



## Feiern im Hotel-Gasthof Lamm Frühjahr 2012

Hotel-Gasthof Lamm  
Klosterbergstr. 45  
71665 Vaihingen/Enz-Horrheim  
Tel. (07042) 8322-0  
Fax. (07042) 8322-50  
Email: [info@hotel-lamm-horrheim.de](mailto:info@hotel-lamm-horrheim.de)  
[www.hotel-lamm-horrheim.de](http://www.hotel-lamm-horrheim.de)

Öffnungszeiten Restaurant:  
von Montag bis Samstag  
Küche jeweils von 12. bis 14.00 und 18.00 bis 21.30 Uhr  
Sonntags von 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr



# Feiern im Lamm – Frühjahr 2012

|  |            |
|--|------------|
| Feiern im Lamm                           | Seite 3    |
| Räumlichkeiten und Stellmöglichkeiten    | Seite 4 ff |
| Tisch-Dekoration                         | Seite 7    |
| Menüempfehlungen Frühjahr                | Seite 8 ff |
| Weitere Vorspeisen                       | Seite 12   |
| Weitere Suppen und Zwischengerichte      | Seite 13   |
| Weitere Hauptgerichte und Desserts       | Seite 14   |
| Büfett „Feld und Wiesen“                 | Seite 15   |
| Büfett „Klassisch und extravagant“       | Seite 16 f |
| Kalt-Warmes Vesperbüfett                 | Seite 18   |
| Aperitif, Snacks, Kaffee                 | Seite 19 f |
| Imbisse und Suppen zu Mitternacht        | Seite 21   |
| Alkoholfreie Getränke                    | Seite 22   |
| Weinempfehlungen                         | Seite 23 f |
| Leistungen                               | Seite 25   |
| Übernachtungsmöglichkeiten               | Seite 26   |
| Aufwendungen - Beispielskalkulation      | Seite 27   |
| Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen | Seite 28 f |





## Feiern im Lamm

Es freut uns sehr, dass Sie bei der Planung Ihrer Feierlichkeit an uns gedacht haben!

Wir verfügen über drei Nebenräume, die sich zu einem Saal verbinden lassen oder sich durch stabile Schiebewände trennen lassen. Die Räume verfügen über eine sehr gute Akustik, eine individuell steuerbare Beleuchtung, Klimaanlage und eine Beschallungsanlage für Hintergrundmusik. Der kleinste Nebenraum ist mit einem Parkettboden belegt und eignet sich somit optimal als Tanzfläche, so dass auch diesem Vergnügen nichts im Wege steht.

Im Sommer steht Ihnen für Ihre Feierlichkeit zusätzlich unsere malerisch gelegene Terrasse mit Blick auf die St. Clemens-Kirche zur Verfügung. Was könnte man sich Schöneres vorstellen, als einen Aperitif zwischen Moderne und Kulturerbe.

In der Küche verwenden wir wo immer es geht, frische Zutaten. Kombiniert mit etwas Kreativität ergeben sich hieraus schmackhafte, fein zubereitete Gerichte. Schmökern Sie einfach mal in unseren Menü- und Speisenvorschlägen. Gerne machen wir Ihnen auch Vorschläge, die ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind.

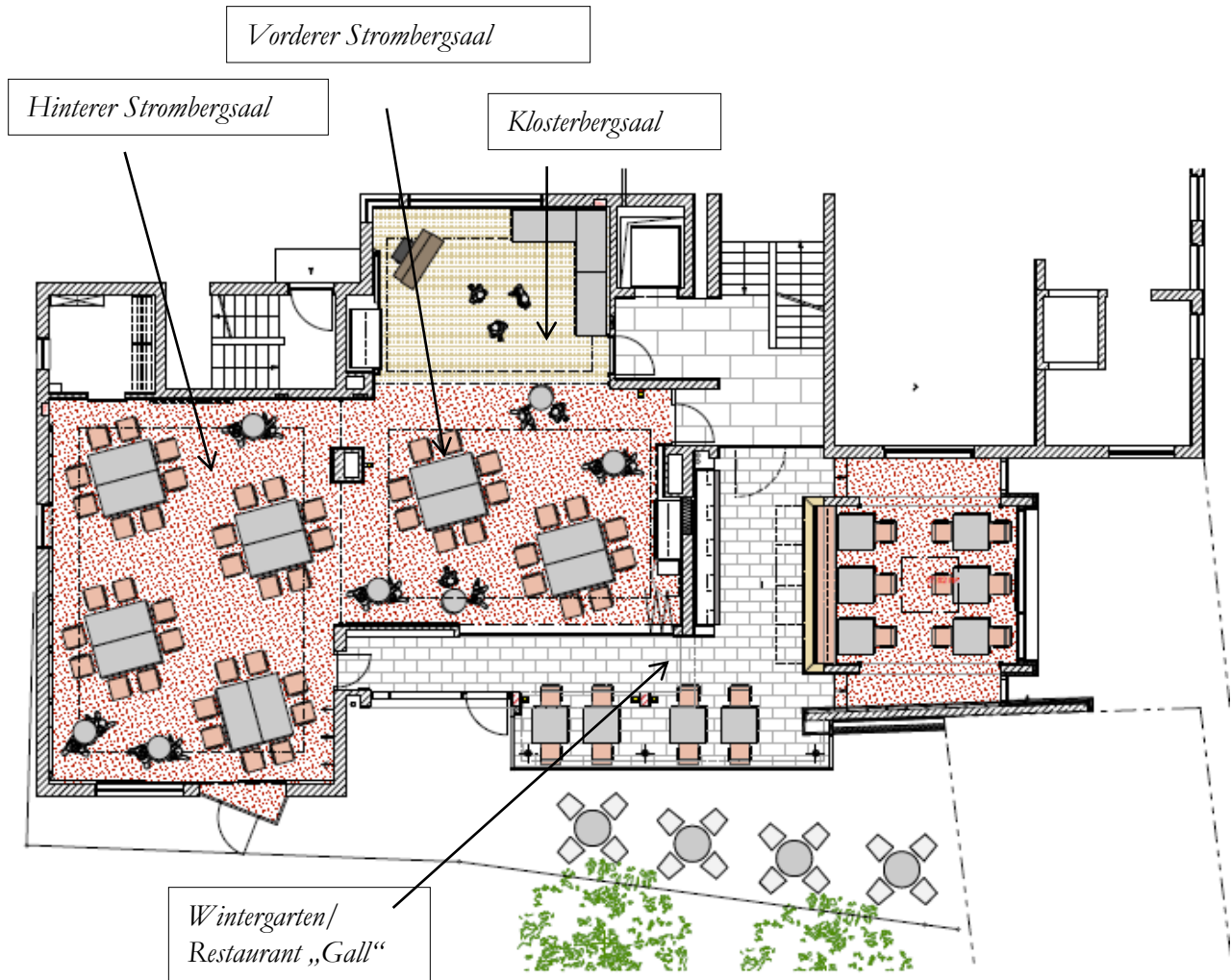
Bei der Planung Ihrer Feierlichkeit gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein! Sicherlich haben Sie Vorstellungen wie Ihre Feierlichkeit gestaltet werden soll. Lassen Sie es uns wissen! Eine optimal vorbereitete Feier ist die Grundlage für eine lockere und ungezwungene Atmosphäre.

Unser freundlich kompetenter Service, versteht Ihre Wünsche als Herausforderung. Gerne gehen wir auf Ihre Bedürfnisse ein.

Ihr Team vom Lamm



# Raumübersicht und Kosten



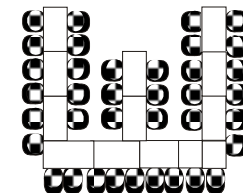
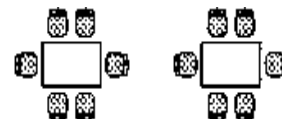
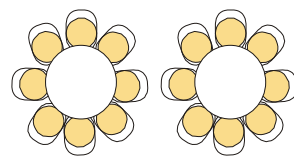
Zusätzliche Raumkosten für Ihre Feier entstehen im Normalfall nicht. Sofern Sie jedoch länger wie 1.00 Uhr feiern, erlauben wir uns je Servicekraft EUR 18,00 je Arbeitsstunde zusätzlich zum getätigten Umsatz zu berechnen. Dafür können Sie jedoch Ihre Feier in vollen Zügen genießen.





# Stellmöglichkeiten

|  | Runde Tische | Block | E-Form U-Form | Kombinierte Formen |
|--|--------------|-------|---------------|--------------------|
| Klosterbergsaal                          | 9            | 14    | 12            | 14                 |
| Vorderer Strombergsaal                   | 27           | 24    | 24            | 27                 |
| Hinterer Strombergsaal                   | 45           | 32    | 45            | 56                 |
| Strombergsaal gesamt                     | 70           | 60    | 60            | 85                 |
| Vorderer Strombergsaal & Klosterbergsaal | 24           | 32    | 30            | 38                 |
| Alle Räume ohne Tanzfläche               | 70           | 80    | 80            | 100                |

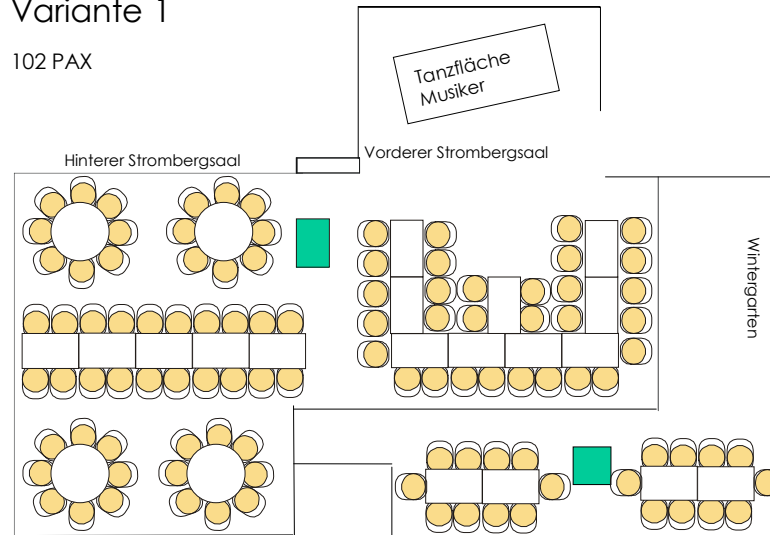




# Bestuhlungsvarianten

## Variante 1

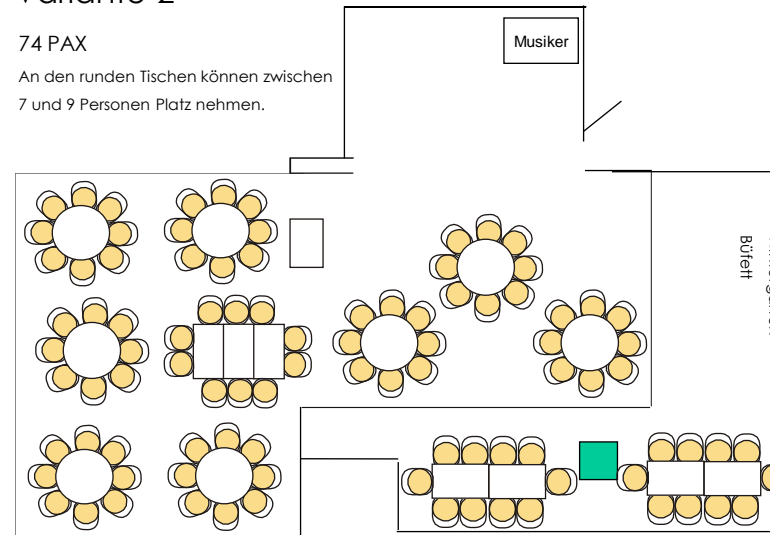
102 PAX



## Variante 2

74 PAX

An den runden Tischen können zwischen 7 und 9 Personen Platz nehmen.



## Tischdekoration / Menükarten



**Passend zur Saison und dem Anlass der Feierlichkeit haben wir unterschiedliche Vorschläge für Ihre Tischdekoration.**

Sprechen Sie uns einfach an! Gerne beraten wir Sie vor Ort. Damit Sie eine Vorstellung haben...

Je runden Tisch berechnen wir ca. EUR 25,00. Für eine Blocktafel mit 20 Personen EUR 70,00. Je nach Blumen- und Dekorationswünsche können die Preise hierfür abweichen.

Bitte denken Sie daran: Die Blumen können Sie nach Ihrer Feierlichkeit gerne mitnehmen.

Das Einbringen der Blumendekoration ist nur nach Rücksprache möglich.



## Menüs Frühjahr

Liebe Gäste, unser Küchenchef hat Ihnen im nachfolgenden einige saisonale Menüvorschläge erarbeitet. Für kleinere Feierlichkeiten ist eine Menüzusammenstellung aus unserer aktuellen Speisekarte ebenfalls möglich. Fragen Sie einfach nach!

### Menü I

Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel  
mit Rosmarin gebacken  
auf Salaten und Kräutern des Frühlings



Cremesüppchen von der Strauchtomate  
mit Schmand und frittiertem Rucola



Glasierter Kalbsbraten mit Rahmsöbtle  
buntem Gemüse und Semmelknödel



„Unser“ Horrheimer Eisgugelhupf  
mit lauwarmem Beerenragout

*4-Gang-Menü EUR 41,00*

*3-Gang-Menü ohne Vorspeise EUR 31,00*

### Menü II

Duett vom Schottischen Wildlachs  
mit Blattsalaten



Schaumsüppchen vom jungen Blattspinat  
mit gebratener Riesengarnele



Lammnuss zart rosa gebraten  
mit Thymian-Tomaten-Soße  
auf Kohlrabi-Kräuterspaghetti  
und Kartoffel-Selleriepüree



Geeister Schokoladenhase  
mit Eierlikörsabayon

*4-Gang-Menü EUR 45,50*

*3-Gang-Menü ohne Suppe EUR 39,50*





## Menüs Frühjahr

### Menü III

Kross gebratene Meerbarbe  
mit Tomaten-Zuckerschoten-Ragout

🍴🍴🍴

Schaumsuppe von Gartenkräutern  
mit Tomatenconcassé

🍴🍴🍴

Gebratene Maishähnchenbrust  
mit Spargel-Karottengemüse  
und Kartoffelgratin

🍴🍴🍴

Hausgemachtes Erdbeerparfait  
im Baumkuchenmantel  
mit karamellisiertem Rhabarber

*4-Gang EUR 41,50*

*3-Gang ohne Vorspeise EUR 31,00*



### Menü IV

Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel  
mit Rosmarin gebacken  
auf Salaten und Kräutern des Frühlings

🍴🍴🍴

Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel  
mit Rote-Beete-Schmand

🍴🍴🍴

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
auf Rhabarber-Ananassoße  
mit buntem Gemüse und Polenta

🍴🍴🍴

Karamellisiertes Limonenparfait  
auf einem Carpaccio von Ananas und Kiwi

*4-Gang EUR 41,50*

*3-Gang ohne Vorspeise EUR 39,50*



Bitte beachten Sie, dass es Spargel erst ab Mitte April gibt. Generell ist das Angebot abhängig von der Verfügbarkeit der Produkte auf dem Markt





## Menüs Frühjahr

### Menü V

Spargel-Erdbeersalat  
in weißer Balsamicovinaigrette  
auf Rucola

🍴🍴🍴

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

🍴🍴🍴

Medaillons von Rind und Schwein  
mit zweierlei Soßen, buntem Frühlingsgemüse  
und handgeschabten Spätzle

🍴🍴🍴

Cappuccinomousse im Mandelblatt  
mit marinierten Erdbeeren

*4-Gang EUR 42,50*

*3-Gang ohne Vorspeise EUR 34,00*



### Menü VI

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf lauwarmem Spargel-Rucolasalat

🍴🍴🍴

Cremesüppchen vom Bruchsaler Stangenspargel

🍴🍴🍴

Ochsenfilet mit Kräutern und  
Pommerysenf gefüllt, dazu Schalottensoße  
mit Zuckerschoten-Spargel-Gemüse  
und hausgemachten Schupfnudeln

🍴🍴🍴

Unsere Dessertvariation  
von Erdbeere und Rhabarber

*4-Gang EUR 48,00*

*3-Gang ohne Vorspeise EUR 37,00*





## Menüs Frühjahr

### Menü VII

Bunte Frühlingsblattsalate  
mit Kresse, Tomaten und  
Scheiben von der geräucherten Perlhuhnbrust



Schweinefilet in Rucolapesto geschwenkt  
mit buntem Gemüse  
und hausgemachten Spinatnudeln



Mascarponecreme  
mit karamellisierten Pfirsichspalten

*3-Gang-Menü EUR 34,50*



### Menü VIII

Roulade von Spargel und Rucola  
mit Schwarzwälder Bauernschinken



Cremesüppchen vom Thai-Curry  
mit Avocadospalten und schwarzem Sesam



Saltimbocca vom Lamm  
auf mediterranem Gemüse-Cous-Cous



Medaillons vom Kalb mit Kerbeljus  
mit Spargel-Zuckerschoten-Gemüse  
und Römischen Nocken



Dessert „Mokka und Kirsche“

*5-Gang-Menü EUR 57,00*

*4-Gang-Menü - ohne Saltimbocca - EUR 47,00*





# Vorspeisen

## Der Klassiker

Unsere Festtagsuppe  
mit Maultäschle, Markklößchen und Flädle



Schweinelende im Blätterteig gebacken  
mit Kräuter-Rahmsauce  
buntem Frühlingsgemüse  
und handgeschabten Spätzle



„Unser“ Horrheimer Eisgugelhupf  
mit heißen Himbeeren

*3-Gang-Menü EUR 31,00*

### *Vorspeisen*

Rucola-Tomatensalat  
mit frisch gehobeltem Grana Padano EUR 8,20

Unser Salat von Kräutern und Blattsalaten  
in einer Erdbeer-Rhabarber vinaigrette EUR 8,20

Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel  
mit Rosmarin gebacken  
auf Salaten und Kräutern des Frühlings EUR 10,00

Tranche vom mild geräucherten Salm  
im Blätterteig, mit Limettenschmand  
und Salaten des Frühlings in Spargel vinaigrette EUR 10,80

Gegrilltes schwäbisches und mediterranes  
Gemüse mit Riesengarnelen und Tapenade EUR 11,00

Kross gebratene Meerbarbe  
mit Tomaten-Zuckerschoten-Ragout EUR 11,50





## Suppen und Zwischengerichte

### *Suppen*

|   |     |      |
|---|-----|------|
| Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle  | EUR | 4,80 |
| Tomatencremesuppe mit frittierte Ölräuke  | EUR | 5,20 |
| Schaumsüppchen von jungen Gartenkräutern mit Tomatenconcassée                                   | EUR | 5,20 |
| Cremesüppchen vom Bruchsaler Stangenspargel   | EUR | 5,60 |
| Cremesuppe vom Horrheimer Bärlauch mit gerösteten Pinienkernen und Streifen vom gebeizten Lachs | EUR | 5,80 |
| Klare Tomatensuppe mit Quarkknödelchen und frischem Basilikum                                   | EUR | 6,00 |
| Pot au feu vom Spargel mit Kaninchenrücken  | EUR | 7,50 |
| Cremesuppe vom Thai-Curry mit gebratener Riesengarnele  | EUR | 7,80 |

### *Zwischengerichte*

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Saltim bocca vom Lamm auf mediterranem Gemüse-Cous-Cous   | EUR | 12,00 |
| Sautierte Jacobsmuscheln auf Spargel-Zuckerschoten-Ragout | EUR | 12,50 |





## Hauptgerichte und Desserts

### *Hauptgerichte*

Mit Aromaten geschmorte Lammkeule  
an Rosmarin-Knoblauch-Soße  
auf mediterranem Schwenkgemüse  
und hausgemachten Kartoffelgnocchis

EUR 18,50

Argentinisches Roastbeef – rosa gebraten –  
mit Senf-Kräuterkruste  
buntes Gemüsekorbchen  
und Kartoffelgratin

EUR 20,00

Gefüllte Kalbsbrust nach „Großmutter's Art“  
in kräftiger Lembergersoße  
mit jungem Frühlingsgemüse  
und handgeschabten Spätzle

EUR 20,00

Zweierlei Filet vom Rind und Schwein  
mit Rahmchampignons, buntem Gemüse  
und handgeschabten Spätzle

EUR 21,70



### *Desserts*

Buttermilch-Erdbeerkaltschale  
mit hausgemachtem Limettensorbet und frischer Minze

EUR 7,20

Lauwarmer Topfenknödel mit Rhabarberkompott  
und frischer Minze

EUR 7,80

Dessert "Mokka & Kirsche"  
(nur bei Verfügbarkeit von frischen Kirschen)

EUR 8,00

Joghurt-Erdbeer-Mousse im Schokoladenblatt  
mit marinierten Erdbeeren

EUR 8,20





## Büfett „Feld und Wiesen“

Spargel ist erst ab Mitte April erhältlich!!

- ✓ Auswahl von gebratenem schwäbischen Gemüse mit Karotten, Fenchel Rote Beete, Champignons, dazu reichen wir Kräutermousse und Quittensöße
- ✓ Cocktail vom Bruchsaler Spargel mit Putenstreifen und Tomaten
- ✓ Eingelegte Süßwasserfische mit Frühlingskräutern und jungem Gemüse
- ✓ Hausgeräucherte Perlhuhnbrust mit Minz-Schmand
- ✓ Mousse vom weißen Stangenspargel mit Rucolapesto
- ✓ Roulade von Spargel und Schinken mit Schwarzwälder Bauernschinken
- ✓ Kleine Kartoffeltaler mit hausgeräuchertem Lachs und Honig-Senf-Soße
- ✓ „Unser“ Maultaschensalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln
- ✓ Gebratene Bauernentenbrust auf Wurzelgemüse
- ✓ Salat von Spargel, Rhabarber und Erdbeeren auf Rucola
- ✓ Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
- ✓ Zweierlei Bruschetta
- ✓ Bauernbrot, kleine Laugenbrötchen und Ciabatta
- ~~~~~
- ✓ Sauerampfersuppe mit gerösteten Pinienkernen oder Cremesuppe vom frischen Stangenspargel
- ~~~~~
- ✓ Feiner Kalbsschlegelbraten, frisch aus dem Ofenrohr mit Lembergersöße oder Rahmsöße und hausgemachten Spätzle
- ~~~~~
- ✓ Gratiniertes Zanderfilet auf Badische Art in Rieslingsoße mit buntem Frühlingsgemüse, Nudeln und Petersilienkartoffeln
- ~~~~~
- ✓ Mousse au chocolat mit Beerengrütze, Crème brûlée, hausgemachtes Erdbeerparfait, exotische und einheimische Früchte auf dem Spiegel serviert, Apfelmühle mit Vanillesöße

*Preis pro Person ab 60 Personen EUR 41,50*

*Preis pro Person ab 30 Personen EUR 43,00*

*Für Kinder zwischen drei bis sechs Jahre wird EUR 7,00 je Kind berechnet,*

*Kinder zwischen 6 und 12 Jahre zahlen 60% des Preises*



## Büfett „klassisch und extravagant“



- ✓ Gänseleberterrinen mit Sauce Cumberland
- ✓ Gegrillte Garnelen in Olivenöl und Kräutern eingelegt
- ✓ Roulade von Spargel und Rucola mit Schwarzwälder Bauernschinken
- ✓ Terrine vom Allgäuer Ziegenquark mit gebratenem Gemüse im Zucchinimantel
- ✓ Auswahl von Antipasti mit eingelegten Zucchini, Auberginen, Paprika Champignons, Oliven und gefülltem Gemüse
- ✓ Eingelegte Edelfische mit mediterranen Kräutern und Gemüse
- ✓ Gebratene Maishähnchenbrust auf asiatischer Würze
- ✓ Spanischer Landschinken und Salami mit erfrischender Galiamelone
- ✓ Salat Caprese mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten und Basilikum
- ✓ Spinat-Lachs-Roulade und hausgebeizter Wildlachs mit Honig-Senf-Soße
- ✓ Hausgeräucherter Heilbutt mit Kartoffel-Frischkäseroulade
- ✓ Putenröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Rucola
- ✓ Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressings
- ✓ Zweierlei Bruschetta , Ofenfrisches Baguettebrot und Bauernbrot
- ❧❧❧
- ✓ Tomatencremesüppchen mit Croûtons und Schmand
- ❧❧❧
- ✓ Ofenfrische Lammkeule geschmort mit Knoblauch und Kräutern oder
- ✓ Gebratene Bauernente gefüllt mit Lauch und getrockneten Tomaten
- ❧❧❧
- ✓ Gebratenes Doradenfilet mit leichter Limettensoße
- ✓ Passende Beilagen dazu:
- ✓ Mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin, buntes Frühlingsgemüse, Basmatireis
- ❧❧❧
- ✓ Joghurt-Erdbeer-Mousse und kleine Schoko-Krem-Küchle
- ✓ Limettenparfait mit frischen Beeren und Horrheimer Eisbombe mit Fruchtsoße
- ✓ Exotische und einheimische Früchte auf dem Spiegel serviert,

*Preis pro Person ab 60 Personen EUR 42,00*

*Preis pro Person ab 30 Personen EUR 44,00*



# Alternativen für Büffetthauptgerichte

*Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen als Alternative zu den Hautgängen:*

- ✓ Gegrillte Medaillons von der Lachsforelle auf Limettensauce ohne Aufpreis
- ✓ Auf der Haut gebratene Doradenfilets in leichter Knoblauchsauce EUR 2,80
- ✓ Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an Sherrysauce EUR 2,00
- ✓ Rosa gebratene Lammkeule mit Rosmarinjus EUR 3,00
- ✓ Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise EUR 3,50
- ✓ Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Cognac-Rahm EUR 5,00

*Gerne können Sie alternativ – im Austausch zu den Ihnen angebotenen Beilagen Folgendes wählen:*

- ✓ Kartoffelgratin
- ✓ Spätzle
- ✓ Gnocchis – könnte auch als vegetarisches Gericht oder Kindergericht mit einer passenden Sauce und Parmesan angeboten werden.
- ✓ Semmelknödel
- ✓ Risotto
- ✓ Schwenkkartoffeln
- ✓ Ratatouille-Gemüse
- ✓ Spinat
- ✓ Gefüllte Zucchinischiffchen
- ✓ Badischer Stangenspargel EUR 3,50

*Für zusätzliche Beilagen wird ein Aufpreis berechnet.*





## Kalt-warmes Vesperbüfett

*Beispiel für ein kalt-warmes Vesperbüfett:*

- ✓ Spanischer Serranoschinken mit Galiamelone und Rucolasalat
- ✓ Roastbeef mit Sauce Remoulade
- ✓ Schweizer Wurstsalat
- ✓ Tomato-Mozzarella
- ✓ Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat
- ✓ Gratinierte Tomaten mit Spinatfüllung
- ✓ Horrheimer Hausfrauensalat mit Feta, Gurken, Tomaten und Zwiebeln
- ✓ Garnelen in Knoblauchöl eingelegt
- ✓ Schinken-Käsehörnchen
- ✓ Rindfleischsalat mit Paprika und Sauren Gurken
- ✓ Schwäbischer Speck-Lauchkuchen
- ✓ Kartoffeltaler „nach Omas Rezeptur“ mit hausgebeiztem Lachs



*Als kleines warmes Gericht:*

- ✓ Gaisburger Marsch
- ✓ Klare Rinderkraftbrühe mit Spätzle, Kartoffelschnitzen und Gemüsestreifen  
Oder
- ✓ Gulasch mit Kartoffeln

*Als Dessert:*

- ✓ Parfait des Monats mit frischen Früchten oder Beerenkompott

*Zum Preis EUR 25,00 je Person (ab 25 Personen)*





# Aperitif

## *Sekte und Prosecco*

Riesling Sekt Jägergrün, extra trocken  
Sektellerei Kessler, Esslingen

Flasche 0,75 l    EUR    30,00

Riesling Sekt extra trocken  
Weingärtner Horrheim-Gündelbach  
28,00

Flasche 0,75l                    EUR

Prosecco Extra Dry  
24,00

Flasche 0,75l                    EUR

Traubensecco alkoholfrei  
Sektellerei Raumland

Flasche 0,75l    EUR    24,00

## *Lust auf eine fruchtig Beigabe?*

Pfirsichlikör, Cassislikör oder Holunderblütenlikör

je Glas zus.    EUR    0,50

## *Trend-Aperos*

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda

0,1l    EUR    5,50

Hugo - Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda und Minze

0,2l    EUR    6,90

## *Oder bevorzugen Sie lieber unsere Klassiker?*

Campari\* Orange oder Campari\* Soda

0,2l    EUR    4,80

\* enthält Farbstoff

Martini bianco/ rosso/ dry

5 cl    EUR    4,00

Ricard pur oder mit Eiswasser

2 cl    EUR    4,00

Pastis 51 pur oder mit Eiswasser

2 cl    EUR    4,00

Sherry:

Lustau Amontillado Bone Dry Esquadrilla

5 cl    EUR    5,50

Lustau Amontillado Medium Dry Los Arcos

5 cl    EUR    5,50

Lustau Pedro Ximenez Golden Brown & very sweet

5 cl    EUR    5,50

Portwein weiß: Adriano Ramos-Pinto Porto Fine White

5 cl    EUR    6,00

Portwein rot: Adriano Ramos-Pinto Vintage

5 cl    EUR    6,00





## Snacks und Kaffeegedeck

### *Snacks – Passend zum Empfang*

- ✓ Kleine Kimmichplätze „nach Omas Rezeptur“  
EUR 1,80 je Person
- ✓ Schwäbisches Lauch-Speckküchle und  
feine Schnitten vom Schwäbischen Kartoffelkuchen  
EUR 2,50 je Person
- ✓ Käse-Quiche und Garnelen-Quiche  
EUR 3,20 je Person
- ✓ Bunte Mischung an Canapés ( Fisch, Käse, Schinken )  
( 1-2 Stück je Person )  
EUR 3,80 je Person



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir es nicht gestatten zum Aperitif selbst gebackenes oder der Gleichen mitzubringen.

### *Kaffeegedeck*

Sofern Sie bei uns gerne Kaffee und Kuchen zu sich nehmen möchten, gibt es verschiedene Möglichkeiten:

- 1.) Sie bringen Ihren Kuchen selbst mit
- 2.) Sie sagen uns welchen Kuchen Sie gerne hätten: Wir machen teilweise Kuchen im Hause. Zum Großteil bestellen wir diesen jedoch bei einer der naheliegenden Bäckereien/Konditoreien. Sprechen Sie uns einfach an! Bei dieser Variante werden die Einkaufskosten an Sie weiterberechnet.

Ganz unabhängig vom Kuchen erlauben wir uns für den Aufbau und die Betreuung des Kuchenbüfets, das Eindecken der Kaffeetafel, den Ausschank von Heißgetränken (frisch gebrühter Bohnenkaffee, Teeauswahl, Kakao soviel Sie möchten) einen Kaffee-Gedeckpreis von EUR 7,00 je Person zu berechnen. Sofern die Kinder auf Warmgetränke verzichten, reduziert sich der Preis um die Hälfte entsprechend. Selbstverständlich stellen wir Ihnen zum Kuchen frisch geschlagene Sahne bereit.





## Imbisse und Suppen zu Mitternacht

### *Suppen*

Cremesüppchen von Strauchtomaten  
mit Schmand und Croûtons  
EUR 5,00 pro Portion

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette- oder Bauernbrot  
EUR 5,20 pro Portion



### *Mitternachtsimbisse*

Vorschlag I  
Käsecracker und -würfel, dazu reichen wir knackige Fingersticks aus  
verschiedenen Gemüsesorten mit zweierlei Dips  
EUR 4,50 pro Person

Vorschlag II  
Käseplatte mit einer feinen Auswahl an Biokäsen aus dem Allgäu  
(mind. fünf verschiedene Sorten)  
Hierzu reichen wir hausgemachtes Walnussbrot, knackiges Gemüse in Form  
von Fingersticks und Trauben  
EUR 6,00 pro Person



Vorschlag IV  
Käseauswahl mit sechs verschiedenen Käsesorten (zwei Biokäsesorten aus dem  
Allgäu, Französischer Käse und Klassiker), Walnüssen und Paprika  
Herzhaftes mit fein geschnittenem Schwarzwälder Schinken, Serranoschinken  
Ringelwurst und Landjäger.  
Hierzu reichen wir sauer eingelegtes Gemüse, sowie Baguettebrot  
hausgemachtes Walnussbrot und knuspriges Bauernbrot  
EUR 8,50 pro Person





## Alkoholfreie Getränke & Bier

### *Mineralwässer*

|  |        |     |      |
|--|--------|-----|------|
| Ensinger Gourmet Urquelle medium/still | 0,75 l | EUR | 5,30 |
| Ensinger Gourmet Urquelle medium/still | 0,25 l | EUR | 2,50 |
| San Pellegrino                         | 1,00 l | EUR | 5,70 |

### *Säfte und Softdrinks*

|                                      |        |     |      |
|--------------------------------------|--------|-----|------|
| KumpfApfelsaft                       | 0,20 l | EUR | 2,90 |
| Kumpf Orangensaft                    | 0,20 l | EUR | 2,90 |
| Kumpf Traubensaft rot                | 0,20 l | EUR | 2,90 |
| Kumpf Johannisbeernektar             | 0,20 l | EUR | 2,90 |
| Kumpf Grapefruitsaft                 | 0,20 l | EUR | 2,90 |
| Kumpf Multivitaminsaft               | 0,20 l | EUR | 2,90 |
| Apfelsaftschorle                     | 0,20 l | EUR | 2,40 |
| Apfelsaftschorle                     | 0,40 l | EUR | 3,80 |
| Cola/Fanta/Spezi/Zitronensprudel     | 0,20 l | EUR | 2,40 |
|                                      | 0,40 l | EUR | 3,90 |
| Tonic Water/Bitter Lemon /Ginger Ale | 0,20 l | EUR | 3,00 |

### *Warme Getränke*

|  |  |     |           |
|--|--|-----|-----------|
| Tasse Café Crème/koffeinfreier Kaffee  |  | EUR | 2,60      |
| Tasse Espresso einfach/doppelt         |  | EUR | 2,40/3,70 |
| Latte macchiato/Cappuccino/Milchkaffee |  | EUR | 2,90      |
| Heiße Schokolade                       |  | EUR | 2,90      |
| Tasse Kräuter-, Früchtetee             |  | EUR | 2,50      |
| Tasse Earl Grey/Darjeeling/Grüner Tee  |  | EUR | 2,80      |

### *Biere*

|   |        |     |      |
|---|--------|-----|------|
| Radeberger Pilsner                        | 0,30 l | EUR | 2,90 |
| Schöffelhofer Hefe hell                   | 0,50 l | EUR | 3,60 |
| Schöffelhofer kristall/alkoholfrei/dunkel | 0,50 l | EUR | 3,60 |
| Clausthaler alkoholfrei/Jever fun         | 0,33 l | EUR | 2,90 |





## Weiß- und Roséweine

### *Weißweine - trocken ausgebaut*

|  |        |     |       |
|--|--------|-----|-------|
| ✓ Chardonnay Kabinett trocken<br>Weingut Faigle, Horrheim                  | 0,75 l | EUR | 24,00 |
| ✓ Riesling –S-trocken<br>Weingut Notz, Hohenhaslach                        | 0,75 l | EUR | 24,00 |
| ✓ Riesling * Kabinett trocken<br>Weingut Sonnenhof, Gündelbach             | 0,75 l | EUR | 25,00 |
| ✓ Riesling *<br>Weingut Steinbachhof, Gündelbach                           | 0,75 l | EUR | 29,00 |
| ✓ Weißburgunder ** trocken<br>Weingut Dautel, Bönningheim                  | 0,75 l | EUR | 25,00 |
| ✓ Grauburgunder trocken<br>Oberkircher Winzer-genossenschaft<br>e.G. Baden | 0,75 l | EUR | 23,00 |
| ✓ Grauburgunder Spätlese trocken<br>Felsengartenkellerei Besigheim         | 0,75 l | EUR | 26,00 |

### *Weißweine - halbtrocken ausgebaut*

|   |        |     |       |
|---|--------|-----|-------|
| ✓ Riesling Kabinett halbtrocken<br>Weingut Faigle, Horrheim | 0,75 l | EUR | 24,00 |
|---|--------|-----|-------|

### *Weißherbst und Roséweine*

|  |        |     |       |
|--|--------|-----|-------|
| ✓ Spätburgunder Weißherbst Kab. hbt.<br>Weinbau Allmendinger, Horrheim     | 1,0 l  | EUR | 24,00 |
| ✓ Schwarzriesling Weißherbst * trocken<br>Weingut Steinbachhof, Gündelbach | 0,75 l | EUR | 26,00 |

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass keine Weine mitgebracht werden können.  
Sofern Sie einen speziellen Wunsch haben, lassen Sie es uns wissen.  
Im Normalfall können wir die Weine für Sie besorgen.*





## Rotweine

### *Rotweine - trocken ausgebaut*

|  |        |     |       |
|--|--------|-----|-------|
| ✓ Lemberger Kabinett trocken<br>Weingut Faigle, Horrheim                                 | 0,75 l | EUR | 24,00 |
| ✓ Lemberger Kabinett trocken<br>Weingut Sonnenhof, Gündelbach                            | 0,75 l | EUR | 25,00 |
| ✓ Lemberger trocken –im Holzfass gereift-<br>Weingut Steinbachhof, Gündelbach            | 0,75 l | EUR | 30,00 |
| ✓ Blauer Spätburgunder trocken<br>Weingut Steinbachhof, Gündelbach                       | 0,75 l | EUR | 27,00 |
| ✓ Vision Rot **<br>Lemberger/Spätburgunder – Cuvée trocken<br>Weingut Dautel, Bönnigheim | 0,75 l | EUR | 28,00 |
| ✓ Lemberger Spätlese trocken<br>- im Holzfass gereift –<br>Weingut Sonnenhof, Gündelbach | 0,75 l | EUR | 32,00 |

### *Rotweine - halbtrocken ausgebaut*

|  |        |     |       |
|--|--------|-----|-------|
| ✓ Hubertus Lemberger trocken<br>Weingut Notz, Hohenhaslach         | 0,75 l | EUR | 26,00 |
| ✓ Lemberger Kabinett halbtrocken<br>Weingut Faigle, Horrheim       | 0,75 l | EUR | 24,00 |
| ✓ Trollinger mit Lemberger halbtrocken<br>Weingut Faigle, Horrheim | 1,00 l | EUR | 24,00 |
| ✓ Lemberger Spätlese halbtrocken<br>Weingut Notz, Hohenhaslach     | 0,75 l | EUR | 27,00 |

Das Weinangebot ist unverbindlich - nur so lange Vorrat reicht oder eine Nachbestellung erfolgen kann. Auf unserer Weinkarte haben wir viele weitere feine Tropfen aus der Region, sowie aus der Ferne.





## Leistungen



Bei der Wahl eines Menüs ist die Raummiete für die Banketträume inbegriffen. Ferner ist im Preis das festliche Richten einer Tafel inbegriffen. Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und weißen Stoffservietten eingedeckt.

Die Menükarten sind eine Serviceleistung unseres Hauses. Diese werden automatisch bei der Wahl eines Menüs erstellt. Bitte beachten Sie daher, dass hierfür zusätzlich zum Menüpreis EUR 0,50 je Menükarte/Person berechnet werden.

Sofern wir die Namenskarten für Sie gestalten dürfen, lassen Sie es uns wissen! EUR 1,00 je Namenskarte oder als Tischaufsteller für runde Tische EUR 8,00 je Aufsteller.

Wir bitten zudem zu beachten, dass die Räume bei der Bestellung eines Mittagmenüs bis 16.30 Uhr für Sie reserviert sind. Sofern Sie am Nachmittag noch Kaffee und Kuchen haben, stellen wir die Räume bis 19.00 Uhr zur Verfügung. Bei Feierlichkeiten am Abend erlauben wir uns ab 1.00 Uhr EUR 18,00 Nachtzuschlag je anwesenden Mitarbeiter zu berechnen.



## Übernachtungen

*23 Zimmer, davon*

- 20 Doppelzimmer und
- 3 Einzelzimmer
- alle Zimmer mit Dusche oder Badewanne und WC Fön, SAT-TV, Minibar, Schreibtisch, Internetzugang, teilweise mit Safe teilweise mit Kosmetikspiegel
- Teilweise Doppelzimmer-Appartements mit Küche
- Nichtraucherzimmer, rollstuhlgerechtes Zimmer
- Kostenfreies WLAN im gesamten Haus



*Unsere Zimmerpreise wenn Sie bei uns Feiern (gültig für 2012)*

Einzelzimmer "classic" € 67,00

Einzelzimmer "komfort" € 72,00

Doppelzimmer "classic" € 86,00

Doppelzimmer "komfort" € 92,00

Einzelzimmer-Appartement mit Küche € 79,00

Doppelzimmer-Appartement mit Küche € 105,00

Zusatzbett für Erwachsene € 30,00

Zusatzbett für Kinder zwischen 3 und 12 Jahren € 18,00

Babybett € 10,00

Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren diese Preise ihre Gültigkeit.  
Die genannten Übernachtungspreise verstehen sich inklusive Frühstücksbüfett

... und das kann sich wirklich sehen lassen: Bei uns gibt's zum Frühstück viel  
Gesundes und Frisches. Auf abgepackte Produkte verzichten wir, wo immer es  
möglich ist!

- *Sofern Sie mit Ihren Gästen hier im Hotel-Gasthof Lamm frühstücken möchten:*

Frühstücksbüfett zum Preis von € 12,00 je Person





## Übernachtungen

*23 Zimmer, davon*

- 20 Doppelzimmer und
- 3 Einzelzimmer
- alle Zimmer mit Dusche oder Badewanne und WC Fön, SAT-TV, Minibar, Schreibtisch, Internetzugang, teilweise mit Safe teilweise mit Kosmetikspiegel
- Teilweise Doppelzimmer-Appartements mit Küche
- Nichtraucherzimmer, rollstuhlgerechtes Zimmer
- Kostenfreies WLAN im gesamten Haus



*Unsere Zimmerpreise wenn Sie bei uns Feiern (gültig für 2012)*

Einzelzimmer "classic" € 67,00

Einzelzimmer "komfort" € 72,00

Doppelzimmer "classic" € 86,00

Doppelzimmer "komfort" € 92,00

Einzelzimmer-Appartement mit Küche € 79,00

Doppelzimmer-Appartement mit Küche € 105,00

Zusatzbett für Erwachsene € 30,00

Zusatzbett für Kinder zwischen 3 und 12 Jahren € 18,00

Babybett € 10,00

Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren diese Preise ihre Gültigkeit.  
Die genannten Übernachtungspreise verstehen sich inklusive Frühstücksbüfett

... und das kann sich wirklich sehen lassen: Bei uns gib't zum Frühstück viel  
Gesundes und Frisches. Auf abgepackte Produkte verzichten wir, wo immer es  
möglich ist!

- *Sofern Sie mit Ihren Gästen hier im Hotel-Gasthof Lamm frühstücken möchten:*

Frühstücksbüfett zum Preis von € 12,00 je Person







## Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung in unserem Hause.
2. Bei Tisch- und Raumvorbestellungen ab 12 Personen ist es erforderlich ein Menü zu vereinbaren. Eine Speisenauswahl nach Karte kann nur erfolgen, wenn dies ausdrücklich mit uns vereinbart wurde.
3. Bei Einbringung von Lebensmitteln durch die Gäste (zum Beispiel beim Mitbringen von Kuchen) können wir für die Unbedenklichkeit der Lebensmittel keine Haftung übernehmen.
4. Nebenleistungen wie Musikkapellen, oder spezielle Kundenwünsche an Menü-, Tischkarten und Blumendekoration erlauben wir uns gegebenenfalls extra zu berechnen.
5. Das Auftreten von Musiker und Künstlern sind bei der Menüabsprache entsprechend bekannt zu geben. Sofern dies nicht mitgeteilt wird, kann – bei starken Lärmbelästigungen oder sonstiger Beeinträchtigung des normalen Betriebsablaufs im Hotel-Gasthof Lamm, der Auftritt untersagt werden. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit dem betreffenden Personen abzurechnen oder uns im voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
6. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen zwei Tage vor der Veranstaltung. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste werden die ersparten Aufwendungen von uns in Abzug gebracht.
7. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Die Preisangebote sind freibleibend bis zur Menüabsprache. Bei starken Preisveränderungen der verwendeten Lebensmittel, die auf Handelsbeschränkungen oder sonstigen nicht in unserem Einfluss stehenden Gründen, hervorgerufen wurden, behalten wir uns, vor den Preis entsprechend anzupassen. Selbstverständlich ist dies für Sie nachvollziehbar darzulegen.
8. Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen per Banküberweisung, EC-Karte, Scheck oder in bar. Kreditkarten akzeptieren wir für Feierlichkeiten nicht. Vorauszahlung in Höhe von 50% der zu erwartenden Rechnungssumme sind auf unser verlangen hin zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.
9. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.





## Allgemeine Geschäftsbedingungen

10. Für eine über das normal Maß hinausgehende Nutzung der Banketträume können zusätzliche Raumkosten entstehen.
11. Bei Feierlichkeiten, die über 1.00 Uhr hinaus gehen, erlauben wir uns je Servicemitarbeiter EUR 18,00 separat zu berechnen.
12. Serviceleistungen, die nicht im Dienstleistungsauftrag beinhaltet sind, jedoch für eine gelungene Feier im Sinne des Auftraggebers notwendig sind, oder Folgen davon sind, erlauben wir uns gesondert mit einem Stundensatz von EUR 30,00 zu berechnen.
13. Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet.
14. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.
15. Das Angebot ist freibleibend bis zum Vertragsabschluss (nach der Menüabsprache). Die zu diesem Zeitpunkt gültige Bankettmappe stellt die Grundlage für den Vertragsabschluss dar.

