

**Für verschiedene Anlässe
und Feste
haben wir für Sie einige
komplette Büffet-Vorschläge
zusammengestellt.
Wir beraten Sie gerne –
auch bei der
Tischdekoration und allem was
mit Ihrem
Aufenthalt bei uns
zusammenhängt.**

Büffet Vorschläge

(ab 30 Personen)

Gültig bis 31.12.2011 Preisänderungen vorbehalten

Zu Ihrer Information:

Sollten Sie sich für ein Büffet entscheiden haben, benötigen wir spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl. Bitte beachten Sie, dass ein Büffet immer nach den von Ihnen angemeldeten Personen abgerechnet wird!

Hotel Lamm

Römerstrasse 29, D - 72379 Hechingen-Stein

Telefon: +49 (0)7471/9 25-0, Fax: +49 (0)7471/9 25-42

www.hotel-lamm-hechingen.de, E-Mail: Info@hotel-lamm-hechingen.de

Spezialitätenbuffet

Kalte Gerichte:

Räucherlachs
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenschiffchen
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Marinierte Gemüsespieße mit Kräutervinaigrette
Strauchtomaten mit Mozzarella
Cocktail von Nordmeergarnelen
Mini-Frikadelle vom Schäbischen Weiderind
mit Knoblauch-Chili-Dip

* * * * *

Salate:

Großes buntes Salatbuffet

* * * * *

Hauptgericht:

Rosa gebratenes Roastbeef
Schweinebraten, frisch aus dem Ofen
Poulardenbrust

dazu Spätzle, Kartoffelgratin und Gemüsereis,
Bratensauce und Pfeffersauce

* * * * *

Brot:

Variation von Brot und Brötchen mit Butter

* * * * *

Dessert:

Zweierlei Schokoladenmousse
Obstsalat von frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesauce
Eiscreme
Mini-Creme-Brûlée

Preis pro Person

34,80 €

Schwäbisches Festtagsbüffet

Suppe: Flädlesuppe mit Gartenkräutern (wird am Tisch serviert)

* * * * *

Salate: Großes buntes Salatbüffet
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Kartoffel-, Gurken-, Karotten-, Rettich-, Paprika-, Bohnen-,
Mais-, Krautsalat (je nach Saison),

* * * * *

Hauptgerichte: Hausgemachte Maultaschen auf buntem Gemüse
Schweinekrustenbraten frisch aus dem Ofen
Kalbsgulasch

* * * * *

Beilagen: Hausgemachte Spätzle,
und Schupfnudeln

* * * * *

Dessert: Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce
Grießflammerie
Salat von frischen Früchten
Vanillecreme
Eiscreme

Preis pro Person

28,50 €

Delicatessen Büffet

<i>Vorspeisen:</i>	<p>Medaillons vom Hirschrücken auf Pilzsalat und Preiselbeeren Ganze Poularde mit Sellerie-Apfelsalat Medaillons von Edelfischen Variation von Räucherfischen Schweinemedallions mit Portweinjus glaciert In Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen Luftgetrockneter Schinken mit Melone</p>
<i>Hauptgerichte:</i>	<p>Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce Alblammkeule mit Thymiansauce Filet von der Dorade mit Rieslingsauce</p> <p>dazu Kartoffelgratin, Reis und hausgemachte Spätzle</p>
<i>Salate:</i>	<p>Großes buntes Salatbüffet Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings Kartoffel-, Gurken-, Karotten-, Rettich-, Paprika-, Bohnen-, Mais-, Krautsalat (je nach Saison),</p>
<i>Käse:</i>	<p>Reichhaltiges Käsebrett von Internationalen Käsen mit Trauben und Nüssen</p>
<i>Brot:</i>	<p>Variation von Brot und Brötchen mit Butter</p>
<i>Dessert:</i>	<p>Passionsfruchttörtchen Mousse von weißer und dunkler Edelschokolade Moccacreme Eiscreme mit heißen Kirschen Variation von frischem Obst Petit fours</p>

Preis pro Person
45,00 €

Regionales Büffet

Vorspeisen:

Ochsenbrust mit Radischenvinaigrette
Terrine von Edelfischen mit Schnittlauchsauerrahm
Geflügelsalat mit Curry und Chili
Räucherforellen mit Gartengurken
Roastbeefröllchen mit mariniertem Gemüse
Kartoffel-Gurkensalat
Karottensalat
Bohnensalat
Krautsalat
Strauchtomaten mit Basilikum und blauen Zwiebeln
Blattsalate mit zweierlei Dressing

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

Hauptgerichte:

Würzbachtalsaiblingfilet
Rinderbug in Lembergersauce geschmort
Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce

Beilagen:

Kräuterkartoffeln, Knöpfe und Nudeln
Pfannengemüse

Brot:

Brotauswahl

Dessert:

Crêpes mit Orangenragout
Vanillecreme mit Himbeermark
Obstsalat
Schokoladenflammerie

Preis pro Person

30,00 €

Italienisches Büffet

Vorspeisen:

Meeresfrüchtesalat

Carpaccio vom Weiderind mit Parmesanspänen

Gebratene Riesengarnelen mit Schalotten-Balsamico-Marinade

Gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons

Strauchtomaten mit Mozzarella und Olivenöl

Parma- und Coppaschinken mit Melone

Gebratenes Doradenfilet mit Tomten-Olivenragout

Suppe:

Tomatensuppe mit Basilikumsahne

Hauptgerichte:

Gebratenes Rotbarbenfilet

Kalbshaxe mit Knoblauch und Kräutern

Poulardenbrust am Knochen gebraten mit Rosmarinjus

Beilagen:

Gnocchi, Pinienreis und Pasta

Grüne Bohnen, Oreganokarotten, Blumenkohl

Brot:

Variation von Brot und Brötchen mit Butter

Käse:

Reichhaltiges Käsebrett

von italienischen Käsen mit Trauben und Nüssen

Dessert:

Panna-Cotta

Tiramisu

Salat von frischen Früchten

Eiscreme und Sorbet

Preis pro Person

38,00 €

ohne Käse:

35,00 €

Grillbuffet

Salate:

Großes buntes Salatbuffet

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Kartoffel-, Gurken-, Karotten-, Rettich-, Paprika-, Bohnen-,
Mais-, Krautsalat (je nach Saison),

Hauptgerichte:

Rinderfilet, Schweinefilet, Lammrücken

und Lachssteaks vom Grill

mit Kräuterbutter, Sauce Bernaise und Grilltomaten

Beilagen:

Hausgemachte Spätzle, Gratinkartoffeln

dazu Bratensauce und Pfeffersauce

Glacierte Maiskolben, grüne Bohnen, Karotten

Brot:

Verschiedene Baguette

Dessert:

Salat von frischen Früchten

Dunkles Schokoladenmousse

Grießflammerie

Mini-Creme-Brûlée

Eiscreme

Preis pro Person

36,00 €

Fingerfoodbuffet

Canapeés belegt mit:

- Parmaschinken mit Melone garniert
- Edelsalami
- geräuchertes Forellenfilet
- Rauchlachs mit Sahnemerrettich
- Rohmilchkäse
- Roastbeef

usw. nach Absprache

Fingerfood:

- Lachs auf asiatischem Salat
- Riesengarnelen auf mediterranem Gemüse
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Mini Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat
- Rindfleischsalat
- Crevettensalat
- Quiche Lorraine

usw. nach Absprache

Preis pro Stück:

2,00 €