

FEIERN SIE
doch bei uns





Come Together

HERZLICH
WILLKOMMEN
BEI FREUNDEN

...in unserem Landhotel im idyllischen Würmtal in Mühlhausen – mitten in der Ferienregion Naturpark Nordschwarzwald. Wir lieben unsere Heimat und leben bodenständige Schwarzwälder Art. Unsere Gäste werden sofort ins Herz geschlossen.

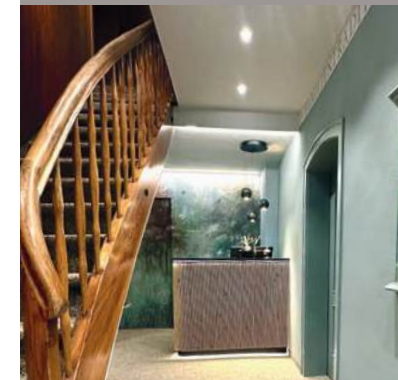
Mit Feierlichkeiten – ob groß oder klein, leise oder laut – kennen wir uns aus. Arneggers Adler hat in seinen 150 Jahren schon viele Geburtstagskinder, frisch Vermählte, rüstige Jubilare, herzige Taufkinder, trauernde Gesellschaften, geschäftige Businessmenschen, festliche Kommunions- und Konfirmandenkinder gesehen.

Welches Event auch immer bei uns gefeiert wird, wir verwöhnen unsere Gäste mit unserem Rund-um-Service und machen sie glücklich.

Sie planen ein festliches „Come together“? Dann holen Sie sich hier Appetit auf Ihre Lieblings-Feier-Location.

Für Fragen vorab oder eine detaillierte Event-Besprechung bin ich immer gerne persönlich für Sie da...

Ihre Melanie Arnegger & Team





Lieblingsplatz

FLAIR UND
AMBIENTE FÜR
IHRE FEIER

Suchen Sie sich eine passende Räumlichkeit aus – je nach Gefallen und Anzahl der Gäste – gerne auch kombinierbar.

Für eine größere Gesellschaft empfehlen wir unseren **romantischen Bankettraum Poesie**. Mit etwas weniger Gästen finden Sie in unserer **rustikalen Jägerstube** einen gemütlichen Platz. Und wenn die Sonne lacht, laden wir Sie natürlich gerne auf unsere **idyllische Garteninsel** ein. Ein ganz besonderes Highlight für alle, die gerne draußen feiern und pures Urlaubsfeeling genießen wollen.

Unser ansprechender **Eingangsbereich mit Glaskuppel** eignet sich nicht nur für einen Empfang, sondern bietet auch genügend Platz für eine längere Festtafel oder mehrere Tischgruppen.

Unsere Raum-Kapazitäten:

Adler's Stube – 30 Personen – 38 qm

Bankettraum Poesie – 70 Personen – 120 qm

Zwitscher-Stube – 14 Personen – 20 qm (1. OG.)

Garteninsel – 40 Personen – 120 qm

Eingangsbereich mit Glaskuppel – 40 qm





Garteninsel

Eine Insel mitten im beschaulichen Ort Mühlhausen? Ja, ganz genau... Das gibt es nur bei uns. Unsere idyllische Gartenanlage als Insel für Sie und Ihre Gäste. Hier verweilen Sie fernab von jedem Lärm und Trubel. Vergessen Sie den Alltag und genießen Sie diese bezaubernde Location im Grünen. Lauschen Sie dem sanften Plätschern des Wasserspiels und lehnen Sie sich entspannt zurück. Unser Service kümmert sich um alles Weitere: Der Durst wird gestillt und der Gaumen verwöhnt – was will man mehr?





Poesie

Ein Hauch von Romantik schwebt über dem Bankettraum „Poesie“. Pastellfarbene Stuhlbezüge, warme Holztöne und verspieltes Interieur versprühen elegantes und heiteres Ambiente. Dank großzügigem Platzangebot für ca. 70 Personen eine optimale Location für größere Veranstaltungen mit variabler Tischanordnung.





Alder's Stube

Tradition trifft Moderne. Unser ehemaliges Jägerstübli hat sich zur stylischen Alder's Stube gewandelt und ist für alle Events zu haben. Sie bietet Platz für 30 Personen mit einer längeren Tafelanordnung und kleinen Gruppentischen. Hier wurden Naturelemente im Farbenspiel mit eleganter Ästhetik vereint. Einfach reinkommen und wohlfühlen!





Businesslevel

Ein kleines Meeting, ein Seminar oder eine große Firmenfeier steht an? Dann lassen Sie uns Ihre Gastgeber sein. Dank unserer unterschiedlichen Raumkapazitäten sind wir für jedes Business-Event gerüstet – von der kulinarischen Begleitung ganz zu schweigen. Vom Lunchbuffet, herzhaftem Schwarzwälder Frühstück, 3-Gänge Abendmenü, über Snacks und Fingerfood bis zur Butterbrezel zwischendurch – wir bringen alles auf's Tablett.

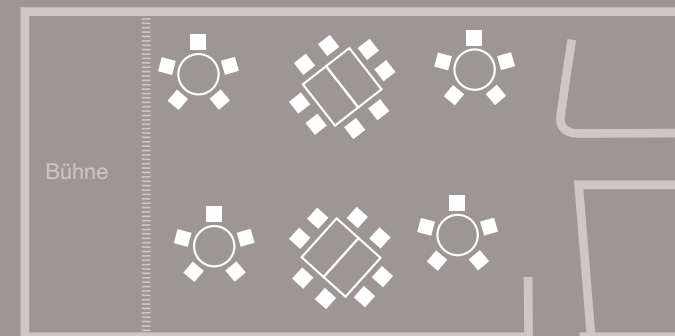




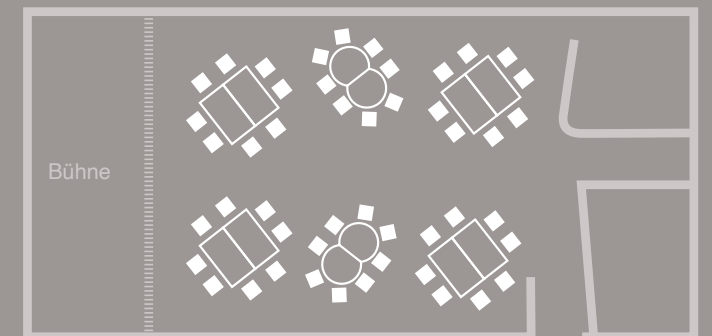
Platz nehmen

Sie nennen uns die Personenzahl für Ihr Event und wir zeigen Ihnen die verschiedenen Kombinationen der Tischgruppierungen in unseren Räumlichkeiten. Bei uns findet garantiert jeder seinen Lieblingsplatz.

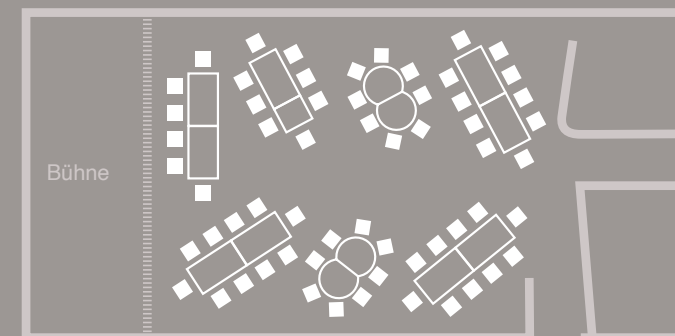
Beispiel Bestuhlung Bankettraum „Poesie“



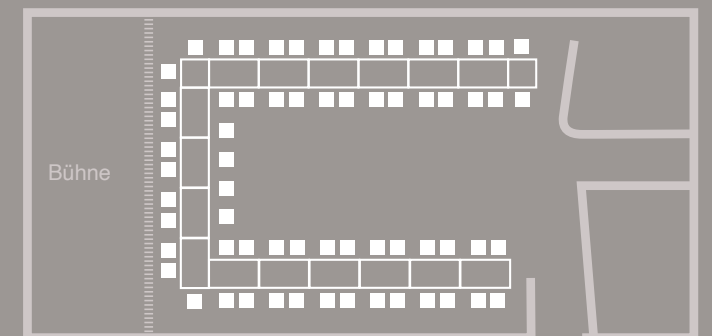
36 Personen



48 Personen



60 Personen



65 Personen

Unverbindliche Illustration



Gaumenfreude

ESSEN IST EIN
BEDÜRFNIS,
GENIESSEN
EINE KUNST

Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Aber bewährte Klassiker aus unserer regionalen und internationalen Küche – „**Best of Regional**“ – finden immer ihre Anhänger. Verlassen Sie sich auf unsere Beratung. Als traditionsreicher Gastgeber beherrschen wir unser Handwerk und lassen unsere Erfahrung sprechen.

Sie möchten Ihre Gäste mal mit was ganz Außergewöhnlichem überraschen? Dann wählen Sie aus unseren „**Arneggers Signature Menüs**“. Sie tragen die unverwechselbare Handschrift der Küchenmeisterin und Inhaberin Melanie Arnegger. Hier kocht die Chefin!

Im Folgenden ein kleines „Crossover“ durch die Jahreszeiten. Das ist natürlich nur ein Bruchteil dessen, was wir Ihnen bieten können. Auch für **Buffet-Arrangements** haben wir besondere Ideen.

Wir inspirieren – Sie suchen sich was Feines aus.

In den Preisen sind gesetzliche Mehrwertsteuer, Personalkosten, Räumlichkeiten und unser Know-how mit viel Liebe zum Detail enthalten.

Zu jedem Menü haben wir eine raffinierte Weinempfehlung von unserem Lieblingswinzer parat. Die verraten wir Ihnen gerne!

Unter Ihren Gästen gibt es Allergiker oder gewissen Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten? Darauf nehmen wir besondere Rücksicht.



MENÜ Vorschlag

Frühling

Grüner Spargel-Salat | Matjes | Speckchip



Best of Regional

Baguette und Süßrahmbutter

Knackiger Caesar Salad

Zart gesottener Kalbstafelspitz mit
Frühlingskräutersauce | Frühlings-
gemüse | Macairekartoffeln

„Cheesecake im Glas“
Cheesecake-Creme
Frische Erdbeeren | Erdbeereis

62,- € p.P.

Arneggers Signature Menü

Baguette und Süßrahmbutter

Salat von grünem und weißem
Stangenspargel | Erdbeeren
Büffelmozzarella | Minzdressing

Zarter Kalbsrücken am Stück gebraten
Leipziger Allerlei mit Krebschwänzen

Fächerkartoffeln | Karottenstroh

Schokolatisierte Nocke mit dunkler
Mousse au chocolat | Mangoconfit

Frische Himbeeren | Vanilleeis

89,50 € p.P.

MENÜ Vorschlag

Sommer

Gegrillter Pfirsich | Serranoschinken | Ruccola | Parmesan



Best of Regional

Baguette und Süßrahmbutter

Pflücksalat | Wassermelone
Fetakäse | Minzdressing

Lachsforellenfilet im Pergament
mit Kräutern und Zitrone | Kartoffel-
Gurkensalat | Remoulade

Holunderblüten-Panna Cotta
Warme Himbeeren | Himbeersorbet

64,- € p.P.

Arneggers Signature Menü

Baguette und Süßrahmbutter

Asia-Coleslaw-Salat | Gebackene
Sommerrolle | Gebratenes Chili-
Chicken

Ummanteltes Kabeljaurückenfilet
mit Zucchini | Gebackene Garnele
in Panko

Minz-Erbsenpüree | Limettensauce

Passionsfruchtsorbet & Salted
Caramelis | Erdbeeren-Confit

82,- € p.P.

MENÜ Vorschlag

Herbst

Hirschrücken | Pfifferlinge | Trauben



Best of Regional

Baguette und Süßrahmbutter

Kürbis-Ingwercremesuppe mit
Kürbiskernöl

Sauerbraten vom schwäbischen
Rind in feiner Wurzelrahmsauce
Pilze aus der Pfanne | Rotkrautsalat
mit Apfel | grüne Kräuter-Spätzle

Lauwarmer Topfenstrudel
Zwetschgenkompott | Vanilleeis

59,60 € p.P.

Arneggers Signature Menü

Baguette und Süßrahmbutter

Taboulé-Petersiliensalat | Garnelen
auf Zitronengras | Chapati-Fladen
Knusprige Kichererbsen

Geschmortes Rinderbäckchen
Pfifferlinge | Urmöhren | Kartoffelgratin

Dreierlei Mousse im Glas | Warme
Rosmarin-Heidelbeeren | Walnusseis

74,80 € p.P.

MENÜ Vorschlag

Winter

Schweinefilet im Kartoffel-Gemüse-Parmesan-Mantel



Best of Regional

Baguette und Süßrahmbutter

Mausohrsalat in Arneggers
Hausdressing | Speckchip | Croutons

Schweinefilet am Stück mit
Aromaten gebraten | Rahmwirsing
Geschmorte Tomaten
Rosmarinkartoffeln

Vanilleeis | Warme Schattenmorellen
Schokoladenbrownie

65,80 € p.P.

Arneggers Signature Menü

Baguette und Süßrahmbutter

Getrübelter Kartoffelschaum
Glasierte Honigentenbrust
Speckpflaume

Reh gebeizt & geschmort | Austern-
pilze | Selleriechip | Sternanis-Birne
Butterspätzle

Pistazien-Creme-brûlée | Limetten-Dip
Orangen-Grapefruit-Salat

89,90 € p.P.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



Übernachten

AUSGERUHT
IN DEN TAG
STARTEN

Sie und Ihre Gäste haben einen weiten Nachhauseweg oder möchten gerne ein bisschen mehr als ein Gläschen Wein trinken? Dann machen Sie es sich doch nach der Feier in einem unserer Gästezimmer gemütlich. Auch nach einem anstrengenden Meeting oder bei einem mehrtägigen Seminar dürfen Sie sich gerne bei uns niederlassen.

Am nächsten Morgen verwöhnen wir Sie mit einem ausgiebigen Frühstück für einen goldenen Start in den Tag.





Inspirationen

Blumen

Florissimo, Tiefenbronn – www.florissimo.org

Fotografie

Simone Haydt, Tiefenbronn – www.lebenslaenglich-fotografie.de

Musik/Künstler

Hier finden Sie eine Auswahl: www.eventzone.de

Kuchen

Café und Konditorei Philippin, Rutesheim – www.cafe-philippin.de

Kutschfahrten

Thomas Hönig, Tiefenbronn – www.reitanlage-hagenaecker.de

UNSERE
EMPFEHLUNG
FÜR IHR FEST





Organisation

Egal, ob Sie auf die Taufe Ihres kleinen Sprösslings anstoßen wollen, ein gigantisches Hochzeitsfest wie im Märchen planen oder nach einer Trauerfeier gemeinsam mit Ihren Gästen zusammensitzen möchten – davor gibt es immer Einiges zu klären.

Am besten besprechen wir alles gemeinsam – hier bei uns in entspannter Atmosphäre. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

ZUM WOHL –
AUF IHR BESON-
DERES EVENT



Unsere AGBs finden Sie
auf unserer Homepage:
www.arneggers-adler.de



Danke für Ihre Aufmerksamkeit! Wir freuen uns auf ein Wiedersehen zu einem besonderen Anlass in unserem Arneggers Adler.

Bis dann!



*Glück ist ein kurzer Genuss,
aber eine lange Erinnerung.*



Inhaberin: Melanie Arnegger
Tiefenbronner Straße 20 + 13
75233 Tiefenbronn-Mühlhausen
Telefon +49 7234 95353-0

Arneggers-Adler@t-online.de
www.arneggers-adler.de
f arneggers-adler
@ arneggersadler.official

