



### **Ihre zauberhafte Weihnachtsfeier 2026 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
  - Buntessalatbuffet
  - Wärmende Tagessuppe
  - Vier liebevoll zubereiteten Hauptgerichte, inklusive einer vegetarischen Option
  - Saisonale Gemüse- und Beilagenkreationen
  - Süßem Dessertbuffet und feinen Käsespezialitäten





### Für Ihre persönliche Note

#### **Ihre Feier im eigenen Bankettraum:**

Sie bedienen sich jeweils an dem im Restaurant „Gartenblick“ befindlichen Büffet, sitzen jedoch exklusiv im eigenen Raum. Der Preis für die Teilnahme am Büffet im Restaurant „Gartenblick“ und den oben genannten Verwöhnleistungen beträgt € 62,00 pro Person inkl. Raummiete für den eigenen Raum.

#### **Wintergartenrestaurant „Schöne Anna“**

30-45 Personen sind möglich (Mindestpersonenzahl: 33 vollzahlende Gäste).

#### **Kaminzimmer**

25-40 Personen möglich (Mindestpersonenzahl 28 vollzahlende Gäste).

#### **Burgunderstube**

8 bis 14 Personen möglich (Mindestpersonenzahl 10 vollzahlende Gäste).

#### **Ihre Feier im eigenen Bankettraum mit eigenem Büffet (Auswahl lt. Küchenchef)**

Wir bereiten das Büffet in Ihrem Raum nur für Ihre Gesellschaft vor. Der Inhalt des Buffets wird, genau wie oben von uns kurzfristig festgelegt. Wir berechnen € 76,00 pro Person.

#### **Wintergartenrestaurant „Schöne Anna“**

30-45 Personen möglich (Mindestpersonenzahl: 33 vollzahlende Gäste).

#### **Bankettsaal „Rittergarten“**

40-85 Personen möglich (Mindestpersonenzahl: 45 vollzahlende Gäste).

Sollte die Mindestpersonenzahl, für die Banketträume nicht erreicht werden, entsteht eine Raummiete von 50,00 pro fehlende Person.

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](mailto: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-Körbchen 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-Körbchen 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 Gänseleberterrinen  
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](mailto: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

