



## WAITZ LANDHAUS HOTEL

### „BARBECUE“

(buchbar ab 15 Personen)

#### Vorschlag 1

Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Rohkostsalate (Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika)  
Körner, Croûtons, Oliven, Thunfisch  
Tex-Mex-Salat  
Rucolasalat mit Parmesan  
Mediterraner Brotsalat

\*\*\*

Rinderhüftsteaks  
Schweinenackensteaks  
Gemischte Würstchen  
Fischfilets (nach Tagesangebot)  
Gegrillter Schafskäse mit Kräutern  
Ofenkartoffel mit Sour Cream  
Knoblauchdip, Hot Chili Sauce, Barbecue Sauce  
Brotauswahl, Butter, Kräuterquark

\*\*\*

Rote Grütze mit Quarkschaum  
Obstsalat

**Euro 55,00 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 31.12.2018 \*





## WAITZ LANDHAUS HOTEL

### „BAR-BE-CUE“

(buchbar ab 15 Personen)

#### Vorschlag 2

Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Rohkostsalate (Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika)  
Körner, Croûtons, Oliven, Thunfisch  
Tex-Mex-Salat  
Rucolasalat mit Parmesan  
Mediterraner Brotsalat  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Hausgeräucherter Lachs mit Limetten-Joghurt Dip

\*\*\*

Gemischte Würstchen  
Fischfilets (nach Tagesangebot)  
Gemüsespieße  
Garnelenspieße  
Rinderhüftsteaks  
Schweinenackensteaks  
Gegrillter Schafskäse mit Kräutern  
Ofenkartoffel mit Sour Cream  
Knoblauchdip, Hot Chili Sauce, Barbecue Sauce  
Brotauswahl, Butter, Kräuterquark

\*\*\*

Rote Grütze mit Quarkschaum  
Früchte & Fruchtsaucen  
Mini Crème brûlée

**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 31.12.2018 \*

