



## 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: 01.01.2019 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*

\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 \*





## 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 Trüffel-Fagottini  
\*\*\*

Brust 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: 01.01.2019 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*  
\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 \*





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 64,90** (4-Gang-Menü)

**Euro 57,90** (3-Gang-Menü ohne Suppe)

### Menü IV

Suprême & Strammer Max 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 59,90** (3-Gang-Menü ohne Suppe)



\* Stand: 01.01.2019 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*  
\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 \*





## 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 Avocado,

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: 01.01.2019 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*  
\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 \*





**WAITZ  
LANDHAUS HOTEL**

## Menüvorschläge „saisonal“

### Das Spargelmenü

Duett von grünem & weißem Spargel  
mit Tomate-Ei-Vinaigrette & hausgeräucherter  
Lachstranche

\*\*\*

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: 01.01.2019 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*  
\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 \*



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: 01.01.2019 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*  
\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 \*





**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: 01.01.2019 / Alle vorherigen Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit \*  
\* Saisonale Änderungen behalten wir uns vor \* Gültig ab 01.01.2019 bis 31.12.2019 \*