



Ihre zauberhafte Weihnachtsfeier 2024 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: € 52,00

Unser weihnachtliches Verwöhnpaket für Sie:

- Stimmungsvolle, festlich dekorierte Räumlichkeiten für Ihre Feier
- Herzlich empfangen mit Glühwein im zauberhaften, weihnachtlich geschmückten japanischen Teehaus
- Reservierte Plätze in unserem gemütlichen Hotelrestaurant
- Köstliches, vorweihnachtliches Buffet à la Küchenchef mit:
 - Raffinierten Vorspeisen
 - Frischem, buntem Salatbuffet
 - Wärmender Tagessuppe
 - Vier liebevoll zubereiteten Hauptgerichten, inklusive einer vegetarischen Option
 - Saisonalen 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

Variationen vom schottischen Silberlachs mit Feldsalat und gerösteten Pinienkernen	€ 22,00
Geräucherte Entenbruststreifen auf buntem Balsamico Linsensalat	€ 22,00
Gänselebermousse mit Riesling-Gelee und glacierten Weintrauben	€ 22,50
Feldsalat mit Mangospalten, rosa gebratene Rehrückenmedaillons und Preiselbeer-Vinaigrette	€ 24,50

Suppen

Pfälzer Kastaniensüppchen mit Gemüsewürfel	€ 8,90
Pfälzer Kartoffel-Kressesuppe mit Pfifferlingen	€ 8,90
Cremesuppe vom Räucherlachs mit Kräuterklößchen	€ 10,00
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle	€ 8,90
Cremesuppe von Steinpilzen mit Sahnehaube	€ 10,00



Fleisch

Schweinefiletmedaillons „a la crème“ mit Sahne-Champignons, Gemüse-Zucchini-Schiffchen und Eierspätzle	€ 29,50
Hirschkeule mit Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl, Maronen, Gemüse-Kartoffel-Klößchen und Eierspätzle	€ 35,50
Rosa gebratene Entenbrust mit Rosmarin- Honigsauce auf geschmortem Gemüse und Serviettenknödel	€ 33,50
Argentinisches Rumpsteak rosa gebraten auf Dornfeldersauce, Kräuterbutter, gebackene Champignons, buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 34,50
Rehrücken rosa gebraten auf Petersilienwurzel-mousse, Rotweinsauce, Zwetschgen-Chutney, Kartoffelplätzchen und Haselnuss-Schupfnudeln	€ 43,50
Rinderfiletmedaillons vom Grill mit Kerbelschaumsauce, Tomatenwürfel, Buntes Gemüse-Korbchen und Kartoffelrösti	€ 43,50

Fisch

Gebratenes Lachsfilet mit Garnelen auf Safran-Tagliatelle, Riesling-Sauce und bunte Gemüsewürfel	€ 39,00
Kabeljaufilet mit Riesengarnelen auf Kürbis-Kartoffel-Ingwerragout und glacierten Kirschtomaten	€ 36,00

Desserts

Mousse au chocolate mit flambierten Sauerkirschen und Zimtsahne	€ 13,50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Karamellsauce und Vanilleeis	€ 14,00
„Himbeertraum“ Himbeer-Schokoladentörtchen mit Himbeersorbet und Früchten	€ 13,00
Crepes mit Schokoladen-Nougatfüllung, Waldbeeren und Espresso-Krokant-Eis	€ 14,00
Baumkuchen-Weihnachtsterrine mit Walnusseis und Rumzweitschen	€ 17,50



Weihnachts-Büffet

Vorspeisen:

Straßburger Gänseleberterrine
Rosa gebratenes Roastbeef
Gefüllte Tomaten mit mariniertem Schafskäse
Pastetenvariationen mit Cumberlandsauce
Gebackene Garnelen mit scharfer Soja-Mangosauce
Tranchen vom schottischen Wildlachs mit Sahnemeerrettich
Terrinen vom Zander und Lachs
Räucherfischvariation
Räucherflachs im Kräuter-Crêpe
Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl und Kräutercrostinis
Gebackene Champignons mit Kräuterdipp
Antipasti mit luftgetrocknetem italienischem Landschinken

Salate:

Blattsalate der Saison
Fruchtiger Reissalat mit Hähnchenbrust
Vegetarischer Gemüse-Couscous-Salat
Pfälzer Kartoffel- und Nudelsalat
Salat von Meeresfrüchten
Kichererbsensalat mit getrockneten Tomaten

Hauptgerichte:

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

Desserts

Käseauswahl vom Brett, Obstsalat mit Grand Manier,
Eingelegte Glühweinbirnen mit Sahne,
Lebkuchenmousse mit Brombeeren,
Apfelstrudel mit Vanillesauce,
süße Dessertschnitten, Mousse au Chocolate

Preis für Büffet € 88,00 pro Person

Buffet ab 30 Personen

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