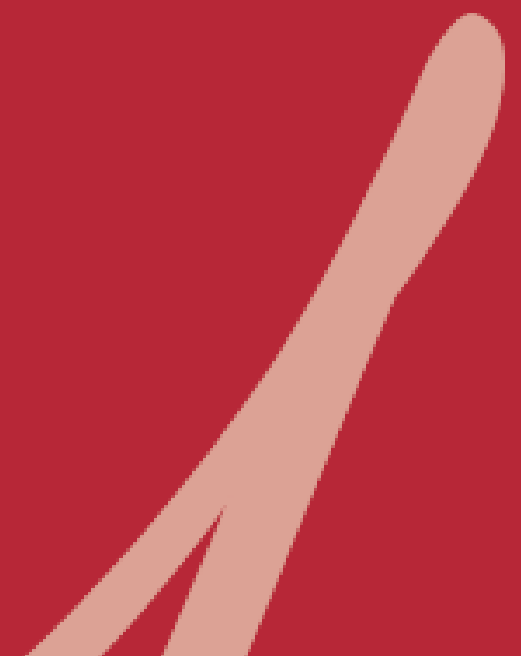


Gasthof





Feiern im Lamm – Winter 2011

Feiern im Lamm	Seite 3
Das Besondere	Seite 4
Räumlichkeiten und Stellmöglichkeiten	Seite 5 ff
Tisch-Dekoration	Seite 8
Menüempfehlungen	Seite 9 ff
Vorspeisen & Zwischengerichte	Seite 13
Suppen und Sorbets	Seite 14
Hauptgerichte	Seite 15
Desserts	Seite 16
Büfett „Feld und Wiesen“	Seite 17
Büfett „Klassisch & Extravagant	Seite 18
Alternativen für Büfett Hauptgerichte	Seite 19
Aperitif und Snack	Seite 20 ff
Imbisse und Suppen zu Mitternacht	Seite 21
Alkoholfreie Getränke	Seite 23
Weinempfehlungen	Seite 24 ff
Leistungen	Seite 26
Übernachtungsmöglichkeiten	Seite 27
So finden Sie zu uns	Seite 28
Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen	Seite 29 ff





Feiern im Lamm

Es freut uns sehr, dass Sie Ihre Feier bei uns im Hotel-Gasthof Lamm planen.

In unseren Nebenräumen können Sie nach Herzenslust feiern. Von der Gestaltung der Menükarten bis zur Dekoration, ... verlassen Sie sich auf unsere Erfahrung und unseren Geschmack!

Damit Sie sich unsere Räumlichkeiten vorstellen können, finden Sie auf den Folgeseiten eine Raumübersicht.

Wie Sie sehen werden, stehen Ihnen insgesamt drei Nebenräume zur Verfügung, die sich zu einem Saal verbinden oder sich durch stabile Schiebewände trennen lassen. Der Parkettboden des Klosterbergsaales eignet sich hervorragend als Tanzfläche, sodass auch diesem Vergnügen nichts im Wege steht.

Für kleine Feierlichkeiten ist auch die Empore unseres Wintergartens geeignet. Hier können an einer festlich gedeckten Tafel bis zu 14 Personen Platz nehmen. Bei einer Bestuhlung mit Einzeltischen bis zu 18 Personen.

Im Sommer steht Ihnen für Ihre Feierlichkeiten zusätzlich unsere malerisch gelegene Terrasse mit Blick auf die St. Clemens-Kirche zur Verfügung.

In der Küche verwenden wir ausschließlich frische Zutaten. Kombiniert mit etwas Kreativität ergeben sich hieraus schmackhafte, fein zubereitete Gerichte.

Schmökern Sie doch einfach mal in unseren Menü- und Speisenvorschlägen. Gerne machen wir Ihnen auch Vorschläge, die ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind. Einfach kurz anrufen!

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!





Das Besondere

Klein aber fein

Wir gehen individuell auf Ihre Wünsche ein!
Sicherlich haben Sie Vorstellungen wie Ihre Feierlichkeit gestaltet werden soll. Lassen Sie es uns wissen!

Wir nehmen uns Zeit für Sie!
Organisation und Kommunikation ist die Grundlage für die Gestaltung dieses besonderen Tages.
Wir sind jederzeit für Sie da!

Sommerterrasse für einen schönen Empfang.

Eine Frischküche, die in vielen namhaften Restaurantführern sehr lobend erwähnt wird.

Ein freundlich kompetenter Service, der Ihre Wünsche als Herausforderung sieht und es versteht, auf Ihre Bedürfnisse einzugehen.

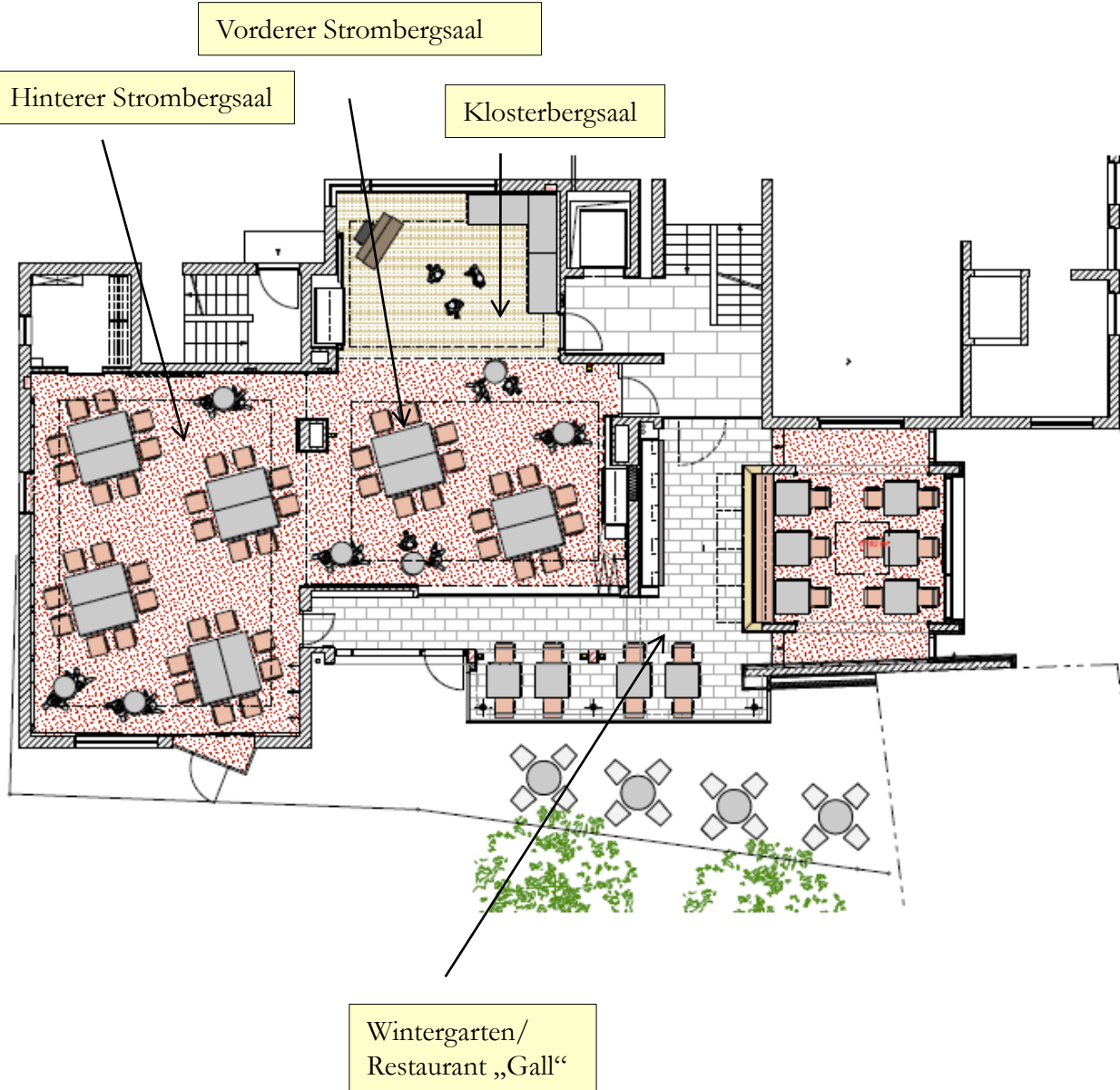
Traumhafte Lage in Mitten des Winzerortes Horrheim direkt neben der St. Clemens-Kirche

Wege für Spaziergänge in idyllischer Lage.





Raumübersicht





Stellmöglichkeiten

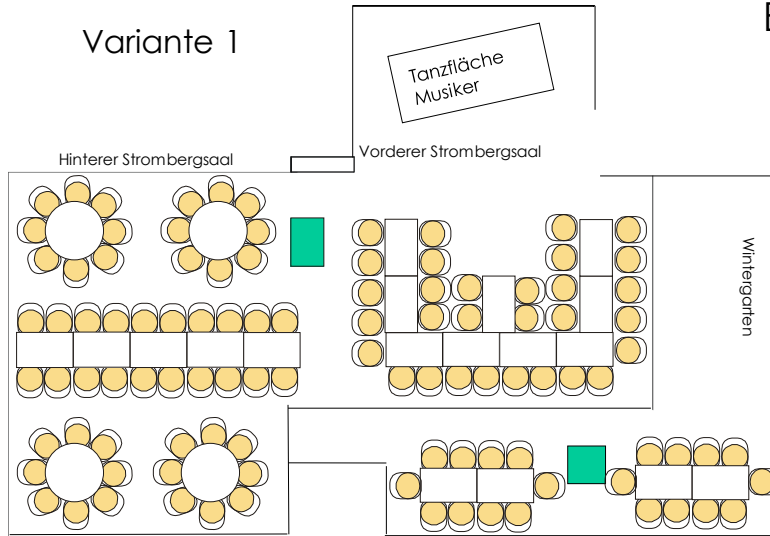
	Runde Tische	Block	E-Form U-Form	Kombinierte Formen
Klosterbergsaal	9	14	12	14
Vorderer Strombergsaal	27	24	24	27
Hinterer Strombergsaal	45	32	45	56
Strombergsaal gesamt	70	60	60	85
Wintergarten	-	14	-	24
Vorderer Strombergsaal & Klosterbergsaal	24	30	30	38
Vorderer & Hinterer Strombergsaal Klosterbergsaal	70	-	80	90
Vorderer & Hinterer Strombergsaal Klosterbergsaal Wintergarten	70	-	90	100



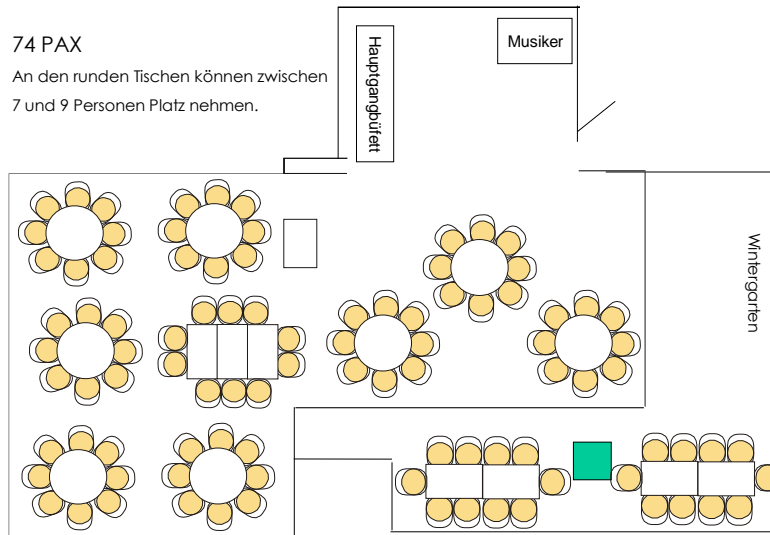


Beispiele

Variante 1



Variante 2





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.



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

Menü I

Gebratene Zanderschnitte
im Schwarzwälder Schinkenmantel
auf einem bunten Linsensalat



Cremesüppchen vom Knollensellerie
mit gerösteten Pinienkernen



Glasierter Kalbsbraten mit Rahmsoße
buntem winterlichem Gemüse und handgeschabte Spätzle



„Unser“ Horrheimer Eisgugelhupf
mit Orangenragout

4-Gang-Menü EUR 41,00

3-Gang-Menü ohne Vorspeise EUR 31,00

Menü II

Duett vom Schottischen Lachs
mit winterlichen Blattsalaten



Schaumsüppchen vom jungen Blattspinat
mit gebratener Riesengarnele



Lammnuss zart rosa gebraten
mit Thymian-Tomaten-Soße
Kohlrabigemüse
und Kartoffel-Selleriepüree



Cantuccinimousse im Schokoladenblatt
mit tranchierten Zitrusfrüchten

4-Gang-Menü EUR 45,50

3-Gang-Menü ohne Suppe EUR 39,50





Menü III

Spinat-Lachs-Roulade mit Limettenschmand
winterlichen Blattsalaten in weißem Balsamicodressing

🍴🍴🍴

Schaumsüppchen von Kräutern
mit Tomatenconcassé

🍴🍴🍴

Gebratene Maishähnchenbrust
mit Oliven-Tomatenkruste
buntem winterlichem Gemüse
und Kartoffelgratin

🍴🍴🍴

Kleines Fasnachtsküchle
mit Vanilleeis
und Apfel-Calvados-Kaltschale

4-Gang-Menü EUR 41,00

3-Gang-Menü ohne Vorspeise EUR 31,00

Menü IV

Mit Honig und Nüssen
gebratener Victoriabarsch
auf Spitzkohlsalat

🍴🍴🍴

Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel
mit Rote-Beete-Schmand

🍴🍴🍴

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Balsamicoße
mit feinem Gemüse und Kartoffelkrusteln

🍴🍴🍴

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanillesoße und Johannisbeersorbet

4-Gang-Menü EUR 42,50

3-Gang-Menü ohne Vorspeise EUR 31,50





Menü V

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

🍴🍴🍴

Schweinefilet in Rucolapesto geschwenkt
mit buntem Gemüse
und hausgemachten Spinatnudeln

🍴🍴🍴

Vanilleparfait
mit Orangenfilets

3-Gang-Menü EUR 34,50

Menü VI

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf lauwarmen Salat von Spinat und Orangenfilets

🍴🍴🍴

Karottenschaumsüppchen
mit Ingwer und gerösteten Pinienkernen

🍴🍴🍴

Rinderfilet mit Kräutern und
Pommerysenf gefüllt, dazu Schalottensoße
gefüllte Ofen-Tomaten
und hausgemachte Schupfnudeln

🍴🍴🍴

Karamellisiertes Limettenparfait
auf einem Carpaccio
von Ananas und Kiwi

4-Gang-Menü EUR 48,00

3-Gang-Menü ohne Vorspeise EUR 36,50





Menü VII

Zweierlei von der Entenleber
mit Zwergorangenchutney und jungem Frisée

🍴🍴🍴

Schaumsüppchen von Kokos und Mango
mit Garnele am Zitronengrasspieß

🍴🍴🍴

Rosa gebratene Rehkeule im Kräuterpesto geschwenkt
mit feinem Wurzelgemüse und Schupfnudeln

🍴🍴🍴

Limonen crème
mit Johannisbeer-Mandel-Küchle

4-Gang-Menü EUR 50,00

3-Gang-Menü ohne Vorspeise EUR 36,00

Der Klassiker

Unsere Festtagssuppe
mit Maultäschle, Markklößchen und Flädle

🍴🍴🍴

Schweinelende am Stück gebraten
auf Kräuter-Rahmsoße
mit winterliches Gemüse
und handgeschabten Spätzle

🍴🍴🍴

„Unser“ Horheimer Eisgugelhupf
mit heißen Himbeeren

3-Gang-Menü EUR 30,00





Vorspeisen

Winterliche Blattsalate in weißer Balsamicovinaigrette mit Tomatenwürfel und Oliven	EUR	7,20
Allgäuer Ziegenkäse im Kartoffelmantel mit winterlichen Salaten im Orangendressing	EUR	9,50
Spinat-Lachs-Roulade mit Limettenschmand und winterlichen Salaten im Balsamicodressing	EUR	10,50
Gebratene Zanderschnitte im Schwarzwälder Schinkenmantel auf einem bunten Linsensalat	EUR	11,00
Zweierlei von der Entenleber mit Zwergorangenchutney und jungem Friseesalat	EUR	11,50
Duett vom Schottischen Lachs mit Rucolasalat	EUR	12,00
Mit Honig und Nüssen gebratener Victoriabarsch auf einem Spitzkohlsalat	EUR	11,50
Gebrautes Wolfsbarschfilet auf lauwarmen Salat von Spinat und Orangenfilets	EUR	12,50





Suppen und Zwischengerichte

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	EUR	5,00
Tomatencremesuppe mit frittierter Ölräuke	EUR	5,20
Horrheimer Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Markklössle	EUR	5,20
Karottenschaumsüppchen mit Ingwer und gerösteten Pinienkernen	EUR	5,20
Cremesuppe vom Knollensellerie mit Streifen vom gebeizten Lachs	EUR	5,40
Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel mit Rote-Beete-Schmand	EUR	5,60
Schaumsüppchen vom Thai-Curry mit Avocadospalten und Schwarzem Sesam	EUR	6,00
Schaumsüppchen vom Rotkohl mit gebratener Jacobsmuschel	EUR	7,00
Schaumsüppchen vom jungen Blattspinat mit Lachswürfel	EUR	7,00

Zwischengerichte

Saltimboca vom Lamm auf mediterranem Gemüse-Cous-Cous	EUR	11,00
Gebratene Jacobsmuscheln auf einer Lasagne von schwäbischem und mediterranem Gemüse mit zweierlei Pesto	EUR	13,00





Hauptgerichte

Hauptgerichte

Saftige Maishähnchenbrust an Lembergersoße dazu Rosenkohlblätter und Kartoffel-Specktaler	EUR	17,50
Am Stück gebratene Schweinelende mit Kräuter-Rahmsoße, buntem herbstlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle	EUR	18,50
Rehragout mit Wacholderrahmsoße Preiselbeeren, gebratenen Champignons Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle	EUR	19,50
Saftig gebratene Perlhuhnbrust mit Sherrysoße auf Schwarzwurzelgemüse und Kartoffel-Specktaler	EUR	20,50
Lammhüfte in Kräuterpesto geschwenkt auf Steckrüben und hausgemachte Kressegnocchis	EUR	21,00
Zweierlei Filet von Rind und Schwein mit Rahmchampignons, buntem Gemüse und handgeschabten Spätzle	EUR	22,50
Filet vom Weideochsen im Speckmantel an Schwarzrieslingsoße dazu Mangoldgemüse mit Pinienkernen und Römischen Nocken	EUR	23,00
Zart rosa gebratener Hirschrücken unter einer Nusskruste an Hagebuttensoße mit Kohlrabigemüse und hausgemachte Schupfnudeln	EUR	26,00





Desserts

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Johannisbeersorbet	EUR	7,50
Horrheimer Eisgugelhupf mit Orangenragout	EUR	7,80
Cappuccinoparfait mit einem Schuss Amaretto und karamellisierten Pflaumen	EUR	8,00
Grand-Marnier-Parfait mit eingelegten Portweifeigen	EUR	8,50
Kleines Fasnachtsküchle mit Vanilleeis und Apfel-Calvados-Kaltschale	EUR	8,00
In Lemberger pochierte Williamsbirne mit Mandelsabayone und Mandarinenparfait	EUR	8,20
Cantuccinimousse im Schokoladenblatt mit tranchierten Zitrusfrüchten	EUR	8,50
Karamellisiertes Limettenparfait auf einem Carpaccio von Ananas und Kiwi	EUR	8,50
Limonencreme mit Johannisbeeren-Mandelküchle	EUR	8,50
Angebot freibleibend, je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel Zu allen Menüs servieren wir Baguettebrot.		





Büfett „Feld und Wiesen“

- ✓ Auswahl von gebratenem schwäbischen Gemüse mit Karotten, Fenchel, Rote Beete, Champignons, dazu reichen wir Quittensauce
- ✓ Kleine Laugenknödel auf einem Pilzragout
- ✓ Eingelegte Süßwasserfische mit Kräutern und jungem Gemüse
- ✓ Hausgeräucherte Maishähnchenbrust mit Minz-Schmand
- ✓ Salat Caprese mit Strauchtomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum
- ✓ Kleine Kartoffeltaler mit hausgeräuchertem Lachs und Honig-Senf-Soße
- ✓ „Unser“ Maultaschensalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln
- ✓ Gebratene Bauernentenbrust auf Wurzelgemüse
- ✓ Terrine vom Allgäuer Ziegenkäse
- ✓ Gebratene Lachsforelle im knusprigem Strudelteig
- ✓ Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
- ✓ Lauwarmer Salat von Bubaspitzle, Kürbis und Radisole mit Kaninchenfilet
- ✓ Bauernbrot, kleine Laugenbrötchen und Baguette



- ✓ Cremesüppchen vom Knollensellerie mit gerösteten Pinienkernen



- ✓ Feiner Kalbsschlegelbraten, frisch aus dem Ofenrohr mit Lembergersöße oder Rahmsauce und hausgemachten Spätzle



- ✓ Gratiniertes Zanderfilet auf Badische Art in Rieslingsoße
- ✓ mit buntem winterlichem Gemüse und Petersilienkartoffeln



- ✓ Cantuccinimousse mit Beerengrütze
- ✓ Crème brûlée
- ✓ Orangenparfait
- ✓ Tranchierte Früchte, Apfelküchle mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 60 Personen EUR 41,00

Preis pro Person ab 30 Personen EUR 42,00

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 „klassisch und extravagant“

- ✓ Entenleberparfait mit Apfelkonfit
- ✓ Garnelen mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Kräutern geschwenkt auf einem Rucolasalat
- ✓ Hausgeräucherter Victoriabarsch auf Wurzelgemüse mit Meerrettichsahne
- ✓ 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
- ✓ Zweierlei verschiedene Tapas
- ✓ Tranchen vom geräucherten Wildschweinfilet im Kräuterflädle
- ✓ Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressings
- ✓ Zweierlei Bruschetta , Ofenfrisches Baguettebrot und Bauernbrot
- ~~~~~
- ✓ Zucchini-Gorgonzolasüppchen
- ~~~~~
- ✓ Am Stück gebratenes Roastbeef mit Kräuterkruste oder
- ✓ Gebratene Bauernente gefüllt mit Semmeln und Backpfaumen
- ~~~~~
- ✓ Gebratenes Wolfsbarschfilet mit leichter Limettensoße
- ✓ Passende Beilagen dazu:
- ✓ Mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin, buntes Wintergemüse, Basmatireis
- ~~~~~
- ✓ Eierlikörmousse auf Schoko-Krem-Küchle
- ✓ Pochierte Williamsbirnen mit Mandelsabayone
- ✓ Mandarinen- und Schokoladenparfait mit eingelegten Pflaumen
- ✓ Tranchierte Früchte

Preis pro Person ab 60 Personen EUR 43,00

Preis pro Person ab 30 Personen EUR 45,00





Alternativen für Büfethauptgerichte

Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen als Alternative zu den Hautgängen:

✓ Grillte 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 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

Für zusätzliche Beilagen erlauben wir uns je nach Personenzahl ein Aufpreis zu berechnen.





Aperitif

Riesling-Sekt extra trocken
Weingärtner Horrheim-Gündelbach
Flasche 0,75 l EUR 28,00

Prosecco Extra Dry
Flasche 0,75 l EUR 24,00

Pfirsikuss Secco
Weingut Faigle, Horrheim
Flasche 0,75 l EUR 22,00

Champagner Veuve Clicquot brut
Flasche 0,75 l EUR 59,00

Oder wie wäre es mit einem prickelnden Sekt mit
Pfirsichlikör, Cassislikör
oder Holunderblütenlikör
jeweils je Glas Aufschlag EUR 0,50

Für Autofahrer und alle die es fruchtig mögen,
empfehlen wir unseren alkoholfreien Muntermacher:
Cocktail aus verschiedenen Fruchtsäften EUR 4,00

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 – Passend zum Empfang

Passend für den 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 4,00 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 lt. Beleg an Sie weiterberechnet.

Ganz unabhängig vom Kuchen erlauben wir uns für den Aufbau und die Betreuung des Kuchenbüfetts, 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 Biokäse 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 drei verschiedenen Käsesorten, Käsewürfel und frischem
Paprika sowie herzhafte Schinken-/Vesperplatte mit fein geschnittenem
Schwarzwälder Schinken, Italienischer Fenchelsalami und knackigen
Landjägern
Hierzu reichen wir Baguettebrot und knuspriges Bauernbrot
EUR 7,00 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

Kumpf Apfelsaft	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	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/dunkel	0,50 l	EUR	3,60
Schöffelhofer kristall/alkoholfrei	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 Kabinett 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	29,00
✓ Grauburgunder trocken Oberkircher Winzergenossenschaft e.G. Baden	0,75 l	EUR	25,00
✓ 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 Kabinett hbt. Weinbau Allmendinger, Horrheim	0,75 l	EUR	23,00
✓ 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 Spätlese trocken Weingut Notz, Hohenhaslach	0,75 l	EUR 28,00
✓ Lemberger trocken – im Holzfass gereift - Weingut Steinbachhof, Gündelbach	0,75 l	EUR 30,00
✓ Blauer Spätburgunder trocken Weingut Steinbachhof, Gündelbach	0,75 l	EUR 28,00
✓ Vision Rot ** Lemberger/Spätburgunder – Cuvée trocken Weingut Dautel, Bönningheim	0,75 l	EUR 28,00
✓ Lemberger „S“ trocken - im Holzfass gereift – Weingut Sonnenhof, Gündelbach	0,75 l	EUR 32,00

Rotweine - halbtrocken ausgebaut

✓ 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 Mittagsmenüs 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. Sollten Sie davon ausgehen, dass Ihre Feierlichkeit nicht innerhalb dieses Zeitrahmens statt findet, sprechen Sie uns an. Sicherlich finden wir auch hierfür eine Lösung.





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
- Internet per Mausclick
Bei uns benötigen Sie nur eine Netzwerk- oder WLAN-Karte an Ihrem Notebook und schon können Sie in Ihrem Hotelzimmer ganz einfach und zu geringen Nutzungsgebühren im Internet surfen. Kostenfrei für Sie!

➤ **Unsere Zimmerpreise wenn Sie bei uns Feiern (gültig für bis April 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 € 98,00

Zusatzbett für Erwachsene € 30,00

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

Babybett € 10,00

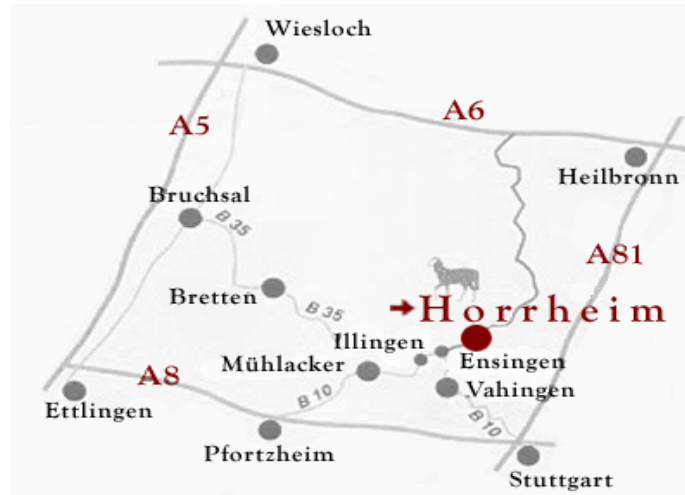
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren diese Preise ihre Gültigkeit.
Die genannten Übernachtungspreise verstehen sich inklusive Frühstücksbüfett

... 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 € 14,00 je Person



So finden Sie zu uns!



aus westlicher Richtung

auf der A5 bis Dreieck Karlsruhe, dort auf die A8 Richtung Stuttgart, weiter auf der A8 bis Ausfahrt Pforzheim Ost, weiter auf der B10 über Mühlacker nach Illingen, dort Richtung Heilbronn über Ensingen nach Horrheim

aus östlicher Richtung

auf der A8 bis Dreieck Leonberg, dort auf die A81 Richtung Heilbronn, weiter auf die A81 bis Ausfahrt Zuffenhausen/Vaihingen-Enz, weiter auf der B10 nach Vaihingen-Enz, an der Aral-Tankstelle rechts und immer Richtung Heilbronn, über Kleinglattbach nach Horrheim

aus westlicher Richtung

auf der A5 bis Ausfahrt Bruchsal, weiter auf der B35 über Bretten immer Richtung Stuttgart fahren, in Illingen immer Richtung Heilbronn, über Ensingen nach Horrheim

aus östlicher Richtung

auf der A81 bis Ausfahrt Pleidesheim, über Bietigheim, Sachsenheim, Sersheim nach Horrheim 11





Allgemeine Geschäftsbedingungen 1

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 2

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.

