



Menüvorschläge
Konfirmationen / Kommunionen 2012





Menü I

Unsere Festtagsuppe
mit Maultäschle, Markklößchen und Nudeln



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



Horrheimer Eisgugelhupf
mit Beerengrütze

Menüpreis EUR 30,00

Menü III

Blattsalate des Frühlings
in weißer Balsmivinaigrette
mit Tomatenwürfel und Oliven



Medaillons von Rind und Schwein
mit Lembergersoße
und Champignonrahmsoße, Wurzelgemüse
und handgeschabten Spätzle



Hausgemachtes Vanilleparfait
mit marinierten Erdbeeren

Menüpreis EUR 35,00

Menü II

Bunte Blattsalate des Frühlings
in einer Erdbeervinaigrette



Roastbeef mit einer Kräuterkruste
Kalbsjus
Speck-Bohnenröllchen
und Kartoffelgratin



Apfelküchle in Zimt & Zucker gewendet
mit Vanilleeis

Menüpreis EUR 33,00

Menü IV

Cremesuppe von der Strauchtomate
mit frittierter Ölräuke



Saftig gebratene Maishähnchenbrust
mit einer Kräuterkruste
Kalbsrahmsoße
buntem Gemüse und Kartoffelgratin



Zartbitter-Schokoladenmousse
mit frischen Früchten

Menüpreis EUR 30,50



Menü V

Mediterranes und schwäbisches Gemüse
gebraten und mariniert
mit gegrillten Riesengarnelen



Kohlrabischaumsüppchen
mit Laugencroûtons



Saltim bocca - Gebratenes Kalbsschnitzel
mit Salbei und Parmaschinken umwickelt
auf mediterranem Schwenkgemüse
und hausgemachten Kartoffelgnocchis



Tiramisu mit Mokkasoße
und Buttermilch-Erdbeereis

Menüpreis 4-Gang EUR 41,00
Menüpreis 3-Gang EUR 32,00

Menü VI

Spargel-Erdbeersalat
in weißer Balsamicovinaigrette
auf Rucola



Cremesuppe
vom Bruchsaler Stangenspargel



Medaillon vom Rind
mit Kräuter-Senfkruste
frischem Blattspinat
und Schupfnudeln



Erdbeer-Mousse im Schokoladenblatt
mit karamellisiertem Rhabarber

4-Gang EUR 43,50
3-Gang ohne Vorspeise EUR 35,50

Liebe Gäste,

Wie in jedem Jahr haben wir für Konfirmationen/Kommunionen einige preisvergünstigte Menüempfehlungen ausgearbeitet. Weitere Informationen rund ums Feiern im Hotel-Gasthof Lamm finden Sie in unserer Bankettmappe Frühjahr 2012.

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom Lamm