

Hotel Wilhelm von Nassau Betriebs GmbH - Weiherstr. 36 - 38 - 65582 Diez

Ihr Absender!

Geschäftsführer: Thomas Karle / Martin Els
Amtsgericht Montabaur: Steuernummer: 30/670/09739
USt-IdNr.: DE265379138
Volksbank Limburg
IBAN: DE50 5119 0000 0052 7144 00
BIC: GENODE51LIM
Hotel Wilhelm v. Nassau Betriebs GmbH
Weiherstr. 36 – 38 65582 Diez
T 06432 – 6466136 F 06432 – 6466139
www.hwvn.de / info@hwvn.de

Sehr geehrte/r ,
vielen Dank für Ihre Anfrage.

Hiermit machen wir Ihnen folgendes Angebot,

am um ca. Uhr ca. Personen.

Anbei übersenden wir Ihnen unsere
aktuelle Speisekarte für Reisegruppen.

Wenn Sie uns 2 Stunden vor Ihrer Ankunft
die Anzahl der einzelnen Speisen durchsagen, garantieren wir Ihnen
einen reibungslosen Ablauf in unserem Hause.

Ihre Reservierung ist nur gültig mit Bestätigung.

Datum

Unterschrift.....
bitte zurückschicken/faxen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleiben,
mit freundlichen Grüßen

Hotel & Restaurant Wilhelm von Nassau
Thomas Karle

Speisekarte für Bus – Reisegruppen mit Terminabsprache

Vorsuppe

**Süppchen von der Tomate
mit Basilikum und Mozzarella**
tomato soup, basil and mozzarella 3,90

**Süppchen von der Kartoffeln
Gemüsejulienne und Schinkenwürfel**
potato soup, julienne vegetables and bacon 3,90

Hauptgerichte

**Schnitzel - paniert
aus dem mageren Schweinerücken
und Pommes frites, Champignonsauce**
Schnitzel Plate "Wilhelm von Nassau" French fries 12,90

**Medaillons vom Schweinefilet im Baconmantel
Pommes frites und Champignonsauce**
Medallions of porkin Bacon CoatFrench fries and mushroom sauce 14,90

**Barbecue Rippchen vom Schwein
mit Pommes frites, Coleslaw Salat
und Knoblauchdip**
pork ribs barbecue, coleslaw salat with fries, and garlic dip 10er cut 10,90

**Bandnudeln mit der Brust
von der Maispoularde
Gemüsen der Saison & Tomatensauce**
with the breast of the poulardevarious vegetablesand mushrooms 13,90

**Bandnudeln mit verschiedenen Gemüsen
und Tomatensauce**
Tagliatelle "Vegetarian" and various vegetables 10,90

**Filet von der Scholle
Gemüsen der Saison & Tomatensauce und Kartoffelröstinchen**
Fillet of plaicewith vegetables tomato creamand potato hash browns 14,90

**Salate der Saisonmit gegrillten Käse
Joghurtdressing und Baguettebrot**
Salad with grill cheeseJoghurtdressing and French bread 9,90

**Wir bitten Sie, 2 Stunden vorher anzurufen,
um uns die Speisenzahl durchzusagen.**

Schlemmerbuffet I

Champignoncremesuppe

Salatvariation mit verschiedenen
Salaten der Saison
und zweierlei Dressing
Mozzarella mit Tomaten
und feinen Olivenöl

Steaks vom Schwein
Schweineschnitzelchen
Frikadellen, Grillwürstchen
Hähnchenteile
von der Brust und Keule

Junge Speckböhnchen
Fingermöhren, Blumenkohlröschen
Hollandaise und Semmelbutter

Kartoffelsalat "Hausfrauen Art"
Speck- und Zwiebel Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat

22,50 €

Schlemmerbuffet III

Leberknödelsuppe

Deftiger Krustenbraten
Barbecue Rippchen vom Schwein,
Haxenfleisch, Weisswürstchen
Leberkäse, verschiedene Dip's

Brezeln, Partybrötchen
Brot und Butter

Kartoffelspecksalat und Sauerkraut

Kuchenauswahl vom Blech

21,50 €

Schlemmerbuffet IV

Kartoffelsuppe mit Rauchspeck

Rollmöpfe und Matjes mit Zwiebelringen

Berliner Bouletten
Schweinebraten in Kümmelsauce
Kohlrouladen mit Specksauce

Eisbeinsülze mit Remouladensauce

Bunter Krautsalat, Tomatenmozzarellasalat

Petersilienkartoffeln, Kartoffelspecksalat

Grießflammerie mit Schattenmorellen
Rote Grütze mit Vanillesauce

Vollkornbrot, Partybrötchen
Butter und Schmalz

23,50 €

Schlemmerbuffet V

Rinderkraftbrühe mit Flädle

**Frische Salatvariationen
mit Joghurtdressing und Vinaigrette**

**Schwäbischer Sauerbraten, saure Nieren
Wellfleisch auf Weinsauerkraut**

**Schwäbischer Kartoffelsalat
Hausgemachte Semmelknödel und Spätzle**

**Waldbeerengrütze mit Sahne
Apfelküchle mit Zimt und Zucker**

23,50 €

Schlemmerbuffet VI

**Kräftige Rinderbouillon
mit Gemüsestreifen und Eierstich**

**Salatvariation mit verschiedenen
Salaten der Saison und zweierlei Dressing**

**Variationen vom Fisch
Lachs, Forellenfilet, Lachscreme, Garnelen, Schinkenspargelröllchen, gefüllte Eier, Gefüllte
Roastbeefröllchen**

**Honigmelone mit Landrauchschinken
Partybrötchen, Brot und Butter**

**Hähnchenbrust mit gerösteten Mandeln
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen
Rahmchampignons, panierte Schnitzel**

**Gemüsepfanne mit frischen Marktgemüsen
Semmelbutter und Hollandaise**

**Hausgemachte Spätzle
Kartoffelkroketten und Duftreis**

**Pannacotta mit Fruchtsauce
Mousse au Chocolat, Frischer Obstsalat**

26,90 €