



## 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 2021

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**

Winzerterrine mit Sauerrahm  
Maultaschen in der Brühe  
Verschiedene Rohkostsalate, grüner Salat und Kartoffelsalat

Kräuterschweinehals  
Kalbshaxenfleisch mit Trollingersauce  
hausgemachten Spätzle  
Kroketten

Schwäbische Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne

35,00 € 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  
Perlhuhnbrust mit Portweinsauce  
Rosmarinkartoffeln, Limonenrahmnudeln  
und glasiertes Gemüse

Tiramisu im Glas  
Panna Cotta  
Sorbet nach Wahl im Glas  
Zweierlei Fruchtsaucen  
Frischer Fruchtsalat

Käsebrett mit Trauben, Feigensenf und Partybrötchen

48,00 € 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 Maispoulardenbrust  
mit Kräuterrahmsauce  
Gemüse und Beilagen Ihrer Wahl

### Vom Büfett:

Tiramisu im Glas, 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.