



HOTEL ALBER



Menü- & Buffetvorschläge





Menü & Büffetvorschläge



Liebe Gäste,

wir danken Ihnen herzlich
für Ihr Interesse an unserem Haus.

Unsere folgenden Vorschläge
sollen Ihnen als Anregung dienen.

Ideen, welche Sie nicht in unseren Vorschlägen finden,
stehen wir aufgeschlossen gegenüber.

Unter anderem bereiten wir auch
saisonale Spezialitäten gern für Sie zu.

Gerne sind wir Ihnen bei der Planung
Ihrer Veranstaltung behilflich und erstellen
Ihnen ein individuelles Angebot.
Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin.

Das gesamte Küchen- und Serviceteam
des Hotel Alber freut sich, Sie und Ihre Gäste
bald begrüßen und betreuen zu dürfen.

Mit Ausgabe dieser Menüvorschläge verlieren unsere
bisherigen Unterlagen ihre Gültigkeit (Stand April 2018)



Menü & Büffetvorschläge



Sekt, Prosecco & Aperitif Drinks

Hausmarke Sekt Cuvee extra Dry	0,1 l	3,90 €
	0,75 l	19,90 €
Valdo Prosecco extra Dry	0,1 l	4,50 €
	0,75 l	21,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Hugo	0,2 l	6,50 €
Campari Soda / Orange		6,50 €
Sanbitter Soda / Orange (alkoholfrei)		5,50 €
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	5 cl	3,50 €
Lillet Blanc / Rosé	0,1 l	4,50 €
– pur oder auf Eis (Zitronen-Orangenscheibe)		

Aperitifgebäck

gemischtes salziges Gebäck (ab 10 Personen)	pro Person	2,80 €
Filderdeie (ab 10 Personen)	pro Person	3,50 €

Canapées belegt mit

klassische Kategorie (2,30 € / Stück)

- ~ Kräuterfrischkäse
- ~ Paprikafrischkäse
- ~ Käse-Ei
- ~ Salami
- ~ Schinken
- ~ Schwarzwälder Schinken

gehobene Kategorie (2,90 € / Stück)

- ~ Parmaschinken und Melone
- ~ geräucherten Forellenfilets
& Sahnemeerrettich
- ~ Thunfischcreme & Kapernäpfeln
- ~ mariniertem Antipasti-Gemüse
- ~ gerauchter Putenbrust
- ~ Roastbeef & Remouladensoße
- ~ hausgebeiztem Kräuterlachs
& Dill-Senf-Soße



Menü & Büffetvorschläge



Menü 1

ab 10-19 Personen: 39,50 €
20-49 Personen: 37,50 €
ab 50 Personen: 34,50 €

Bunte Blattsalate
mit Essig-Öl-Dressing,
gebratenem Speck
und Croutons

Schwäbische Festtagsuppe
mit Flädle, Maultaschen und Markklößchen

Medaillons vom Rind und Schwein
auf zweierlei Soße
mit frischem Saisongemüse,
hausgemachten Spätzle
und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne

Menü 2

ab 10-19 Personen: 39,50 €
20-49 Personen: 37,50 €
ab 50 Personen: 34,50 €

Mariniertes Antipastigemüse
mit gebratenem Garnelenspieß
und gehobeltem Parmesan

Saltimbocca alla Romana
Kalbschnitzel mit Salbei
und Parmaschinken gebraten
auf Marsalasoße, dazu Ratatouille
und Kartoffelplätzchen

Hausgemachtes Tiramisu
mit frischen Früchten

Menü 3

ab 10-19 Personen: 38,10 €
20-49 Personen: 36,10 €
ab 50 Personen: 33,10 €

Kresseschaumsüppchen

Gefüllte Kalbsmedaillons
auf Rosmarinjus
mit Speckbohnenbündchen
und Kartoffelgratin

Apfelküchle
mit Zimtzucker und Vanilleeis

Menü 4

ab 10-19 Personen: 33,50 €
20-49 Personen: 31,50 €
ab 50 Personen: 28,50 €

Bunter Salatteller mit Croutons

Medaillons von der Schweinelende
im Speck gebraten
auf Apfel-Calvados-Soße
mit frischem Saisongemüse
und Kartoffelkroketten

Duo von Zitronen- und Cassissorbet
mit frischen Früchten

Die angegebenen Preise gelten pro Person



Menü & Büffetvorschläge



Menü 5

ab 10-19 Personen: 32,90 €
20-49 Personen: 30,90 €
ab 50 Personen: 27,90 €

Ackersalat mit Himbeervinaigrette
gebratenen Champignons
und gehackten Nüssen

Kalbstafelspitz an Meerrettichsahnesoße
dazu Speckrosenkohl
und Schwenkkartoffeln

Zwetschgenknödel
mit Vanillesoße

Menü 7

ab 10-19 Personen: 36,00 €
20-49 Personen: 34,00 €
ab 50 Personen: 31,00 €

Knackiger Gartensalat
in Essig-Öl-Dressing
mit gebratenem Speck und Croutons

Klare Brühe mit Flädle

Schweinefilet Wellington im Blätterteig auf
Rahmsauce mit Gemüse der Saison und
Dauphine Kartoffeln

Zweierlei Schokoladenmousse
mit exotischen Früchten

Menü 6

ab 10-19 Personen: 32,00 €
20-49 Personen: 30,00 €
ab 50 Personen: 27,00 €

Karotten-Ingwer-Süppchen

Gebratenes Zanderfilet
an Joghurt-Limonen-Soße
mit Zucchini Gemüse und Basmatireis

Kokosnussparfait
mit exotischen Früchten

Menü 8

ab 10-19 Personen: 34,90 €
20-49 Personen: 32,90 €
ab 50 Personen: 29,90 €

Bunte Blattsalate
in Sherryessig und Walnussöl
mit eingelegten Shiitake Pilzen

Gebratene Maispouardenbrust
auf Morchelrahmsauce
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Pistazienhalbgefrorenes auf Eierlikörsoße und
Schokoladencrêpes

Die angegebenen Preise gelten pro Person



Menü & Büffetvorschläge



Menü 9

ab 10-19 Personen: 32,90 €
20-49 Personen: 30,90 €
ab 50 Personen: 27,90 €

Karotten-Ingwer-Süppchen

Lamnbraten in Thymianjus
mit Ratatouillegemüse
& Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta
mit Fruchtsoße

Menü 11

ab 10-19 Personen: 30,50 €
20-49 Personen: 28,50 €
ab 50 Personen: 25,50 €

Lauchcremesuppe
mit Croutons

Gemischter Braten vom Rind & Schwein
auf zweierlei Soße
mit frischem Saisongemüse
hausgemachten Spätzle
und Krokette

Schwarzwaldbecher

Menü 10

ab 10-19 Personen: 32,00 €
20-49 Personen: 30,00 €
ab 50 Personen: 27,00 €

Kürbissüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl

Rehgulasch Hausfrauenart
mit Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl
und Haselnusspätzle

Tiramisu von Waldbeeren

Menü 12

ab 10-19 Personen: 34,90 €
20-49 Personen: 32,90 €
ab 50 Personen: 29,90 €

Tafelspitzbrühe
mit Wurzelgemüse und Grießklößchen

Zarte Kalbsrückensteaklets
an Rotweinjus
mit gebratenen Austernpilzen
Mandelbrokkoli & Herzoginkartoffeln

Schokoladenmousse
mit frischen Früchten

Die angegebenen Preise gelten pro Person



Schlemmerbüffet 1

Preis pro Person

ab 25-39 Personen: 37,50 €

40-59 Personen: 34,50 €

ab 60 Personen: 32,50 €

Zucchinsalat
Meeresfrüchtesalat
Griechischer Bauernsalat
Gefülltes Zanderfilet mit Kerbeldip
Champignonsalat mit Lauchzwiebeln
Gerauchte Putenbrust mit Melonenfilets
Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dill-Senf-Soße
Bunte Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Käse- und Schinkenstreifen
Brotauswahl und Butter

Kalbstafelspitz auf Meerrettich-Sahnesoße
Tranchen von der Maispoularde auf Champignons á la cremé
Bunte Gemüsevariation der Jahreszeit
Petersilienkartoffeln & hausgemachte Spätzle

Bunte Obstplatte mit exotischen Früchten
Mousse von zweierlei Schokolade
Creme Brûléé & Eisvariationen



Schlemmerbüffet 2

Preis pro Person

ab 25-39 Personen: 35,00 €

40-59 Personen: 33,00 €

ab 60 Personen: 30,00 €

Meeresfrüchtesalat
Griechischer Bauernsalat
Maissalat mit Putenbruststreifen
Gerauchte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dill-Senf-Soße
Schwarzwälder Schinken mit Melone
Bunte Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Brotauswahl und Butter

Gebratenes Seelachsfilet in Riesling-Rahmsauce
Schweinebraten in Pfeffersauce
Bunte Gemüsevariation der Jahreszeit
Kartoffelgratin, Gemischter Reis & Tagliatelle

Bunte Obstplatte mit exotischen Früchten
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Amaretto-Mascarpone-Creme
Eisvariationen



Schlemmerbüffet 3

Preis pro Person
ab 25-39 Personen: 41,00 €
40-59 Personen: 39,00 €
ab 60 Personen: 36,00 €

Antipastigemüse
Tafelspitz in Vinaigrette
Weiße Riesenbohnen mit Thunfisch
Schwarzwälder Schinken mit Melone
Mariniertes Hähnchen in Zitronensoße
Hausgebeizter Kräuterlachs mit Avocadodip
Bunte Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Käse- und Schinkenstreifen
Brotauswahl und Butter

Gebratenes Doradenfilet mit Kapern,
Oliven, Tomaten und Kräutern
Zarte Kalbsrückensteaklets
mit frischen Austernpilzen in Rotweinsauce
Bunte Gemüsevariation der Jahreszeit
Basmatireis & Kartoffelgratin

Bunte Obstplatte mit exotischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayerische Creme
Käse vom Brett



Italienisches Buffet

Preis pro Person
ab 25-39 Personen: 43,50 €
40-59 Personen: 41,50 €
ab 60 Personen: 38,50 €

Vitello Tonnato
Marinierter Pilzsalat
Parmaschinken mit Melone
Venezianischer Meeresfrüchtesalat
Salat Caprese & Mariniertes Antipasti-Gemüse
Artischockenherzen mit Strauchtomaten
Blattsalate mit Essig-Öl- und Balsamicodressing
Verschiedene Brot- und Brötchensorten, Butter

Doradenfilets mit Oliven und Tomaten
Saltimbocca a la Romana
(Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken)
mediterranes Gemüse
Tagliatelle & Piemontaiser Gnocchi

Bunte Obstplatte mit exotischen Früchten
Panna Cotta auf Himbeersoße
Hausgemachtes Tiramisu



Filderbüffet

Preis pro Person

ab 25-39 Personen: 32,50 €

40-59 Personen: 30,50 €

ab 60 Personen: 27,50 €

Käse-Ei-Salat
Nudelsalat mit Pilzen
Gurkensalat mit Schmand
Tomatensalat mit Basilikum
Käsebrett mit Weintrauben
Roter und weißer Krautsalat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Karottensalat mit Orangenfilets
Wurstsalat mit Schinken- und Schwarzwurst
Rustikale Platte mit Rauchwurstspezialitäten
Blattsalate und verschiedene Dressings
Brotauswahl und Butter

Maultaschen in der Brühe
Spanferkelrollbraten mit Fildersauerkraut
Schupfnudeln & hausgemachte Spätzle

Bunte Obstplatte mit exotischen Früchten
Apfelküchle mit Vanillesoße
Rote Grütze mit Sahne
Vanilleeis



Klassisches Büffet

Preis pro Person
ab 25-39 Personen: 41,50 €
40-59 Personen: 39,50 €
ab 60 Personen: 36,50 €

Shrimpscocktail
Ratatouillesalat
Gebratenes mariniertes Gemüse
Champignonsalat mit Lauchzwiebeln
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Gerauchte Putenbrust mit Melonenfilets
Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dill-Senf-Soße
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Brot und Butter

Gebratene Maispouardenbrust in Riesling-Sahne-Soße
Medaillons vom Schweinefilet auf Apfel-Calvados-Soße
Bunte Gemüsevariation der Jahreszeit
Kartoffelgratin & hausgemachte Spätzle

Bunte Obstplatte mit exotischen Früchten
Rote Grütze mit Vanilleeis
Hausgemachtes Tiramisu
Buttermilchmousse

Internationale Käsespezialitäten



Grillbüffet

Preis pro Person

ab 25-39 Personen: 32,50 €

40-59 Personen: 30,50 €

ab 60 Personen: 27,50 €

Tomate & Mozzarella
Nudelsalat mit Pilzen
Gurkensalat mit Schmand
Gegrilltes Antipastigemüse
Maissalat mit Putenstreifen
Roter und weißer Krautsalat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Karottensalat mit Orangenfilets
Geflügelsalat Hawaii mit frischen Früchten
Blattsalate und verschiedene Dressings
Brotauswahl und Butter

Vom Grill

Riesengarnelen am Spieß
Rib-Eye-Steaks, Putensteaks
Grillmaiskolben, Gemüsegrillspieß

Ofenkartoffeln & Wilde Kartoffeln mit Schmand
Verschiedene Dips und zweierlei Kräuterbutter

Bunte Obstplatte mit exotischen Früchten



Feines aus unserer hauseigenen Konditorei

Torten

38,00 EUR

Sahnetorten

(z.B. Schwarzwälder Kirsch-, Schoko-Bananen-Sahne-, Pfirsich-Sahne-, Käse-Sahne-, Joghurt-Sahnetorte)

Cremetorten

(von September bis April)

(z.B. Nusscreme-, Schokocreme- & Sachertorte)

Belegte Kuchen

31,00 EUR

(z.B. Himbeer-, Erdbeer- & Vierfruchtkuchen)

Gebackene Kuchen

26,00 EUR

(z.B. Käse-, Apfel-, Joghurt-Birnen-, Zwetschgen-, Heidelbeer- & Aprikosen-Streusel-Kuchen)

Unsere Chefin & Konditormeisterin Katrin Seifried
fertigt gern nach Ihren Wünschen:

Hochzeitstorten Taufstorten & Geburtstagstorten

(2-5 stöckig, in Herzform, Buchform oder andere Formate)
Preise richten sich nach Größe und Dekoration

Gern erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot.



Menü & Büffetvorschläge



BIERE

Bier vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,80 €
Zwiefalter Spezial Export	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,80 €
Weihenstephaner Hefeweizen	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,80 €
Radler	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,80 €
Flaschenbiere		
Weihenstephaner Hefeweizen Dunkel	0,5 l	3,80 €
Weihenstephaner Hefeweizen Kristall	0,5 l	3,80 €
Weihenstephaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Bitburger Pils Alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet Still / Medium	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	5,50 €
Apfelsaft / Orangensaft / Multivitaminsaft	0,3 l	3,00 €
Sauerkirschnektar / Johannisbeernektar	0,5 l	4,30 €
Maracujanektar / Bananennektar / Kiba		
Saftschorle	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,60 €
Schwäbische Alb Schorle, Apfel Naturtrüb	0,33 l	2,80 €
Pepsi-Cola / Mirinda / Spezi (koffein- bzw. farbstoffhaltig)	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,60 €
Pepsi-Cola Light (koffein- bzw. farbstoffhaltig)	0,33 l	2,50 €
Zitronenlimonade	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,60 €
Orangina / Gelb	0,2 l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale (chininhaltig)	0,2 l	2,80 €



Menü & Büffetvorschläge



Weisswein

Lehensteinsfelder Steinacker

Riesling Q.b.A.

0,2 l 3,70 €

WG Lehensteinsfeld e.G.

1,0 l 16,50 €

frisch, angenehme Säure, harmonische Frucht (Pfirsich und Apfel)

Oberrotweiler

Grauer Burgunder trocken Q.b.A.

0,2 l 3,90 €

Kaiserstühler WG Oberrotweil e.G.

1,0 l 17,50 €

elegante Frucht, sommerliche Frische

Neipperger Schlossberg

Riesling Kabinett trocken

Weingut Graf von Neipperg

0,2 l 5,40 €

0,75 l 18,90 €

Feiner, frischer Rieslingduft; ausgeprägte Frucht-Aromen nach Pfirsich und Aprikose

Chardonnay Delle Venezie IGT

Cantine Lenotti / Italien

0,2 l 4,80 €

0,75 l 16,50 €

trockener, leichter und frischer Wein, im Gaumen leicht und fein und mit einem anhaltenden saftig und delikatem Abgang

Pinot Grigio Delle Venezie IGT

Cantine Lenotti / Italien

0,2 l 5,00 €

0,75 l 17,50 €

trockener Weißwein mit Strohgelber Farbe aromatisch und dabei leicht und fein im Geschmack

Roséwein

Oberrotweiler

Spätburgunder Weissherbst trocken Q.b.A.

Kaiserstühler WG Oberrotweil e.G.

0,2 l 3,90 €

1,0 l 17,50 €

Rassige Frucht, spritzig

Faifegrädler

Spätburgunder Weissherbst Kabinett

Weingärtner Esslingen e.G.

0,2 l 4,80 €

0,75 l 16,50 €

kräftige Struktur, Zitrusaromen



Menü & Büffetvorschläge



Rotwein

Haberschlachter Dachsberg Trollinger mit Lemberger Q.b.A. WG Brackenheim e.G. feine Frucht, vollmundig	0,2 l 1,0 l	3,70 € 16,50 €
Mundelsheimer Rozenberg Lemberger trocken Q.b.A WG Mundelsheim e.G. kräftig, würzig, wildbeerenaromatisch	0,2 l 1,0 l	3,70 € 16,50 €
Oberrotweiler Spätburgunder trocken Q.b.A. Kaiserstühler WG Oberrotweil e.G. rubinrot, Angenehm weich im Geschmack und samtig im Aroma	0,2 l 1,0 l	3,80 € 17,50 €
Esslinger Schenkenberg Trollinger Kabinett Weingärtner Esslingen e.G. Feinfruchtig, mit angenehmer Säure	0,2 l 0,75 l	4,80 € 16,50 €
Larchago Rioja Crianza DO Bodegas Larchago / Spanien leuchtendes Rubinrot im Glas, frische Fruchtaromen. Am Gaumen sehr weich und harmonisch	0,2 l 0,75 l	5,40 € 18,90 €
Cabernet Vicenza DOC Cantina Colli Vicentini / Italien leuchtendes Granatrot im Glas, Aromen schwarzer Früchte, Zwetschgen sowie Würznoten. Am Gaumen geschmeidig und charaktervoll	0,5 l 0,75 l	11,50 € 16,50 €



Menü & Büffetvorschläge



Heissgetränke

Espresso	2,00 €
Espresso Doppio	3,20 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Tasse Kaffee (auch entkoffeiniert)	2,40 €
Portion Kaffee (auch entkoffeiniert)	4,40 €
Kanne Kaffee (auch entkoffeiniert)	11,40 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Tasse heiße Schokolade	2,50 €
Portion heiße Schokolade	3,50 €

Heimbs Teekultur

China Gunpowder	-	Grüner Tee	
Wiesenblüten	-	Kräutertee	
Früchtezauber	-	Früchtetee	
Rooibos Tee	-	Limone	
Darjeeling	-	Schwarzer Tee	
Earl Grey	-	Schwarzer Tee	
Glas Tee			3,20 €
Portion Tee			4,00 €



Menü & Büffetvorschläge



Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe mit Baguette	5,30 €
Kartoffelsuppe mit Saiten	5,30 €
Rustikale Rauchwurstplatte (ab 10 Personen) pro Person	7,50 €
Käsebrett mit frischen Früchten (ab 10 Personen) pro Person	6,90 €

Spirituosen

Whiskey & Whisky 4cl

Bourbon	-	Jack Daniel's	5,50 €
Irish	-	Jameson	5,50 €
	-	Bushmills, 10y (single Malt)	6,90 €
Blended Scotch	-	Chivas Regal, 12y	5,50 €
Single Malt	-	Glenkinchie, 12y	6,90 €
	-	Dalwhinnie, 15y	6,90 €
	-	Oban, 14y	7,90 €
	-	Lagavulin, 16y	8,90 €

Cognac, Brandy & Calvados 4cl

Hennessy very Special	4,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	5,00 €
Osborne Veterano	4,50 €
Calvados Papidoux	4,50 €

Liköre 4cl

Sambuca Molinari	4,50 €
Baileys	4,50 €
Disaronno Amaretto	4,50 €
Cointreau	4,50 €
Grand Marnier	4,50 €



Menü & Büffetvorschläge



Was Sie Sonst noch wissen sollten?

Kaffeegedeck:

Möchten Sie zu Ihrem Fest die Kuchen selber mitbringen, berechnen wir für ein Gedeck 2,00 €.

Sofern durch die mitgebrachten Kuchen ein Gast Schaden erleidet, tragen wir keine Haftung

Korkgeld:

Ihre Lieblingsweine dürfen Sie gerne mitbringen. Wir berechnen pro angefangene Flasche 8,90 € Korkgeld.

GEMA:

Musikaufführungen aller Art müssen der GEMA (Gesellschaft für musikalische Vervielfältigungsrechte) gemeldet werden. Gerne übernehmen wir die Anmeldung.

Schließzeit

Bei geschlossenen Veranstaltungen kann die Schließzeit unseres Restaurants bis maximal 1:00 Uhr verlängert werden. Eine weitergehende Verlängerung ist aus arbeitsrechtlichen und Lärmschutzgründen nicht möglich.

Raummiete:

Bei einem gemeinsamen Menü oder Büffet entfällt die Raummiete.

Nachtzuschlag:

Sollte Ihr Fest in den nächsten Tag wechseln, berechnen wir ab 0:00 Uhr einen Servicezuschlag von 45,00 EUR/angefangener Stunde

Dekoration:

Die festliche Blumendekoration können wir gerne auf Wunsch für Sie bei unserem Floristen bestellen.

Blumen Koch in Sielmingen 07158/8434



Menü & Büffetvorschläge



Checkliste für Ihre Festlichkeit

Art der Veranstaltung:

Datum

Personenzahl:

Kinder:

Einzelzimmer:

vom:

bis:

Doppelzimmer:

vom:

bis:

Begrüßung

- * Namensliste
- * Sitzplan
- * Reden

Unterhaltung

- * Alleinunterhalter
- * Künstler
- * Band

Ausstattung

- * U-Form
- * Fischgräten
- * Einzeltische
- * Geschenktisch

Speisen & Getränke

Dekoration

- * Blumendekoration
- * Menükarten & Widmung
- * Kerzen
- * Tischkarten

- * Menü
- * Büffet
- * Brunch
- * Frühstück
- * Mittagessen
- * Kaffeetafel
- * Abendessen
- * Mitternachtsimbiss
- * Aperitif
- * Cocktailempfang
- * Getränke zum Essen
- * Digestif



Informationen



Hotel Alber

Ansprechpartner:

Marcel Huppenbauer und Katrin Seifried

Stettener Hauptstrasse 25
70771 L.-E.-Stetten

Telefon 0711-9474-3

Telefax 0711-9474-400

E-Mail info@hotel-alber.de



www.hotel-alber.de