

Unsere Büfettvorschläge

Lieber Gast!

Haben Sie unseren ganz besonderen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus und Ihr Vertrauen in unsere Leistungen.

Unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier:

Flairsalon mit runden Tischen: bis 55 Personen

Gewölbekeller aus dem 13. Jahrhundert: bis 60 Personen

Für den Ablauf Ihrer Feier haben Sie Interesse an unseren BÜFETT VORSCHLÄGEN, die Sie auf den nächsten Seiten finden werden. Diese Vorschläge sind Anregungen, zusammengestellt unter Gesichtspunkten aus der modernen sowie aus der schwäbischen Küche und auch die ein oder andere ganz spezielle Idee unseres Hauses.

Maßgeblich für uns sind und bleiben aber Ihre Vorstellungen, Wünsche und Neigungen bezüglich Ihrer Veranstaltung. Daher stehen wir Ihnen gern jederzeit unter **Telefon 07181 45061** für die Terminvereinbarung einer individuellen Menüabsprache zur Verfügung.

HOTEL RESTAURANT LAMM HEBSACK

Markus und Sylvia Polinski mit Team

Im Januar 2018

Alle anderen Preise verlieren dadurch Ihre Gültigkeit.

**Unsere Vorschläge für ein kalt- warmes Büfett in unserem
historischen Keller aus dem 13.Jahrhundert
oder im Flairsalon**

SCHWÄBISCHES BÜFETT

Carpaccio vom Kalbstafelspitz
mit Radieschen- Schnittlauchvinaigrette
Winzerterrine mit Sauerrahm
Wurstknöpfe in der Brühe
Verschiedene Rohkostsalate und grüner Salat

Kräuterschweinehals
Kalbshaxenfleisch mit Trollingersauce
hausgemachten Spätzle
und Kartoffelsalat

Schwäbische Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne

32,00 € pro Person

FEINSCHMECKER BÜFETT

Rucolasalat mit Parmesan
Südländischer Garnelencocktail im Glas
Hausgebeizter Lachs und Räucherlachs mit Honigsenfauce
und Sahnemeerrettich
Avocadomousse auf asiatischem Gemüsesalat im Glas
Rahmsuppe saisonal ausgewählt
Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette und Büffelmozzarella

Roastbeef mit Trüffelbearnaise
Maispouardenbrust mit Portweinsauce
Rosmarinkartoffeln und Limonenrahmnudeln

Profiteroles von dunkler Schokolade
Panna Cotta
Sorbet nach Wahl im Glas
Zweierlei Fruchtsaucen
Frischer Fruchtsalat

Käsebrett mit Trauben, Feigensenf und Brotauswahl

42,00 € pro Person

UNSER RUNDUM-VERWÖHNBÜFETT

Ab 20 Personen

Wir servieren eine Kraftbrühe oder eine Rahmsuppe Ihrer Wahl nach Saison

Vom Büfett:

Verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit zweierlei Dressing und Partybrötchen

Zwei Fleischgerichte Ihrer Wahl vom Büfett:

Schweinelende am Stück mit Champignonrahm
oder Kalbshaxenfleisch mit Bratenjus
oder Roastbeef mit Steinpilzsauce
oder Putenschnitzel mit Kräuterrahmsauce
Gemüse und Beilagen Ihrer Wahl

Vom Büfett:

Profiteroles, Leichte Quarkmousse, zweierlei Fruchtsaucen, frischer Fruchtsalat, Sorbet im Glas
Käsebrett mit Brotauswahl

GETRÄNKE INKLUSIV:

Hebsacker Weine „Sturmperle“ rot und weiß u.ä.
Weizen, Pils
Mineralwasser, Cola, Fanta, Spezi,
Orangen- oder Apfelsaftschorle

56,00 € pro Person

(Bestellte Getränke nach 01:00 Uhr werden extra berechnet)

Menükarten sind inklusive.

Standarddekoration mit Frischblumensträußen ist kostenfrei.

Wir berechnen ab 1.00 Uhr einen Nachtzuschlag pro Person Servicepersonal und Stunde von 30,00 Euro.

Dem Hotel Lamm Hebsack steht frei, wieviel Personal für die jeweilige Veranstaltung benötigt wird.

Wir bitten um Verständnis, dass wir Ihre Feierlichkeiten bis maximal 3.00 Uhr durchführen können.