

WAITZ – Veranstaltungswelten 2019

Traumhafte Hochzeiten & andere Feierlichkeiten im Landhaus Hotel Waitz oder in der Event-Location „EdVino“ „rundum sorglos“

Fühlen Sie sich als Gast auf Ihrer eigenen Feier! Lehnen Sie sich entspannt zurück & überlassen Sie uns die Organisation (selbstverständlich werden alle Details im Vorfeld mit Ihnen abgesprochen)!

Feiern „alles inklusive“:

- Individuelle **Beratung** für den Gesamttablauf Ihrer Feier & eine **Besprechung** Ihres Menüs mit unserer Geschäftsführung
- Bereitstellung eines geeigneten **Raumes** für Ihre Feier
- **Getränkepauschale für 5 Stunden** – diese beinhaltet:
Aperitifempfang, bei schönem Wetter in einem unserer mediterranen Gärten,
Weißwein, Roséwein & Rotwein (speziell von uns empfohlene & mit Ihnen vorher verkostete Weine), **Biere, Softdrinks** (außer Energiedrinks & Schweppes-Produkte), sowie **Mineralwasser** (die Getränkpauschale beläuft sich auf **5 Stunden**)
- **Fingerfood** zum Empfang: Frühlingsröllchen gefüllt mit Gemüse, Samosa-Taschen & Geflügel-Saté-Spieße (je 1 Stück pro Sorte & pro Person), sowie zweierlei Dips
- **4-Gang-Menü** gemäß unseren beiliegenden Arrangementmenüs (eine Änderung der Speisen ist nach Absprache & gegen einen eventuellen Aufpreis möglich)
- **Mitternachtsimbiss** mit leckerer Brotauswahl
Mitternachtsuppe & Käsewürfel mit Feigensenf & Nüssen
- **Menürollen** auf den Tischen
- **Personalkosten** (nicht inkludiert ist das Trinkgeld)
- **Festlich eingedeckte Tische** (hochwertiges Besteck & Gläser, weiße Tischdecken, Stoffservietten)

€ 109,00 pro Person

€ 99,00 pro Person (ohne Fingerfood & ohne Mitternachtsimbiss)

Kinder unter 10 Jahren können gerne aus der Kinderkarte oder ein separates Kindermenü exklusive Getränke wählen. Kinder von 10 - 15 Jahren zahlen 50% des Arrangementpreises

Zubuchbare Leistungen:

- **Sonderbestuhlung mit Hussen** (in weiß) à € 6,90 pro Husse
- **Menükarten** (auch als Platzkarten verwendbar)
Wir beschriften die Karten, verteilen diese für Sie und erstellen Ihnen nach Ihren Vorgaben einen **Tischplan** – € 5,90 pro Karte

* Stand: 01.01.2019 / alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit *

* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor * Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 *



- **zusätzliche „Schmankerl“:**

Canapés

- Lachstatar auf Roggenbrot € 4,50 / Stück
- Entenlebermousse auf Baguette € 4,00 / Stück
- Bruschetta „Tomate & Knoblauch“ € 2,50 / Stück
- Quiche mit Speck & Lauch € 3,50 / Stück
(Bitte sprechen Sie uns für eine größere Auswahl an)

Flammkuchen mit getrockneten Tomaten & Speck € 6,90 pro Person

- Beginn bzw. Abschluss mit **Kaffee & Kuchen:**

- **Filterkaffee** (auch entkoffeiniert), **Tee** & heiße **Schokolade** – ohne Beschränkung
- **Kuchenauswahl** nach Absprache:

Blechkuchen – hier können Sie 3 Spezialitäten auswählen:

Apfel, Streusel, Kirsch-Schoko, Käse, Karotte, Marmor, Aprikose-Streusel

€ 25,00 pro Person / 90 Minuten (Kinder von 5 - 12 Jahren zahlen 50%)

- **zusätzliche Mitternachtssnack-Ideen** (inklusive leckerer Brotauswahl):

- Auswahl von **Rohmilchkäse**: ab € 16,90 pro Person
- **Currywürste** mit zweierlei Saucen: € 9,90 pro Person
- **Mini-Döner** „zum selbst basteln“ € 9,90 pro Person
- **Mitternachtssuppe**: ab € 7,90 pro Person
- **Käsewürfel** vom Emmentaler mit Feigensenf und Nüssen: € 9,90 pro Person

- **Gedeckpreis:**

für mitgebrachte Speisen => auf Anfrage.

(bitte beachten Sie, dass wir bei eingebrachten Speisen keinerlei Haftung im Sinne des Lebensmittelhygienegesetzes sowie HACCP übernehmen!)

- **Korkgeld:**

für mitgebrachte Getränke => auf Anfrage.

Bitte beachten Sie:

- Bei **Mittagsveranstaltungen** steht Ihnen Ihr Raum bis maximal 17.00 Uhr zur Verfügung, bei **Abendveranstaltungen** bis maximal 03.00 Uhr.
- Je nach Raumgröße erlauben wir uns nach 17.00 Uhr (bei Mittagsveranstaltungen) oder nach 01.00 Uhr (bei Abendveranstaltungen) pro angefangener Stunde eine Raummiete zu erheben.
- **Sieben Tage** vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir die exakte Personenzahl. Diese gilt dann als Berechnungsgrundlage für Ihre Feier.
- Der Preis beinhaltet ein für alle Gäste **einheitliches Menü** (mit einer vegetarischen Alternative) sowie den beschriebenen Getränken bzw. Leistungen.

* Stand: 01.01.2019 / alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit *

* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor * Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 *





WAITZ
LANDHAUS HOTEL

„Feiern – rundum sorglos“ 2019

Menüvorschlag I

Vorspeisenvariation „Landhaus Waitz“
- kleine Schlemmereien & ein Salatstrauß -

Saisonales Crèmesüppchen
mit Buttercroûtons

Medaillons vom Wetterauer Bio-Schwein
mit Rahmsauce von weißem Portwein,
Gemüsebukett & knusprige Semmelplätzchen

Zweierlei Sorbets
auf Obstsalatbeet

Menüvorschlag II

Carpaccio vom Angus-Rind
mit Rucola, Limettenvinaigrette & Parmesan

Asiatische Zitronengrassuppe
mit Chili & Kokos

Brust & Roulade von der Maispoularde
mit Kräuterjus, mediterranem Gemüse & Pasta

Dessertteller
„Süße Träumereien“

* Stand: 01.01.2019 / alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit *
* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor * Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 *





WAITZ
LANDHAUS HOTEL

„Feiern – rundum sorglos“ 2019

Menüvorschlag III

Tatar vom hausgeräucherten Wildlachs
mit Crème fraîche, Wasabi, Gurke
& Kartoffelrösti

Consommé vom Hausgeflügel
mit Trüffelmautaschen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckbohnen,
Sauce Béarnaise & Kartoffelgratin

Crème brûlée
mit Himbeersorbet & Früchten

Menüvorschlag IV

Terrine von mediterranem Gemüse
mit Pesto, getrockneten Tomaten & Salatbukett

Essenz vom Weiderind
mit Gemüseperlen

Am Stück gebratener Kalbsrücken mit Saisongemüse,
Cognacrahm & hausgemachten Mandelpralinen

Duett von schwarzer & weißer Mousse
mit Früchten & Fruchtsaucen



* Stand: 01.01.2019 / alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit *
* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor * Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 *





WAITZ
LANDHAUS HOTEL

„Feiern – rundum sorglos“ 2019

Menüvorschlag V - Unser Klassiker -

Vorspeisenvariation „Landhaus Waitz“
Kleine Schlemmereien & ein Salatstrauß

Boula-Boula

- unsere Spezialität aus Südamerika -

Das Beste von Rind & Kalb
dazu Kräuterjus, Cognacrahm, Gemüsebukett
& hausgemachte Mandelpralinen

Dessertteller
„Süße Träumereien“

Aufpreis zum Arrangement
€ 19,00 pro Person



* Stand: 01.01.2019 / alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit *
* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor * Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 *

