



Feiern im Hotel-Gasthof Lamm Sommer 2012

Hotel-Gasthof Lamm
Klosterbergstr. 45
71665 Vaihingen/Enz-Horrheim
Tel. (07042) 8322-0
Fax. (07042) 8322-50
Email: info@hotel-lamm-horrheim.de
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 – Sommer 2012

Feiern im Lamm	Seite 3
Räumlichkeiten und Stellmöglichkeiten	Seite 4 ff
Tisch-Dekoration	Seite 7
Menüempfehlungen - Sommer	Seite 8 ff
Vorspeisen	Seite 13
Suppen und Zwischengerichte	Seite 14
Hauptgerichte und Desserts	Seite 16 f
Büfets	Seite 18 f
Kalt-Warmes Vesperbüfett	Seite 22
Aperitif, Snacks, Kaffee	Seite 23 f
Suppen und Imbisse zu Mitternacht	Seite 25
Alkoholfreie Getränke	Seite 26
Weinempfehlungen	Seite 27 f
Leistungen	Seite 29
Übernachtungsmöglichkeiten	Seite 30
Aufwendungen - Beispielskalkulation	Seite 31
Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen	Seite 32 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.

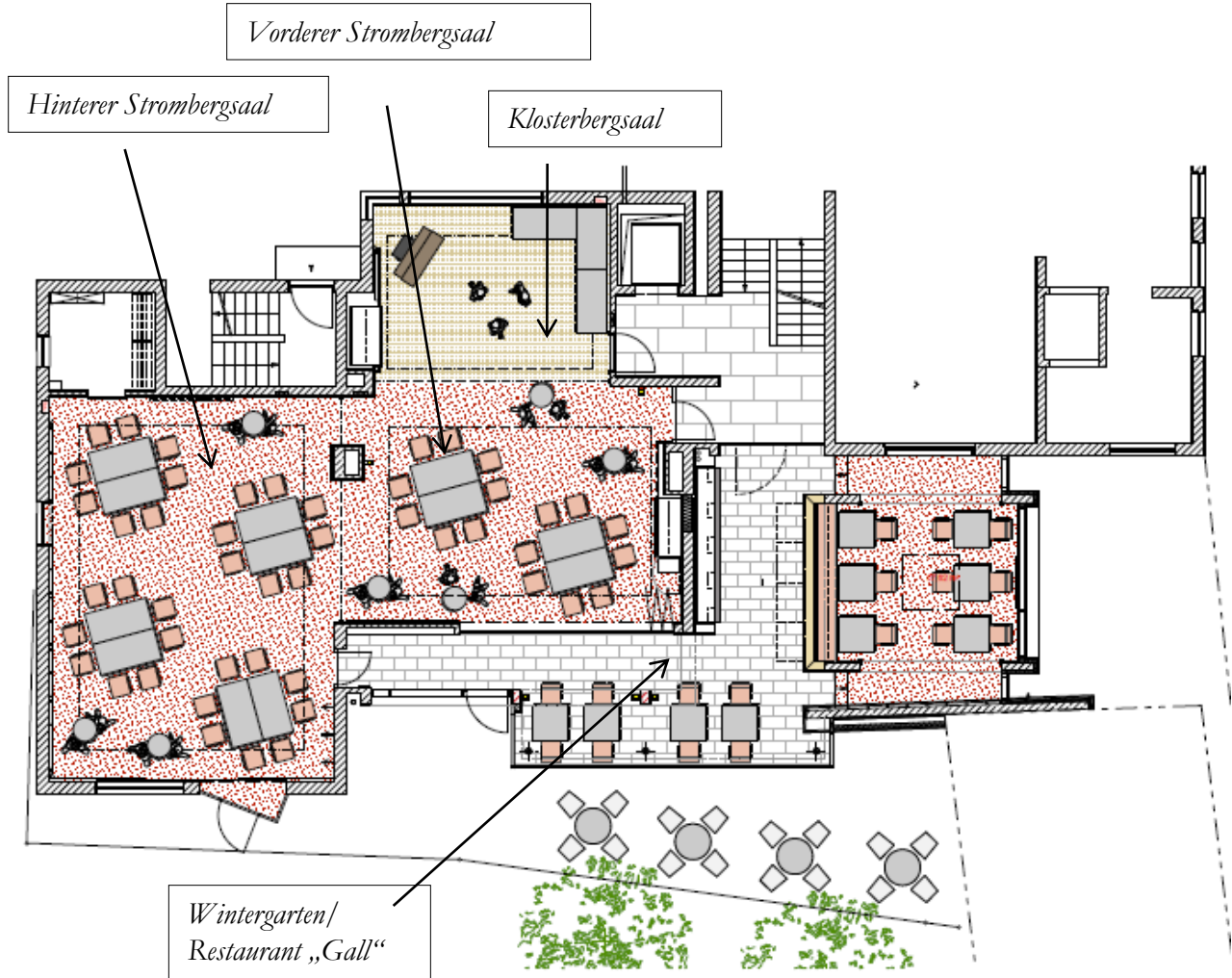
Bei der Planung Ihrer Feierlichkeit gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein! Sicherlich haben Sie Vorstellungen wie Ihre Feierlichkeit gestaltet werden soll. Lassen Sie es uns wissen! Eine optimal vorbereitete Feier ist die Grundlage für eine lockere und ungezwungene Atmosphäre.

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

Ihr Team vom Lamm



Raumübersicht und Kosten



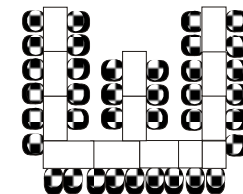
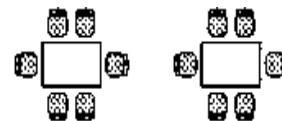
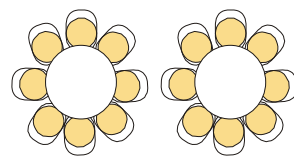
Zusätzliche Raumkosten für Ihre Feier entstehen im Normalfall nicht. Sofern Sie jedoch länger wie 1.00 Uhr feiern, erlauben wir uns je Servicekraft EUR 18,00 je Arbeitsstunde zusätzlich zum getätigten Umsatz zu berechnen. Dafür können Sie jedoch Ihre Feier in vollen Zügen genießen.





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

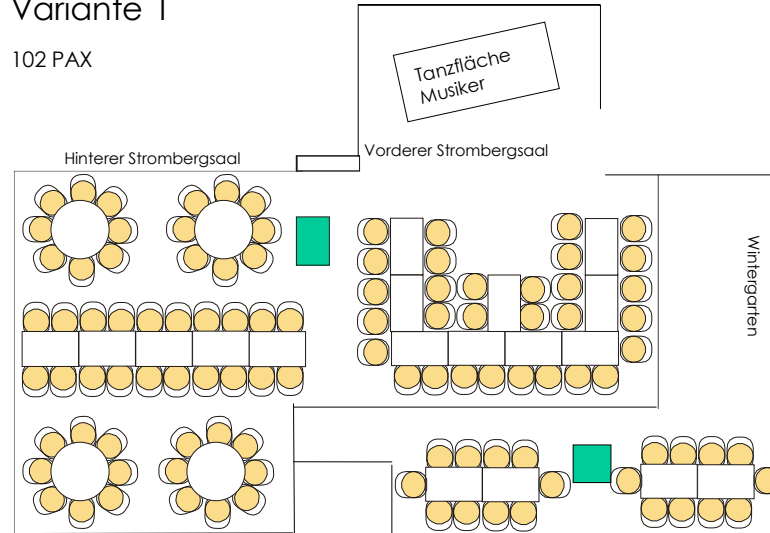




Bestuhlungsvarianten

Variante 1

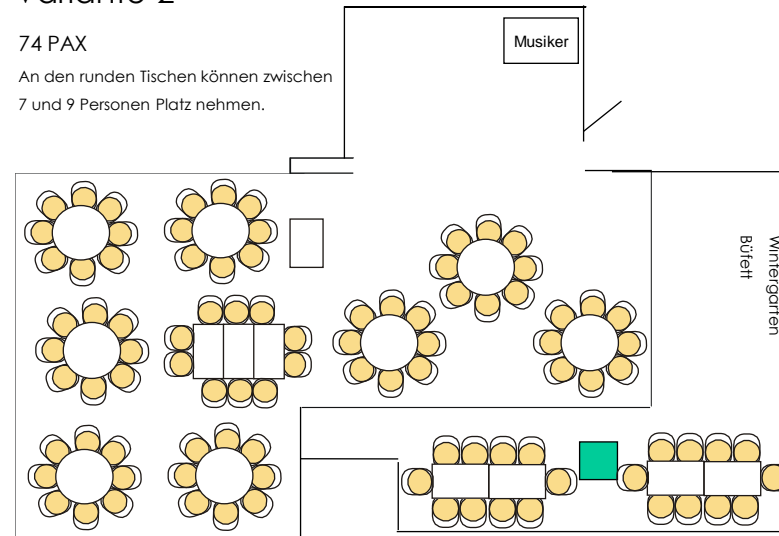
102 PAX



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 Sommer

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

Bunte sommerliche Blattsalate
mit Kresse, Tomaten und
Scheiben von der geräucherten Perlhuhnbrust



Schweinefilet in Rucolapesto geschwenkt
mit buntem Gemüse
und hausgemachten Spinatnudeln



Mascarponecrème
mit karamellisierten Pfirsichspalten

3-Gang-Menü EUR 34,50

Menü II

Roulade von Spargel und Rucola (bis Juni)
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
Zucchini Gemüse mit gefüllter Blüte
und Karottenrisotto



Geeiste Donauwelle
mit beschwipsten Kirschen

5-Gang-Menü EUR 57,00

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





Menüs Sommer

Menü III

Unsere Festtagssuppe
mit Maultäschle, Markklößchen und Nudeln



Schweinelende am Stück gebraten
mit Kräuter-Rahmsöße
buntem Frühlingsgemüse
und handgeschabten Spätzle



Horrheimer Eisgugelhupf
mit frischen Beeren (sofern verfügbar)

3-Gang-Menü EUR 31,50



Menü IV

Dorade mit Olivenöl gebraten
auf einem Salat von Kräutern und Blattsalaten



Schaumsüppchen von Mango und Kokosnuss



Mit getrockneten Tomaten und Rucola
gefülltes Rinderfilet
am Stück gebraten
Karotten-Zuckerschotengemüse
und Kartoffelgratin



Soufflé von weißer Schokolade
mit Cappuccinoeis
und eingelegten Kirschen

4-Gang-Menü EUR 49,00

3-Gang-Menü EUR 37,50





Menüs Sommer

Menü V

Blattsalate des Sommers
in weißer Balsmicovinaigrette
mit frischen Erdbeeren (sofern verfügbar)



Schaumsüppchen von Gartenkräutern
mit Streifen vom gebeizten Lachs



Medaillons vom Rind und Schwein
mit Lembergersoße
und Champignonrahmsauce
Wurzelgemüse und handgeschabten Spätzle



Hausgemachtes Vanilleparfait
mit frischen Beeren

4-Gang EUR 42,50

3-Gang ohne Vorspeise EUR 34,50



Menü VI

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse
mit gerösteten Pinienkernen und Tomatenwürfel



Roastbeef mit einer Kräuterkruste
Speck-Bohnenröllchen
und Kartoffelgratin



Apfelküchle in Zimt & Zucker gewendet
mit Vanilleeis

3-Gang ohne Vorspeise EUR 32,50





Menüs Sommer

Menü VII

Bunter sommerlicher Salatteller
mit gebratenen Pfifferlingen

🍴🍴🍴

Tomatencremesüppchen
mit frittierter Ölrauke

🍴🍴🍴

Schweinelende im Blätterteig gebacken
mit Kräuterrahmsoße, buntem Sommergemüse
und handgeschabten Spätzle

🍴🍴🍴

Hausgemachtes Vanilleparfait
mit marinierten Beeren



Menü VIII

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
Tomaten und altem Aceto-Balsamico

🍴🍴🍴

Pimentoschaumsuppe
mit gegrillter Garnele

🍴🍴🍴

Seeteufelmedaillon
auf Salbei-Risotto mit Riesling-Schaum

🍴🍴🍴

Gebratene Maishähnchenbrust
unter der Tomaten-Olivenkrumme
mit Ratatouille-Gemüse
und Thymiankartoffeln

🍴🍴🍴

Topfenknödel
mit einer Apfel-Calvados-Kaltschale



4-Gang-Menü EUR 38,00

3-Gang-Menü - ohne Suppe - EUR 33,20

5-Gang-Menü EUR 53,50

4-Gang-Menü - ohne Seeteufel - EUR 40,50





Menüs Sommer

Menü IX „Das Schwaben-Menü“

Lauwarmer Maultaschensalat
mit Tomaten, Gurken, Radise
und Ölräuke

🍴🍴🍴

Sauerampfersuppe
mit Streifen vom gebeizten Lachs

🍴🍴🍴

Zwiebelrostbraten mit kräftiger Lembergersoße
Speckbohnenröllchen und handgeschabten Spätzle

🍴🍴🍴

Karamellisiertes Zwetschkuchen
mit Vanillerahmeis

4-Gang-Menü EUR 41,50

3-Gang-Menü -ohne Suppe- EUR 35,00



Menü X „Das leichte Spätsommer Menü“

Gebratene Jakobsmuschel im Chicoreeblatt
auf mariniertem Gemüsesalat
und Orangen-Sesam-Vinaigrette

🍴🍴🍴

Zucchini-Gorgonzolaschaumsüppchen

🍴🍴🍴

Rosa gebratener Lammrücken
im Strudelteig gebacken
mit Ratatouille-Gemüse und Polenta

🍴🍴🍴

Cantuccinimousse
mit Schokoladenbiscuit
und karamellisierten Trauben

4-Gang-Menü EUR 48,00

3-Gang-Menü -ohne Jakobsmuscheln- EUR 37,60





Menü XI „Was Hausfrauen noch wussten“

Erdäpfelsuppe und Zwetschgentaschen
mit geröstetem Speck



Ofenfrische mit Pfifferlingen gefüllte Kalbsbrust
mit Lembergersoße

Karottengemüse und Semmelknödel



Omas Ofenschlupfer auf Vanillesoße
mit erfrischem Schwarzkirscheis

3-Gang-Menü EUR 31,00



Vorspeisen

Bunter sommerlicher Salatteller
mit Tomatenwürfel und grünen Oliven

EUR 7,50

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
Tomaten und Aceto-Balsamico

EUR 8,20

Lauwarmer Maultaschensalat
mit Tomaten, Gurken, Roten Zwiebeln
und Ölräuke

EUR 8,90

Gebackener Ziegenkäse im Zucchinimantel
auf bunten sommerlichen Blattsalaten

EUR 9,00

Duett vom Lachs mit sommerlichen Salaten

EUR 12,00

Flusszander auf der Haut gebraten
auf Salaten und Kräutern des Sommers
in weißem Balsamico

EUR 11,00

Gratinierte Jacobsmuscheln
auf einem mediterranem Gemüsesalat

EUR 13,00





Suppen und Zwischengerichte

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Maultaschen und Zwiebelschmelze

EUR 4,80

Schaumsuppe von Gartenkräutern
mit Tomatenwürfeln

EUR 5,20

Unsere Festtagssuppe
mit Markklössle, Flädle und Maultäschle

EUR 5,20

Tomatencrèmesuppe mit frittierter Ölräuke

EUR 5,20

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse
mit gerösteten Pinienkernen und Tomatenwürfeln

EUR 5,40

Schaumsuppe vom Thai-Curry
mit Avocadospalten und Schwarzem Sesam

EUR 6,00

Sauerampfersuppe
mit Streifen vom gebeizten Lachs

EUR 6,50

Schaumsuppe von zweierlei Pimento
mit gegrillter Riesengarnele

EUR 7,00

Gerne können wir Ihnen auch eine kalte Suppe oder Kaltschale anbieten! Wir beraten Sie gerne!





Zwischengerichte und Sorbets

Zwischengerichte und warme Vorspeisen

Tranchen von der Lammnuss
auf gebackener Polentaschnitte
und Ratatouille

EUR 12,00

Im Knusperteig
gebackener Kaninchenrücken
auf einem schwäbischen Gemüse-Allerlei

EUR 11,50

Gegrillter Seeteufelspieße
auf Tomaten-Fenchel-Risotto
mit Tapenade

EUR 14,00

Sorbets

Ananassorbet mit Batida de Coco

EUR 4,50

Limettensorbet einem Schuss Wodka

EUR 5,50

Sorbet von schwarzen Johannesbeeren
mit Horrheimer Riesling-Sekt aufgefüllt

EUR 5,50

Gerne stellen wir für Ihre Feier natürlich jedes erdenklich andere Sorbet her.
An heißen Sommertagen ist ein Aperitif mit einer passenden Kugel Sorbet
ein Genuss!





Hauptgerichte

Gebratene Maishähnchenbrust
unter der Oliven-Tomaten-Krumme
mit Ratatouille-Gemüse
und Thymiankartoffeln

EUR 18,00

Am Stück gebratene Schweinelende
auf Kräuter-Rahmsoße mit buntem Sommergemüse
und handgeschabten Spätzle

EUR 18,50

Lingurischer Kalbsbraten,
frisch aus dem Ofenrohr mit Barolo-Soße
buntem Gemüse und Kartoffelgratin

EUR 19,80

Ofenfrische gefüllte Kalbsbrust nach „Großmutter's Art“
mit Trollinger-Soße, feinem Sommergemüse
und handgeschabten Spätzle

EUR 20,50

Rosa gebratenes Rostbeef vom Weideochsen
mit Sauce Bernaise u. Kalbsjus
Grilltomaten und Rosmarinkartoffeln

EUR 20,50

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

EUR 22,50

Zartrosa gebratenes Kalbsrückensteak
in feiner Sherryrahmsoße mit buntem Gemüse
und handgeschabten Spätzle

EUR 23,80

Medaillons vom Kalb mit Kerbeljus
Zucchini-Gemüse mit gefüllter Blüte
und Karottenrisotto

EUR 25,00





Desserts

Hausgemachtes Vanilleparfait
mit marinierten Beeren und Minze

EUR 7,50

Apfelküchle in Zimt-Zucker geschwenkt
auf Vanillesoße
mit hausgemachtem Schwarzkirscheis

EUR 7,50

Creme Katalana
mit karamellisierten Pfirsichspalten

EUR 7,70

Horrheimer Eisgugelhupf
mit tranchierten Früchten

EUR 8,00

Topfenknödel
mit einer Apfel-Calvados-Kaltschale

EUR 8,00

Cappuccinomousse
mit frischen Beeren und Minze

EUR 8,20

Kartäuser Kloß
-eine fast vergessene Spezialität-
auf Zwetschgenragout mit Vanilleeis

EUR 8,20

Gratinierte Ananas mit Limettencrème
und hausgemachtem Himbeersorbet

EUR 8,20





Büfett „Feld und Wiesen“

- ✓ Auswahl von gebratenem schwäbischen Gemüse mit Karotten, Fenchel, Rote Beete, Champignons, dazu reichen wir ein Kräutermousse und Quittensoße
- ✓ Kleine Laugenknödel auf einem Pilzragout
- ✓ Eingelegte Süßwasserfische mit Frühlingskräutern und jungem Gemüse
- ✓ Hausgeräucherte Perlhuhnbrust mit Minz-Schmand
- ✓ Mousse vom Rucola auf einem Tomaten-Kohlrabi-Salat
- ✓ Salat von Fleischtomaten mit frischem Basilikum und Metzgerzwiebeln
- ✓ Kleine Kartoffeltaler mit hausgeräuchertem Lachs und Honig-Senf-Soße
- ✓ „Unser“ Maultaschensalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln
- ✓ Gebratene Bauernentenbrust auf Wurzelgemüse
- ✓ Terrine vom Allgäuer Ziegenkäse
- ✓ Lauwarmer Lauch-Speckkuchen
- ✓ Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings.
Zweierlei Bruschetta
- ✓ Bauernbrot, kleine Laugenbrötchen und Ciabatta
- ☞☞☞
- ✓ Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern
- ☞☞☞
- ✓ Feiner Kalbsschlegelbraten, frisch aus dem Ofenrohr mit Lembergersöble oder Rahmsoße und hausgemachten Spätzle
- ☞☞☞
- ✓ Lachsforelle mit Rieslingsoße, buntem Frühlingsgemüse, Nudeln und Petersilienkartoffeln
- ☞☞☞
- ✓ Mousse au chocolat mit Beerengrütze, Crème brûlée, Hausgemachtes Himbeerparfait, Tranchierte Früchte, Apfelküchle mit Vanillesoße

Preis pro Person ab 60 Personen EUR 41,50

Preis pro Person ab 30 Personen EUR 43,00

Für Kinder zwischen drei und sechs Jahren wird EUR 12,00 je Kind berechnet,

Kinder zwischen 6 und 12 Jahre zahlen 60% des Preises



Büfett „Mediterran-Schwäbisches“



- ✓ Auswahl von Antipasti mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika, Oliven, getrockneten Tomaten und gefülltem Gemüse
- ✓ Gegrillte Edelfische auf sommerlichem Gemüse in Kokosmilch pochiert
- ✓ Dreierlei verschiedene Tapas nach spanischer Art zubereitet
- ✓ Gegrillte Garnelen in Olivenöl und Kräutern eingelegt
- ✓ Salat Caprese mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten und Basilikum
- ✓ Horheimer Hausfrauensalat mit Tomaten, Gurken, Feta und Zwiebeln
- ✓ Spanischer Serranoschinken mit erfrischender Melone
- ✓ Gebratene Maishähnchenbrust auf mediterranem Gemüse
- ✓ „Unser“ schwäbischer Maultaschensalat mit Tomaten, Gurken, Radisle und Roten Zwiebeln
- ✓ Verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit zweierlei Dressings
- ✓ Bruschetta, geröstetes Weißbrot mit Tomaten-Schalotten-Duxelles
- ✓ Ofenfrisches Baguettebrot und Ciabatta

🍴🍴🍴

- ✓ Tomaten-Paprikasuppe mit Kartoffelcroûtons

🍴🍴🍴

- ✓ Saltimbocca à la Romana
mit Salbei und Parmaschinken umwickeltes Kalbsschnitzelchen
auf Barolo-Soße
- ✓ In der Nudel gebratene Zanderschnitte
Dazu servieren wir: buntes Gemüse
Kartoffelgratin und Basmatireis

🍴🍴🍴

- ✓ Panna Cotta mit Früchten
- ✓ Tranchierte Früchte
- ✓ Tiramisu mit Moccasöße
- ✓ Horheimer Eisgugelhupf und fruchtige Eisbombe mit verschiedenen Fruchtsoßen

ab 30 Personen EUR 44,00 pro Person



Büfett „klassisch und extravagant“



- ✓ Entenleberterrine mit Salat von Quittenconfit
- ✓ Garnelen mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Kräutern geschwenkt
- ✓ Hausgeräucherter Victoriabarsch auf Wurzelgemüse mit Meerrettichsahne
- ✓ Terrine vom Allgäuer Ziegenquark mit gebratenem Gemüse im Zucchini-mantel
- ✓ 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 Serranoschinken mit erfrischender Galiamelone
- ✓ Salat Caprese mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten und Basilikum
- ✓ Spinat-Lachs-Roulade und hausgebeizter Wildlachs mit Honig-Senf-Soße
- ✓ Dreierlei verschiedene Tapas
- ✓ Putenröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Rucola
- ✓ Zweierlei Bruschetta
- ✓ Ofenfrisches Baguettebrot und Bauernbrot
- ❧❧❧
- ✓ Tomatencremesüppchen mit Croûtons und Schmand oder eine Kaltschale
- ❧❧❧
- ✓ Roastbeef am Stück gebraten
oder
- ✓ Gebratene Bauernente gefüllt mit Lauch und getrockneten Tomaten
- ❧❧❧
- ✓ Doradenfilets mit leichter Limettensoße
- ✓ Passende Beilagen dazu:
- ✓ Mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin, buntes Sommergemüse, Basmatireis
- ❧❧❧
- ✓ Cappuccino-Mousse und kleine Schoko-Krem-Küchle
- ✓ Creme brûlée
- ✓ Limettenparfait mit frischen Beeren und Horrheimer Eisbombe mit Fruchtsoße
- ✓ Exotische und einheimische Früchte auf dem Spiegel serviert,

Preis pro Person ab 60 Personen EUR 42,50

Preis pro Person ab 30 Personen EUR 44,50



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

Flasche 0,75l EUR
28,00

Prosecco Extra Dry

Flasche 0,75l EUR
24,00

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 7,50 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 III
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/Zitronenlimonade	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
Schöfferhofer Hefe hell	0,50 l	EUR	3,60
Schöfferhofer 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 Weingut Faigle, Horrheim	0,75 l	EUR	24,00
✓ Riesling –S-trocken Weingut Notz, Hohenhaslach	0,75 l	EUR	24,00
✓ Riesling * Kabinett trocken Weingut Sonnenhof, Gündelbach	0,75 l	EUR	25,00
✓ Riesling * Weingut Steinbachhof, Gündelbach	0,75 l	EUR	29,00
✓ Weißburgunder ** trocken Weingut Dautel, Bönningheim	0,75 l	EUR	25,00
✓ Grauburgunder trocken Oberkircher Winzer-genossenschaft e.G. Baden	0,75 l	EUR	23,00
✓ Grauburgunder Spätlese trocken Felsengartenkellerei Besigheim	0,75 l	EUR	26,00

Weißweine - halbtrocken ausgebaut

✓ Riesling Kabinett halbtrocken Weingut Faigle, Horrheim	0,75 l	EUR	24,00
---	--------	-----	-------

Weißherbst und Roséweine

✓ Spätburgunder Weißherbst Kab. hbt. Weinbau Allmendinger, Horrheim	1,0 l	EUR	24,00
✓ Schwarzriesling Weißherbst * trocken 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 Weingut Faigle, Horrheim	0,75 l	EUR	24,00
✓ Lemberger Kabinett trocken Weingut Sonnenhof, Gündelbach	0,75 l	EUR	25,00
✓ Lemberger trocken –im Holzfass gereift- Weingut Steinbachhof, Gündelbach	0,75 l	EUR	30,00
✓ Blauer Spätburgunder trocken Weingut Steinbachhof, Gündelbach	0,75 l	EUR	27,00
✓ Vision Rot ** Lemberger/Spätburgunder – Cuvée trocken Weingut Dautel, Bönnigheim	0,75 l	EUR	28,00
✓ Lemberger Spätlese trocken - im Holzfass gereift – Weingut Sonnenhof, Gündelbach	0,75 l	EUR	32,00

Rotweine - halbtrocken ausgebaut

✓ Hubertus Lemberger trocken Weingut Notz, Hohenhaslach	0,75 l	EUR	26,00
✓ Lemberger Kabinett halbtrocken Weingut Faigle, Horrheim	0,75 l	EUR	24,00
✓ Trollinger mit Lemberger halbtrocken Weingut Faigle, Horrheim	1,00 l	EUR	24,00
✓ Lemberger Spätlese halbtrocken 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

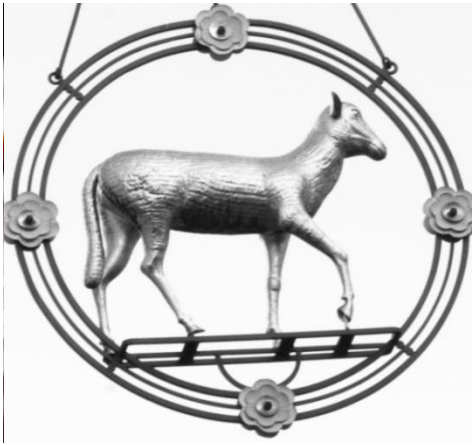
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren diese Preise ihre Gültigkeit.
Die genannten Übernachtungspreise verstehen sich inklusive Frühstücksbüfett

... 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





Beispielskalkulation

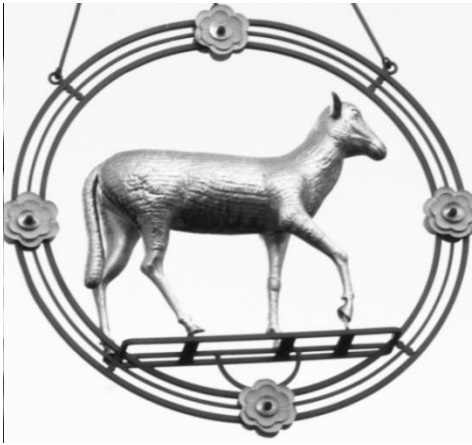
Beispielskalkulation für Ihre Hochzeit mit 80 Personen
(70 Erwachsene + 10 Kinder)

80	x	Aperitif	à	3,80	=	304,00
70	x	Menüpreis Erwachsene	à	39,00	=	2730,00
10	x	Kindermenü (Durchschnittspreis)	à	17,00	=	170,00
80	x	Getränke (Wein, Bier Alkoholfreies, Softgetränke)	à	16,00	=	1.280,00
8	x	Blumendekoration	à	25,00	=	200,00
70	x	Kaffeegedeck Erwachsene	à	7,00	=	490,00
10	x	Kaffeegedeck Kinder sofern keine warmen Getränke eingenommen werden	à	3,50	=	35,00
20	x	Digestif bei eingeschränkter Auswahl	à	3,50	=	70,00
40	x	Mitternachtsimbiss	à	5,00	=	200,00
8	x	Nachtstunden je Servicekraft ab 1.00 Uhr berechnen wir je anwesenden Mitarbeiter (mind. Zwei) einen Nachtzuschlag von EUR 18,00 je Stunde	à	18,00	=	144,00

Geschätzte Gesamtaufwendungen für Ihre Hochzeit EUR 5623,00

Die Aufwendungen können je nach Ihrer Menü- und Getränkewahl, sowie nach der Verzehrlost Ihrer Gäste, von der oben genannten Kalkulation abweichen.

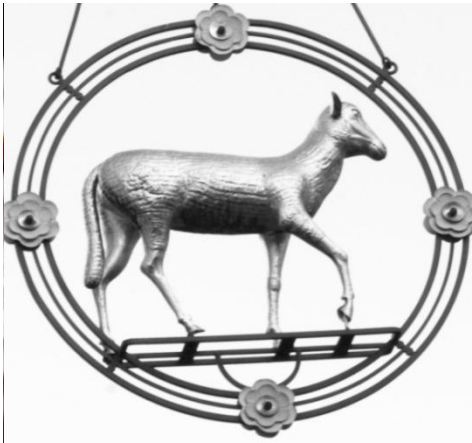




Allgemeine Geschäftsbedingungen

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.

