



WAITZ LANDHAUS HOTEL

Brunch – Vorschlag I

Frühstücksbuffet mit verschiedenen Brotsorten,
gekochten Eiern und Rühreiern, Spiegelei (auf Wunsch),
Joghurt, Quark & Cerealien, Marmelade & Konfitüre,
Matjes „Hausfrauen Art“, Käse- & Wurstplatte,
warme Mini-Weißwürste & Mini-Rindswürste, Mediterraner Brotsalat

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo-Sauce,
Ragoût „Fluss & Meer“ in Safransauce,
Tomatensauce, Semmeltaler, Reis, Nudeln, Gemüsevariation

Rote Grütze mit Quarkschaum

inklusive Secco, Kaffee & Tee

€ 49,90 pro Person (ab 20 Personen)

Brunch – Vorschlag II

Frühstücksbuffet mit verschiedenen Brotsorten,
gekochten Eiern und Rühreiern, Spiegelei (auf Wunsch),
Joghurt, Quark & Cerealien, Marmelade & Konfitüre,
Matjes „Hausfrauen Art“, Käse- & Wurstplatte,
Mini-Rindswürste, Mediterraner Brotsalat
Leberkäse mit Kartoffelsalat, Mini-Weißwürstchen mit süßem Senf & Brezeln,
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings,
Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich,

Filetspitzen vom Bio-Schwein in Gorgonzolasauce,
Lachstranchen mit Safransauce auf Blattspinat,
Tomatensauce, Semmeltaler, Reis, Nudeln, Gemüsevariation

Heiße Cognac-Kirschen mit Eis, Apfelstrudel mit Vanilleeis

inklusive Secco, Kaffee & Tee

€ 59,90 pro Person (ab 20 Personen)

* Stand: 01.08.2017 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit *
* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor * Gültig ab 01.08.2017 bis 31.12.2018 *





WAITZ LANDHAUS HOTEL

Brunch – Vorschlag III

Frühstücksbuffet mit verschiedenen Brotsorten,
gekochten Eiern und Rühreiern, Spiegelei (auf Wunsch), Joghurt, Quark &
Cerealien, Marmelade & Konfitüre, Matjes „Hausfrauen Art“,
Käse- & Wurstplatte, Mini-Rindwürste, Mediterraner Brotsalat
Leberkäse mit Kartoffelsalat, Mini-Weißwürstchen mit süßem Senf & Brezeln,
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Cocktail von Eismeergarnelen,
Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich,

Gebratenes Zanderfilet auf Riesling-Lauch-Ragoût,
Roulade vom Perlhuhn mit Kräuterrahmsauce,
Tomatensauce, Semmeltaler, Reis, Nudeln, Gemüsevariation

Zweierlei Mousse, Rote Grütze mit Quarkschaum, Früchte, Fruchtsaucen

inklusive Secco, Kaffee & Tee

€ 64,90 pro Person (ab 20 Personen)

Brunch – Vorschlag IV

Auswahl von Käse, Wurst & Konfitüre, Müsli, Quark, Joghurt,
frisches Obst, Spiegeleier mit Bacon, verschiedene Brotsorten, Brötchen, Butter
Mini-Weißwürstchen mit süßem Senf & Brezeln,
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Matjes „Hausfrauen Art“,
Auswahl von Räucherfischen, Sahnemeerrettich, Cocktail von Eismeergarnelen,
Mediterraner Brotsalat, Leberkäse mit Kartoffelsalat

Rotbarschfilet in Aromaten gebraten mit Weißwein-Kräuter-Sauce,
Filetspitzen vom Bio-Schwein in Gorgonzolasauce,
Perlhuhnroulade mit rassiger Pfeffersauce,
Tomatensauce, Semmeltaler, Reis, Nudeln, Gemüsevariation

Mini Crème Brûlée, Zweierlei Mousse, Rote Grütze mit Quarkschaum

inklusive Secco, Kaffee & Tee

€ 69,90 pro Person (ab 20 Personen)

* Stand: 01.08.2017 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit *

* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor * Gültig ab 01.08.2017 bis 31.12.2018 *





WAITZ LANDHAUS HOTEL

Brunch - Vorschlag V

Frühstücksbuffet mit verschiedenen Brötchen- & Brotsorten,
gekochte Eier und Rühreier, Spiegelei & Bacon,
Joghurt, Quark & Cerealien, Marmelade & Konfitüre,
Mediterraner Brotsalat, Käse- & Wurstplatte,
Obstsalat & frisches Obst,
2 Austern „Imperial“ mit Chesterbrot,
Scheiben vom Argentinischen Roastbeef mit Sauce Remoulade,
Auswahl von Blatt- & Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings,
Räucherfischplatte mit Senf-Dillsauce & Meerrettichschaum,
Tomate & Mozzarella mit Balsamicocrème

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolojus,
Schweinefilets unter der Pilzkruste,
Donau-Zander auf mediterranem Grillgemüse mit Knoblauchbutter,
Tomatensauce, Kräuterjus,
Semmeltaler, Schlosskartoffeln,
Reis, Nudeln & Gemüsevariation

Mini Crème Brûlée, Zweierlei Mousse,
Rote Grütze mit Quarkschaum,
Apfelstrudel mit Vanilleeis

inklusive Secco, Kaffee & Tee

€ 74,90 pro Person (ab 20 Personen)



* Stand: 01.08.2017 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit *
* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor * Gültig ab 01.08.2017 bis 31.08.2018 *

