



Veranstaltungswelten 2019/2020

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 Gesamtablauf Ihrer Feier & eine **Besprechung** Ihres Menüs mit unserer Geschäftsführung
- Bereitstellung eines geeigneten **Raumes** für Ihre Feier
- **Getränkepauschale für 5 Stunden** – diese beinhaltet:
 - o **„Secco“-Aperitifempfang** – bei schönem Wetter in einem unserer mediterranen Gärten
 - o **Weißwein, Roséwein & Rotwein** (von uns empfohlene & mit Ihnen vorher verkostete Weine)
 - o **Biere** (König Pilsener, Benediktiner Weizen, Bitburger)
 - o **Taunusquelle Mineralwasser & Softdrinks** (außer Energiedrinks & Schwepes-Produkte)
- **Fingerfood** (zum Aperitif): Frühlingsröllchen gefüllt mit Gemüse, vegetarische Samosa-Taschen & Geflügel-Saté-Spieße (je 1 Stück pro Sorte & pro Person), sowie zweierlei Dips
- **4-Gang-Menü** gemäß unseren „Arrangement-Menüs“
(eine Änderung der Speisen ist nach Absprache & gegen einen eventuellen Aufpreis möglich)
- **Mitternachtsimbiss** mit leckerer Brotauswahl
Mitternachtssuppe & Käsewürfel mit Feigensenf, Nüssen & Brotauswahl
- **Menürollen** auf den Tischen
- Wir erstellen kostenfrei einen **Tischplan** nach Ihren Angaben
- **Personalkosten** (nicht inkludiert ist das Trinkgeld)
- **Festlich eingedeckte Tische**
(hochwertiges Besteck & Gläser, weiße Tischdecken, Stoffservietten)

Variante A: € 115,00 pro Person

Variante B: € 105,00 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.)

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 *



Optionale Leistungen:

- **Sonderbestellung mit Hussen** (in weiß) – € 7,50 pro Husse
- **Menükarten** (auch als Platzkarten verwendbar)
Wir beschriften die Karten & verteilen diese für Sie – € 6,50 pro Karte
- **zusätzliche „Schmankerl“ zum Aperitif:**
 - **Canapés**
 - Lachstatar auf Roggenbrot – € 4,90 / Stück
 - Entenlebermousse auf Baguette – € 4,50 / Stück
 - Bruschetta „Tomate & Knoblauch“ – € 2,90 / Stück
 - Quiche mit Speck & Lauch – € 3,90 / Stück
(Bitte sprechen Sie uns für eine größere Auswahl an)
 - **Flammkuchen** mit getrockneten Tomaten & Speck – € 7,90 pro Person
- **zusätzliche Mitternachtssnack-Ideen** (inklusive leckerer Brotauswahl):
 - **Auswahl von Rohmilchkäse** – ab € 16,90 pro Person (ab € 9,90 als Aufpreis zur Variante A)
 - **Currywürste** mit zweierlei Saucen – € 9,90 pro Person (€ 2,90 als Aufpreis zur Variante A)
 - **Mini-Döner „zum selbst basteln“** – € 9,90 pro Person (€ 2,90 als Aufpreis zur Variante A)
 - **Mitternachtssuppe** – ab € 7,90 pro Person
 - **Käsewürfel** vom Emmentaler mit Feigensenf, Trauben und Nüssen – € 9,90 pro Person
- **Gedekpreis:**
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:

- **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.
- Der Preis beinhaltet ein für alle Gäste **einheitliches Menü** (mit einer vegetarischen Alternative) sowie den beschriebenen Getränken bzw. Leistungen.

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 *



„Feiern – rundum sorglos“ 2019 / 2020

Menüvorschlag I

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

Würziges Tomatensüppchen
mit Popcorn

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, Trüffel-Crème & Parmesan

Asiatische Zitronengrassuppe
mit Chili & Kokos

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

Dessertteller
„Süße Träumereien“

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 *



„Feiern – rundum sorglos“ 2019 / 2020

Menüvorschlag III

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

Consommé vom Hausgeflügel
mit Trüffelmautaschen

Rosa gebratene Steakhüfte vom US Beef
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 Gemüseeinlage & Flädle

Am Stück gebratener Kalbsrücken
mit Saisongemüse, Cognacrahm & hausgemachten Mandelpralinen

Duett von dunkler & weißer Mousse
mit Früchten & Fruchtsaucen

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 *



„Feiern – rundum sorglos“ 2019 / 2020

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

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 *