



Liebe Gäste,

im Folgenden finden Sie unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung im Landhaus Hotel Waitz.

Um Ihnen ein unvergessliches Fest in unserem Hause und einen reibungslosen Ablauf Ihres Aufenthaltes zu garantieren, bitten wir Sie, möglichst ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen. Eine vegetarische Alternative ist jederzeit möglich. Sollten Sie Änderungswünsche bei Ihrem Menü haben oder eine Kombination aus verschiedenen Menüs wünschen, bitten wir Sie, circa vier Wochen vor der geplanten Veranstaltung einen Termin mit der Geschäftsleitung zu vereinbaren, um weitere Details zu besprechen.

Aufgrund unseres marktfrischen Einkaufs und den damit verbundenen, notwendigen Vorbereitungen, benötigen wir Ihrerseits bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn die exakte Personenzahl, die dann als Berechnungsgrundlage gilt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Auswählen und freuen uns bereits heute, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen aus Lämmerspiel

Familie Waitz & das gesamte Waitz-Team

Bitte beachten Sie:

- **Mittagsveranstaltungen** starten frühestens um 11.00 Uhr & enden spätestens um 19.00 Uhr
- **Abendveranstaltungen** starten frühestens um 17.00 Uhr & enden spätestens um 03.00 Uhr
- Je nach Raumgröße erlauben wir uns, nach 17.00 Uhr (bei Mittagsveranstaltungen) oder nach 01.00 Uhr (bei Abendveranstaltungen) pro angefangene Stunde eine Raummiete zu erheben.
- **Sieben Tage** vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir die exakte Personenzahl. Diese gilt dann als Berechnungsgrundlage für Ihre Feier.
- **Alle Leistungen** und/oder Änderungen haben nur dann Gültigkeit, wenn diese ***schriftlich*** (per Email, Brief, Telefax) mitgeteilt & von uns schriftlich bestätigt wurden.

Landhaus Hotel Waitz GmbH – Bischof-Ketteler-Straße 26 – 63165 Mühlheim / Lämmerspiel
Telefon 06108/6060 – Telefax 06108/606 488 – www.hotel-waitz.de – willkommen@hotel-waitz.de

* Stand: 01.09.2019 – alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit * gültig vom 01.09.2019 bis zum 31.12.2020 *
* alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuersätze – bei Änderungen dieser werden die Preise angepasst * saisonal bedingte Änderungen behalten wir uns vor *



Menüvorschläge

Menü I

Salat vom Hanauer Wochenmarkt
mit gebratenen Champignons, Speck & Croûtons

Crèmesuppe von der Karotte mit Apfel & Ingwer

Am Stück gebratener Rücken
vom Bio-Schwein auf Pfeffer-Rahmsauce
mit knusprigem Semmeltaler & Mandelbrokkoli

Rote Grütze mit Bourbon-Vanille-Eiscreme

Euro 39,90 (4-Gang-Menü)

Euro 34,90 (3-Gang-Menü ohne Suppe)

Menü II

Carpaccio vom Weiderind
mit Trüffelmarinade, Parmesan & Rucola

Essenz von der Strauchtomate mit Trüffel-Fagottini

Brust von der Maispoularde
mit Jus von weißem Portwein,
Tagliatelle & Saisongemüse

Crème brûlée
mit Himbeersorbet & Früchten

Euro 49,90 (4-Gang-Menü)

EURO 42,90 (3-Gang-Menü ohne Suppe)

Landhaus Hotel Waitz GmbH – Bischof-Ketteler-Straße 26 – 63165 Mühlheim / Lämmerspiel
Telefon 06108/6060 – Telefax 06108/606 488 – www.hotel-waitz.de – willkommen@hotel-waitz.de

* Stand: 01.09.2019 – alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit * gültig vom 01.09.2019 bis zum 31.12.2020 *
* alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuersätze – bei Änderungen dieser werden die Preise
angepasst * saisonal bedingte Änderungen behalten wir uns vor *



Menüvorschläge

Menü III

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

Boula Boula®

- unsere Spezialität aus Südamerika -

Das Beste von Rind & Kalb
mit Mandelpralinen, zweierlei Saucen & Gemüsebukett

Ananasschiffchen mit Karamellsauce,
Mandelsplitter, Champagnerschaum & Walnuss-Eiscreme

Euro 69,90 (4-Gang-Menü)

Euro 59,90 (3-Gang-Menü ohne Suppe)

Menü IV

Suprême & „Strammer Max“ von der Wachtel
mit Salatstrauß & Madeirajus

Schaumsüppchen von Krustentieren

Rücken vom Kalb
mit Thymian-Jus, Ratatouille-Gemüse & Petersilien-Püree

Dessertteller

„eine Sünde wert“

Euro 69,90 (4-Gang-Menü)

Euro 59,90 (3-Gang-Menü ohne Suppe)

Landhaus Hotel Waitz GmbH – Bischof-Ketteler-Straße 26 – 63165 Mühlheim / Lämmerspiel
Telefon 06108/6060 – Telefax 06108/606 488 – www.hotel-waitz.de – willkommen@hotel-waitz.de

* Stand: 01.09.2019 – alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit * gültig vom 01.09.2019 bis zum 31.12.2020 *
* alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuersätze – bei Änderungen dieser werden die Preise
angepasst * saisonal bedingte Änderungen behalten wir uns vor *



Menüvorschläge

Menü V

Vorspeisenvariation „Landhaus Waitz“

Consommé double „Royal“

Medaillon vom Seeteufel
auf pikantem Blattspinat mit Weißweinbutter

„Surf & Turf“ – Rinderfilet & Riesengarnele
mit Sauce Béarnaise, Bohnenbündchen & Kartoffelgratin

Dessert-Etagère
„Süße Träumereien“

Euro 109,00 (5-Gang-Menü)

Euro 95,00 (4-Gang-Menü ohne Seeteufel)

Vegetarischer Menüvorschlag

Carpaccio von Rote Bete
mit Avocado, Kirschtomaten & Rucolasalat

Asiatische Crèmesuppe
mit Zitronengras, Kokos & Chili

Kichererbsen-Curry mit Ingwer,
Mandeln, Koriander & Mango

Duett von Sorbets
mit Früchten & Fruchtsaucen

Euro 49,90 (4-Gang-Menü)

Euro 42,90 (3-Gang-Menü ohne Suppe)

Landhaus Hotel Waitz GmbH – Bischof-Ketteler-Straße 26 – 63165 Mühlheim / Lämmerspiel
Telefon 06108/6060 – Telefax 06108/606 488 – www.hotel-waitz.de – willkommen@hotel-waitz.de

* Stand: 01.09.2019 – alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit * gültig vom 01.09.2019 bis zum 31.12.2020 *
* alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuersätze – bei Änderungen dieser werden die Preise
angepasst * saisonal bedingte Änderungen behalten wir uns vor *



Menüvorschläge „saisonal“

Das Spargelmenü

Duett von grünem & weißem Spargel
mit Tomate-Ei-Vinaigrette
& hausgeräucherter Lachstranche

Spargelcrèmesüppchen
mit gerösteten Mandeln

Stangenspargel mit Kalbswiener,
Sauce Hollandaise & Neuen Kartoffeln
oder

Stangenspargel mit Kalbsfilet,
Sauce Hollandaise & Neuen Kartoffeln
oder

Stangenspargel mit Tranche vom Lachs,
Sauce Hollandaise & Neuen Kartoffeln

Dessertvariation „Landhaus Waitz“

Euro 69,00 mit Kalbswiener

Euro 75,00 mit Kalbsfilet

Euro 69,00 mit Lachstranche

(buchbar in der Spargelsaison)



Menüvorschläge „saisonal“

Das Wildmenü

Terrine vom Spessart-Wild
im Wurzelspeckmantel
mit Sauce Cumberland
& Feldsalat

Essenz vom Reh
mit Ravioli

Medaillons vom Damhirsch
mit Wacholderrahm, Preiselbeerbirne,
Rosenkohl & Haselnuss-Spätzle

Terrine von Nüssen & Karamell
mit Apfel-Berberitzen-Kompott

Euro 75,00

(buchbar in der Wildsaison)



Menüvorschläge „saisonal“

Das Gänsemenü

Gänseschmalz & Bauernbrot

Terrine vom Gänseklein
mit Quittenkompott

„Gänsetee“
mit Ravioli

Rapunzelsalat
mit gebratener Gänseleber

Brust & Keule von der Freilandgans
mit Apfelrotkohl, glasierten Maronen
& Kartoffelklößen

Parfait von der Bourbon-Vanille
mit Glühweinkirschen

Euro 75,00

(buchbar in der Gänsesaison)

Landhaus Hotel Waitz GmbH – Bischof-Ketteler-Straße 26 – 63165 Mühlheim / Lämmerspiel
Telefon 06108/6060 – Telefax 06108/606 488 – www.hotel-waitz.de – willkommen@hotel-waitz.de

* Stand: 01.09.2019 – alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit * gültig vom 01.09.2019 bis zum 31.12.2020 *
* alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuersätze – bei Änderungen dieser werden die Preise angepasst * saisonal bedingte Änderungen behalten wir uns vor *