahmsauce, 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 Reismudeln

**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 Kokossauce mit Zucchini-Sticks

## **DESSERT**

**Panna Cotta mit Himbeermark,**

**Mousse au Chocolat,**

**Creme Brûlée, Fruchtsalat,**

**Eisvariation, Parfait, Sorbet usw. ....je 3,00 Euro**