



Weihnachtsfeiern im Landhaus Hotel Waitz oder in der Event-Location „EdVino“ 2018 „alles inklusive“

An Weihnachten belohnt man Freunde & Mitarbeiter gerne für ein Jahr geleistete Arbeit. Doch immer wieder stellt sich die gleiche Frage: „Welchen Rahmen sollen wir wählen und wie hoch sind die Kosten?“ Das Waitz Team möchte es Ihnen einfach machen. Buchen Sie ein komplettes Arrangement, damit Sie Ihr Budget genau im Auge behalten können!

Weihnachten feiern „alles inklusive“:

- Individuelle **Beratung** für den Gesamttablauf Ihrer Feier sowie die **Besprechung** Ihres Menüs mit unserer Direktion
- Bereitstellung eines geeigneten **Raumes** für Ihre Weihnachtsfeier
- **Glühwein- oder Seccoempfang** – bei trockenem Wetter auch im Garten
- **Drei-Gang-Festmenü** (ein vegetarischer Hauptgang zur Wahl ist immer gerne möglich) **ODER**
- **Vier-Gang-Festmenü** (ein vegetarischer Hauptgang zur Wahl ist immer gerne möglich)
- Getränke zum Menü: **Wasser, Wein** (weiß, rot, rosé), **Bier, Softdrinks** (außer Schweppes Produkte und Energy Drinks) (5 Stunden ab Beginn Ihrer Veranstaltung)
- **Inklusive weihnachtlicher Tischdekoration**
- **Menürollen**

€ 89,00 pro Person als 3-Gang **bzw.** € 99,00 pro Person als 4-Gang

Zusätzlich buchbare Leistungen:

- Sonderbestuhlung mit Hussen (in weiß) à € 6,90 pro Husse
- Individuelle Menükarten, auch als Tischkarten zu verwenden. Wir beschriften die Karten, verteilen diese für Sie und erstellen Ihnen nach Ihren Vorgaben einen Tischplan à € 5,90 pro Karte



Zusätzlich buchbare Leistungen:

- **Fingerfoodvarianten zum Empfang**
 - Mini-**Frühlingsröllchen** gefüllt mit Gemüse, Samosa-Taschen und Saté-Spieße mit zweierlei Dips: € 1,90 pro Stück
 - „**Häppchen**“
 - Lachstatar auf Roggenbrot
 - Entenlebermousse auf Baguette
 - Bruschetta
 - Quiche mit Lauch
- 4 Stück pro Person zu € 16,00
- **Ideen für den Mitternachtsimbiss**
 - **Mitternachtssuppe**: ab € 7,90 pro Person
 - Auswahl von **Rohmilchkäse**: ab € 16,90 pro Person
 - **Mini Döner** „zum selbst basteln“: € 9,90 pro Person
 - **Käsewürfel**: € 9,90 pro Person

Gerne können wir Ihnen Ideen für Bands, Discjockeys, Fotografen, etc. geben.

Bitte beachten Sie:

- Je nach Raumgröße erlauben wir uns nach 17.00 Uhr (bei Mittagsveranstaltungen) oder nach 1.00 Uhr (bei Abendveranstaltungen) pro angefangener Stunde eine Raummiete zu erheben. Gerne können Sie in unserem Haus oder der Event-Location „EdVino“ bis 3.00 Uhr feiern.
- **Sieben Tage** vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir die exakte Personenzahl. Diese gilt dann als Berechnungsgrundlage für Ihre Feier.
- Dieses Angebot gilt **vom 1. November 2018 bis 22. Dezember 2018**.

Um Ihnen einen unvergesslichen Abend in unserem Hause zu ermöglichen und einen reibungslosen Ablauf Ihres Aufenthaltes zu garantieren, bitten wir Sie, uns die Auswahl **der einzelnen Gänge sieben Tage vorher** mitzuteilen. Eine vegetarische Alternative ist jederzeit gerne möglich. Sollten Sie weitere Änderungswünsche bei Ihrem Menü haben, bitten wir Sie, circa vier Wochen vor der geplanten Veranstaltung einen Termin mit Familie Waitz zu vereinbaren, um weitere Details zu besprechen.





WAITZ LANDHAUS HOTEL

Weihnachten feiern 2018 „alles inklusive“

Menüvorschlag

In Glühwein gebeizter Wildwasserlachs mit geröstetem Kartoffelbrot,
Meerrettichschaum & Salatbukett

oder

Riegel von der Gänseleber auf Thymian-Biskuit,
rotem Lack & Dörrobst Chutney, Feldsalatröschen

oder

Rapunzelsalat in Himbeervinaigrette
mit karamellisierten Walnüssen & Granatapfelkerne (Vegan)

Krustentier-Schaumsuppe mit Anis aromatisiert, Blätterteigstange

oder

Essenz vom Wildgeflügel
mit Pistaziennockerl & Gemüsestreifen

oder

Getrüffeltes Pastinakensüppchen mit Profiteroles

Brust und Keule von der Gans mit Apfelrotkohl,
Maronen & kleinen Kartoffelknödeln

oder

Kross gebratenes Filet vom Loup de Mer an sautiertem Grünkohl,
Kartoffel-Lauchstampf & Estragonjus

oder

Süßkartoffel-Kichererbsencurry mit gebackenen Okraschoten,
Duftreis & Papadams (Vegan)

Weihnachtliche Dessertvariation

Euro 89,00 pro Person als 3-Gang-Menü (ohne Suppe)

Euro 99,00 pro Person als 4-Gang-Menü

inklusive Wein (weiß, rot, rosé), Softdrinks (außer Schweppes- Produkte
& Energy Drinks), sowie Mineralwasser & Biere
(5 Stunden ab Beginn Ihrer Veranstaltung)

