



Hochzeit

der schönste Tag im Leben

Sehr verehrte Hochzeitspaare

mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen Einblick in unsere Ideen und Möglichkeiten für Ihren schönsten Tag aufzeigen.

Auf eine individuelle persönliche Beratung legen wir großen Wert. Bei Fragen und Wünschen zur Speisen- und Getränkefolge sind wir für Sie mit unserer Erfahrung gerne bereit, das Gewünschte zu realisieren.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Unter der Telefonnummer 071 61/99902-0 sind wir von Donnerstag bis Montag für Sie erreichbar.

Auf Ihren Besuch freuen wir uns und versichern, dass wir Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause gestalten.

Familie Jörg Geiger
und Mitarbeiter



Unsere Hochzeitsarrangements

Neben unseren Menü-Vorschlägen und einer umfangreichen Weinkarte, ergänzt durch viele Details einer Hochzeitsplanung, haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten Pakete geschnürt, bei denen an fast alles gedacht ist.



Unsere intelligente Regionalküche vereint Tradition und Innovation und verbindet die vielfältigen Vorlieben Ihrer Gäste.

Aus unserem Weinkeller sind die passenden Weine vorgeschlagen. Haben Sie besondere Wünsche – wir verkosten mit Ihnen die Weine und tauschen gerne gegen einen gleichwertigen Wein aus.



Auf unserer Gartenterrasse erwartet Sie ab 16.30 Uhr ein üppiger Aperitifempfang auf der silbernen Etagere mit Spezialitäten aus der Manufaktur Jörg Geiger.



Bodenständig und bewährt

„Hochzeitsuppe“
Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen
und bunten Gemüsestreifen

kleiner Salat

Schweinefilet am Stück gebraten
in Kräuterrahmsauce
mit sautierten Champignons,
dazu Spätzle, Kartoffelkrusteln
und Gemüse

Sauerkirschbecher,
Vanilleeis mit Sauerkirschen
oder Himbeeren

Käse vom Brett mit Brotauswahl

Paketpreis und trinken soviel Sie wollen

Auf der silbernen Etagere
zu Ihrem Empfang
aufgebaut:

Birmenschaumwein
aus der Obstsorte
Champagner Bratbirne,
„Sommernachtstraum“ –
Apfelweincocktail mit
Holunderblüten,
„PriSecco“ alkoholfreier
Cocktail – rotfruchtig

Blätterteiggebäck
zum Aperitifempfang
im Garten

Verschiedene Digestifs und
Obstbrände aus unserer
Bremerei nach dem
Abendessen

Kaffee, Espresso oder
Cappuccino

Sämtliche alkoholfreie
Getränke, Säfte, Bitburger
Pils vom Fass, frisch
gezapftes Paulaner Hefe-
weißbier, andere Flaschen-
biere, Ausschankweine
und Mineralwasser still
und medium Gourmet in
exklusiven Gastroflaschen.

Entsprechende begleitende
Flaschenweine

Weißburgunder
trocken, feiner Duft nach
Honigmelone.

Spätburgunder Rosé
halbtrocken, frischer,
leichter und bekömm-
licher Sommerwein
für jeden Anlass.

Beilsteiner Wartberg
Trollinger – Lemberger
halbtrocken.

Für 69,- € /Vollzahler



Günstig aber pfiffig

Karotten Birnensuppe
mit Ingwerschaum

Blattsalat mit frischen Gartenkräutern,
Pinienkernen und Weißbrotwürfeln

Geschmorte Schweinebäckchen
Böhnchen, Broccoli und Möhrchen
dazu gebratene Rosmarinkartoffel

Mousse von Himbeere
und weißer Schokolade auf einem
Spiegel von Sauerrahm und
Fruchtmark

Paketpreis und trinken soviel Sie wollen

Für 75,- € /Vollzahler

Auf der silbernen Etagere
zu Ihrem Empfang
aufgebaut:

Bimenschäumwein
aus der Obstsorte
Champagner Bratbirne,
„Sommernachtstraum“ –
Apfelweincocktail mit
Holunderblüten,
„PriSecco“ alkoholfreier
Cocktail – rotfruchtig

Verschiedene Digestifs
und Obstbrände aus
unserer Brennerei nach
dem Abendessen

Kaffee, Espresso oder
Cappuccino

Sämtliche alkoholfreie
Getränke, Säfte, Bitburger
Pils vom Fass, frisch
gezapftes Paulaner Hefe-
weißbier, andere Flaschen-
biere, Ausschankweine
und Mineralwasser still
und medium Gourmet in
exklusiven Gastroflaschen.

Entsprechende begleitende
Flaschenweine

Domaine des Planes Muscat

Dieser Muskat ist außer-
gewöhnlich durch sein
feines Aroma.

Pagos de Araiz Rosado
trocken, himbeerrote,
leuchtende Farbe, intensi-
ver Duft von Erdbeeren
und Zitrusfrüchten.

Dornfelder

trocken,
im Holzfass gereift.



Duo - wenn zwei Geschmäcker aufeinander treffen

Gebratener Zander mit Honig-Sesamkruste
auf Salatkranz

Rahmsuppe vom Spargel
oder Kraftbrühe (nach Saison)

Duo von Perlhuhnbrust und Schweinefilet
mit Tomaten-Zwiebelconfit,
dazu Kartoffelpudding und Mandelbroccoli

Dessert vom Büfett

Schwarzes und weißes Mousse au chocolat
Holunderblüten- und Erdbeersorbet
Rote Grütze von Beeren
Halbgefrorenes nach Saison

Creme Brulée von der Tonkabohne

Große Spiegelplatten mit filettierte Früchten

Mitternachtsimbiss

Große Käseauswahl, luftgetrockneter Schinken
vom Schwäbisch Hällischen Schwein,
Schwarzwälder Rauchfleisch, Ahle Wurscht,
blaue und weiße Trauben,
Mirabellenconfit und Nüsse,
Holzbackofenbrot, Baguette und Vollkornbrötchen

Paketpreis und trinken soviel Sie wollen

Für 86,- € /Vollzahler

*Verschiedene Digestifs und
Obstbrände aus unserer
Brennerei nach dem
Abendessen*

*Kaffee, Espresso oder
Cappuccino*

*Sämtliche alkoholfreie
Getränke, Säfte, Bitburger
Pils vom Fass, frisch
gezapftes Paulaner Hefe-
weißbier, andere Flaschen-
biere, Ausschankweine
und Mineralwasser still
und medium Gourmet in
exklusiven Gastroflaschen.*

*Entsprechende begleitende
Flaschenweine*

Grüner Silvaner
*trocken, eleganter, gehalt-
voller und frülliger Wein.*

Domaine des Planes,
rosé, rassig, fruchtig.

Spätburgunder „N“
*Spätlese trocken.
„N“ steht für „Schwäbi-
sches Naturgewächs“ und
bedeutet möglichst natur-
nah erzeugte Weine.*

*Auf der silbernen Etagere
zu Ihrem Empfang
aufgebaut:*

*Bimenschauwein
aus der Obstsorte
Champagner Bratbirne,
„Sommernachtstraum“ –
Apfelweincoktail
mit Holunderblüten,
„PriSecco“
alkoholfreier Cocktail –
rotfruchtig*



Das Beste - ein opulentes Hochzeitsmahl

Gebackenes Hochzeitsbonbon
von geräucherter Ente
und marinierten Gemüsestreifen an Salatbukett

Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen

Seeteufel am Stück gebraten
auf einem Safrannudelnest

Schlater Lamm von der Streuobstwiese
im Kräutermantel zart gegart, dazu mediterranes
Gemüse und Bäckerinkartoffel

Variation von Rhabarber und Erdbeere Mousse,
Sorbet, Sülze und Küchle (nach Saison)

Mitternachtsimbiss

Große Käseauswahl, luftgetrockneter Schinken
vom Schwäbisch Hällischen Schwein,
Schwarzwälder Rauchfleisch, Ahle Wurscht,
blaue und weiße Trauben,
Mirabellenconfit und Nüsse;
Holzbackofenbrot, Baguette und Vollkornbrötchen

Paketpreis und trinken soviel Sie wollen

Für 98,- € /Vollzahler

*Auf der silbernen Etagere
zu Ihrem Empfang
aufgebaut:*

*Bimenschaumwein
aus der Obstsorte
Champagner Bratbirne,
Apfelschaumwein
aus Schillers Äpfeln
extra brut,
„PriSecco“ rotfruchtig oder
„PriSecco“ weißduftig
(ohne Alkohol)*

*dazu reichen wir saisonale
Appetitthäppchen in Gläser
und auf Tellerchen ange-
richtet während
des Empfangs*

*Verschiedene Digestifs und
Obstbrände aus unserer
Brennerei nach dem
Abendessen*

*Kaffee, Espresso oder
Cappuccino*

*Sämtliche alkoholfreie
Getränke, Säfte, Bitburger
Pils vom Fass, frisch gezapf-
tes Paulaner Hefeweißbier,
andere Flaschenbiere, Aus-
schankweine und Mineral-
wasser still und medium
Gourmet in exklusiven
Gastroflaschen.*

*Entsprechende begleitende
Flaschenweine*

Weißwein-Cuvée
„Josephine“
*trocken. Fruchtbetont, klar,
feine Frische.*

Domaine des Planes,
rosé, rassig, fruchtig.

„Cuvée Maximilian“
*unfiltriert. Rauchige Noten,
reife Frucht, herrlich
eindrucklich.*



Vom Büfett

Zander mit Zitronenmandelkruste
 Heißgeräucherter Waller auf Berglinsengemüse
 Hausgemachte Perlhuhnterrine
 auf Gelee aus der Champagner Bratbirne
 Späne von der hausgemachten Lammsalami
 auf Birnen-Minzchutney
 Blattsalatbukett mit Weißbrotwürfel und Kräutern

Rinderrücken im Aromatenmantel,
 Gebratene Barberie Entenbrust
 Balsamessighonigsoße,
 dazu sommerliches Gemüse,
 Gratinkartoffeln und Spätzle

Schwarzes und weißes Mousse au chocolat
 Holunderblüten- und Erdbeersorbet
 Rote Grütze von Beeren
 Halbgefrorenes nach Saison

Creme Brulée von der Tonkabohne
 Große Spiegelplatten mit filettierten Früchten

Mitternachtsimbiss (nach Saison)

Große Käseauswahl, luftgetrockneter Schinken
 vom Schwäbisch Hällischen Schwein,
 Schwarzwälder Rauchfleisch, Ahle Wurst,
 blaue und weiße Trauben, Mirabellenconfit und Nüsse,
 Holzbackofenbrot, Baguette und Vollkornbrötchen

In 3 Büfettgängen separat aufgebaut und bedient

Paketpreis und trinken soviel Sie wollen

Für € 80,- /Vollzahler

*Verschiedene Digestifs und
 Obstbrände aus unserer
 Brennerei nach dem
 Abendessen*

*Kaffee, Espresso oder
 Cappuccino*

*Sämtliche alkoholfreie
 Getränke, Säfte, Bitburger
 Pils vom Fass, frisch
 gezapftes Paulaner Hefe-
 weißbier, andere Flaschen-
 biere, Ausschankweine
 und Mineralwasser still
 und medium Gourmet in
 exklusiven Gastroflaschen.*

*Entsprechende begleitende
 Flaschenweine*

Domaine des Planes

*Blanc de Blancs.
 Herrliche Frucht in der
 Nase, im Gaumen Frische
 und Finesse.*

Neipperger Lemberger

*trocken,
 duftiger Anklang nach
 Kirsche und roten Beeren;
 feine Frucht, zarte Tannin-
 struktur, weicher Abgang.*

*Auf der silbernen Etagere
 zu Ihrem Empfang
 aufgebaut:*

*Bimenschäumwein
 aus der Obstsorte
 Champagner Bratbirne,
 Apfelschaumwein
 aus Schillers Äpfeln
 extra brut,*

*„PriSecco“ rotfruchtig oder
 „PriSecco“ weißduftig
 (ohne Alkohol)*



Das Hochzeitsmenü beinhaltet:

Das servierte 4-gängige Festmenü oder Hochzeitsbüfett inklusive Mitternachtsimbiss.

Die aufgeführten Getränke.

Stoffservietten gefaltet nach Ihren Wünschen mit farblicher Einlage, Kerzen und von uns gestaltete Menükarten.

Kinder bis 2 Jahre sind frei, von 2 bis 6 Jahre berechnen wir 30% und von 6 bis 14 Jahre 50%, von 14 bis 18 Jahre 80% vom Pauschalpreis.

Das Arrangement beginnt frühestens um 16.30 Uhr und endet spätestens um 1.00 Uhr des folgenden Tages. Danach werden alle weiteren Dienstleistungen und Getränke nach Verbrauch berechnet.

Ab 1.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag pro Mitarbeiter und angefangener Stunde von € 24,-

Unsere Hochzeits-Suite



Zum Ausklang des Tages bieten unsere Wohlfühl-Zimmer für Sie und Ihre lieben Gäste den passenden Rahmen. In unseren gemütlich eingerichteten Zimmern verbindet sich das Traditionsbewusstsein unseres Familienbetriebes mit modernem Komfort.

Die natürlichen Materialien der Einrichtung, die wohligen Farben und viel Licht schaffen eine Wohlfühlatmosphäre der besonderen Art. Unsere Suite und die vier Zimmer sind alle mit Doppelbett, Dusche und WC, Flachbild-Fernseher und Minibar ausgestattet.

Der schönste Tag



Für Ihren schönsten Tag im Leben bieten wir das passende Ambiente und dazu die kulinarischen Feinheiten, damit der Tag in bester Erinnerung bleibt.

Jörg und Michaela Geiger
und das Team

GASTHOF LAMM

Familie Jörg Geiger
Eschenbacher Straße 1
73114 Schlatt bei Göppingen
Telefon 07161.999020
Telefax 07161.9990225
info@lamm-schlatt.de
www.lamm-schlatt.de

Ruhetage

Dienstag und Mittwoch

Öffnungszeiten

Restaurant:

Donnerstag bis Montag,
11-14.30 Uhr und 17-24 Uhr

