

HOTEL – RESTAURANT – BAR  
DEIDESHEIMER  
HOF



HOCHZEITEN

*Inspirationen für den schönsten Tag des Lebens*



## INHALT

HOCHZEITSARRANGEMENT | 5

EMPFANG & APERITIF | 6

HOCHZEITSARRANGEMENT-MENÜS | 7

WEIN-UND SEKTEMPFEHLUNGEN | 8

RÄUMLICHKEITEN | 11-14

FREIE TRAUUNG | 15

KULINARISCHES ANGEBOT

FESTLICHE HOCHZEITSMENÜS | 17

DESSERTBUFFETS | 18

KUCHEN, TORTEN & MEHR | 19

IDEEN FÜR BRUNCH & BBQ | 20

ÜBERNACHTUNGEN | 22

SERVICE | 23

Alle Speisen werden von uns frisch für Sie zubereitet. Das ändert nichts daran, dass darin, wenn auch nur in Spuren, allergene Stoffe enthalten sein können, wie zum Beispiel: Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere oder Sulfite. Falls bei Ihnen eine Unverträglichkeit besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns. Wir beraten Sie gerne und bereiten Ihre Speisen nach Möglichkeit so zu, dass einem allergenfreien Genuss nichts im Wege steht. Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte auf künstliche Farbstoffe und Geschmacksverstärker.

Preise entnehmen Sie der Preisliste.

Abbildungen GVO MEDIA Gregor Ott, Roger Rachel, Tourist Service GmbH Deidesheim

# Hochzeits- ARRANGEMENT

UM IHNEN IHREN GROSSEN TAG SO ANGENEHM  
UND ENTSpannt WIE NUR IRGEND MÖGLICH ZU BEREITEN,  
HABEN WIR SPEZIELLE ARRANGEMENTS FÜR SIE  
ZUSAMMENGESTELLT



## Das umfangreiche RUNDUM-SORGLOS-PAKET

*Das Rundum-sorglos-Paket für Ihre Traumhochzeit*

### DAS HOCHZEITSARRANGEMENT

#### Aperitif

*für 60 Minuten  
in unserem Hofgarten unter alten Linden  
oder alternativ in unserem Kelterhaus,  
Scheune oder Schlosskellergewölbe  
mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser  
sowie 3 kleinen Appetizer pro Person*

#### Festliches Hochzeitsmenü in 4-Gängen

*Korrespondierende Weine, Bier und Softgetränke zum Essen  
Auswahl an Heißgetränken nach dem Essen*

**Menü- und Namenskarten, Tischplan, Stuhlhusen  
individuell arrangiert**

#### Exklusiver Veranstaltungsraum

*für Ihre Feier,  
Bestuhlung und professionelle Betreuung*

#### Dauer: 7 Stunden

*Feierlichkeiten bis maximal 2:00 Uhr morgens*

*Bitte beachten Sie, dass ab 0:00 Uhr nachts  
ein pauschaler Nachzugschlag von 300 € anfällt.*

*Alle weiteren Leistungen werden  
nach Aufwand und Verbrauch berechnet.*

**Unsere Pauschale ist ab 30 Personen buchbar.**

# Kleine KÖSTLICHKEITEN

*Empfang & Aperitifs innerhalb unseres Hochzeitarrangements*

Innerhalb unseres Hochzeitsarrangements können Sie zwischen 3 Appetizern wählen:

## DIE UNKOMPLIZIERTEN

Grissini	○
Käse-Blätterteig Gebäck	○
Nüsse	○
Quinoa Chips	○
Gin Tonic Popcorn	○
Chili Reis Cracker	○
BBQ Popcorn	○

## DIE PFÄLZER

Weißer Käse	○
mit Croustini und Schnittlauch	
Luftgetrocknete Bratwurst	○
mit Gurke und Sauerteigbrot	
Geräucherte Forelle	○
mit Meerrettich und Preiselbeeren	
Gebackene Blutwurst	○
mit Apfel	
Tartelette	○
vom Saumagen	
Handkäse	○
mit Knäckebrot und Kümmel	
Radieschen	○
mit Salzbutter und Schnittlauch	
Pfälzer Leberwurst	○
mit grobem Senf	
Tatar vom Saibling	○
mit Gartengurke	
Tatar vom Rinderfilet	○
mit Meerrettich	
Rote Beete	○
mit rosa Pfeffer und Dill	

6

# Ausgewählte HOCHZEITSMENÜS

*Menüs innerhalb unseres Hochzeitarrangements*

## HOCHZEITSARRANGEMENT-MENÜ I

<b>Tatar vom Wildlachs</b>	
mit Limonenvinaigrette und Crème Fraîche	
...	
<b>Schaumsüppchen vom Paprika</b>	
mit kleinen Ravioli	
...	
<b>Rosa gebratener Kalbsrücken</b>	
mit Bohnen-Cassoulet,	
Rosmarin-Kartoffelkrapfen und Morchelsauce	
...	
<b>Nougat-Törtchen</b>	
mit Vanilleeis und marinierten Kirsche	

## HOCHZEITSARRANGEMENT-MENÜ II

<b>Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen</b>	
mit Egerling-Kartoffelvinaigrette	
und Salatbouquet	
...	
<b>Geträufeltes Erbsenschaumsüppchen</b>	
mit Kleiner Wildlachsroulade	
...	
<b>Rosa gebratener Rinderrücken</b>	
mit Vanillekarotten, Kartoffelgratin	
und Pfefferjus	
...	
<b>Dreierlei</b>	
von der Erdbeere	

## HOCHZEITSARRANGEMENT-MENÜ III

<b>Salat von Wildkräutern</b>	
mit gebratenen Garnelen und Zitronenvinaigrette	
...	
<b>Geeistes Gurkensüppchen</b>	
mit Dill, Sauerrahm und gebeiztem Saibling	
...	
<b>Gefüllte Perlhuhnbrust</b>	
mit Chorizo, Salbei und Pinienkernen,	
Ratatouille Gemüse, Parmesan, Risotto	
und Paprikajus	
...	
<b>Valrhona Schokoladenküchlein</b>	
mit Pistazieneis und marinierten Beeren	

## HOCHZEITSARRANGEMENT-MENÜ IV

<b>Mille Feuille</b>	
von Provence Gemüsen mit Parmesan,	
Basilikumpesto, altem Balsamico Essig	
und gebratener St. Jakobsmuschel	
...	
<b>Rahmbraten vom Kalbs-Entrecôte</b>	
mit Pfifferlingen, Spargelgemüse	
und Thymian-Kartoffelnockerln	
...	
<b>Dreierlei</b>	
von der Himbeere	

Gerne können Sie einzelne Gänge innerhalb unserer Arrangement-Menüs tauschen oder individuell, nach Absprache mit unserem Küchenchef, anpassen, gegebenenfalls mit einem Menüaufschlag.

7

# Empfehlungen FÜR WEIN & SEKT

8

*Sekt- und Weinempfehlungen innerhalb unseres Hochzeitarrangements*

## WINZERSEKT

- Pinot brut / Rosé brut / Riesling brut ..... ○  
*Menger-Krug*  
„Träublein“ erfrischend, biologisch,  
ohne Alkohol  
*Schloss VAUX, Eltville* ..... ○

## ROSÉ & BLANC DE NOIR

- Blanc de Noir ..... ○  
Spätburgunder & Merlot trocken  
*Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim*  
„That's Neiss“ Rosé ..... ○  
Portugieser / Cab. Sauv. /  
Cabernet Franc trocken  
*Neiss, Kindenheim*  
Clarette Rosé trocken ..... ○  
*knipser, laumersheim*

## WEISSWEINE

- Dr. Bürklin-Wolf Riesling ..... ○  
VDP.Gutswein trocken  
*Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim*  
Forster Ungeheuer Riesling ..... ○  
Kabinett trocken  
*Lucashof, Forst*  
Forster Pechstein Riesling ..... ○  
Kabinett feinherb  
*Eugen Müller, Forst*  
„Zellertal“ Weissburgunder ..... ○  
Ortswein trocken  
*Schwedhelm, Zellertal*  
Weissburgunder trocken ..... ○  
*Lucashof, Forst*  
Grauburgunder ..... ○  
VDP.Gutswein trocken  
*Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim*  
Sauvignon Blanc trocken ..... ○  
*Mosbacher, Forst*  
„Vom Quarz“ Gewürztraminer ..... ○  
Kabinett fruchtsüss  
*Egon Schmitt, Bad Dürkheim*

## ROTWEINE

- „Aufwind“ Spätburgunder trocken ..... ○  
*Hensel, Bad Dürkheim*  
„TOR ZUM PARADIES“ ..... ○  
Spätburgunder trocken  
*Motzenbäcker, Deidesheim*  
Dürkheimer Feuerberg ..... ○  
Schwarzriesling trocken  
*Darting, Bad Dürkheim*  
„Tradition R“ Rotweincuvée ..... ○  
Cabernet & Dornfelder trocken  
*E. Müller, Forst*  
„Drei Reben“ Rotweincuvé trocken ..... ○  
Cab. Sauv. / Merlot / St. Laurent  
*Egon Schmitt, Bad Dürkheim*

Unser Sommelier steht Ihnen jederzeit zur persönlichen Beratung zur Verfügung.  
Auf Wunsch können Sie auch Sekt, Champagner und Weine aus unserer Weinkarte gegen einen Aufschlag auswählen.



# Das besondere AMBIENTE

FEIERN SIE DEN SCHÖNSTEN TAG IHRES LEBENS  
IN EINEM GANZ BESONDEREN AMBIENTE



## Unsere beliebtesten HOCHZEITS-LOCATIONS

*Moderner lichtdurchfluteter Style umgeben von Natur – Hier feiern Sie im Grünen.*



### Größe

96 m<sup>2</sup> | 12×8 m

Für maximal 75 Personen an runden Tischen

### GARTENHAUS

Eine ganz besondere Atmosphäre erwartet Sie in unserem Gartenhaus. Genießen Sie quasi unter freiem Himmel den Deidesheimer Sommer. Ihr idealer Rahmen für Feiern aller Art. Unser Hofgarten mit den alten Linden ist der perfekte Rahmen für lauschige Sommernächte. Auch lässt sich unser Gartenhaus bei größeren Feierlichkeiten hervorragend mit unserem Kelterhaus kombinieren.

#### Besonderes

- Direkter Zugang zum Garten und Hof
- Großbildleinwand
- Alle Fenstermodule können komplett geöffnet werden
- W-LAN



### Größe

90 m<sup>2</sup> | 10×9 m

Für maximal 60 Personen an runden Tischen. In Kombination mit unserem Gartenhaus maximal 130 Personen.

### KELTERHAUS

Im Renaissance-Stil präsentiert sich das ehemalige Kelterhaus. Hell und freundlich, modern und komfortabel mit direktem Zugang zum Hofgarten ist es heute der gerne genutzte Ort für Festlichkeiten aller Art. Auch lässt sich unser Kelterhaus bei größeren Feierlichkeiten hervorragend mit unserem Gartenhaus kombinieren.

#### Besonderes

- Direkter Zugang zum Garten und Hof
- Großbildleinwand
- Alle Fenstermodule können komplett geöffnet werden
- W-LAN

# Weitere traumhafte RÄUMLICHKEITEN

12



## SCHEUNE

Geschmackvoll restauriert zeigt die Scheune ihr rustikales Interieur, das zum unbeschwerlichen Feiern einlädt. Direkter Zugang zum Hofgarten. Der Hofgarten ist mit den alten Linden der perfekte Rahmen für lauschige Sommernächte.

### Besonderes

- Stimmungsvolles Ambiente im Landhausstil
- Direkter Zugang zum Hofgarten

### Größe

117 m<sup>2</sup> | 13×9 m

Für maximal 65 Personen an runden Tischen.



## KAMINZIMMER

Im historischen Cyriakusgewölbe des Deidesheimer Hofes werden festliche Anlässe zu ganz besonderen Ereignissen. Hier fühlt man jenen Hauch von Weinkultur, Tradition und bodenständiger Lebensfreude, der die Pfalz so liebenswert macht.

### Besonderes

- Direkter Zugang zur Bar „Schwarzer Hahn“
- Modernes Ambiente mit Historie

### Größe

90 m<sup>2</sup> | 15×6 m

Für maximal 60 Personen an runden Tischen.

# Für eine ganz besondere STIMMUNG

13



## SCHLOSSKELLER

Den außergewöhnlichen Rahmen für Bankette und Unterhaltung, Show und Präsentation bildet das historische Schlosskellergewölbe mit direktem Zugang zum Hofgarten. Es bietet auch größeren Gesellschaften mit bis zu 160 Personen bequem Platz und weckt dabei das gute Gefühl für ein besonderes Erlebnis in einzigartiger Atmosphäre.

### Größe Schlosskeller

136 m<sup>2</sup> | 17×8 m

Für maximal 100 Personen an runden Tischen.

### Besonderes

- Direkter Zugang zum Hofgarten
- Separater Fasskeller für Büffets und Cocktailbar
- Tanzfläche mit LED Beleuchtung, farblich wechselbar

### Größe Gewölkeller

84 m<sup>2</sup> | 12×7 m

Kombination Schlosskeller und Gewölkeller für maximal 160 Personen.



WAPPENZIMMER 40m<sup>2</sup> | 28 PERSONEN



WEINBIBLIOTHEK 23m<sup>2</sup> | 13 PERSONEN



GEISSBOCKSTUBE 18m<sup>2</sup> | 10 PERSONEN



SCHMANKERLSTUBE 21m<sup>2</sup> | 16 PERSONEN

## ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN

	GRÖSSE/m <sup>2</sup>	EMPFANG	TAFEL	BANKETT
GARTENHAUS	96	80	40	75
KELTERHAUS	90	80	28	60
SCHEUNE	117	90	35	65
HOFGARTEN	600	350	80	250
SCHLOSSKELLER	136-220	250	45	160
KAMINZIMMER	90	80	40	60
„SCHWARZER HAHN“	110	50	46	—
WAPPENZIMMER	40	—	—	—
WEINBIBLIOTHEK	23	—	14	—
GEISSBOCKSTUBE	18	—	—	—
SCHMANKERLSTUBE	21	—	—	—

## Freie TRAUUNG

Lassen Sie Ihre Trauung zu einem ganz besonderen Erlebnis werden

Heiraten unter freiem Himmel oder einfach konfessionslos in einer unserer Räumlichkeiten ist auch im Deidesheimer Hof möglich. Die freie Trauung kann in unserem Garten oder alternativ in unserer Scheune oder Gartenhaus mit Blick auf den historischen Stadtgraben stattfinden.

HIERFÜR BIETEN WIR IHNEN ALLES FÜR EIN WUNDERSCHÖNES AMBIENTE AN:

**Bestuhlung**  
mit Bänken und weißen Hussen

**Ambiente**  
Raum Scheune/Gartenhaus als Schlecht-Wetter-Alternative  
Raum Schlosskeller/Innenhof

**Dekoration**  
3-armiger Kerzenleuchter und 5-armiger Kerzenleuchter  
Stuhlhussen



# Unser kulinarisches ANGEBOT

WIR VERWÖHNEN SIE UND IHRE HOCHZEITSGÄSTE  
MIT FESTLICHEN MENÜS



## Festliche HOCHZEITSMENÜS

Wir verwöhnen Sie und Ihre Hochzeitsgäste mit festlichen Menüs

### HOCHZEITSMENÜ I

- Carpaccio vom Saumagen  
mit Egerling-Radieschen Vinaigrette**  
...
- Schaumsüppchen von Karotte und Vanille  
mit kleiner Ravioli**  
...
- Rosa gebratener Rinderrücken  
mit Pfifferling-Lauch Gemüse,  
Kartoffelgratin und Burgunderjus**  
...
- Dessertbuffet  
„Variation von der Erdbeere“**

### HOCHZEITSMENÜ II

- Zweierlei vom Wildlachs auf Gurkencarpaccio  
mit Safran Vinaigrette und Kaviar**  
...
- Helles Tomatenschaumsüppchen  
mit Basilikum und Wachtelbrust**  
...
- Kalbsrücken im Parmaschinken Mantel  
mit Bohnen Cassoulet,  
Ratatouille Risotto und Salbeisauce**  
...
- Dessertbuffet  
„Variation von der Himbeere“**

### HOCHZEITSMENÜ III

- Wildkräutersalat mit Melonen Vinaigrette,  
Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten**  
...
- Ravioli von der Meerwasser Garnele  
mit Zuckerschoten und Safransauce**  
...
- Medaillons vom Kalbsfilet  
unter der Mandelkruste mit grünem Spargel,  
Rosmarin-Kartoffel Krapfen und Portweinsauce**  
...
- Dessertbuffet**

### HOCHZEITSMENÜ IV

- Tatar vom Thunfisch mit eingelegtem Rettich,  
Limetten Vinaigrette und Friseesalat**  
...
- Schaumsüppchen von Zitronengras-Kokosmilch  
und Curry mit Perlhuhnroulade**  
...
- Gebratene Meerwasser Garnele  
mit Chorizo-Ananas Risotto und Paprikasauce**  
...
- Medaillon vom Rinderfilet  
mit geträufelter Kartoffel Mousseline,  
Bohnenbündchen und Schalottensauce**  
...
- Törtchen von weißer Schokolade  
mit Pfirsich, Tonkabohnen Sauce  
und Himbeersorbet**

# Traumhafte DESSERTBUFFETS

Zu einer gelungenen Feier gehört der krönende Abschluß – süß & deftig

18

# Leckere KUCHEN, TORTEN & MEHR

Kuchen, Torten & Leckereien – auch individuell gestaltet

19

## DESSERTBUFFET I

- Crème Karamell**  
mit marinierten Waldbeeren und Nougatsauce  
...
- Apfelstrudel**  
mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce  
...
- Rahmeis**  
aus dem Eispokal  
...
- Schokoladen Crêpe**  
mit Blaubeeren und Pistaziensauce

## DESSERTBUFFET II

- Holländische Schnitte**  
mit Himbeeren und Blätterteig  
...
- Crème Brûlée**  
mit Vanille und Zwetschgenragout  
...
- Rahmeis**  
aus dem Eispokal  
...
- Pina-Colada Schnitte**  
auf Ananascarpaccio und Mangosauce

## DESSERTBUFFET III

- Valrhona-Schokoladen Gâteau**  
mit Passionsfruchtsauce  
...
- Eingelegte Portwein Feigen**  
mit Mandelsauce und Zimt  
...
- Eispokal**  
mit Sorbets  
...
- Kaiserschmarren**  
mit Rosinen, Apfeleragout  
und Vanillesauce

## DEFTIGES

- Pfälzer Hausmacher Wurst**  
mit Meerrettich und Gewürzgurke
- Currywurst „Stefan Neugebauer“**  
mit gebackenen Zwiebelringen und Baguette
- Kleine Fleischpflanzerl**  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf
- Herzhafte Gulaschsuppe**  
von der Rinderbrust mit Paprika  
und Crème Fraîche
- Auswahl von Rohmilchkäse**  
mit Chutneys und Trauben

## KUCHEN & TORTEN

- Unser Käsekuchen (traditionell)** ..... ○
- Rührkuchen** ..... ○
- Obstkuchen** ..... ○
- Joghurt-Obstkuchen** ..... ○
- Sahnetorten** ..... ○
- Sahnetorte, lactosefrei** ..... ○
- Buttercremetorten** ..... ○
- Blechkuchen 60 x 40 cm** ..... ○
- Blechkuchen 30 x 20 cm** ..... ○
- Verschiedene Cupcakes** ..... ○
- Weitere Kuchen und Torten auf Anfrage.

## HAUSGEMACHTE HOCHZEITSTORTEN

Unsere Pâtisserie stellt nach Ihren Wünschen  
1 bis 5-stöckige Hochzeitstorten her.  
Für jede Etage können Sie eine andere  
Geschmacksrichtung wählen.

...

Zum Beispiel:

**Bei Crèmetorten**  
Erdbeere, Schokolade, Vanille, Nuss, Mokka,  
Kirsch, Orange

...

**Bei Sahnetorten**

Schwarzwälder Kirsch, Käsesahne, Schokolade,  
Mokka, Zitrone, Erdbeere, Orange, Nuss

...

Spezielle Dekorationswünsche wie Marzipan-  
rosen oder Modelle werden nach Aufwand  
berechnet. Gerne auch in Herzform oder nach  
individueller Vorlage.

...

Lassen Sie sich beraten oder senden Sie  
uns Ihr Wunschkfoto zu.

# Ideen für BRUNCH & BBQ

Zu einer gelungenen Feier gehört der krönende Abschluß – süß & deftig

20

## BRUNCHVORSCHLAG

### Frühstück

*Marmelade, Honig, Nutella, Joghurt, Bircher Müsli, Cornflakes, Obst, Räucherfisch, gekochte Eier, Wurstspezialitäten, Käse, Butter, Kräuterquark, Brot- und Brötchen, Actimell, Orangensaft Tee, Kaffee und Mineralwasser*

### Kräftige Brühe

*mit Kräutern und Markklößchen*

### Wildlachs in Senfsauce

*mit Kräuterreis*

### Weißwürste

*mit süßem Senf und Brezeln*

### Rührei, Speck, kleine Bratwürste

*und gratinierte Tomate*

### Kalbsgeschnetzeltes

*mit Waldpilzrahm und Tagliatelle*

### Blatt- und Rohkostsalate

*...*

### Schweinemett und Zwiebeln

### Buchbar

*ab 20 Personen*

## BBQ-BÜFFETVORSCHLAG

### Brotauswahl mit Quark, Olivenöl & Radieschen

*...*

### Variation von Blatt- und Rohkostsalaten

*...*

### Geeistes Gurken Süppchen

*mit Sauerrahm und Dill*

*...*

### Bressaola mit altem Balsamico,

*Parmesan und Rucola*

*...*

### Meeresfrüchte Salat mit Bohnen,

*Limonenvinaigrette und Staudensellerie*

*...*

### Anti Pasti mit Zucchini, Paprika, Aubergine,

*Perlzwiebel und Champignons*

*...*

### VOM GRILL

#### Steak vom Rinderrücken

*...*

#### Lammcarree

*...*

#### Pfälzer Bratwurst

*...*

#### Bouillabaisse-Fische

*in der Alufolie mit Kräuter-Zitronenbutter*

*...*

#### Ofenkartoffeln, Rissoni Nudeln,

*Kartoffel-Pfifferling Salat*

*...*

### Dessertkreation Sankt Urban

### Buchbar

*ab 20 Personen*

## An alles gedacht?

Damit nichts Wichtiges vergessen geht, bieten wir eine ganze Reihe an Zusatzleistungen, mit denen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Moment machen können.

Lassen Sie sich von unseren Partnern inspirieren und finden Sie in unserem Angebot das, was Ihre Feier einmalig macht.

- Zeitablauf**
- Ort / Räumlichkeit**
- Personenzahl**
- Unterkunft**
- Standesamt/Kirchen**
- Oldtimer oder romantische Kutsche**
- Frisör & Make-up**
- Menükarten / Tischkarten / Tischordnung**
- Dekoration (Blumen / Kerzen)**
- Gastgeschenke / Geschenketisch**
- Aperitif / Fingerfood**
- Speisen (Menü / Büffet / Imbiss / Allergiker-Essen / Kinder-Essen**
- Getränke (Sekt / Champagner / Wein / Spirituosen / Cocktails / Kaffee)**
- Klassische Hochzeitstorten**
- Motiv-Hochzeitstorten**
- Candy-Bar, italienischer Eiswagen**
- Cocktail- und Longdrink-Bar**
- Fotografen und Filmer**
- DJs mit unterschiedlichen Musikschwerpunkten**
- Verschiedene Bands von Pop bis Jazz**
- Klassische Klaviermusik**
- Klassisches Streichquartett**
- Entertainment mit verschiedenen Künstlern**
- Show-Einlagen**

21

# Lassen Sie die SEELE BAUMELN

22

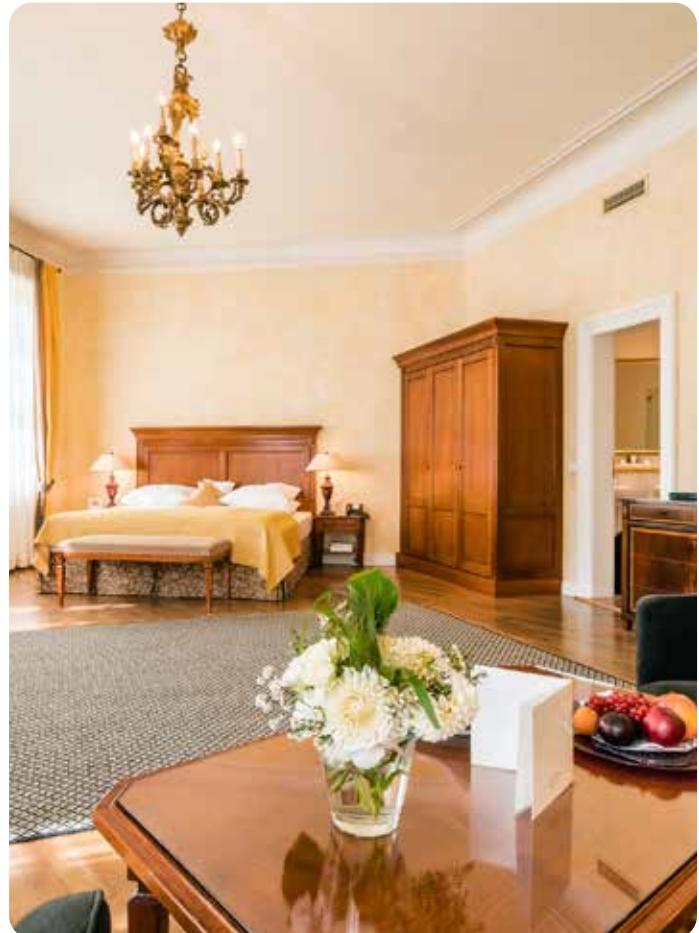
Wie schön und bequem ist es, wenn man alles unter einem Dach hat

Im Deidesheimer Hof stehen Ihnen und Ihren Gästen 28 elegant ausgestattete Zimmer und Suiten zur Verfügung. Ihre Gäste kommen aus der ganzen Welt, von Nah und Fern? Gerne reservieren wir Ihnen in unserem Haus eine entsprechende Anzahl an Zimmern – auch ganz flexibel als Abrufkontingent – ganz nach Ihren Wünschen.

Und natürlich halten wir auch „Ihre“ exklusive Hochzeits-Suite für Sie bereit!

Für weitere Übernachtungsmöglichkeiten kooperieren wir mit benachbarten Hotels und Pensionen in Deidesheim, und sind Ihnen bei der Reservierung selbstverständlich gerne behilflich.

Lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie alle Annehmlichkeiten unseres Hotels.



## MIT DEM AUTO

Eine weitergehende Anfahrtsbeschreibung sowie einen voreingestellten Routenplaner finden Sie auf [www.deidesheimerhof.de](http://www.deidesheimerhof.de) oder erfragen diese über unseren Empfang unter der Rufnummer (06326) 96870.

Unser Hotelparkplatz befindet sich in der Franz-von-Buhl-Straße. Bitte erfragen Sie an der Rezeption den Code, mit dem Sie einfahren können. Gäste, die unsere Restaurants besuchen, können gerne den Parkplatz in der Burggasse nutzen (*Einfahrt mit Lichtschranke, Sie bekommen von uns eine Münze für die Ausfahrt*).

L 516 VON WACHENHEIM  
B 271 / A 65



## MIT DER BAHN

Deidesheim  $\rightarrow$  500 m  
Neustadt/Weinstraße  $\rightarrow$  8 km  
Mannheim  $\rightarrow$  20 km

# IHRE ANSPRECHPARTNER



STEFAN NEUGEBAUER  
KÜCHENCHEF  
Telefon (06326) 96870  
info@deidesheimerhof.de



CARLOS RICARDO DOS SANTOS  
SOMMELIER & RESTAURANTLEITER  
Telefon (06326) 96870  
info@deidesheimerhof.de



GINA KAPP  
EVENT SALES MANAGERIN  
Telefon (06326) 968733  
gina.kapp@deidesheimerhof.de

23



HOTEL – RESTAURANT – BAR  
**DEIDESHEIMER  
HOF**

Marktplatz 1 | 67146 Deidesheim

Telefon (06326) 96870

[info@deidesheimerhof.de](mailto:info@deidesheimerhof.de)

[deidesheimerhof.de](http://deidesheimerhof.de)