



## 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 Verwöhpaket 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 Ihre persönliche Note

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

Sie bedienen sich jeweils an dem im Restaurant „Gartenblick“ befindlichen Buffet, sitzen jedoch exklusiv im eigenen Raum. Der Preis für die Teilnahme am Buffet 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 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 Buffet (Auswahl lt. Küchenchef)**

Wir bereiten das Buffet 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-Zucchinischiffchen 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 Gemüsekörbchen 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 Gemüsekörbchen 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 Himbeercompott mit hausgemachtem Tonkabohnen-Parfait	€ 13,50



## Weihnachts-Buffet

### Vorspeisen:

- Straßburger Gänseleberterrine
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Gefüllte Tomaten mit mariniertem Schafskäse
- Pasteten-Variationen mit Cumberlandsause
- Gebackene Garnelen mit Sweet Chili-Sauce
- Tranchen vom schottischen Wildlachs mit Sahnmeeerrrettich
- 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
- Kabeljafilet 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 Komplett pauschale 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

