



## WAITZ LANDHAUS HOTEL

### Buffetvorschläge

#### „Iberica“

(ab 15 Personen)

Geeiste Gazpacho mit Buttercroûtons & Gemüse

\*\*\*

Reichhaltige Brotauswahl

\*\*\*

Marinierte Meeresfrüchte

Serranoschinken mit Galia-Melone

Chorizo & Pimientos mit Fladenbrot

Verschiedene Blattsalate mit Dressings  
& feinen Beilagen  
(Gurken, Tomaten, Sprossen, geröstete Kerne,  
Paprika, Wachteleier, Oliven)

\*\*\*

Unsere hausgemachte Paella  
mit Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch & erlesenen Gewürzen

In Aromaten geschmorte Rinderschulter  
mit Röstkartoffeln & mediterranem Gemüse

\*\*\*

„Crema catalana“

Torrone-Karamell-Terrine

**Euro 65,00 pro Person**



\* Stand: 01.08.2017 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*  
\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.08.2017 bis 15.08.2018 \*





## WAITZ LANDHAUS HOTEL

### **Büffetvorschläge**

#### **Landhaus Buffet I**

**(ab 15 Personen)**

Verschiedene Blattsalate  
mit unseren Dressings & feinen Beilagen  
(Gurken, Tomaten, Sprossen, geröstete Kerne,  
Paprika, Wachteleier, Schinkenwürfel, Parmesan)

Sülze vom Kalbstafelspitz mit Kresseschaum

Terrine vom Lamm auf Bohnensalat

Lachstatar mit Kartoffelrösti & Senf-Dill-Crème

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Reichhaltige Brotauswahl

\*\*\*

Mühlheimer Gartenkräutersüppchen mit Buttercroûtons

\*\*\*

Spanferkelbraten in Dunkelbierjus  
mit Kartoffelknödel auf Weißkraut

Roulade von der Maispoularde  
mit Rosmarinkartoffeln & geschmortem Wurzelgemüse

Roulade von der Maispoularde  
mit Rosmarinkartoffeln & geschmortem Wurzelgemüse

\*\*\*

Weinkäs´ mit Musik & Sauerrahm,  
Obatzder, Steinofenbrot

\*\*\*

Oma Kuni´s Rumfrüchte mit Vanilleeis  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagrahm

**Euro 70,00 pro Person**

\* Stand: 01.08.2017 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*  
\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.08.2017 bis 15.08.2018 \*





## WAITZ LANDHAUS HOTEL

### Büffetvorschläge

#### Landhaus Buffet II

(ab 15 Personen)

Verschiedene Blattsalate mit unseren Dressings  
& feinen Beilagen  
(Gurken, Tomaten, Sprossen, geröstete Kerne,  
Paprika, Wachteleier, Schinkenwürfel, Parmesan)

Teufelssalat, Waldorfsalat, Tomaten-Brot-Salat

Auswahl an Räucherfischen  
mit Sahnemeerrettich & Pommerysenf-Crème

\*\*\*

Hessische Kartoffelsuppe  
mit gebratener Blutwurst & Schwarzbrotcroûtons

\*\*\*

Reichhaltige Brotauswahl

\*\*\*

Zander auf Blattspinat mit Duftreis & Safransauce

Medaillons von Bio-Schwein  
mit knusprigen Semmeltalern auf Rahmwirsing

Rosa gebratene Hochrippe vom Mastochsen  
auf Marktgemüse & gratinierten Kartoffeln

\*\*\*

Bayerische Crème mit Himbeermark

Weißes & dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße

**Euro 75,00 pro Person**

\* Stand: 01.08.2017 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*  
\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.08.2017 bis 15.08.2018 \*





## WAITZ LANDHAUS HOTEL

### Buffetvorschläge

#### „Bella Italia“ (ab 15 Personen)

Auswahl verschiedener Blattsalate mit italienischem Dressing  
Olivenöl & Balsamico-Essig  
Fenchelsalat mit Scampi  
Schafskäse mit Oliven  
Parmaschinken mit Melone  
Salat von Artischocke & Sellerie  
Mozzarella auf Tomaten mit Balsamico-Essig  
Geflügelbrust mit Thunfischcrème & Kapern  
Carpaccio vom Rind an Limonen-Pfeffermarinade  
Reichhaltige Brotauswahl

\*\*\*

Gefüllte, überbackene Champignonköpfe  
Risotto mit Edelpilzen & Parmesan

\*\*\*

Gegrillte Mittelmeerbrasse mit Barolojus & pikantem Spinat  
Ossobuco vom Kalb auf Wurzelgemüse  
Geschmorte Entenkeule mit Kräutern & Rotweinzwiebeln

\*\*\*

Blumenkohl mit Käse gratiniert  
mediterranes Grillgemüse,  
Tomatenbutter, „aglio olio“ Sauce  
Pasta, Semmeltaler, gegrillte Kartoffelwürfel, Mischreis

\*\*\*

Italienische Käseauswahl mit Brot & Butter

\*\*\*

Tiramisú  
Früchte in Maraschino  
Orangensalat mit gerösteten Pistazien  
Bisquitrollchen mit Mascarpone gefüllt

**Euro 80,00 pro Person**

\* Stand: 01.08.2017 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*  
\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.08.2017 bis 15.08.2018 \*

