



PREISÜBERSICHT ÜBER DIE TAGUNGSPAUSCHALEN 2009

1-tägiges Seminar ohne Übernachtung
EUR 60,00 pro Person mit folgenden Leistungen

TAP A

- ✓ Vital-Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Butterbrezeln, Obstplatte, Obstkorb, Joghurt und Fruchtsäften
- ✓ Mittagessen in drei Gängen mit drei Hauptgerichten zur Wahl (Fisch, Fleisch und vegetarisch)
- ✓ Eine Genießer-Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Obstplatte, Obstkorb, Joghurt, hausgemachtem Kuchen und Fruchtsäften
- ✓ Standard-Tagungstechnik
- ✓ Raummiete für einen Tagungsraum
- ✓ Tagungsgetränke

1-tägiges Seminar ohne Übernachtung mit Abendessen
EUR 91,00 pro Person mit folgenden Leistungen

TAP B

- ✓ Eine Vital-Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Butterbrezeln, Obstplatte, Obstkorb und Fruchtsäften
- ✓ Mittagessen in drei Gängen mit drei Hauptgerichten zur Wahl (Fisch, Fleisch und vegetarisch) inklusive einem alkoholfreien Getränke
- ✓ Eine Genießer-Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Obstplatte, Obstkorb, hausgemachtem Kuchen und Fruchtsäften
- ✓ Standard-Tagungstechnik
- ✓ Raummiete für einen Tagungsraum
- ✓ Tagungsgetränke
- ✓ Abendessen in drei Gängen mit drei Hauptgerichten zur Wahl (Vorspeise, Fisch- Fleisch oder vegetarisches Gericht, Dessert)
oder bei Gruppengrößen ab 18 Personen:
- ✓ Kalt-warmes Vesperbüfett mit schwäbischen und mediterranen Akzenten
- ✓ Grillabend an den Horrheimer Seewaldseen
- ✓ Weinverkostung in der ‚Alten Weinkelter‘ mit einem kalt-warmen Vesperbüfett (Aufpreis)

Beispiele hierfür finden Sie auf den Folgeseiten

Bei kleinen Gruppen erlauben wir uns teilweise noch eine zusätzliche Raummiete zu berechnen.



Generelle Anmerkungen

Bei Gruppengrößen ab 15 Personen bieten wir das Mittagessen in Form eines Büfetts an – sofern Sie das wünschen. Sofern Sie eine kleine Gruppe sind und ein Büfett wünschen, sprechen Sie uns einfach kurz an.

GENERELLE INFORMATIONEN ZU TAGUNGEN IN UNSEREM HAUSE

Wir sind ein kleines feines Landhotel in Mitten des Winzerortes Horrheim. Der Hotel-Gasthof Lamm zeichnet sich aus durch ein angenehmes modernes und freundliches Ambiente sowie hellen und licht durchfluteten Tagungsräumen.

Unser junges Serviceteam sorgt mit Freundlichkeit und Flexibilität dafür, dass Sie sich rund um wohl fühlen und um nichts sorgen müssen.

Und...

die gesunde und kreative Frischeküche des Restaurants Lamm, trägt dazu bei, dass Sie sich rundum fit fühlen für Ihre Aufgaben.

Beispiele für Ihre Essenswahl...

Bei den Büfettvorschlägen bitten wir zu beachten, dass wir im Hotel-Gasthof Lamm eine Frischeküche pflegen. Die Vorschläge dienen dazu, Ihnen eine Vorstellung vom Speisenangebot im Rahmen Ihres Seminaraufenthaltes in unserem Hause zu geben. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es je nach Saison Änderungen geben kann, die sich jedoch auf die grundsätzliche Zusammenstellung nicht auswirken.

• **SCHWÄBISCH-MEDITERRANES VESPERBÜFETT FÜR 18-30 PERSONEN**

- ✓ Horrheimer Rindfleischsalat mit Paprika, Gurken und Tafelspitz
- ✓ Antipasti mit Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen, Oliven und getrockneten Tomaten
- ✓ Hausgebeizter Norweger Lachs mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Honig-Senfsoße
- ✓ Lauwarme Spinat-Käse-Quiche
- ✓ Hausgeräucherter Heilbutt mit Ingwerdipp
- ✓ Garnelen in Knoblauch, frischen Kräutern und Olivenöl eingelegt
- ✓ Gebratene Maishähnchenbrust auf asiatischer Würze
- ✓ Salat Caprese mit Strauchtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
- ✓ Strauchtomaten gefüllt mit Blattspinat, Pinienkernen, Knoblauch und Fetakäse im Ofen gebacken
- ✓ Ofenfrisches Baguettebrot und eine Auswahl von Ciabatta

Als warmes vegetarisches Hauptgericht als Beispiel:

- ✓ Gnocchipfanne mit Tomaten, Oliven, Zucchini und frischen Kräutern oder
- ✓ Tagliatelle oder Spaghetti in zweierlei Zubereitungsarten oder
- ✓ Kartoffel-Gemüseauflauf mit Grana Padano gratiniert

Als Dessert

- ✓ Cappuccinomousse mit hausgemachten Mirabellenkompott



• **GRILLABEND AN DEN HORRHEIMER SEEWALDSEEN**

- ✓ Unser Horrheimer Landfrauensalat mit Tomaten, Radieschen, Gurken, Schalotten und Fetakäse
- ✓ Mediterraner Gnocchisalat mit Zucchini, Tomaten, Oliven und frischen Kräutern
- ✓ Salat Caprese mit Strauchtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
- ✓ Knackiger Paprikasalat
- ✓ Tomatensalat
- ✓ Marktfrische Blattsalate und zweierlei Dressings
- ✓ Ofenfrisches Baguettebrot und eine Auswahl von Ciabatta
- ✓ Marinierte Lammsteaks mit Kräutern und Öl eingelegt
- ✓ Saftige Rindersteaks
- ✓ Dorade mit Tomaten, Kräutern und Oliven in der Folie gegart oder
- ✓ Gambas frisch auf dem Grill zubereitet
- ✓ Folienkartoffeln mit erfrischendem Kräuterquark

• **WEINVERKOSTUNG IN DER ‚ALTEN WEINKELTER‘ MIT EINEM KALT- WARMEN VESPERBÜFETT**

- ✓ Gegrilltes und eingelegtes schwäbische Gemüse mit Rote Beete, Butternüssen, Kürbis, Zucchini und Champignons
- ✓ Gepökelte Schweinebäckle auf Linsensalat
- ✓ Unser Horrheimer Maultaschensalat mit Gurken, Strauchtomaten, Radieschen und roten Zwiebeln
- ✓ Gefüllte Russische Eier auf Fleischsalat
- ✓ Hausgeräuchertes Victoriabarschfilet auf Rote-Beete-Carpaccio
- ✓ Gebratene Perlhuhnbrust in Honig-Zwetschgensoße mit Kürbisstückchen
- ✓ Marinierter Tafelspitz in Radieschen-Schnittlauchvinaigrette mit frisch gehobeltem Meerrettich
- ✓ Ofenfrisches Baguettebrot und Bauernbrot

Als warmes Hauptgericht

- ✓ Schwäbischer Sauerbraten mit Vichykarotten und handgeschabten Spätzle

Als Dessert

- ✓ Gebackene Apfelküchle im Weinteig gewendet in Zimt und Zucker dazu hausgemachte Vanillesoße oder
- ✓ Horrheimer Eisgugelhupf mit Zimtzwetschgen

Hierzu reichen wir Ihnen 6 verschiedene Weine der Region sowie einen Aperitif in der Kelterhalle, den Sie nutzen können für einen Rundgang durch das Weinmuseum in Horrheim

Für die Weine und den Aperitif erlauben wir uns einen Aufpreis von EUR 19,00 je Person zu TAP B und D zu berechnen.



- **ALS BAUSTEIN SOFERN SIE EINE OUTDOOR-AKTIVITÄT PLANEN**

PICKNICK IN DEN WEINBERGEN (RUSTIKALE VARIANTE)

- ✓ Käsewürfel mit Weintrauben und frischer Paprika
- ✓ Herzhafte Landjäger mit Bauernbrot
- ✓ Marmorkuchen aus dem Gugelhupf
- ✓ Hausgemachte Hörnchen mit Schinken-Käse oder Spinat-Feta-Füllung oder
- ✓ Horrheimer Lauchkuchen „nach Omas Rezeptur“

SNACK FÜR STÄRKUNG BEI OUTDOOR-TRAININGS

- ✓ Frisches Obst vom Obstkorb
- ✓ Knackige Gemüsesticks mit erfrischenden Dips
- ✓ Käsewürfel mit Weintrauben und frischer Paprika
- ✓ Herzhafte Landjäger mit Bauernbrot
- ✓ Frisch gebackene Schokoladencroissant und Nussschnecken

Aufpreis für den Snack bei allen Tagungsarrangements EUR 8,00 je Person bei Wegfall der Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Rufen Sie uns einfach kurz an!