



Büffet- vorschläge

(ab 1. Februar 2018)

Hotel Restaurant
Naunheimer Mühle
Klaus Gütlich
Mühle 2
35584 Wetzlar-Naunheim
Tel. 06441/93530
Fax. 06441/935393
www.naunheimer-muehle.de
info@naunheimer-muehle.de

Wir hoffen, dass Sie aus den vorliegenden Büfettvorschlägen das passende für Ihre Veranstaltung finden.

Unsere Vorschläge sind einheitlich ab 30 Pers. gedacht.

Sollten es weniger Personen sein, berechnen wir pro Person € 4,00 Aufschlag.

Unsere Menü- und Büfettpreise sind die z. Zt. gültige Preise.

Diese können sich nach Saison- und Angebot ändern!

Folgende Grundkosten fallen an, wenn Sie - den Raum alleine nutzen möchten und - weniger als 35 Personen sind:

Wintergarten € 100,00

Bankettsaal € 150,00

Mindestbelegung: Wintergarten 20 Personen
Bankettsaal 30 Personen

Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtdienstzuschlag von € 24,50 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde

Feiern/Veranstaltungen sind bis maximal 3.00 Uhr morgens möglich! *

Danach werden je angefangene Stunde € 250,00 berechnet!

Wir bitten Sie, uns 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenzahl bindend mitzuteilen.

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Kuchengedeck (Pers.) € 3,80
Für mitgebrachte Kuchen übernehmen wir keine Haftung! Dies gilt ebenso für Platten, Deko-Gegenstände oder sonstige Artikel! Anlieferung bis spätestens 11.00 Uhr

Korkgeld:

Wein	0,75l	€ 15,00
Sekt	0,7 l	€ 18,00
Champagner	0,7 l	€ 30,00

Spirituosen und sonstige Getränke können auch gegen Korkgeld nicht mitgebracht werden

* Arbeitszeitdokumentationspflicht

Zum Empfang unser „Top – Angebot“ Naunheimer Finger-Food

Blätterteiggebäck,
Mini – Buletten, Chicken Sticks, Laugengebäck,
Pastetchen mit Frischkäse und Garnele
kleine Frühlingsrollen, Minipizza,
hausgem. Pfefferbeißer, Mozzarella-Tomatenspieß
Pumpnickel mit Lachstatar
€ 9,00 pro Person

Canapés

mit Lachs, Forelle, Shrimps, € 3,60 pro Stück
Schinken, Käse oder
Roastbeef - rosa gebraten € 3,30 pro Stück

Suppen nach Wunsch zum Büfett

Oberhessische Kartoffelsuppe € 4,00
Tomatencremesuppe m. Croutons € 4,00
Müllers Festtagssuppe € 4,50
Ungarische Gulaschsuppe
mit Stangenbrot € 4,50

Naunheimer Suppen-Bar mit verschiedenen Würstchen (ab 20 Personen)

- Oberhessische Kartoffelsuppe
- Vogelsberger Suppentopf
- Wiener Würstchen
- Weißwürstchen
- Bauernwürstchen € 13,50 pro Person

... oder unser Mitternachtsimbiss (ab 20 Personen)

Käseauswahl, rustikale Wurstplatte und
zweierlei Schinken, Brot und Butter
€ 16,00 pro Person

**Tiere sind im Wintergarten und in der
Arnsburger Stube nicht erlaubt (Allergiker!)
Wir bitten um Ihr Verständnis**

Hinweis für Übernachtungsgäste:
Das Einchecken ist ab 14.00 Uhr möglich
**Preise mit z. Zt. gültiger MwSt. (19%)
für Hotel-Logis (7%)**

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Naunheimer Braten

Kräuterquark, Brot und Brötchen
Frische, knackige Salate vom Büfett
Gebratene Paprika
Eingelegte Auberginen und Zucchini

Dazu

Rinderbraten in Rotwein
Haxe vom hessischen Kalb
und ofenfrische Schweineschulter
Kalte und warme Saucen
Marktgemüse,
Kartoffel- Lauchgratin

Warme Schattenmorellen
mit Nusseiscreme

€ 24,50

Netto: € 20,59

19 % MwSt.: € 3,91

Mühlenschmaus

Kräuterquark mit Bauernbrot
Frische, knackige Salate vom Büfett
Gebratene Paprika, Tomate - Mozzarella
Eingelegte Auberginen und Zucchini
Melone mit geräuchertem Bauernschinken

Dazu

Ofenfrische Schweineschulter
Tafelspitz im Kräutersud - gedünsteter Spitzkohl
Braten von der Lammschulter - Schnippelbohnen
Hausmacher Bratwurst auf Sauerkraut
Hacksteak in Zwiebelsauce
Marktgemüse
Kartoffelgratin, Spätzle und Kartoffelklöße
Vegetarisch: Spätzle - Gemüsepfanne

Grütze von Beerenfrüchten
Vanillesauce und Nusseiscreme

€ 28,50

Netto: € 24,79

19 % MwSt.: € 4,71

Hessisches Bauernbüfett

Kräuterquark mit Bauernbrot
Sülze vom Bachsaibling
Eier in grüner Sauce
Tafelspitz in Essig und Öl, Frikadellen
Backhaus-Schinken
Hausmacher Wurst vom Brett
Taufusforelle aus dem Buchenholzrauch
Rhöner Bauernschinken
Luftgetrocknete Rohwurst
Hausgemachte Spanferkelsülze
Heringssalat in Schmandstippe
Gebratenes Gemüse
Dazu verschiedene Salate vom Büfett
Senf-Dillcreme und Meerrettich

Warm

Knusprige, ofenfrische Schweineschulter
Tafelspitz im Sud dazu Meerrettichsauce
Braten vom Hessischen Lamm
Hähnchenbrust im Ofen gebraten
Wildschweinbraten,
Leberknödel und Bratwurst auf Sauerkraut,
Kartoffelpüree, Kartoffelklöße,
Breite Nudeln in Buttebröseln
Marktgemüse, Rotkohl und Rahmwirsing
Vegetarisch: Spätzle - Gemüsepfanne

Dessert

Naunheimer Apfelkuchen,
Grütze von Beerenfrüchten,
Vanillesauce, Nußeis,
Bergsträßer Rotweincreme
Handkäse mit Musik
Hessischer Camembert und Romadour,
Brotauswahl und Butter

€ 36,50

Netto: € 30,25

19 % MwSt.: € 5,75

Unser Light Büffet

Vital genießen – gesund schlemmen

Kräuterquark, Butter, Brot und Brötchen
Zucchini- Carpaccio,
Tomate - Mozzarella mit Olivenöl und Kräutern
Lachs und Taunusforelle mild geräuchert,
Melone mit Schinken, eingelegte Paprika,
Garnelen mit Avocado und Mango,
gebratenes Gemüse
Meeresfrüchte-Cocktail
Knackig, frische Salate
mit verschiedenen Dressings

Warm

Putencurry mit Früchten
Gemüsemaultaschen im Sud
Lachs in Rosmarinbutter und
Rotbarschmedaillons vom Grill
auf mediterranem Gemüse,
Kleine Schweineschnitzelchen
in Brösel gebraten
Putenbrustmedaillons in Champignonrahm
Brust vom Landhähnchen mit Aioli
in Olivenöl gebraten
Schweinelende im Ganzen gebraten,
Safranrisotto, Marktgemüse,
Butterspätzle und Kartoffelgratin
Vegetarisch: Spätzle - Gemüsepfanne

Dessert

Joghurtcreme, frische Früchte,
Mangomousse, Apfeltiramisu
Eiscreme
Käseauswahl vom Brett
Brotkorb mit verschiedenen
Brot- und Brötchensorten, Butter

€ 41,00

Netto: € 34,45
19 % MwSt.: € 6,55

Eine Deutschlandreise

Kräuterquark, Butter, Brot und Brötchen
Bremer Heringssalat,
Hamburger Räucherlachs,
Bayrischer Tafelspitz
in Vinaigrette,
Hessische Geflügelauswahl
Kochschinken aus Westfalen
Gebeizter Ostseelachs mit Senf-Dillcreme
Rhöner Bauernschinken,
Potsdamer Eisbeinsülze,
Taunusforelle aus dem Buchenrauch
Fränkischer Kartoffelsalat
frische Salate aus hessischem Anbau
mit verschiedenen Dressings

Warm

Thüringer Wildgulasch
ofenfrische bayrische Enten
Fränkisches Schweineschäufle
Mecklenburger Haffzander vom Grill
Sylter Schollenfilets auf Lauchgemüse
Berliner Buletten in Zwiebelsauce
Badisches Kalbsrahmragout
Thüringer Klöße, Allgäuer Käsespätzle
Rotkohl und Gemüseauswahl
Hessische Bauernnudeln
in Butterbröseln

Dessert

Naunheimer Apfelcharlotte
Bayrische Vanillecreme mit Brombeeren
Rheingauer Rotweincreme
Schwarzwälder Törtchen
Hamburger Rote Grütze, Eiscreme
Käseauswahl aus Deutschland
Griebenschmalz, Butter und Brot

€ 45,00

Netto: € 37,82
19 % MwSt.: € 7,18

Italienisches Büffet

Bruschetta, Carpaccio vom Angusrind
Honigmelone mit Parmaschinken
Salat von frischen Pilzen
Gegrillte Zucchini und Auberginen
Salat von Meeresfrüchten
Tomate- Mozzarella, Vitello tonnato
Florenzer Nudelsalat, Mailänder Salami
Eingelegter Paprika, Artischocken
Getrocknete Tomaten, Salat Toscana, Peperoni
Schwarze und grüne Oliven,
Tomaten-Salbeirahm,
Knoblauch-Estragonsauce
Balsamico-Olivenöl -Vinaigrette

Warm

Fettuccine al Pesto
Gemüse-Tortellini in Olivenöl
Mediterrane Lammkeule
Rinderhüfte in Barolo
Toskanischer Schweinebraten
Lachsfilet in Oliven - Kräuteröl gebraten
Saltimbocca von der Putenbrust,
Meerbarbenfilet
auf mediterranem Gemüse
Riesengarnelen in Olivenöl mit
Knoblauch und Kräutern gegrillt
Kartoffelgratin, Safran-Gemüserisotto,
Rosmarinkartoffeln
und Gemüseauswahl

Dessert

Panna Cotta, Schokoladenmousse,
Tiramisu, frische Früchte und Eiscreme
Creme brulée

Italienische Käseauswahl
Brotkorb und Kräuterbutter

€ 52,00

Netto: € 43,70
19 % MwSt.: € 8,30

Naunheimer Spezialbüffet

Angus Roastbeef rosa gebraten
Mild gebeizter Graved-Lachs
Riesengarnelen mit Senf-Dillcreme
Räucherlachs an frischen Kräutern
Honigmelone mit Rhöner Schinken
Black-Tiger Garnelen, Sauce Rouge
Eingelegte Gemüse, Tomate - Mozzarella
Kartoffelsalat mit Speckwürfeln
Gemüsesalat, Waldorfsalat
Geflügelsalat in Currycreme
Salate der Saison
Sauce Tatar, Sahnemeerrettich
Aioli-Ingwercreme

Warm

Knusprig gebratene Schweineschulter
Lammkeule mit Aromen,
Thymianrahm
Hirschbraten in Wacholderrahm, Speckpilze
Barberie-Entenbrust vom Grill
Medaillons vom Schweinefilet
in Champignonsauce
Lachs im Ganzen - frisch aus dem Ofen
Rotbarsch in Speckbutter,
Butterspätzle, Kartoffelgratin,
Apfelrotkohl und Gemüseauswahl

Dessert

Naunheimer Apfeltiramisu
Creme brulée
Mousse von Zartbitter- Schokolade
Eiscreme,
Schwarzwälder Törtchen
Frische Früchte der Saison
Auswahl von verschiedenen Käsen vom Brett
Brotkorb und Butterauswahl

€ 54,50

Netto: € 45,80
19 % MwSt.: € 8,70

Aus unserer Patisserie für Ihre Kaffeetafel (auf Bestellung)



Sahnetorten,

je 16 Stück €46,50

- Schwarzwälder Kirsch
- Schokosahne
- Himbeer-Käsesahne
- Käsesahne - Nusssahne
- Tiramisu-Sahnetorte

Cremetorten

je 16 Stück €47,50

- Sachertorte
- Moccacreme
- Nussscreme
- Frankfurter Kranz

Obstkuchen

je 12 Stück €29,00

Je nach Saison

(eigene Herstellung)

- Erdbeerkuchen
- Pflaumenkuchen
- Kirschstreusel

Kuchen

je Stück €2,90

- Käserahmkuchen
(eigene Herstellung)
- Naunheimer Apfelkuchen
(eigene Herstellung)
- gedeckter Apfelkuchen



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Anmeldung

- 1.1. Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald das Zimmer oder Appartement bestellt und zugesagt wurde.
- 1.2. Ist der Besteller bzw. der Anmeldende Vollkaufmann, so haftet er selbst für alle vertraglichen Verpflichtungen neben den von ihm angemeldeten Gästen.
- 1.3. Der Abschluß des Gastaufnahmevertrages verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen worden ist.
- 1.4. Weicht der Inhalt der Reservierungsbestätigung von dem Inhalt der Anmeldung ab, wird der abweichende Inhalt der Bestätigung für den Gast und für den Hotelier dann verbindlich, wenn der Gast nicht innerhalb von zehn (10) Tagen von der angebotenen Rücktrittsmöglichkeit Gebrauch macht.
- 1.5. Reservierte Zimmer und Appartements stehen dem Gast ab 15.00 Uhr am Anreisetag zur Verfügung
- 1.6. Am Abreisetag bleibt das Zimmer oder Appartement bis 11.00 Uhr zur Verfügung
- 1.7. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält der Hotelier das Recht, bestellte Zimmer und Appartement nach 20.00 Uhr weiter zu vergeben.

2. Leistungen und Preise

- 2.1. Der Gast erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, so ist der Hotelier verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Hause oder in anderen Objekten zu bemühen.
- 2.2. Erhalten der Gast bei Vollpension am ersten Tag ein Mittagessen, so endet die Leistung mit dem Frühstück; beginnt sie mit dem Abendessen, so endet sie mit dem Mittagessen.
- 2.3. Eine Rückvergütung bezahlter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
- 2.4. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusivpreise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Umsatzsteuer (MwSt.).
- 2.5. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Leistungserstellung vier Monate, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.
- 2.6. Ändert sich nach Vertragsabschluß der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MwSt.), so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend.
- 2.7. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

3. Zahlung

- 3.1. Die Rechnungen des Hotels sind binnen vierzehn (14) Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeglichen Abzug zahlbar.

Bitte beachten Sie, daß ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die das Vertragsverhältnis

4. Rücktritt und Stornierung

- 4.1. Sämtliche Rücktritte und Stornierungen müssen in Schriftform vorliegen.
- 4.2. Rücktritte bei Logis und Tagungsarrangement.
Für vereinbarte Übernachtungen und Tagungen haben folgende Stornierungsfristen Gültigkeit:
 - 4.2.1. Ein Rücktritt ist bis zum dreißigsten (30) Tag vor der Ankunft im reservierten Hotel möglich.
 - 4.2.2. Bei Rücktritt zwischen dem neunundzwanzigsten (29) und fünfzehnten (15) Tag vor dem Anreisetag werden fünfzig (50) Prozent des vereinbarten Zimmerpreises berechnet, ohne jeglichen weiteren Abzug.
 - 4.2.3. Bei Rücktritt zwischen dem vierzehnten (14) und vierten (4) Tag vor dem Anreisetag berechnet das Hotel sechzig (60) Prozent des vereinbarten Zimmerpreises, ohne jeglichen weiteren Abzug.
 - 4.2.4. Bei Rücktritt ab dem dritten (3) Tag vor dem Anreisetag berechnen das Hotel siebenzig (70) Prozent des vereinbarten Zimmerpreises, ohne jeglichen weiteren Abzug.
 - 4.2.5. Werden die genannten Fristen nicht eingehalten, so haftet der Vertragspartner (Gast) in vollem Umfang der vereinbarten Leistung. Die Haftung vermindert sich bei nicht in Anspruch genommener Logis um eine Aufwandsersparnis von zwanzig (20) Prozent.
 - 4.2.6. Grundsätzlich wird der Hotelier bemüht sein, nicht in Anspruch genommene Leistungen anderweitig zu vergeben, wobei sich die Haftung der Vertragspartners (Gast) um den erzielten Erlös vermindert.
- 4.3. Rücktritte bei Veranstaltungen.
Für vereinbarte Veranstaltungen und die Bereitstellung von Räumlichkeiten haben folgende Stornierungsfristen Gültigkeit:
 - 4.3.1. Bis neunzig (90) Tage vor der Ankunft ist eine vollständige Abbestellung möglich
 - 4.3.2. Bis fünfundvierzig (45) Tage vor der Ankunft werden fünfzig (50) Prozent des vereinbarten Speisenumsatzes berechnet. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt € zwanzig (20) mal Personenzahl.
 - 4.3.3. Bis dreißig (30) Tage vor der Ankunft werden sechzig (60) Prozent des vereinbarten Speisenumsatzes berechnet. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt € zwanzig (20) mal Personenzahl.
 - 4.3.4. Bis drei (3) Tage vor der Ankunft werden siebenzig (70) Prozent des vereinbarten Speisenumsatzes berechnet. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt € zwanzig (20) mal Personenzahl.
 - 4.3.5. Bei Rücktritt ab dem dritten (3) Tag vor der Ankunft wird auf Vereinbarungen für Verzehr eine Aufwandsersparnis von zwanzig (20) Prozent gewährt, jedoch wird minimal die äquivalente

zwischen Ihnen und uns regeln und die Sie mit Ihrer Buchung anerkennen, gelten.

Miete der vereinbarten Räumlichkeit berechnet.

- 4.3.6. Die genaue Personenzahl ist uns drei (3) Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen.
- 4.4. Bankettveranstalter, Reise-, Seminar- und Konferenzveranstalter werden gebeten, bis zwei (2) Wochen vor der Ankunft Teilnehmerlisten zu Verfügung zu stellen, da das Hotel anderenfalls keine Gewähr für einen ordnungsgemäßen Ablauf übernehmen kann. Das gleiche gilt für eine größere als die vereinbarte Personenzahl.

5. Haftung

- 5.1. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar des Hotels, die während einer Veranstaltung verursacht werden, haftet der Auftraggeber, ohne daß es einen Nachweis des Verschuldens durch das Hotel bedarf.
- 5.2. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muß den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Im Zweifelsfall ist der Veranstalter verpflichtet, sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung zu setzen. Vom Auftraggeber mitgebrachte Dekorationsgegenstände müssen bis spätestens vierundzwanzig (24) Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden.
- 5.3. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen im Rahmen einer Tagungs- oder Bankettveranstaltung übernimmt das Hotel keinerlei Haftung.
- 5.4. Eine etwaige Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Auftraggeber. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände.
- 5.5. Sollten Störungen oder Defekte an dem vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, so wird das Hotel unverzüglich für Abhilfe sorgen.

6. Sonstiges

- 6.1. Die Berichtigung von Irrtümern sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.
- 6.2. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie vom Hotelier schriftlich bestätigt werden.
- 6.3. Gerichtsstand: Für Streitigkeiten aus diesem Vertrag und seiner Erfüllung wird, soweit gesetzlich zulässig, die Zuständigkeit des Gerichtes am Betriebsort vereinbart.
- 6.4. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages oder dieser Bedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen.

Wetzlar-Naunheim,
Landhotel Naunheimer Mühle
Mühle 2 - 35584 Wetzlar