

Unser Büfettvorschlag

HERZLICHEN DANK für das Interesse an unserem Haus und Vertrauen in unsere Leistungen! Für das Gelingen Ihrer Feier ist eine gute Vorbereitung selbstverständlich. Ihre Wünsche und Vorstellungen möchten wir mit unseren Möglichkeiten und Erfahrungen in Einklang bringen und Ihnen ganz besondere und zauberhafte Stunden bei uns bereiten.

Unser Büfettvorschlag – zusammengestellt durch umfangreiche Fachkenntnisse und Kreationen aus der modernen sowie schwäbischen Küche.

Machen Sie Ihre Feier unvergesslich – bei uns im Lamm in Hebsack!

Räumlichkeiten



Festsaal mit runden Tischen
Bis zu 50 Personen



Historischer Gewölbekeller
Bis zu 50 Personen

Maßgeblich für uns sind Ihre Vorstellungen und Wünsche bezüglich Ihrer Veranstaltung. Daher stehen wir Ihnen unter der **Telefonnummer 07181-45061** oder per E-Mail unter **info@lamm-hebsack.de** für die Terminvereinbarung einer individuellen Menüabsprache zur Verfügung.

IHRE GASTGEBERFAMILIE POLINSKI
SYLVIA, MARKUS, JESSICA & MORITZ

Im Januar 2024
Alle anderen Preise verlieren dadurch Ihre Gültigkeit.

Das Rundum-Verwöhnbüfett

(Ab 20 Personen buchbar)

Wir servieren

Eine Kraftbrühe oder eine Rahmsuppe Ihrer Wahl nach Saison

Vom Büfett

Rohkostsalate, Kartoffelsalat und Blattsalate mit zweierlei Dressing
und Partybrötchen

Zwei Hauptgerichte Ihrer Wahl

Schweinelende am Stück mit Champignonrahm

Kalbshaxenfleisch mit Schmorsauce

Roastbeef mit Burgunderjus

Lammhüfte mit Thymianjus

Zwei Beilagen Ihrer Wahl

Handgeschabte Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Schwäbische Krokette oder Kartoffelgratin

Nachspeisen

Profiteroles (Windbeutel mit dunkler Schokolade)

Leichte Quarkmousse mit Exoticsauce

Saisonale Früchte

Sorbet im Glas

Zweierlei Käseauswahl und Landjäger

Getränke inklusive

Qualitätsweine aus der Literflasche

Weizen, Pils

Mineralwasser

Cola, Fanta, Spezi

Apfel- oder Orangensaftchorle

Preis: 66,00 € pro Person

Wichtige Hinweise:

- ◆ Wir verlangen eine Raummiete von 400,- € zzgl. MwSt.
- ◆ Bestellte Getränke nach 01:00 Uhr werden extra berechnet.
- ◆ Die Tischdekoration beinhaltet Frischblumen-Sträuße, Menükarten und Kerzen. Hierfür verlangen wir einen Pauschalbetrag von 100,- € zzgl. MwSt.
- ◆ Vegetarier, Veganer und Allergiker werden individuell nach der aktuellen Speisekarte beraten.
- ◆ Weitere Hinweise finden Sie in unseren Geschäftsbedingungen auf der folgenden Seite



Geschäftsbedingungen

Stornierungsbedingungen

Sofern Sie den vereinbarten Termin nicht wahrnehmen können und die Reservierung bis eine Woche vor Ihrer Feier absagen, werden keine Stornierungsgebühren berechnet. Sagen Sie nicht rechtzeitig Ihre Reservierung ab, können wir einen angemessenen Ersatz für unsere nutzlosen Aufwendungen verlangen. Diese Stornierungsgebühren betragen 50 % des vereinbarten Menüpreises je angemeldetem Gast.

(2) Änderungen der Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl (Erhöhung oder Reduzierung) muss uns bis ein Tag vor Ihrer Feier (bis spätestens 14:00 Uhr) mitgeteilt werden. Wird die Reduzierung der Teilnehmer nicht rechtzeitig kommuniziert, können wir je reduziertem Teilnehmer 50 % des vereinbarten Menüpreises verlangen.

(3) Vorbehalt für Menüänderungen

Wir arbeiten stets mit frischen Produkten. Daher bitten wir um Verständnis, wenn kleine Änderungen bei der Zusammenstellung der Menüs – aus saisonalen Gründen sowie der Frische wegen – vorgenommen werden.

(4) Aufwandseingrenzung

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig zubereitet werden. Das heißt, bei größeren Personenanzahlen sollte die Vielfalt zu Gunsten der Qualität und dem zeitlichen Ablauf Vorrang haben.

(5) Minimum an Personen

Die Menüvorschläge sind nur zur Auswahl für ein gemeinsames Gedeck ab 20 Personen vorgesehen – alles andere bedarf einer individuellen Absprache.

(6) Allergien und Neigungen

Auf Allergiker, Vegetarier und Veganer wird am Tage der Veranstaltung individuell nach der aktuellen Speisekarte eingegangen.

(7) Mitbringen von Speisen

Für gelieferte Kuchen und Torten werden als Kostenersatz (für die Vorbereitungsarbeiten, Personalbereitstellung u. ä.) 5,50 Euro pro Gedeck berechnet. Wir weisen darauf hin, dass für mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Haftung übernommen wird.

(8) Nachtzuschlag & Hinweis auf Öffnungszeiten

Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 01:00 Uhr einen Nachtzuschlag pro Person (Servicepersonal und Stunde) von 35,00 Euro. Dem Hotel Restaurant Lamm Hebsack steht es frei, wieviel Personal für die jeweilige Veranstaltung benötigt wird. Wir bitten um Verständnis, dass wir Ihre Feierlichkeiten bis maximal 02:30 Uhr durchführen können.

(9) Feuerwerk

Bitte beachten Sie, dass im Ort Remshalden-Hebsack kein Feuerwerk gestattet ist.

Mit der Vereinbarung Ihrer Feier erklären Sie sich unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.