



Menü- vorschläge

(ab 1. September 2020)

Hotel Restaurant
Naunheimer Mühle
Christine 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 Menüvorschlägen das passende für Ihre Veranstaltung finden.

Unsere Vorschläge sind einheitlich ab 10 Pers. gedacht.

Unsere Menü- und Büffetpreise 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 € 150,00

Bankettsaal € 200,00

Mindestbelegung: Wintergarten 20 Pers.

Bankettsaal 30 Pers.

Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtdienstzuschlag von € 26,50 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde

**Feiern/Veranstaltungen sind bis maximal 3.00 Uhr morgens möglich! *
Danach werden je angefangene Stunde € 270,00 berechnet!**

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

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Kuchengedeck (Pers.) € 4,50
**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

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

**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
Pumpernickel mit Lachstatar
€ 9,50 pro Person

Canapés

mit Lachs, Forelle, Shrimps, € 4,00 pro Stück
Schinken, Käse oder
Roastbeef - rosa gebraten € 3,50 pro Stück

Suppen nach Wunsch zum Büfett

Oberhessische Kartoffelsuppe € 4,50

Tomatencremesuppe m. Croutons € 4,50

Müllers Festtagssuppe € 5,00

Ungarische Gulaschsuppe
mit Stangenbrot € 5,00

**Naunheimer Suppen-Bar
mit verschiedenen Würstchen**

(ab 20 Personen)

- Oberhessische Kartoffelsuppe
- Vogelsberger Suppentopf
- Wiener Würstchen
- Weißwürstchen
- Bauernwürstchen € 15,50 pro Person

... oder unser Mitternachtsimbiss

(ab 20 Personen)

Käseauswahl, rustikale Wurstplatte und
zweierlei Schinken, Brot und Butter
€ 18,50 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. (7%/19%)
für Hotel-Logis (7%)**

Unser Haus - Menü

Geräuchertes Forellenfilet
an Salatbukett
Sahnemeerrettich

*

**Medaillons vom Schweinefilet
und Roastbeef**
auf Cremechampignons
Marktgemüse
Butterspätzle und Kartoffelkrusteln

*

**Grütze
von Beerenfrüchten**
Vanilleiscreme
und Sahne

€ 32,50

Nur einheitlich möglich für alle Gäste
ab 10 Personen!

**Diese Menüs sind einheitlich für Ihre Veranstaltung
ab 10 Personen gedacht.**

Menü 1

Amuse bouche

Salate der Saison

*

Schnitzel von zarter Putenbrust

in Kräuterbrösel gebraten

Champignonrahm, verschiedene Gemüse

Kartoffel – Lauchgratin und Butterspätzle

*

Eiscoup "Danmark"

Vanilleeiscreme

mit heißer Schokoladensauce

€ 27,50

Menü 2

Amuse bouche

Salatteller der Saison

*

Schweinelenochen au four

mit feinem Ragout

und Sauce Hollandaise überbacken

verschiedene Gemüse

Kartoffelrösti und Herzoginkartoffeln

*

Schwarzwälder Eiscup

Vanilleeiscreme

Sauerkirschen und Schokoladensauce

€ 32,50

Menü 3

Amuse bouche

Kartoffel – Lauchcremesuppe

mit Lachsstreifen und Croutons

*

In Rotwein geschmorter Tafelspitz

mit Wurzelgemüse und Champignons

Buttergemüse, Spätzle,

kleine Bauernbrotnödel

Kartoffelkrusteln

*

Warmer Apfelstrudel

mit Rahmeis und Vanillesauce

€ 33,50

Menü 4

Amuse bouche

Räucherlachs

an Wildkräutersalat und Kartoffelrösti

dazu Meerrettich

*

Brust vom Landhähnchen

mit Kräutern im Ofen gebraten

auf Champignon – Barolosauce,

verschiedene Gemüse,

Fettuccine, Kartoffelgratin

Rösti

*

Walnußeis mit marinierten Waldbeeren

Schokoladenmousse

€ 32,00

Menü 5

Amuse bouche

Saftige Melone mit hessischem Bauernschinken
und Preiselbeersahne

*

Müllers Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Klößchen,
Gemüwestreifen und Backerbsen

*

**Naunheimer Bratenplatte
Ofenfrischer Braten vom
Schwein, Kasselerrücken
und Rinder Tafelspitz**

in Champignon-Rotweinsauce
Rotkohl, verschiedene Gemüse
hausgemachte Spätzle und Kartoffelklöße

*

Warme Schattenmorellen
dazu Vanilleiscreme

€ 35,00

Menü 6

Amuse bouche

*

Wildkräutersalat auf Carpaccio
von Gartengurke und Rettich
in Oliven – Balsamicodressing
mit marinierten Shrimps
und Tomaten-Bruschetta

*

Kräuterschaumsuppe mit Mandelsahne

*

Gespickter Hirschbraten
in Wacholderrahm

Frische Pilze in Speckbutter,
buntes Gemüse, Rotkohl, Kartoffelklöße,
Butterspätzle und Kartoffelkrusteln

*

Naunheimer Apfeltiramisu
auf Vanillecreme
Früchte und Walnußeis

€ 39,00

Menü 7

Amuse bouche

Tomate – Mozzarella
auf Rucola

Olivenöl – Balsamicovinaigrette
geröstete Cashewnüsse

*

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Maultaschen und Schnittlauch

*

Schweinefilet

auf Steinpilzrahm

Buttergemüse, Kartoffel – Lauchgratin,
Spätzle und Kartoffelrösti

*

Creme Grand Manier
mit marinierten Himbeeren
und Mangosorbet

€ 41,50

Menü 8

Amuse bouche

Avocado mit Black Tiger Garnelen
auf Blattsalaten der Saison
dazu Chilidip

*

Kräuterrahmsuppe
mit Broccoliröschen
und Croutons

*

Medaillons von zarter Putenbrust
auf Sherrysauce

mit Champignons und Wurzelgemüse
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkrusteln
und Gemüseauswahl

*

Mousse au chocolat
mit frischen Früchten und Eiscreme

€ 41,00

Menü 9

Amuse bouche

Parfait von Broccoli und Tomate
auf Petersilienschaum, dazu bunter Salatstrauß
und mild geräucherter Lachs

*

Brühe vom Tafelspitz
mit dreierlei Klößchen und Kräutern

*

Zarte Putenbrustmedaillons und Schweinelendchen

- im Ganzen gebraten -

Sherryrahm, gedünstete Pilze
verschiedene Gemüse, kleine Kartoffelklöße
und Butterspätzle

*

Mousse von weißer Schokolade
auf Himbeermark
dazu Nusseis und frische Früchte

€ 44,00

Menü 10

Amuse bouche

Knuspriges Kartoffelrösti mit Räucherlachs
an buntem Salatbukett
Senf - Dillcreme

*

Zucchinirahmsuppe
mit Tomatensahne

*

Medaillons vom Schweinefilet

auf Burgunder-Champignonsauce
verschiedene Gemüse,
Butterspätzle, Dauphinkartoffeln
und kleine Semmelknödel

*

Carpaccio
von frischen Früchten
und zweierlei Sorbet

€ 44,50

Menü 11

Amuse bouche

Saftiges Forellenfilet vom Buchenholzrauch
an buntem Salatbukett,
Apfel - Meerrettichcreme

*

Kartoffelschaumsuppe
mit gegrillter Garnele

*

Ofenfrischer Wildschweinbraten

in Honig – Holundersauce
Williamsbirne mit Preiselbeeren
Speckpilze, Gemüseauswahl
Rotkohl, Kartoffelklöße Butterspätzle
und Krusteln

*

Parfait von Chili und Zartbitter- Schokolade
auf Mangopüree, Rahmeis
und frische Früchte

€ 44,50

Menü 12

Amuse bouche

Hausgebeizter Graved Lachs
und Terrine von Hummer
an Honig-Dill Creme und Salatbukett
Kartoffelrösti

*

Brokkolischaumsuppe
mit Mandelsahne

*

Medaillons vom Kalbsrücken und zarte Putenbrust vom Grill

mit Edelpilzen in Rahm,
Marktgemüse, Macairekartoffel
Kartoffelgratin und Butterspätzle

*

Grütze von Beerenfrüchten
mit Rahmeis und Creme Advocat

€ 46,50

Menü 13

Amuse bouche

Sülze vom Bachsaibling
auf Grüner Soße, Salatbukett
mit kleinen Tomaten und Sprossen
*

Consommé vom Tafelspitz
mit gefüllter Tortellini
und Schnittlauch
*

Angus Roastbeef
- rosa gebraten -

auf Champignons in Rotwein, Sauce Bernaise
Kleine Semmelknödel, Kartoffelrösti
und Gemüseauswahl
*

Mousse von Zartbitter-Schokolade
auf Vanillecreme
frische Früchte und Pistazieneis

€48,00

Menü 14

Amuse bouche

Honigmelone mit mild geräuchertem Schinken
Preiselbeersahne
*

Kraftbrühe vom Tafelspitz-Hessische Art.
mit Pfannkuchen, Kräuterklößchen
und Wurzelgemüse
*

Lachsmedaillon in Pinienbutter gebraten
auf jungem Blattspinat, Sauce Hollandaise
*

Kalbsrücken
-rosa gebraten -

Steinpilzrahmsauce, Gemüseplatte
Kartoffelrösti und schwäbische Nudeln
in Butterbröseln
*

Dialog von zarter Mousse,
frischen Früchten und Eiscreme

€ 52,00

Menü 15

Amuse bouche

Marché de Provence
frisch aus der französischen Landküche
*

Tomatenkraftbrühe
mit Kräuterklößchen
*

Frische Tortellini
mit Lachsmedaillon
auf mediterranem Gemüse und Rucolarahm
*

Schweinelendchen und Entenbrust
aus dem Grill

frische Pilze in Butter und Sahnesauce
verschiedene Gemüse, Kartoffelklöße,
hausgemachte Spätzle
*

Mangomousse auf Himbeermark
dazu Früchte und Eiscreme

€ 54,00

Menü 16

Amuse bouche

Räucherlachs und Forellenfilet
mit Petersilien – Meerrettichmousse
an buntem Salatbukett
*

Müllers Hochzeitssuppe
*

Cassissorbet
*

Filets von

Kalb, Schwein und Rind
auf Champignons in Kräuterrahm
gefüllte Tomaten, Gemüseplatte
Macairekartoffeln und Schinkenspätzle
*

Parfait von Mango und Limetten
und weißer Schokoladenmousse
auf Fruchtmark und frische Früchte

€ 54,50

Menü 17

Amuse bouche

*

Terrine von frischem Hummer
mild geräucherter Lachs
und gegrillter Riesengarnele
an Wildkräutersalat, Ingwerkräutercreme

*

Schaumsüppchen von Rucola
mit Croutons

*

Mangosorbet

*

Ofenfrische Rehkeule aus heimischer Jagd

auf leichter Wacholdersauce
frische Pilzen in Speckbutter
Rotkohl, Gemüseauswahl,
Kartoffelkrusteln, kleine Kartoffelklöße, Spätzle

Süßer Dialog

€ 55,50

Menü 18

Amuse bouche

*

Carpaccio
von rosa gebratener Barbarie-Entenbrust
auf marinierten Wildkräutern
gehobelter Parmesan und Brunnenkresse

*

Klare Wildkraftbrühe
mit Gemüsestreifen
und getrüffeltem Griesklößchen

*

Rinderfilet

-rosa im Ganzen gebraten-
auf Sherryrahmsauce, frische Pilze
Bohnenröllchen, Gemüseauswahl,
Pfannenrösti und Kartoffelgratin

*

Schokoladentörtchen mit frischen Früchten
Walnusseiscreme

€ 56,00

Menü 19

Amuse bouche

Mild geräucherter Lachs
an buntem Salatstrauß dazu Creme fraiche

*

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit
Kräuterklößchen

*

Sorbet von Himbeeren

*

Trilogie von Wild und Ente

Ofenfrische Rehkeule,
Hirschmedaillons vom Grill
und zarte Entenbrust rosa gebraten
auf Honig-Wacholderrahm,
gedünstete frische Pilze, Gemüseauswahl,
Kartoffelplätzchen, Butterspätzle,
kleine Kartoffelklöße,
Apfelrotkohl und gefüllte Birne

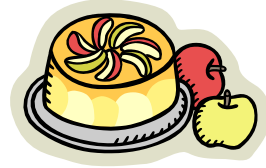
*

Variation von weißer und brauner
Schokoladenmousse dazu frische Früchte
und Eiscreme

€ 58,00



Für Ihre Kaffeetafel
bestellen wir gerne für
Sie...



Sahnetorten,

je 16 Stück € 46,50

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

Cremetorten

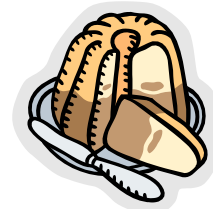
je 16 Stück € 47,50

- Mocaccrème
- Nusscrème
- Frankfurter Kranz

Kuchen (nach Saison)

je Stück € 3,60

- Käserahmkuchen (12 Stk. rund)
- Naunheimer Apfelkuchen
- gedeckter Apfelkuchen
- Erdbeerkuchen (12 Stk. rund)
- Pflaumenkuchen
- Kirschstreusel



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie, daß ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen und uns regeln und die Sie mit Ihrer Buchung anerkennen, gelten.

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 Reservierungs-bestätigung 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 Inklusiv-preise 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.

4. Rücktritt und Stornierung

- 4.1. Sämtliche Rücktritte und Stornierungen müssen in Schriftform vorliegen.
- 4.2. Rücktritte bei Logis und Tagungs-arrangement.
Für vereinbarte Übernachtungen und Tagungen haben folgende Stornierungs-fristen 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 Zimmer-preises, 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 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 Bankett-veranstaltung 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 den 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