



LAMM HORRHEIM

Bankettmappe



Liebe Gäste, bereits seit 1994
verwöhnen wir unsere Gäste mit
einer Frischeküche und einem
Service mit Herz und
Qualitätsstandards. Unsere
Räumlichkeiten sind behaglich
modern mit zeitgemäßer
Einrichtung – viele Stammgäste,
wie auch große und kleine Firmen
vertrauen uns seit vielen Jahren.
Wir werden auch Sie begeistern!
Sabine Bramm mit dem gesamten
Lamm-Team



Unser Haus verfügt über drei Veranstaltungsräume, sowie ein A-la-carte-Restaurant und unserem „Wintergarten“. Die Veranstaltungsräume lassen sich durch ein mobiles Trennwandsystem miteinander verbinden. Alle Veranstaltungsräume sind lichtdurchflutet, klimatisiert und verfügen über eine Beschallungsanlage und einer steuerbaren Beleuchtung.

Für kleinere Veranstaltungen steht unser lichtdurchfluteter Wintergarten mit angrenzender Sommerterrasse und malerischem Blick auf die St. Clemens Kirche zur Verfügung.

In unserer Küche werden frische und regionale Zutaten verwendet.

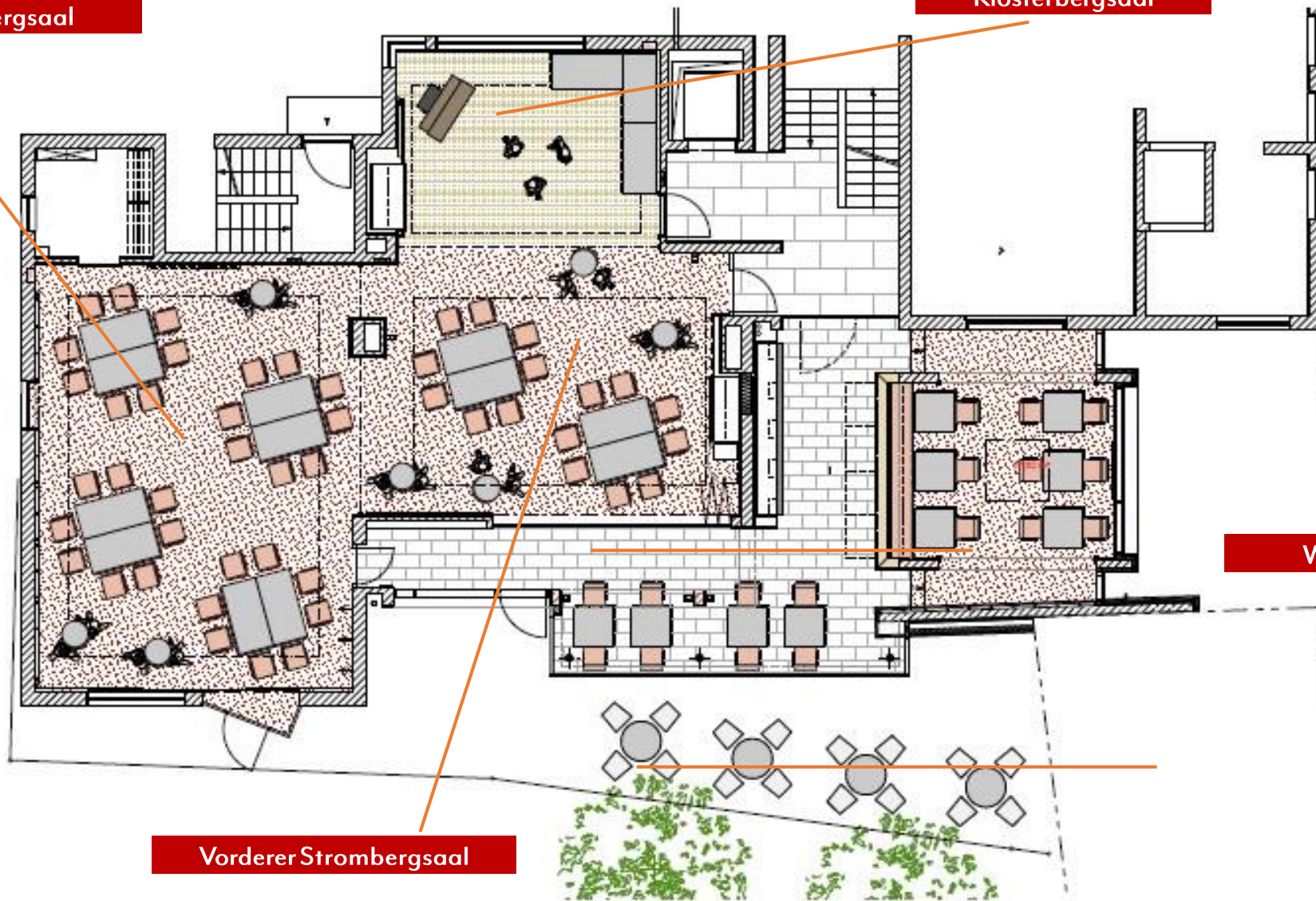
Stöbern Sie doch mal durch unsere Menü- und Buffett Vorschläge.

Gerne stellen wir auch ein Menü ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammen.



Hinterer Strombergsaal

Klosterbergsaal

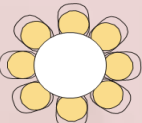
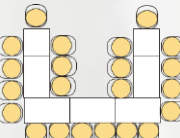

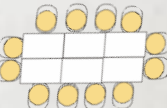


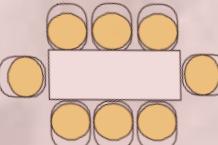
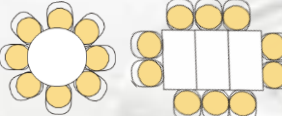
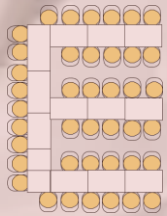
Vorderer Strombergsaal

Wintergarten

Terrasse

Bestuhlungsmöglichkeiten unserer Veranstaltungsräume

	Vorderer Stromberg	Hinterer Stromberg	Klosterberg	Vorderer & Hinterer Stromberg	Vorderer Stromberg & Klosterberg	ALLE Räume
Runde Tische						
	24	40	16	68	40	80
U-Form						
	22	36	12	36	40	70
V-Form						
	32	30	12	34	30	74
Blocktafel/n						
	18	32	12	32	30	62

	Vorderer Stromberg	Hinterer Stromberg	Klosterberg	Vorderer & Hinterer Stromberg	Vorderer Stromberg & Klosterberg	ALLE Räume
Schmale Tafeln						
	24	40	16	68	40	80
Kombination						
	22	36	12	36	40	70
E-Form						
	32	30	12	34	30	74



Wir haben für jeden Anlass und Saison die passende Tischdekoration für Sie – hier arbeiten wir mit regionalen Floristen zusammen

Der Aperitif als Get-together – wir haben das passende Angebot für Sie

Aperitif-Angebot 1

Erfrischende Erdbeer-Cocktail mit Prosecco / Erdbeerlikör / Soda
oder Limetten-Minze-Cocktail mit Prosecco

Aperitif-Angebot 2

Erfrischender Horrheimer Winzer-Sekt sowie
Orangensaft / alkoholfreier Winzer-Traubensecco
kleine Kimmichplätzchen / Blätterteiggebäck

Aperitif-Angebot 3

Horrheimer Winzersekt / Bowle der Saison / Mineralwasser / Bier vom Fass / Mineralwasser / zweierlei Bruschetta (je ein Stück je Person)

Aperitif-Angebot 4

Hugo / Aperol Spritz / Horrheimer Winzersekt / Mineralwasser / Bier vom Fass / Säfte / Campari / dreierlei verschiedene erlesene Snacks

Der Aperitif ist gültig für maximal eine Stunde oder bis Platz genommen wird.



Stehempfang mit kleinen Snacks

auf Platten serviert

Backpflaumen mit Speck umwickelt

Tomaten-Bruschetta

Oliven-Bruschetta

Kleine Schinkencroissants oder alternatives Blätterteiggebäck

Quiche Lorraine oder Lachs-Quiche

im Glas serviert

Garnelen mit Oliven / Tomaten / Öl / frische Kräuter

Tatar von der Räucherforelle

Mediterraner CousCousSalat

Tomatenmousse mit Garnele

Spargelmousse mit geräuchertem Lachs

Strauchtomaten mit Mozzarellakugeln / Olivenöl / frischen Kräuter

auf Tellern serviert

Gebeizter Wildlachs auf geröstetem Tramezzino

Forellenfilet / Pumpernickel / Merrettichschmand

Garnele im Knusperteig



Frühling 1

Variation von Wildkräutern und Blattsalaten

knusprig gebackener Parmaschinken



Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta

buntes Frühlingsgemüse

Kartoffelgratin



Mousse von der weißen Callebaut-Schokolade

Schokotarte / marinierte Erdbeeren

Frühling 2

Gebratenes Wolfsbarschfilet / Spargel / Rucola



Schaumsuppe von Gartenkräutern



Filet vom Ochse mit Kräutern und Pommerysenf

gefüllt / Schalottensoße / Frühlingsgemüse /

handgerollte Schupfnudeln



Tiramisu mit frischen Erdbeeren

Cantuccini-Eiscreme

Frühling 3

Zweierlei vom Lachs (Roulade /
lauwarm geräuchert) / Dip / Bio-Blättle



Spargelcremesuppe / Rucola-
Cashewkern-Pesto



Kalbsrücken / Zwiebelhaube

glasierte Fingermöhren / hausgemachte Gnocchi



Cappuccino-Parfait / Erdbeersorbet
Amaretto-Sabayone



Konfi 1

Unsere Festtagssuppe mit
Maultäschle / Flädle / Gemüsestreifen



Jungschweinfilet im Speckmantel
Kräuter-Rahmsoße
buntes Frühlingsgemüse
handgeschabte Spätzle / Kroketten



Horrheimer Eisgugelhupf
marinierte Erdbeeren / Schokoladensoße

Konfi 2

Blattsalate des Frühlings / Erdbeer-Rhabarber-
Vinaigrette



Steak vom Rinderrücken / Senf-Kräuterkruste
buntes Frühlingsgemüse / Kartoffelgratin



Creme Brûlée / marinierte Beeren



Konfi 3

Schaumsuppe von Kresse /
Tomatenwürfel



Bunte Frühlingsсалate



Maispouardenbrust gefüllt mit
Bärlauch und Frischkäse
Spargel-Karottengemüse /
Kräutergnocchi



Karamellisiertes Limettenparfait
frische Beeren

Sommer 1

Melonensalat / Minze / Basilikum
Schafskäse / geröstete Pinienkerne



Picatta Milanese / frischer Basilikum
Tagliatelle / Tomatensugo
Grana Padano



Crema Katalana / karamellierte
Pfirsichspalten



Sommer 2

Geräucherter Heilbutt
bunter Sprossensalat / Wasabi-Croûtons



Zitronengrasschaumsuppe / gebackener
Garnele / geröstetes Brot



Lachsfilet im Sesammantel / Blattspinat Kräuter-
Risotto / Curry-Mango- Schaum



Pina Colada Parfait / weißer Raffaelokuchen /
Ananasragout

Sommer 3

Jakobsmuscheln (2x) auf Rote Bete Carpaccio /
Kräutersalat / Walnussdressing



Kokos-Chilisuppe mit Kokosespuma



Knusprig gebratene Perlhuhnbrust / Kerbeljus
Zucchini / Kartoffelgratin



Pfirsich Melba „nach unserer Art“
Weinbergpfirsich / Himbeersorbet
Schokoladenmousse

Herbst / Winter 1

Feldsalat / gebratene Austernpilze / Bacon



Maronencremesuppe



Geschmorte Ochsenbacke / Burgundersoße

Wirsinggemüse / Kartoffel-Sellerie-Püree



Apfelkühle in Zimt und Zucker

Tonkabohneneis



Herbst / Winter 2

Gratinierter Ziegenfrischkäse / Rote Beete

Carpaccio / Apfel-Vinaigrette



Gebratener Wildschweinerücken

Wacholderrahmsauce

Buntes Herbstgemüse / Haselnuss- Spätzle



Crème Brûlée

Glühweinsorbet / Zwetschgenragout

Herbst / Winter 3

Orange / Avocado / Lachs
/Pesto



Rote Beete Boullion / Walnuss-Maultäschle



Rosa gebratene Rehkeule / gebratene
Waldpilze / Brokkolicreme /
Serviettenknödel



Mousse von Valrhona Zartbitter-Schokolade
Rotweibirne

Weitere Vorspeisen zur Wahl

Frühlingsempfehlung

- Ziegenkäse / Parmaschinken / Rosmarin / Salate und Kräuter des Frühlings
- Variation von Wildkräutern und Blattsalaten / knusprig gebackener Parmaschinken
- Bio-Blattsalate / Kräutersalate / Kresse / geräucherte Perlhuhn
- Roulade von Spargel und Rucola / Schwarzwälder Bauernschinken mariniertes Spargel / kaltgestockter Spargelsaft / Wildkräutersalat geröstetes Nussbrot
- Avocado / Spargel / geräucherter Lachs / Pesto

Sommerempfehlung

- Zweierlei Bruschetta / Bio-Blättle
- Gratiniertes Ziegenfrischkäse / Rote Bete Carpaccio / Pinienkerne / Salate und Kräuter des Frühlings
- Bunte Blattsalate / getrocknete Tomaten / Feta
- Variation von sommerlichen Blattsalaten / Pfifferlinge / Aprikosen
- Melonensalat / Minze / Basilikum / Schafskäse / geröstete Pinienkerne
- Räucherlachs / Avocado / grüner Spargel / Pesto

Unter Vorbehalt der saisonalen Verfügbarkeit. Bitte berücksichtigen Sie ferner, dass die Wahl eines einheitlichen Menüs notwendig ist. Für Vegetarier und Kinder können alternative Speisen gewählt werden. Alternativ auch gerne ein Büfett.

Unser Menü-Klassiker des Frühlings

Pflücksalate des Frühlings
weiße Balsamicovinaigrette
Tomatenwürfel / Oliven



Maispoulardenbrust / Spinat / Ricotta
Zuckerschoten-Karottengemüse /
Bärlauch-Serviettenknödel



Mousse von der Vollmilchschokolade /
marinierte Erdbeeren



Weitere Vorspeisen zur Wahl

Herbstempfehlung

- Parfait von der Gänseleber / Quitten / Pistazienöl
- Marinierter Kürbis / Wildkräutersalat / geröstetes Nussbrot
- Feldsalat / karamellisierten Birnenspalten / Bacon-Chips / Walnüssen
- Gratiniertes Ziegenfrischkäse / Rote Beete Carpaccio / Apfel-Vinaigrette
- Kürbis-Carpaccio / Maishähnchen / Bio-Blättle

Fisch und Meeresfrüchte Empfehlung

- Geräucherte Forellenfilets / Meerrettichcreme / Rote Bete / Zupfsalat
- Geräuchertes Saiblingsfilet / Apfel / Gurke / Bio-Blattsalate
- Gebratene Jakobsmuscheln / Sesam / glasierter Spargel / Basilikumschaum
- Duett vom Schottischen Wildlachs / Bio-Blättle
- Bunte Kräuter- und Blattsalate / Gambas im Kartoffelmantel
- Gebratenes Wolfsbarschfilet / Avocado / Pfirsiche
- Jakobsmuscheln (2x) / Rote Beete Carpaccio / Kräutersalate / Walnussdressing



Weitere Suppen zur Wahl

Frühlingsempfehlungen:

- Schaumsuppe von der Jungerbse
- Cremesuppe vom Löchgauer Spargel
- Cremesuppe vom Thai-Curry
- Schaumsuppe von der Kresse
- Rinderkraftbrühe/ Flädle/ Maultäschle und Markklösse
- Schaumsuppe von Zuckererbse/ Krebschwänze
- Schaumsuppe von gelber Paprika/ gedörnte Cherrytomaten/ Rucola-Cashewkern-Pesto
- Cremesuppe vom Landgockel

Sommerempfehlung:

- Klare Tomatenconsommée / Basilikum-Quark-Klößchen
- Rahmsuppe von der Petersilienwurzel / Rote-Beete-Schmand
- Schaumsuppe vom jungen Blattspinat / gebratene Riesengarnele
- Schaumsuppe von Pfifferlingen / Schnittlauch-Creme fraîche
- Kokos-Chilisuppe mit Kokospuma
- Kräuterschaumsuppe mit Tomatenjulienne
- Schaumsuppe von der Brunnenkresse
- Geräucherte rote Paprikaschaumsuppe / Quark-Kräuter-Nocken
- Rinderkraftbrühe / Gemüsestreifen / Maultäschle

Unser Menü-Klassiker des Sommers

Räucherlachs / Avocado / grüner Spargel / Pesto



Kalbsrücken / Kräuter-Senfkruste

Portweinjus / buntes Sommergemüse

Römische Nocken



Karamellisiertes Limettenparfait / marinierte Beeren

Weitere Suppen zur Wahl

Herbst- und Winterempfehlungen:

- Festtagssuppe mit Flädle/ Maultaschen/ Markklössle
- Rosenkohlschaumsuppe mit geröstetem Speck/ Kracherle
- Cremesuppe von Muskatkürbis / Krokant / Kernöl
- Cremesuppe von Waldpilzen / Kräutercroûtons
- Schaumsuppe von der Petersilienwurzel / Rote-Bete-Creme fraîche / Croûtons
- Maronencremesuppe
- Linsen-Cappuccino / Knusperschinken -Topping
- Möhren-Ingwer-Schaumsuppe
- Petersilienwurzelschaumsuppe
- Schwarzwurzelschaumsuppe / Trüffelnocken
- Möhren-Ingwerschaumsuppe / Zitronengras / Kokos-Espuma
- Zitronengrasschaumsuppe / gebackene Garnele geröstetes Brot
- Kürbis-Apfel-Suppe / Nussbrösel

Unser Menü-Klassiker des Herbstes

Bunte herbstliche Blattsalate mit Bio-Blättle
Feldsalat / Bacon / gebratene Pilze



Cremesuppe vom Muskatkürbis / geröstete
Kürbiskerne / Kernöl



Ochsenbacke / Kalbsmedaillon
Rosmarinjus / glasiertes Gemüse
Kartoffel-Kräuter-Roulade



Mousse von der Chai-Latte
CoxOrange in Calvados

Weitere Hauptspeisen zur Wahl

Geflügel:

- Maispouardenbrust gefüllt mit Frischkäse / Pinienkernen / Gnocchis/ Sherrysauce
- Knusprig gebratene Perlhuhnbrust / Kerbeljus / Zucchini / Kartoffelgratin
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust / Rhabarber-Ananassoße / buntes Gemüse / Polenta
- Maispouardenbrust / Soja Brokkoli / Kartoffelcreme & Pralinen / Sherrysauce
- Maispouardenbrust / gefüllt mit Spinat und Ricotta / Zuckerschoten-Karottengemüse/ Bärlauch-Serviettenknödel
- Knusperschnitzel von der Freilandpute/ Zitrone / Bio-Blättle / Kartoffelsalat
- Geräucherte Entenbrust / Duftreis / Thai-Mango-Chutney / Sesam

Fisch:

- Lachsfilet im Sesammantel / Pak Choi/ gebratener Reis/ Curry-Mango-Schaum
- Schottischer Wildlachs auf Fenchel-Risotto
- Gegrillter Schwertfisch / Schalotten-Vinaigrette / Spargel
Parmesangnocchi

Wild / Lamm:

- Lammnuss –zart rosa gebraten / Thymianjus / mediterranes Gemüse / Parmesan-Gnocchi
- Gebratene Rehkeule / Pfifferlinge in Rahm / Erbsencreme / Brezel-Knödel

Vegetarisch:

- Gratiniertes Ziegenkäse / Zucchini-Karotten-Puffer / Tomatenmarmelade / Pinienkerne
- Gemüse Tarte von Karotte / Zucchini / Sellerie / Tomatenkompott / Ziegenfrischkäsesauce / Kräutersalat
- Auberginenlasagne / Tomaten / hausgemachte Gnocchi



Weitere Hauptspeisen zur Wahl

Rind:

- Glasierter Krustenbraten vom Hohenloher Kalb / buntes Gemüse / geschabte Spätzle
- Filet vom Weideochsen / Pommerysenfkruste / Riojajus / Schnippelbohnen / Thymiankartoffeln
- Rosa gebratener Kalbsrücken / Senf-Zwiebel-Haube/ Finger-Möhrchen / Polenta
- Ochsenbacke / Kalbsmedaillon / Rosmarinjus / glasiertes Gemüse / Kartoffel-Bärlauch-Roulade
- Hohenloher Rinderfilet mit Kräuter und Pommerysenf gefüllt/ Schalottensoße/ Zuckerschotengemüse/ Schupfnudeln
- Medaillons von Rind und Schwein / zweierlei Soßen / buntes Gemüse / geschabte Spätzle
- Medaillon vom Kalb / frischer Basilikum / Spargel / Zuckerschoten / Römische Nocken
- Zwiebelrostbraten Deluxe / Rinderfilet / Maultasche / 3erlei Zwiebeln / Kräuterspätzle / Lembergerjus
- Picatta Milanese/ frischer Basilikum/ Tagliatelle/ Tomatensugo/ Grana Padano
- Schmorbraten von heimischen Rind/ zweierlei Soßen/ buntes Gemüse/ handgeschabte Spätzle
- Rinderroulade/ Kartoffelstroh/ Gemüsemaultäschle/ Pilzragout

Schwein:

- Schweinefilet / Rucolapesto / buntes Gemüse / hausgemachte Spinatnudeln
- Medaillons vom Schwein / Champignonrahm / buntes Gemüse geschabte Spätzle

Unser Menü-Klassiker des Winters

Mit Tannennadeln geräucherter Schottischer Wildlachs / zweierlei Dips / Bio-Blättle



Filet vom Weideochsen / Pommerysenfkruste
Lembergerjus / winterliche Gemüsevariaton /
Parmesangnocchi



Glühweinsorbet / Mousse von der
Valrhona-Schokolade

Weitere Desserts zur Wahl

Frühlings- und Sommerdesserts

- Mascarponecreme/ karamellierte Pfirsichspalten
- Holunderblüteneis mit Limettencreme und Proseccogeelee
- Erdbeerparfait / Schokolade / karamellierter Rhabarber
- Erdbeersorbet und Mascarpone-Vanillecreme / Mandelbisquit / Rhabarberkompott
- Karamellisiertes Limettenparfait / Carpaccio Ananas / Kiwi
- Pfirsichsorbet und Mascarpone-Vanillecreme / Mandelbisquit / glasierte Pfirsiche
- Erfrischendes von der Melone / Wassermelonensorbet / Melonen-Minzsalat
- Bananen-Schokoladen-Parfait / eingelegte Kirschen / Hippe
- Heiße Liebe / Vanilleeis / Sahne / heiße Himbeeren
- Himbeermousse/ Schokoladentarte/ Sorbet
- Limetten-Joghurtmousse / Pistazieneis/ marinierte Beeren

Herbst- und Winter-Desserts

- Zimt-Zwetschgenparfait / Rotweinzwetschgen / karamellierte Nüsse
- Tarte Tatin von heimischen Äpfeln / Bourbon-Vanilleeis
- Panna Cotta / Zimtzwetschgen / kleiner Schokokuchen
- Mousse von der Chai-Latte/ Glühweinkirschen
- Horrheimer Eisgugelhupf/ lauwarmer Beerengrütze
- Mascarponecreme / eingelegte Kirschen / Schokoladensorbet
- Mandel-Tarte / Quittenkompott/ Quittensorbet
- Mousse von der Vollmilchschokolade/ Baileys-Schaum / Williams-Christ-Birne
- Apfelküchle in Zimt und Zucker/Tonkabohneneis
- Mojoto-Creme / Limettensorbet / Ananas



Frühlingsbüffet

Flying Büfett vorweg zum Aperitif
Tomaten-Tarte mit frischem Basilikum
Lachstatar mit Limettencreme

Vorspeisen

Aprikosen gefüllt mit angemachtem Ricotta / Pesto (ab ca. Mitte Juni)
Panna Cotta von grünem und weißem Spargel / Garnelen
Roastbeef-Salat / Thai-Gemüse
Mousse von Räucherfischen / karamellierte Apfel / Salat
Salat von Rote Beete / angemachter Ziegenkäse / Orangen-Ahornsirup-
Marinade
Salat von Thunfisch mit Oliven / Kenia-Bohnen / weißem Balsamico
Burrata –(italienischer Käse) auf Ratatouille / Pesto
Auswahl an Rohkostsalaten / Blattsalate mit zweierlei Broten

Hauptgänge

(Wahl eines Gerichtes) oder in Form eines Büfetts als Auswahl
Roastbeef auf Spargel-Bohnen-Gemüse / Thymiankartoffeln
oder
Geräucherte Entenbrust / Wan-Tan-Blätter / Thai-Mango / Sesam
oder
Schottischer Wildlachs auf Spargel-Risotto

Desserts

Schokoladenmousse
Weisse Kaffee-Panna-Cotta / frische Beeren
Erdbeerparfait / Valrhona-Schokolade



Sommer Buffett „Feld und Wiesen“

Vorspeise:

Gebrautes schwäbisches Gemüse / Karotten / Fenchel Rote

Beete / Paprika

gefülltes Gemüse / Champignons / Kirschtomaten

Kräutermousse / Pesto

Spinat-Lachs-Roulade / geräucherter Wildlachs / Kartoffel-Blinis / Dip

Ziegenkäse im Schwarzwälder Speckmantel / Zucchinimantel

Gefüllte Maishähnchenbrust / Spinat-Salat

Unser schwäbischer Maultaschensalat mit Tomaten / Gurken /

Schalotten

Schwäbischer Waldpilzsalat mit Kräuter / Streifen von getrockneten

Tomaten und Lauch

Gegrilltes Bauernbrot mit Tomaten-Duxelles und frischem Basilikum

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate / Hausdressing /

Balsamicodressing / liebevoll sortierte Brotauswahl

Hauptgang (am Platz serviert)

Steak vom Rinderrücken / Kräuterkruste / Schalottensoße

Romanesco / Kartoffel-Kräuterroulade

Dessert:

Weißes oder dunkles Schokoladenmousse / Beerengrütze

Himbeerparfait / Auswahl an Sorbets / tranchierte Früchte



Winter / Herbst Buffett „schwäbisch-mediterran“

Vorspeise:

Gegrillter Zander / Kürbisragout / Bio Blättle / Apfel- Quitten-Confit
Garnelen / Tomaten / Oliven / Zucchini in Olivenöl und Kräutern eingelegt
Ziegenkäsetaler / Kartoffel-Blinis / Feigensalsa
Antipasti / Zucchini / Auberginen / Paprika / Champignons / Oliven /
gefülltes Gemüse
Tranchen von der Maishähnchenbrust gefüllt mit Backpflaumen / Speck /
Wirsinggemüse
Wildschweinschinken / Feldsalat / karamellisierte Kürbiskerne Kleine
Spinat-Laugenknödel mit Pilzen in Rahm
Zweierlei Bruschetta / Olive / Tomate
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressings
liebervoll sortierte Brotauswahl
Kürbiscremesüppchen mit Steirischem Kürbiskernöl

Hauptgang:

Geschmorte Ochsenbacke / Lembergerjus / herbstliches Gemüse /
geschabte Spätzle *oder*
Rosa gebratene Bauernentenbrust mit Honig glasiert / Apfelrotkraut /
Kartoffelklöße *oder*
Roastbeef am Stück gebraten / Schalottenjus / Schnippelbohnen /
Polenta

Dessertvariationen:

Kleine Schwarzwaldbecher
Tiramisu / Zwetschgenröster
Tonkabohnenparfait / Gewürzorange mit Physalis
Tranchierte Früchte



Grill Buffett

Salat Buffett

Couscous Salat mit gebackenen Feta-Ecken

Salat Caprese Stauch-Tomaten und Büffelmozzarella, Basilikum und Pesto

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Zucchini und frischen Kräutern

Bulgur-Salat mit frischen Kräutern, Tomaten und Lauchzwiebeln

Hausdressing/ Frenchdressing

Hierzu reichen wir Ihnen eine Brotauswahl

Fleischauswahl frisch vom Grill

Kleine Rindersteaks

Hähnchen-Spieße fruchtig mariniert

Halloumi-Gemüse-Spieße

Rote Würste

Beilagen vom Grill

Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Grillgemüse

Kleine Maiskolben

Dessertvariation

Hochzeitstorte

Zweierlei Sorbet



Flying-Büfett

Vorspeise:

Zweierlei Bruschetta Tomate-Basilikum / Olive
Melonenkugeln / Schwarzwälder Schinken
Mousse
Gebackene Garnele / Avocado-Pinienkern-
Salsa
Gemüsecremesuppe / Crème Fraîche

Hauptgang:

Ziegenkäse-Tomaten-Tarte / Kräuterdip /
Rucola
Gebratener Lachs / bunter Couscous-Salat
Maispurlade / Polenta-Taler / Gemüsestroh
Ochsenbäckle / Lembergersößle /
Kartoffelcreme

Dessert:

Weißer Kaffee-Panna Cotta frische Beeren
Vanille-Parfait / Mirabellen
Sorbet-Auswahl






Mitternachtsimbiss I

Käseplatte mit einer feinen Auswahl an Biokäsen aus dem Allgäu (mind. fünf verschiedene Sorten)

Hierzu reichen wir Brotauswahl mit Walnuss-/Bauernbrot, knackiges Gemüse in Form von Fingersticks und Trauben

Mitternachtsimbiss II

Käseauswahl mit sechs verschiedenen Käsesorten (zwei Biokäsesorten aus dem Allgäu, Französischer Käse und Klassiker), Walnüssen und Paprika. Herzhaftes mit feingeschnittenem Schwarzwälder Schinken, Serranoschinken, Ringelwurst und Landjäger. Hierzu reichen wir sauer eingelegtes Gemüse, sowie Baguette, Walnussbrot und knuspriges Bauernbrot



**Planen Sie das Eine ganz große
Fest?**

Fragen Sie nach unserer Hochzeitsmappe damit Sie heute schon anfragen können zu planen, wie der schönste Tag in Ihrem Leben ablaufen soll.



LAMM HORRHEIM

Hotel-Gasthof Lamm Betriebsgesellschaft GmbH, GF: Sabine Bramm,
Klosterbergstr. 45 | 71665 Vaihingen/Enz
Tel. 07042 83220 Fax. 07042 8322-50
Email: info@hotel-lamm-horrheim.de www.hotel-lamm-horrheim.de