



WEISSES LAMM

HOTEL & RESTAURANT ★★★^S



Bankettinformationen

Hochzeiten, Familienfeste & Feierlichkeiten

Wir geben Ihrer Veranstaltung den passenden Rahmen

Hotel Weisses Lamm e.K. | Kirchstraße 24 | 97209 Veitshöchheim

Tel.: 0931/9802-300 | info@hotel-weisses-lamm.de

www.hotel-weisses-lamm.de

Herzlich Willkommen

Unser vielseitiges und variables Raumangebot eignet sich ideal für unvergessliche Feiern von 10 bis 100 Personen. Das Wichtigste ist, dass die Planung keine Wünsche offen lassen. Dafür Sorgen wir in unserer professionellen Eventplanung mit detaillierten Ablaufplänen.

Das es sich im Weissen Lamm wunderbar feiern lässt, ist keine Frage. Mit viel Liebe, Kreativität und Kompetenz bereiten wir Ihren großen oder kleinen Festtag vor. Unsere wunderschönen Räume bieten den idealen Rahmen für Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstage, Geschäftsessen oder was Sie gerne feiern möchten.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü oder Büffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Raum- und Tischdekoration.

Mit gastfreundlichen Willkommensgrüßen

Ihre Familie Prescher & Team



Veranstaltungsräume

	Block	U-Form	U-Form doppelt	Tafel	Runde Tische
Kabinett 3	18	15	30	20	24
Orangerie				100	80
Orangerie I	30		50		40
Orangerie II	24		30		30
Pegasus	16	10	20	--	--
Vitus	20	15	30	32	--

Ausstattung | Besonderheiten

- Beamer
- Leinwand
- Flipchart
- Pinnwand
- Seiler - Flügel
- Musikanlage mit Mikrofon



Büffet Weisses Lamm

Suppe

Fränkische Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen,
Eierstich, Grieß- und Leberklößchen und frischen Kräutern

Kalt

Große bunte Salatbar mit zweierlei Dressing, verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, geröteten
Sonnenblumenkerne, Croutons und Schafskäse

Geflügelsalat mit Ananas

Pikanter Rindfleischsalat mit Chili

Shrimpscocktail im Glas

Marinierte Scheiben von Tomaten und Mozzarella mit Olivenöl,
Balsamico-Essig und Basilikum

Eingelegtes, gefülltes und gegrilltes Gemüse
Große Korb mit Brot und Baguettes

Warm

Fränkische Rinderrouladen mit Rotkraut und Kartoffelklößen

Pikantes Hähnchenbrustfilet
auf gebratenem Zucchini-Paprikagemüse
mit Basmatireis

Penne in Tomatenpesto geschwenkt mit gebratenem Gemüse,
Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan

Gebratenes Forellenfilet mit Mandeln, Blattspinat,
Reis und Silvanerrahmsoße

Desserts

Gemischtes Käsebrett mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf,
Trauben und Salzgebäck

Zweierlei Mousse au Chocolate mit Kirschen

Gebrannte Creme Brulée

Fränkische Weinschaumcreme

Preis pro Person: 45,00 €

Fränkisches Büffet

Suppe

Rahmsuppe vom fränkischen Silvaner mit Zimtkrusteln

Kalt

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

rote und weiße Hausmacherwurst

Pfefferbeißer, roher Schinken

Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette

Fränkischer Wurstsalat

Krautsalat, Tomatensalat, Blattsalat
mit verschiedenen Dressings

Große Korb mit Brot und Baguettes

Warm

Gesottenes Rindfleisch in Apfelmeerrettichsoße
mit Butternudeln und Preiselbeeren

Schweineschnitzelchen „Fränkisch“
in einer Soße aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Majoran
mit Spätzle und frischem Gemüse

Gebratenes Zanderfilet auf rahmigem Knoblauch
mit Blattspinat und Butterreis
Reis und Silvanerrahmsoße

Desserts

Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Fränkische Weincreme
Grießflammerie mit Himbeersoße

Preis pro Person: 42,00 €

Grill Büffet

Vorspeisen

Große bunte Salatbar mit verschiedenen Blattsalaten, hausgemachten Rohkostsalaten, zweierlei Dressings, gerösteten Sonnenblumen- und Pinienkernen, Croutons, Schafskäse und Ziegenkäse

Kartoffelsalat

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pesto
Brot, Baguette, Butter, Senf und Ketchup

Hauptspeisen

Fränkische Bratwürste

Marinierte Putensteaks und Schweinsteaks
mit Kräuterbutter

Lachsfilet mit Gemüse in der Folie gegart
Schafskäse mit Oliven in der Folie gegart
Ofenkartoffeln mit Quark

Fingerfood und Snacks

Tomaten-Mozzarella-Brotsalat

Asiatische mariniertes Rindfleischsalat

Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gemüsesuppe)

Melonensalat mit Parmaschinken

Hackfleischbällchen mit Dip

Dessert

Panna Cotta mit Himbeeren

Große Bunte Fingerobstplatte

Passionsfruchtcreme

Preis pro Person: 39,00 €

Menü

Vorspeisen

Dreierlei vom Fjordlachs:	
- geräuchert mit Sahnemeerrettich	
- hausgebeizt mit Senf-Dill-Soße	
- Tatar mit Creme fraiche	9,00 €
Tafelspitzsülze an Meerrettichsoße und Apfel-Sellerie-Salat	7,80 €
Honigmelonenspalten mit Parmaschinken	9,90 €
Carpaccio vom Rind und Rucola mit Parmesan	10,50 €
Gemischter Antipasti Teller Kleine Auswahl an italienischen Köstlichkeiten	10,50 €
Kleiner bunter Blattsalat in Joghurtmarinade	4,90 €
Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika und Chili	7,50 €

Suppen

Rahmsuppe vom fränkischen Silvaner	4,90 €
Fränkische Festtagssuppe mit allerlei Klößchen und Kräutern	4,90 €
Fränkische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotcroutons	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum Schmand	4,50 €
Fruchtige Karotten-Mango Suppe mit Buttercroutons	4,90 €

Hauptgerichte vom Fisch

Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	16,90 €
In Silvaner pochiertes Saiblings Filet auf Wurzelgemüse mit Meerrettichschaum und Schnittlauchkartoffeln	16,90 €
Lachsschnitte mit gebratenen Zucchini und Butternudeln	15,90 €
Kabeljaufilet unter der Thymiankruste auf Karotten-Sellerie-Gemüse und Schnittlauchkartoffeln	16,90 €
Kroß gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Risotto und Zitronengrasschaum	17,90 €

Hauptgerichte vom Fleisch

Saftig gebratene Maispouardenbrust auf Rosmarinrisotto und gebratenen Pilzen	15,90 €
Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“ an einer Soße aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Majoran mit Spätzle und Blattsalat	16,90 €
Mit Frischkäse gefülltes Schweinefilet im Speckmantel dazu Rosmarinsoße, Haselnusspätzle und Gemüse der Saison	16,90 €
Kalbsrückensteak in Morchel Rahmsoße mit Butterspätzle und Saisongemüse	21,50 €
Fränkischer Sauerbraten in kräftiger Soße mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	15,90 €
Fränkisches „Hochzeitsessen“, gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Nudeln	14,90 €
Burgunderbraten vom Rind mit Blaukraut und Klößen	16,90 €
Rose gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Bohnen und Kartoffelgratin	19,90 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	10,90 €
Bandnudeln in Kräuterrahmsoße mit Kirschtomaten Blattspinat und Ziegenkäse gratiniert	11,90 €

Dessert

Fränkische Weinschaumcreme mit Traubenragout	5,50 €
Rote Grütze mit Vanillesoße und Schlagsahne	5,90 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsoße und cremigen Vanilleeis	7,90 €
Dessertteller „Weisses Lamm“	9,90 €
Panna Cotta an mariniertem Ananassalat	6,50 €
Zweierlei Schokoladenmousse auf Fruchtsoßenspiegel und frischen Früchten	7,90 €

Mitternachtsimbiss

Regionale Käseplatte verschiedene Weich- und Hartkäsesorten aus Franken und Bayern mit Brotauswahl	9,50 €
Gemischte Käseauswahl mit internationalen und regionalen Käsen und Brotauswahl	10,50 €

Zusatzinformationen

- Sperrzeitverkürzung ab 1:00 | 95,00 € je angefangene Std.
- Kaffeegedeck 2,50 € pro Gast (nur bei selbstmitgebrachten Kuchen)
Menükarten 1,80 pro Stück

Blumen | Raumdekoration



Oberdürrbacher Str. 2
97209 Veitshöchheim
Tel.: 0931 40 40 99 40



Würzburger Straße 38
97209 Veitshöchheim
Telefon 0931 / 980 990
Mobil 0171 / 834 77 49



Kapellenweg 26
97737 Gemünden
Telefon +49 9351 605502

Hotelzimmer

70 geschmackvoll eingerichtete Zimmer warten darauf, von Ihnen bezogen zu werden.

Ob Geschäftsreisende oder Tourist – bei uns finden Sie das passende Zimmer.

Das **Hotel Weisses Lamm** besteht aus drei völlig unterschiedlichen Gebäuden in unmittelbarer Nachbarschaft, jedes für sich einzigartig: das geschmackvolle moderne Haupthaus mit dem Restaurant „**escaVinum**“, das denkmalgeschützte Fachwerkhaus mit dem Restaurant „**Rokoko**“ und das ruhig gelegene großzügige **Gästehaus „Anna“**. Selbstverständlich sind unsere Zimmer in allen Gebäuden mit kostenlosem WLAN für Sie ausgestattet. In der Nacht gut gebettet und geborgen, ein leckeres Frühstück, zuvorkommender Service und ein lächelndes „**Guten Morgen**“ – wir freuen uns auf Sie!

