



Liebe Gäste,

im Folgenden finden Sie unsere Brunch-Vorschläge für Ihre Veranstaltung im Landhaus Hotel Waitz.

Sollten Sie Änderungswünsche bei Ihrem Brunch haben oder eine Kombination aus verschiedenen Varianten 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](http://www.hotel-waitz.de) – [willkommen@hotel-waitz.de](mailto: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 \*



### **Brunch – Vorschlag I**

Frühstücksbuffet mit verschiedenen Brotsorten,  
gekochten Eiern & Rühreiern, Spiegeleier (auf Wunsch),  
Joghurt, Quark & Cerealien, Marmelade & Konfitüre,  
Matjes „Hausfrauen Art“, Käse- & Wurstplatte,  
warme Mini-Weißwürste & Mini-Rindswürste, mediterraner Brotsalat

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo-Sauce,  
Ragoût „Fluss & Meer“ in Safransauce,  
Tomatensauce, Semmeltaler, Reis, Nudeln, Gemüsevariation

\*\*\*

Rote Grütze mit Quarkschaum

\*\*\*

inklusive Secco, Kaffee & Tee „aus Kannen“

€ 49,90 pro Person

### **Brunch – Vorschlag II**

Frühstücksbuffet mit verschiedenen Brotsorten,  
gekochten Eiern & Rühreiern, Spiegeleier (auf Wunsch),  
Joghurt, Quark & Cerealien, Marmelade & Konfitüre,  
Matjes „Hausfrauen Art“, Käse- & Wurstplatte,  
Mini-Rindswürste, mediterraner Brotsalat  
Leberkäse mit Kartoffelsalat, Mini-Weißwürstchen mit süßem Senf & Brezeln,  
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings,  
Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich,

\*\*\*

Filetspitzen vom Bio-Schwein in Gorgonzolasauce,  
Lachstranchen mit Safransauce auf Blattspinat,  
Tomatensauce, Semmeltaler, Reis, Nudeln, Gemüsevariation

\*\*\*

Heiße Cognac-Kirschen mit Eis, Apfelstrudel mit Vanilleeis

\*\*\*

inklusive Secco, Kaffee & Tee „aus Kannen“

€ 59,90 pro Person

**Landhaus Hotel Waitz GmbH – Bischof-Ketteler-Straße 26 – 63165 Mühlheim / Lämmerspiel**  
Telefon 06108/6060 – Telefax 06108/606 488 – [www.hotel-waitz.de](http://www.hotel-waitz.de) – [willkommen@hotel-waitz.de](mailto: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 \*



### **Brunch – Vorschlag III**

Frühstücksbuffet mit verschiedenen Brotsorten,  
gekochten Eiern & Rühreiern, Spiegeleier (auf Wunsch), Joghurt, Quark & Cerealien,  
Marmelade & Konfitüre, Matjes „Hausfrauen Art“,  
Käse- & Wurstplatte, Mini-Rindwürste, mediterraner Brotsalat  
Leberkäse mit Kartoffelsalat, Mini-Weißwürstchen mit süßem Senf & Brezeln,  
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Cocktail von Eismeergarnelen,  
Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich,

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Riesling-Lauch-Ragoût,  
Roulade vom Perlhuhn mit Kräuterrahmsauce,  
Tomatensauce, Semmeltaler, Reis, Nudeln, Gemüsevariation

\*\*\*

Zweierlei Mousse, Rote Grütze mit Quarkschaum, Früchte, Fruchtsaucen

\*\*\*

inklusive Secco, Kaffee & Tee „aus Kannen“

€ 64,90 pro Person

### **Brunch – Vorschlag IV**

Auswahl von Käse, Wurst & Konfitüre, Müsli, Quark, Joghurt,  
frisches Obst, Spiegeleier mit Bacon, verschiedene Brotsorten, Brötchen, Butter  
Mini-Weißwürstchen mit süßem Senf & Brezeln,  
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Matjes „Hausfrauen Art“,  
Auswahl von Räucherfischen, Sahnemeerrettich, Cocktail von Eismeergarnelen,  
Mediterraner Brotsalat, Leberkäse mit Kartoffelsalat

\*\*\*

Rotbarschfilet in Aromaten gebraten mit Weißwein-Kräuter-Sauce,  
Filetspitzen vom Bio-Schwein in Gorgonzolasauce,  
Perlhuhnroulade mit rassiger Pfeffersauce,  
Tomatensauce, Semmeltaler, Reis, Nudeln, Gemüsevariation

\*\*\*

Mini Crème Brûlée, Zweierlei Mousse, Rote Grütze mit Quarkschaum

\*\*\*

inklusive Secco, Kaffee & Tee „aus Kannen“

€ 69,90 pro Person

**Landhaus Hotel Waitz GmbH – Bischof-Ketteler-Straße 26 – 63165 Mühlheim / Lämmerspiel**  
Telefon 06108/6060 – Telefax 06108/606 488 – [www.hotel-waitz.de](http://www.hotel-waitz.de) – [willkommen@hotel-waitz.de](mailto: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 \*



### **Brunch - Vorschlag V**

Frühstücksbuffet mit verschiedenen Brötchen- & Brotsorten,  
gekochte Eier und Rühreier, Spiegeleier & Bacon,  
Joghurt, Quark & Cerealien, Marmelade & Konfitüre,  
Mediterraner Brotsalat, Käse- & Wurstplatte,  
Obstsalat & frisches Obst,  
2 Austern „Imperial“ mit Chesterbrot,  
Scheiben vom Argentinischen Roastbeef mit Sauce Remoulade,  
Auswahl von Blatt- & Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings,  
Räucherfischplatte mit Senf-Dillsauce & Meerrettichschaum,  
Tomate & Mozzarella mit Balsamicocrème

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolojus,  
Schweinefilets unter der Pilzkruste,  
Donau-Zander auf mediterranem Grillgemüse mit Knoblauchbutter,  
Tomatensauce, Kräuterjus,  
Semmeltaler, Schlosskartoffeln,  
Reis, Nudeln & Gemüsevariation

\*\*\*

Mini Crème Brûlée, Zweierlei Mousse,  
Rote Grütze mit Quarkschaum,  
Apfelstrudel mit Vanilleeis

\*\*\*

inklusive Secco, Kaffee & Tee „aus Kannen“

€ 79,90 pro Person