



# 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](http://www.naunheimer-muehle.de)  
[info@naunheimer-muehle.de](mailto: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 Butterbröseln  
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

### Crementorten

je 16 Stück €47,50

- Sachertorte
- Moccacreme
- Nusscreme
- 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**