



WAITZ LANDHAUS HOTEL

Liebe Gäste,

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

Um Ihnen einen unvergesslichen Abend in unserem Hause und einen reibungslosen Ablauf Ihres Aufenthaltes zu garantieren, bitten wir Sie 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 4 Wochen vor der geplanten Veranstaltung einen Termin mit Familie Waitz 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 Stöbern 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



* 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

Menüvorschläge

Menü I

Salat vom Hanauer Wochenmarkt
mit gebratenen Champignons, Speck & Croûtons

Crèmesuppe von der Karotte mit Apfel & Ingwer

Am Stück gebratener Rücken
vom Wetterauer 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 Gemüseperlen

Medaillons 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)



* 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

Menüvorschläge

Menü III

Tatar vom hausgeräucherten Wildlachs
mit Crème fraîche, Wasabi, Gurke & knusprigem Rösti

Boula Boula®

- unsere Spezialität aus Südamerika -

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

Ananasschiffchen mit Karamellsauce, Mandelsplitter,
Champagnerschaum & Walnuss-Eiscreme

Euro 59,90 (4-Gang-Menü)

Euro 52,90 (3-Gang-Menü ohne Suppe)

Menü IV

Suprême von der Wachtel,
Salatstrauß , Madeirajus

Hummerschaumsüppchen mit Krustentiereinlage

Kalbsrücken in Aromaten gebraten
mit Thymian-Jus, Ratatouille-Gemüse & Polenta

Dessertteller

„eine Sünde wert“

Euro 69,90 (4-Gang-Menü)

Euro 57,90 (3-Gang-Menü ohne Suppe)



* 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**

Menüvorschläge

Menü V

Vorspeisenvariation „Landhaus Waitz“

Kalbsessenz „18 Karat“

Filet vom Steinbutt

auf pikantem Blattspinat mit Weißweinbutter

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

Dessert-Etagère

„Süße Träumereien“

Euro 99,00 (5-Gang-Menü)

Euro 85,00 (4-Gang-Menü ohne Steinbutt)

Vegetarischer Menüvorschlag

Carpaccio von Rote Bete mit Büffelmozzarella,

Kirschtomaten & Rucolasalat

Asiatische Crèmesuppe mit Zitronengras,

Kokos & Chili

Kichererbsen-Curry mit Ingwer,

Mandeln, Koriander & Mango

Dreierlei Sorbets

mit Früchten & Fruchtsaucen

Euro 49,90 (4-Gang-Menü)

Euro 42,90 (3-Gang-Menü ohne Suppe)

* 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**

Menüvorschläge „saisonal“

Das Spargelmenü

Duett von grünem & weißem Spargel
mit Eismeergarnelen

Spargelcrèmesüppchen
mit Mandeln

Stangenspargel mit Kalbswiener,
Sauce Hollandaise & Neuen Kartoffeln

oder

Stangenspargel mit Kalbsfilet,
Sauce Hollandaise & Neuen Kartoffeln

Dessertvariation „Landhaus Waitz“

Euro 65,00

mit Kalbswiener

Euro 70,00

mit Kalbsfilet

(buchbar in der Spargelsaison)



* 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**

Menüvorschläge „saisonal“

Das Wildmenü

Terrine vom Spessart-Reh
mit Sauce Cumberland
& Salatbukett

Essenz vom Wild
mit Ravioli

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

Terrine von Nüssen & Karamell
mit Apfel-Berberitzen-Kompott

Euro 69,00

(buchbar in der Wildsaison)



* 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**

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 69,00

(buchbar in der Gänsesaison)



* 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 *

