



Ihre zauberhafte Weihnachtsfeier 2025 im Wellness- und Gartenhotel Heusser

Gönnen Sie sich und Ihrem Team eine festliche Auszeit voller Genuss und Gemütlichkeit! Mit unserem Rundum-Weihnachtspaket ab 10 Personen erleben Sie einen unvergesslichen Abend in einzigartiger, weihnachtlicher Atmosphäre.

Preis pro Person: € 48,00

Unser weihnachtliches Verwöhnpaket für Sie:

- Stimmungsvolle, festlich dekorierte Räumlichkeiten für Ihre Feier
- Herzlicher Empfang mit Glühwein im zauberhaften, weihnachtlich geschmückten japanischen Teehaus
- Reservierte Plätze in unserem gemütlichen Hotelrestaurant
- Köstliches, vorweihnachtliches Buffet „à la Küchenchef“:
 - Raffinierte Vorspeisen von Land und Meer
 - Buntes Salatbuffet
 - Wärmende Tagessuppe
 - Vier liebevoll zubereiteten Hauptgerichte, inklusive einer vegetarischen Option
 - Saisonale Gemüse- und Beilagenkreationen
 - Süßem Dessertbuffet und feinen Käsespezialitäten

Für eine persönliche Note (nach Verfügbarkeit und gegen Aufpreis):

- Ein eigener Raum für Ihre Feier, ganz privat und stilvoll
- Individuelles Rahmenprogramm, das für festliche Stimmung sorgt

Möchten Sie ein elegantes Menü genießen und sich verwöhnen lassen? Gerne kreieren wir gemeinsam Ihr persönliches Wunschmenü, damit Sie und Ihr Team einen rundum festlichen Abend erleben.

Wir freuen uns darauf, Ihnen eine wundervolle Adventszeit zu bereiten – voller festlicher Magie und schöner Momente.

Reservierung: 06322 9300 oder info@hotel-heusser.de

Vorspeisen

Buntes Antipasti-Gemüse mit luftgetrocknetem Landschinken und luftgetrockneter Trüffelsalami	€ 22,00
Rote Bete Carpaccio mit gehackten Walnusskernen, Fetakäse und frittiertem Rucola	€ 22,00
Gänseleberterrine mit Cassis-Sauce auf Wildkräutersalatbouquet mit Beeren	€ 22,50
Feldsalat mit Kartoffeldressing und wahlweise Speck und Croutons	€ 8,80
Gehackte Walnusskerne	€ 8,80
Mangowürfel und geräucherte Entenbrust	€ 12,80
Geröstete Pinienkerne und Räucherlachs	€ 12,80

Suppen

Pfälzer Kastaniensüppchen mit Portwein	€ 9,30
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle	€ 9,30
Cremesuppe von Steinpilzen mit Sahnehaube	€ 10,40





Hauptgänge

Schweinefiletmedaillons „à la crème“ mit Sahne-Champignons, Gemüse-Zucchini-Schiffchen und Eierspätzle	€ 29,50
Rehrücken rosa gebraten auf Petersilienwurzelpüree, Rotweinsauce, Zwetschgen-Chutney, Kartoffelplätzchen und Haselnuss-Schupfnudeln	€ 45,20
Rinderfiletmedaillons vom Grill mit Kerbelschaumsauce, Tomatenwürfeln, Buntes Gemüse-Korbchen und Kartoffelrösti	€ 43,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Safranrisotto mit Rieslingsauce und bunten Gemüsewürfeln	€ 35,40
Rosa Tranchen von der Barabrie-Entenbrust mit Portweinjus, Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln	€ 33,50
Tranchen vom argentinischen Rumpsteak sous vide gegart mit Dornfeldersauce und Kräuterbutter dazu Röstzwiebeln, gefülltes Gemüse-Korbchen und Rosmarinkartoffeln	€ 37,50
Vegan: Gnocchi-Champignonpfanne mit gebackenem Kürbis	€ 19,20

Desserts

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Karamellsauce	€ 13,00
Baumkuchen-Weihnachtsterrine mit Walnusseis und Rumzwetschgen	€ 13,00
Heiße Liebe: Heißer Himbeerkompott mit hausgemachtem Tonkabohnen-Parfait	€ 13,50



Weihnachts-Buffer

Vorspeisen:

Straßburger Gänseleberterrine
Rosa gebratenes Roastbeef
Gefüllte Tomaten mit mariniertem Schafskäse
Pasteten-Variationen mit Cumberland sauce
Gebackene Garnelen mit Sweet Chili-Sauce
Tranchen vom schottischen Wildlachs mit Sahnemeerrettich
Hausgemachte Terrinen vom Zander und Lachs
Räucherfischvariation
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl auf Guacamole
Gebackene Champignons mit Kräuterdip
Antipasti mit luftgetrocknetem italienischem Landschinken
Pfälzer Waldforellentatar auf Pumpernickel

Salate:

Blattsalate der Saison | Fruchtiger Reissalat
Orientalischer Couscous-Salat
Pfälzer Kartoffel- und Nudelsalat | Salat von Meeresfrüchten
Kichererbsensalat mit getrockneten Tomaten

Hauptgerichte:

Maronencremesuppe
Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeeren
Schweinefiletmedaillons „à la crème“ mit Sahne-Champignons
Kabeljaufilet mit Kräuterkruste auf Fenchel-Karotten-Gemüse
Vegetarisches Kürbisgratin mit Gnocchi und Schafskäse
Apfelrotkohl, Broccoliröschen
Kartoffelknödel, Eierspätzle, Rosmarinkartoffeln

Desserts

Käseauswahl vom Brett | Obstsalat
Eingelegte Glühweinbirnen mit Sahne
Lebkuchenmousse mit Brombeeren
Apfelstrudel mit Vanillesauce
süße Dessertschnitten | Mousse au Chocolat

ab 30 Personen

Preis für das Buffet € 88,00 pro Person

Reservierung: 06322 9300 oder info@hotel-heusser.de



Unser „all-inclusive“-Getränkeangebot

ab 20 Personen

Genießen Sie Ihr Fest und lassen Sie Ihre Gäste ausgelassen feiern.
Damit Sie sich keine Sorgen um die Kosten machen müssen,
bieten wir Ihnen eine Komplettpauschale an:

Getränkepauschale

Verschiedene Pfälzer Qualitätsweine

Bierspezialitäten

Mineralwasser

Alkoholfreie Getränke

Kaffee, Espresso, Cappuccino

Nicht enthalten sind Cocktails, Sekt und Spirituosen.

Über einen Zeitraum von 5 Stunden.

Pro Person € 36,00

