



Es sollte schon etwas Besonderes sein

Verehrte Gäste,

bitte sehen Sie unsere Büffetvorschläge als kleinen Auszug aus unserem weitreichenden Programm. Gerne stellen wir Ihnen auch Buffets ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Darüber hinaus sind wir auch bei der Auswahl der Getränke, Musik und passenden Dekorationen behilflich.



Die mehrfach ausgezeichnete Küche unseres Restaurants „Im Krug“ arbeitet nur mit Frischprodukten, aus diesem Grund erweitern wir unser Angebot je nach Saison. Lassen Sie sich bei Ihrer Menüabsprache dahingehend beraten.

Römers
RESTAURANT
REPORT



Hier noch einige Informationen zum Landhaus Wirth

Das 1977 erbaute und 1991 erweiterte „Landhaus Wirth“ verfügt heute über 50 Zimmer und 3 Suiten mit insgesamt 105 Betten. Weiterhin bieten wir für Langzeitgäste 3 komplett eingerichtete Wohnungen an.

Alle unsere Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/ Bad, WC, Minibar, Sat. TV und Telefon mit Direktanschluss. Das Hotel verfügt weiterhin über Schwimmbad und Sauna, eine große Liegewiese und mehrere Terrassen. Der große Festraum des Hotels ist der ideale Rahmen für Feiern von 50 bis 80 Personen. Bei einer größeren Personenzahl besteht die Möglichkeit den Raum durch ein angrenzendes Zelt zu erweitern. Eine große Terrasse und ein Garten mit Gartenmöbeln und Schirmen laden im Sommer zum Empfang ein.

Ihre Feier von A-Z.....

Aller Anfang ist schwer. Jede Feier sollte ihre besondere Note und Ausstrahlung haben. Wir helfen Ihnen.

Buffets werden in unserem Hause ab 30 Personen ausgerichtet. Für Ihre Feier zu Hause beliefert Sie gerne unser Partyservice (bis 350 Personen).

Dekorationen, Blumenarrangements stellen wir für Sie individuell zusammen.

Entführung der Braut ist ein alter Brauch. Ein kleiner Tipp: Nach unserer Erfahrung fördert dies nicht die Stimmung Ihrer Hochzeitsgesellschaft.

Feuerwerk ist für Ihre Feier ein besonderes Highlight. Ab 300,- Euro zünden wir für Sie ein professionelles Feuerwerk. Denken Sie daran, dass jedes Feuerwerk eine behördliche Genehmigung benötigt.

Gute Musiker sind rar und oft sehr frühzeitig ausgebucht. Man sollte sich bei Zeiten darum kümmern. Bei uns erhalten Sie Adressen von Top-Entertainern.

Hotelzimmer bzw. Suiten stehen dem Brautpaar oder den Jubilaren kostenlos für die Nacht der Feier zur Verfügung. Ihre Hochzeitsgäste erhalten folgende Sonderkonditionen: Einzelzimmer 60,- und Doppelzimmer 90,- Euro inklusive Frühstück. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein Still- und Wickelzimmer benötigen.

Jugend und Junggebliebene haben jederzeit Grund zur Fröhlichkeit. Bitte beachten Sie aber ein wenig die Ordnung in unserem Hause.

Kinder sind herzlich willkommen. Nicht vergessen: Auch die kleinen Gäste benötigen einen Platz und ein spezielles Menü. Kinderstühle sind vorhanden.

Langeweile ist bei uns untersagt. Zum Tanken von Frischluft laden unsere Parkanlage und die Terrassen ein.

Menükarten sind Service des Hauses. Bei besonderen Wünschen in der Gestaltung und der Papierart stellen wir 2,- Euro pro Karte in Rechnung.

Personenzahlen sollten Sie uns aus Planungsgründen definitiv bis einen Tag vor Ihrer Feier bekannt geben. Beachten Sie dazu unsere Geschäftsbedingungen.

Qualität und Leistung zu fairen Preisen sind unsere Stärke. Die Freundlichkeit und Kompetenz unserer Mitarbeiter ist bei uns Pflicht.



Rechnungen sind zahlbar sofort nach Ihrer Erstellung nach Abschluss Ihrer Feier. Bitte verstehen Sie, dass wir bei Banketts keine Kreditkarten akzeptieren.

Showcooking: Bei gutem Wetter können wir auf unserer Gartenterrasse ein Barbecue ausrichten oder frische Reibekuchen zubereiten.

Terrassentüren müssen wir ab 23.00 Uhr während der Musikaufführungen schließen. Wir bitten um Ihr Verständnis, das auch unsere Nachbarn und Hausgäste ein Anrecht auf Nachtruhe haben.

Vergessen Sie nicht: Sie planen einen schönen, aber auch aufregenden Tag. Lassen Sie sich von Profis beraten.

Wetter sollte Ihre Feier nicht trüben. Nehmen Sie es leicht. Mit etwas Improvisation lässt sich auch eine Sintflut meistern.

Zelt: für Feiern über 80 Personen kann an den Bankettraum ein Zelt angebaut werden.

Das sollten Sie wissen

Nachtstunden ab 2.00 Uhr morgens
berechnen wir pro anwesendes Bedienungspersonal pro Stunde 30,00 Euro

All inclusive Buffets beginnen um 18 Uhr enden in der Nacht um 2.00 Uhr

Kuchengedecke bei Hochzeitstorten berechnen wir pro Gedeck mit 1,90 Euro.

Frühstück

für das Hochzeitspaar gibt es am Morgen von 7.00 bis 10.00 Uhr im Frühstücksbereich, danach bis 11.00 Uhr auf Wunsch als Zimmerfrühstück.

Hochzeitszimmer

Das Hochzeitszimmer ist nur zur Ruhe für das Brautpaar vorgesehen sind. Alte Bräuche und Scherze im Hochzeitszimmer müssen zu Hause stattfinden. Wir geben grundsätzlich den Zimmerschlüssel nur an das Brautpaar heraus.

Wunderkerzen und Teelichter

verbreiten ein sehr schönes Licht, verursachen aber Brandlöcher in Tischdecken und Fußböden. **Diese Haftung können wir nicht übernehmen**

Mitnahme von Speisen nach der Feier

Auf Grund der Hygienerichtlinien und den Produkthaftungsgesetzen der EU dürfen Speisen, die bereits auf dem Buffet gestanden haben, nicht mitgenommen werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Die Menüs

Nachfolgend finden Sie einige Vorschläge für die Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs. Der Menüpreis versteht sich als Dreigangmenü, das Sie sich selbst zusammenstellen können.

Cremesüppchen von frischen Gartenkräutern

oder

Champignoncremesuppe

oder

Bergische Kartoffelsuppe mit gerösteten Zwiebeln

oder

Kraftbrühe vom Rind mit Markklößchen

oder

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumspitzen

Hauptgänge

In Kräutern gebratenes Schweinefilet mit Rahmchampignons

Menüpreis 24,50

oder

Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce und gerösteten Champignons

Menüpreis 26,50

oder

Argentinisches Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Madeirajus

Menüpreis 31,00

oder

Poulardenbrust mit Pfifferlingen gefüllt

Menüpreis 23,80

oder

Rosa gebratene Angus-Steakhüfte auf Pfefferrahmsauce

Menüpreis 25,40

Dazu können Sie folgende Beilagen wählen

(eine aus dem Gemüsebereich und eine Beilagenart)

Bunte Gemüse der Saison oder Salat

dazu

Kartoffeln oder Reibekuchen oder Kroketten oder Pommes Frites oder Reis oder Nudeln

Dessert

Duett von brauner und weißer Schokolade

oder

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

oder

Bayerische Creme mit Beerenragout

oder

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleschaum

*Zu Ihrem Menü können Sie zusätzlich eine
Vorspeise wählen:*

*Bunter gemischter Salat
4,50*

*Räucherlachs mit Blattsalaten
und kleinen bergischen Reibekuchen
9,00*

*Gebackene Riesengarnele an feinem Linsensalat
8,00*

*Vorspeisenvariation „Landhaus Wirth“
(Riesengarnele, Lachs, Ente, Fischterrine, Melone-Parmaschinken)
12,00*

*Roma-Strauchtomaten mit Basilikum-Mozzarella
6,80*

Informieren Sie sich über Jahreszeiten bedingte Speisen.



Gourmetmenü

*Carpaccio vom geräucherten Ibericoschinken
auf schwarzen Berglinsen*

~~~

*Essenz vom Perlhuhn*

~~~

*Seezungenschleifchen mit Hummermousse gefüllt
auf Kräuterschaum*

~~~

*Cassis-Holundersorbet mit Sekt*

~~~

*Angus-Rinderfilet im Ganzen gebraten
Steinpilzsauce, Gemüse und Dauphine Kartoffeln*

~~~

*Dessertvariation „Landhaus Wirth“*

*67,50 Euro*

*(ohne Fischgang 49,50 Euro)*

## Traditionelles Hochzeitsmenü

*Bunte Blattsalate mit Räucherlachs*

~~~

Hochzeitsuppe mit Gemüse und Pfannekuchenstreifen

~~~

*Schweinefilet im Speckmantel*

*Geschmorter Rindertafelspitz*

*Steinpilzrahm und Rotweinsauce*

*Gemüse vom Mark Kartoffelkroketten*

~~~

Zimtkirschen

mit Vanilleeis im Weckglas serviert

31,50 Euro



Die Büffets

erhältlich ab 20 Personen

Gaumenschmaus-Buffer

*Matjesröllchen gefüllt mit Preiselbeermeerrrettich
In Kräutern gebratene Poulardenbrust auf einer leichten Currysahne
Räucherlachs und Graved Lachs mit Dill- Senfsauce
Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce*

~~~

*Auswahl von Rohkostsalaten*

~~~

*Geschmortes aus der Rinderkeule in Spätburgundersauce
Schweinefilet mit Kräuterchampignons
Putenmedaillons in Preiselbeersauce
Bunte Nudeln, Kartoffelkroketten
Frische Gemüse der Saison*

~~~

*Salat von frischen Früchten  
Vanille-Creme mit Beerenkompott  
Schokoladenmousse*

*30,50 Euro*

# Büffet „Im Krug“



## *Am Tisch serviert:*

*Mit Cognacpflaumen gefüllte Truthahnbrust  
Schwarzwälder Schinken mit Melone  
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce  
Tafelspitzterrine mit grüner Sauce*

~~~

vom Büffet

*Pangasiusröllchen mit Lachs gefüllt in Dillsauce
Rosa gebratene Angus-Hüfte auf Rotweinsauce
Medaillons vom Schweinerücken im Kräutermantel*

*Gemüse und Brokkoligratin
Kartoffelkroketten und Basmatireis*

~~~

*Caramelcreme  
Schokoladenmousse  
Beerenkompott*

*27,80 Euro*

# Büffet „Landhaus Wirth“



## *Am Fisch serviert:*

### *Vorspeisenvariation*

*Ibericoschinken, Gänseleberparfait, Hummer in Rieslinggelee  
Wachtelbrust am Thymianspieß*

~~~

Essens vom Kalbsbäckchen im Glas

Vom Büffet:

*Gefüllte Perlhuhnbrust auf Morchelrahm
Roulade von Seezunge und Garnele auf Noilly Prat Schaum
Angus Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Pfefferjus
Rehnißchen im Pfifferlingsmantel*

*Mini-Gemüse, Artischockenlasagne
Gratinkartoffeln, Mandelbällchen, Basmati- und Wilderreis*

~~~

*Mini-Strudel, Cognac-Schokoladenmousse  
Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas und Früchte der Saison*

*57,50 Euro*

# All Inclusive Buffets

( ab 45 Personen )

*Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Komplett-Angebote,  
in denen neben den Speisen auch Getränke enthalten sind.*

*Bitte verstehen Sie,  
dass diese Arrangements in ihrer Art nicht veränderbar sind.*

*Alle über das Arrangement hinausgehenden Leistungen werden  
nach Verzehr bzw. Verbrauch abgerechnet.  
(Kinder bis 10 Jahre werden nach Verzehr berechnet)*

*Das „All- inclusive“ Arrangement  
beginnt am Abend um 18 Uhr mit dem Sektempfang  
vor Eröffnung des Buffets und endet um 2 Uhr in der Nacht  
(Getränke vor und nach diesen Zeiten werden nach Verzehr berechnet)*

*Die Fischdekoration ist im Pauschalpaket nicht enthalten.  
Gestaltete Blumenarrangements können Sie aus der hauseigenen  
Blumenwerkstatt übernehmen.*

*Bei einer Veränderung der All- inclusive Buffets  
ist eine neue Preisgestaltung möglich.*

*\*\*\*Auch hier gilt unsere Nachtstundenregelung\*\*\**

# Das Honeymoon



*Alles inklusive ab dem Apéritif am Abend:*

*Sekt und Sekt-Orange*

*Vorspeisenteller am Tisch serviert*

*Kleine Schweinefilet-Medaillons in Kräutermarinade*

*Räucherlachs mit Dill-Senfsauce,*

*Galia-Melone mit Kernschinken*

*Cocktail von Tomate und Mozzarella*

*Vom Buffet:*

*Putenröllchen auf Basilikum-Tomatenragout*

*Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahne*

*Rosa gebratene Angus-Hüfte in Spätburgundersauce*

*Auswahl von frischen Gartengemüsen*

*Gratin-Kartoffeln und Kroketten*

~ ~ ~

*Bayerische Creme mit Fruchtsauce*

*Mousse von brauner und weißer Schokolade*

*Frische Früchte*



*Ab 23 Uhr*

*Rustikales Vesperbrett*

*Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten*

*Brotkorb*

*Die Getränke zur Feier*

*Riesling und Spätburgunder*

*Bier vom Fass und alkoholfreie Getränke*

*61,50 Euro p.P.*

*(Spirituen, Kaffee, Tee und Tischdekorationen  
sind im Preis nicht enthalten.)*

# Das Festmahl

*Alles inklusive ab dem Apéritif am Abend*

*Sekt / Sekt- Orange*

## *Am Fisch serviert*

*mit Schwarzwälder Schinken auf Galia Melone*

*Mild geräucherter Norwegerlachs*

*Rosa gebratene Entenbrust, Tomate mit Mozzarella und Shrimps*

~~~

Crèmesuppe von Gartenkräutern

Vom Buffet:

Lachsfilet in Rieslingsauce

Poulardenbrüstchen auf Curry-Ananas

Rosa gebratene Steakhüfte mit Rotwein- und Champignonsauce

Auswahl von frischen Gemüsen vom Markt

bunte Nudeln und Kroketten

~~~

*Himbeercrème*

*Mousse von Bitterschokolade*

*Frische Früchte*



## Ab 23 Uhr

*Rustikales Jausenbrett mit Käse, Wurst und Schinken  
mit Brot und Butter*

## Getränke zur Feier

*Chardonnay-Pinot Grigio | Tempranillo*

*Bier vom Fass und alkoholfreie Kaltgetränke*

*65,50 Euro p.P.*

*(Spirituosen, Kaffee, Tee und Tischdekorationen  
sind im Preis nicht enthalten.)*

# Bella Italia

*Alles inklusive ab dem Apéritif am Abend:*

*Sekt und Sekt-Orange*

*Vom Buffet:*

*Marinierte italienische Gemüse und Pastasalate*

*Hausgebeizter Lachs und Garnelen*

*Parmaschinken mit Galia-Melone, Tomate mit Mozzarella*

*„Vitello tonnato“*

*( italienisches Kalbfleisch mit Thunfischsauce)*

~~~

Putenmedaillons auf Granatapfelsauce

Kleine Kalbschnitzel in Parmesan gebraten mit Tomaten-Basilikumsauce

Lammrücken auf Thymiansauce

Grüne, schwarze, rote und helle Nudeln

Kartoffelbällchen und Gemüse und Brokkoligratin

~~~

*Panna cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen*

*Tirami su*



*Ab 23 Uhr*

*Italienisches Wurst und Schinkenbrett*

*mit Kräuterbutter und Chiabatta*

*Die Getränke zum Fest*

*Pinot Grigio und Chianti*

*(Änderungen der Weine behalten wir uns vor)*

*Bier vom Fass und alkoholfreien Kaltgetränke*

*69,80 Euro p.P.*

*(Spirituosen, Kaffee, Tee und Fischdekorationen  
sind im Preis nicht enthalten.)*





## Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir bei Mittagessen von der Personenzahl aus, die uns am Vorabend des Veranstaltungstages bis 18.00 Uhr und bei Abendessen am Morgen desselben Tages bis 10.00 Uhr als definitive Teilnehmerzahl angegeben wurden.

\*\*\*

Nebenleistungen wie Blumendekorationen, Sonderdruck von Menükarten, Mottodekorationen etc. berechnen wir extra, falls dieses in unseren Pauschalen nicht ausdrücklich enthalten ist.

\*\*\*

Unsere Räume und unser Personal stehen Ihnen für Ihre Feier als geschlossene Gesellschaft generell bis 2.00 Uhr morgens frei zur Verfügung. Sollten Sie ein späteres Ende wünschen, berechnen wir pro anwesenden Mitarbeiter und Stunde 30,00 Euro als Nacht- und Überstundenzulage.

\*\*\*

Bei Lieferungen außer Haus berechnen wir pro gefahrenen Kilometer 0,50 Euro als Fahrtkostenbeitrag. Gläser, Geschirr, Fischdecken und Besteck können gegen Leihgebühr zur Verfügung gestellt werden.

\*\*\*

Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns bei langfristig getätigten Bestellungen eine eventuelle Nachkalkulation, je nach Marktlage vorbehalten. ( bei Vorbestellungen > 6 Monate )

\*\*\*

Menüs werden generell einheitlich gereicht

**Nach der Essensbestellung ca. 3 Wochen vor Beginn der Feier, bitten wir um eine Vorauszahlung in Höhe von 50% des gebuchten Arrangements**

Unsere Rechnungen sind zahlbar sofort nach Ende der Veranstaltung

\*\*\*

Bitte verstehen Sie, dass wir bei Veranstaltungen ab 10 Personen keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne können Sie Ihre Rechnung in bar oder mit EC- Karte begleichen

Hotel Landhaus Wirth



Anne Wirth , Hanneliese und Karl-Albert Wirth  
Friesenstraße 8  
51709 Marienheide- Rodt  
[www.landhaus-wirth.de](http://www.landhaus-wirth.de)