

HOTEL – RESTAURANT – BAR  
**DEIDESHEIMER  
HOF**



MENÜS &  
BUFFETS

*Ideen für Ihre gelungene Feierlichkeit*



# INHALT

EMPFANG & APERITIF | 5

## SANKT URBAN

BÜFFET HEIMATLIEBE | 7

TYPISCH PFALZ | 8

KULINARISCHER JAHRESKALENDER | 11

EXKLUSIVE MENÜS | 17

STAATSGÄSTE-MENÜS | 21

## SCHWARZER HAHN

FEINSCHMECKER-MENÜS | 25

EXKLUSIVE EVENTS | 29

KOCHKURSE & KÜCHENPARTY | 31

## MENÜS FÜR HOCHZEITEN & ANDERE FESTLICHKEITEN

HOCHZEITS-MENÜS | 35

DESSERTBUFFETS | 36

KUCHEN, TORTEN & MEHR | 37

BRUNCH & BBQ-BUFFET | 38

## RÄUMLICHKEITEN | 40

## SERVICE | 45

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 vertraulich 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

# EMPFANG & APERITIF

EIN PRICKELNDER START  
MIT KLEINEN KÖSTLICHKEITEN!



## Kleine KÖSTLICHKEITEN

*Wir bieten Ihnen verschiedene Kleinigkeiten zur Begrüßung an.*

### 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 Salzbutterm und Schnittlauch ..... ○
- Pfälzer Leberwurst mit grobem Senf ..... ○
- Tatar vom Saibling mit Gartengurke ..... ○
- Tatar vom Rinderfilet mit Meerrettich ..... ○
- Rote Beete mit rosa Pfeffer und Dill ..... ○

### DIE BESONDEREN

- Austern Fine de Claire mit Zitrone ..... ○
- Tatar vom Wildlachs mit Kaviar ..... ○
- Praline von der Foie Gras mit Pumpernickel ..... ○
- Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel-Crème Fraîche ..... ○
- St. Jakobsmuschel mit Sauerrahm und Limettenvinaigrette ..... ○
- Sushi (vegetarisch oder mit Fisch) ..... ○

# Typisch PFALZ

MENÜS- UND BUFFETS AUS UNSERER  
REGIONALEN LANDHAUSKÜCHE „SANKT URBAN“



# Buffet HEIMATLIEBE

*Wählen Sie aus verschiedenen regionalen Klassikern aus.*



SANKT  
URBAN  
RESTAURANT

## BUCHBAR AB 30 PERSONEN

- Luftgetrocknete Pfälzer Bratwurst mit Gewürzgurke .....
- Carpaccio vom Saumagen mit Schnittlauch Vinaigrette .....
- Pfälzer Kartoffelsalat mit kleinen Fleischpflanzerl .....
- Ackersalate mit unserem Hausdressing .....
- Tatar von der Forelle mit Gartengurke .....
- Eingelegter Handkäse mit Kümmel-Vinaigrette .....
- Marinierter Schwartenmagen mit Rotweinessig und Zwiebel .....
- Hausgemachte Sülze vom Spanferkel mit Remouladensauce .....
- Angemachter Weißer Käse mit Brezeln und Holzofenbrot .....
- Radieschen mit Kräuterjoghurt .....
  
- „Kanzler Süppchen“ Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern .....
  
- Geselchte Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Peterlekartoffeln .....
- Blutwurstravioli mit Lauchgemüse und Senfsauce .....
- Maultaschen vom Saumagen mit Wirsing a la Crème .....
- Saumagen, Leberknödel und Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree .....
- Altrheinzander mit Rieslingsektsauce und Roter Beete .....
- Strudel von Blut- und Leberwurst auf Apfel-Meerrettich Gemüse und Preiselbeeren .....
- In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelstampf und Bohnen .....
- Gebackene Leberwurstpraline mit grober Senfsauce und Rahmsauerkraut .....
- Semmelknödel mit Waldpilzsauce und Parmesan .....
- Gefüllte Paprika mit Pfälzer Ziegenkäse und Majoran .....
  
- Käsekuchen mit Zwetschgenragout .....
- Karthäuser Klöße mit Weinschaumsabayon und Walnussssauce .....
- Dornfelder Traubentörtchen mit dunklem Biskuit .....
- Parfait von kandierte Früchten mit Vanillesauce .....
- Gâteau von Nougat mit Weinbrandsabayon .....
- Leicht geliertes Riesling-Sektsüppchen mit Beeren und Minze .....
- Apfeltarte mit Rosinensoße und Apfelchutney .....
- Verschiedene Rahmeissorten .....
- Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf .....

# Typisch Pfalz MENÜS

8

Menüs aus der regionalesn Landhausküche.

9



SANKT  
URBAN  
RESTAURANT

## MENÜ I (3 GÄNGE)

**Kartoffel Schaumsüppchen „Winzerart“**  
mit Trauben, Speck, Kraut und Croûtons

...  
**In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen**  
mit Wirsing a la Crème und Semmelknödel

...  
**Birnen-Mandelstrudel**  
mit Weinbrand Sabayon und Schokoladeneis

## MENÜ II (3 GÄNGE)

**Pflücksalat mit Majoran-Vinaigrette,**  
Traubenragout, Kürbiskernen und Kresse

...  
**„Pfälzer Lieblingsgericht“**  
Saumagen, Bratwurst und Leberknödel  
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

...  
**„Arme Ritter“**  
mit Zimtzucker, Vanilleeis und Rieslingsektsauce



## MENÜ III (4 GÄNGE)

**Tatar vom Saibling**  
mit Gartengurke, Crème Fraîche  
und Meerrettich

...  
**„Kanzler Süppchen“**  
mit Markklößchen, Kräutern und Wurzelgemüse

...  
**Saumagen**  
mit Trüffel, Vanillekarotten, Selleriemousseline  
und Trüffeljus

...  
**Pfälzer Schokoladen Mousse mit Schuss**  
Aprikosen Chutney und Mandeleis

## MENÜ IV (4 GÄNGE)

**Tatar vom Rinderfilet**  
mit Kapern, Meerrettich und Kartoffelrösti

...  
**Schaumsüppchen von Karotte und Ingwer**  
mit Altrheinzander

...  
**Saumagen Maultaschen**  
auf Rahmsauerkraut und Senfkörner Sauce

...  
**Pralinen Törtchen**  
mit Rotweineis und Pistazien Sauce

## MENÜ V (5 GÄNGE)

**Pfälzer Pastete mit Trester verfeinert**  
dazu Birnen Chutney mit karamellisierten  
Walnüssen und Preiselbeer Vinaigrette

...  
**Erbsen Schaumsüppchen**  
mit kleinen Leberwurst Ravioli

...  
**Hecht Klößchen auf Blattspinat**  
mit Kaviar-Dill Sauce und Zitronen Croûtons

...  
**Pfälzer Rumpsteak**  
mit geschmorten Zwiebeln, Bohnengemüse und  
Kartoffelgratin

...  
**Pochierter Pfirsich**  
mit Sektsorbet und Himbeerragout

## MENÜ VI (5 GÄNGE)

**Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen**  
mit Egerling Vinaigrette und Salatbouquet

...  
**Ravioli von der hausgemachten Blutwurst**  
mit Wirsing a la Crème und Senfkörner Jus

...  
**Altrheinzander**  
auf Rote Beete Graupen  
mit Schnittlauch-Meerrettich Sauce

...  
**Rosa gebratenes Kalbsfilet**  
mit Blumenkohl, Traubenjus  
und Rosmarinkrapfen

...  
**Rotwein Birne**  
mit dunklem Schokoladeneis und Vanillesauce

# Kulinärischer KALENDER

UNSERE SAISONALEN MENÜS  
IM KULINARISCHEN JAHRESKALENDER



## Raffinierte FRÜHJAHRSMENÜS

*Leichte und raffinierte Rezepte mit Bärlauch, Spargel und Co.*



SANKT  
URBAN  
RESTAURANT

### FRÜHJAHRSMENÜ I

**Carpaccio vom Saumagen**  
*mit Bärlauch Vinaigrette, Frühlingsalaten  
und Croûtons*

**Schaumsüppchen von Frankfurter Kräutern**  
*mit Speck und Croûtons*

**Rosa gebratener Kalbsrücken**  
*mit gerührter Olivenpolenta,  
Bohnenbündchen und Paprikajus*

**Geflammtes Erdbeertörtchen**  
*mit Erdbeerragout, Rieslingsabayon  
und Vollmilch Schokoladeneis*

### FRÜHJAHRSMENÜ II

**Zweierlei vom Matjes**  
*mit rosa Pfeffer, Apfel und Sauerrahm*

**Schaumsüppchen vom Spargel**  
*mit Safran und Wildlachs*

**Mit Rosmarin geschmorter Milchlammsschulter**  
*an Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin*

**Törtchen vom Waldmeister**  
*mit Pfefferminzsorbet und Himbeersauce*

### FRÜHJAHRSMENÜ III

**Tatar vom Thunfisch**  
*mit Limetten-Kapern Vinaigrette und Friseesalat*

**Medaillon vom Seeteufel**  
*auf Spargelragout und Kerbelnage*

**In Rosmarinbutter gebratenes Filet  
vom Jungschwein**  
*auf Tomatenrisotto mit Zuckerschoten  
und Salbeijs*

**Dreierlei von der Erdbeere**  
*mit Passionsfruchteis*

# Köstliche SOMMERMENÜS

Köstliche Menüs mit dem Geschmack des Sommers.

## SOMMERMENÜ I

- Tatar vom Wildlachs  
mit Zitronen-Vinaigrette
- ...
- Helles Tomatenschaumsüppchen  
mit Basilikum
- ...
- Saltimbocca vom Kalbssteak  
auf Artischocken-Zuckerschoten Gemüse,  
Ofenkartoffeln und leichter Knoblauchjus
- ...
- Dreierlei von der Aprikose  
mit Safraneis

## SOMMERMENÜ II

- Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen  
mit Pfifferlings-Vinaigrette und Sommersalaten
- ...
- Schaumsüppchen von Paprika  
und Ingwer mit gebratener Garnele
- ...
- Medaillon vom Rinderfilet  
unter der Pfefferkruste mit Bohnen-Cassoulet,  
Rosmarinkrapfen und Schalottensauce
- ...
- Dome von der Brombeere  
mit Kaffeeeis und Zitronengelee

12

# Vielfältige HERBSTMENÜS

Kreationen aus dem vielfältigen Angebot des Herbstes.

13



SANKT  
URBAN  
RESTAURANT

## SOMMERMENÜ III

- Mille Feuille  
von eingelegtem Sommergemüse  
mit Basilikumpesto, Parmesan,  
altem Balsamico und gebratener Garnele
- ...
- Artischocken-Trüffelsüppchen  
mit kleiner Ravioli
- ...
- Loup de Mer  
auf Safranfenchel und Noilly Prat Schaum
- ...
- Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit gefüllter Zucchini, Oregano Risotto  
und Pfeffersauce
- ...
- Himbeer-Zitronengrasschnitte  
mit Himbeerragout und Pralineneis

## HERBSTMENÜ I

- In rote Beete gebeizter Gewürzlachs  
mit Honig-Dill Crème und  
geräuchertem Kartoffelsalat
- ...
- Schaumsüppchen vom Muskatkürbis  
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl
- ...
- Deidesheimer Bauernente  
mit Rotkohl, Kastanien und  
Kartoffelknödel an Orangensauce
- ...
- Karamellisierte Apfeltarte  
mit Calvadossabayon und Walnussparfait

## HERBSTMENÜ II

- Feldsalat mit Kartoffel-Majoran Vinaigrette,  
Speck, Croûtons und  
karamellisierten Walnüssen
- ...
- Essenz vom Wildgeflügel  
mit Rosmarin und Sherry
- ...
- In Spätburgunder  
geschmortes Hirschgulasch  
mit Rosenkohl, Selleriepüree und Preiselbeeren
- ...
- Strudel von Pfälzer Trauben  
mit Rosmarineis und Vanillesauce

## HERBSTMENÜ III

- Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen  
mit Kürbisvinaigrette und herbstlichen Salaten
- ...
- Schaumsüppchen von Steinpilzen  
mit Schnittlauch
- ...
- Wildlachs  
mit Pernodsauce und Dill Mouseline
- ...
- Pfälzer Rehrücken im Waldpilzcrêpe  
mit geträufeltem Rahmwirsing  
und Portweinsauce
- ...
- Pochierte Williamsbirne  
in lauwarmer Schokoladensauce  
und Cognac-Rahmeis

# Erlesene WINTERMENÜS

Exklusive Menüs mit erlesenen Aromen und Gewürzen des Winters.

14

## WINTERMENÜ I

- Kleiner gebackener Entenstrudel**  
mit Rotkohl-Preiselbeersalat und  
Senf Vinaigrette
- ...
- Schaumsüppchen vom Blumenkohl**  
mit Zimt
- ...
- Medaillon vom Rinderfilet**  
mit Rosinen-Walnusskruste  
an Kastanien-Mousseline und Mandarinensauce
- ...
- Zerlaufenes Adventsküchlein**  
mit dunkler Schokolade und Christstolleneis

## WINTERMENÜ III

- Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen**  
mit Kastanien Vinaigrette  
und winterlichen Salaten
- ...
- Schaumsüppchen vom Sellerie**  
mit Trüffelsahne und Petersilie
- ...
- Gänsebraten mit Rotkohl,**  
gefülltem Apfel und Kartoffelknödel  
an Beifüßsauce
- ...
- Rumeis mit heißen Kirschen**  
und Haselnußkuchen

## WINTERMENÜ II

- Feldsalat mit Granatapfel Vinaigrette,**  
Blätterteig-Gewürzstange  
und gerösteten Nüssen
- ...
- Essenz vom Ochsenschwanz**  
mit Crêperoulade und Kräutern
- ...
- Kalbsrahmbraten**  
mit Weinbrand-Egerlingsauce  
an Karottengemüse und Butterspätzle
- ...
- Pflaumen-Topfenknödel**  
mit Mokkaeis und Pflaumenkompott



# Exklusive MENÜS

## UNSERE SPEZIELLEN THEMENMENÜS



# Unsere kulinarischen STARS

*In unseren speziellen Themenmenüs stehen besondere Zutaten im Mittelpunkt.*



### GÄNSEMENÜ

#### Gänseschmalz

...

**Feldsalat mit Kartoffel-Majoran Vinaigrette**  
*an geräucherte Gänsebrust*  
*und Orangenchutney*

...

**Gänseschaumsüppchen**  
*mit kleiner Roulade und Gin*

...

**Brust und Keule von der Freilandgans**  
*mit Rotkohl, Bratapfel,*  
*Kartoffelknödel und Beifußsauce*

...

**Dreierlei Sorbet**  
*mit Beeren und Minze*

### SPARCELMENÜ

**Eingelegter Pfälzer Stangenspargel**  
*mit Schnittlauch-Ei Vinaigrette*  
*und Kräutersalat*

...

**Schaumsüppchen vom Spargel**  
*mit Croûtons*

...

**Rosa gebratenes Milchkalbsfilet**  
*mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise*  
*und Kräuterkartoffeln*

...

**Nougatmousse**  
*mit Spargeleis und Pistaziensauce*

### KÜRBISMENÜ

#### Tatar vom Wildlachs

*mit süß-sauer eingemachtem Kürbis*  
*und Orangenchicoree*

...

**Schaumsüppchen vom Muskatkürbis**  
*mit Kernen und Kürbisöl*

...

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**  
*auf Currykürbis, Schupfnudeln*  
*und Kräuterjus*

...

**Törtchen vom Hokaido Kürbis**  
*mit weißem Schokoladeneis*

### TRAUBENMENÜ

**Parfait von der Kalbsleber**  
*mit Portweingelee und Traubenchutney*

...

**Pfälzer Kartoffelsüppchen „Winzerart“**  
*mit Trauben, Sauerkraut und Speck*

...

**Entrecôte vom Milchkalb**  
*auf Rosinen-Pfeffersauce*  
*mit Süßkartoffeln und Kenia Bohnen*

...

**Gâteau von weißer Schokolade**  
*mit Zitronensabayon*  
*und Federweißer Sorbet*

# Für jeden Geschmack DIE RICHTIGE WAHL

18

Ob Vegetarisch, Fisch oder Wild – Menüs für jeden Geschmack.

## VEGETARISCH

**Mit Couscous gefüllte Tomate,**  
*Curry und Minze-Joghurt*

**Safran Tagliatelle**  
*mit gebratenen Artischocken und Oliven*

**Risotto mit Sommertrüffel,**  
*gebackener Zucchini und Kräuterschaumsauce*

**Paprika aus dem Ofen**  
*mit Ricotta, Spinat, Basilikumpesto  
und Erbsensauce*

**Gegrillte Ananas mit Tandori,**  
*Zitronencrème und Schmandeis*

## FISCH

**Gebratene St. Jakobsmuschel**  
*auf Rote Beete Salat und Kerbel Vinaigrette*

**Sylter Fisch Süppchen**  
*mit Safran, Dill und Crème Fraîche*

**In Rieslingsud pochierter Steinbutt**  
*mit Erbsenmousseline, Hummerravioli  
und Krustentiersauce*

**Panna Cotta**  
*mit marinierten Beeren und Bananeneis*

## WILD

**Terrine vom Fasan**  
*mit Foie Gras, Pflaume und Orangen Vinaigrette*

**Ravioli vom Hase**  
*auf Rosenkohl mit Wacholdersauce  
und Lauchgemüse*

**Rosa gebratener Rehrücken**  
*mit Schwarzwurzelgemüse,  
Süßkartoffel Mousseline und Preiselbeersauce*

**Karamell Törtchen**  
*mit eingekochten Feigen und Rosmarineis*



# Historische MOMENTE

AUF DEN SPUREN DER STAATSGÄSTE



## Zu Ehren unserer STAATSGÄSTE

*Große Namen der Weltgeschichte haben bei uns im Deidesheimer Hof konferiert, getafelt und sich eingetragen – passend dazu Menüs zu Ehren unserer Gäste.*



SANKT  
URBAN  
RESTAURANT

**MICHAEL GORBATSCHOW**  
*Präsident der Sowjetunion*

**Grünkernsüppchen**  
*mit Markklößchen und Sauerkraut*

**Gebackene Grießenwurst**  
*mit Apfel-Meerrettich Gemüse  
und Preiselbeersauce*

**Karthäuser Klöße**  
*auf Vanillesauce mit Grand Marnier Eis*

**BORIS JELZIN**  
*Präsident der Russischen Föderation*

**Klares Rindersüppchen**  
*mit Markklößchen und Schnittlauch*

**Pfälzer Strudel von Blut- und Leberwurst**  
*auf Apfel-Meerrettich Gemüse  
mit Pommery-Senfsauce*

**Geschmortes Kalbsbäckchen**  
*mit Spätburgunder-Essig Jus, Marktgemüse  
und Bandnudeln*

**Karthäuser Klöße**  
*mit Weinschaumsabayon und Zimteis*

**VACLAV HAVEL**  
*Staatspräsident der Tschechoslowakei*

**Essenz vom Rinderbug**  
*mit Steinpilz-Maultaschen*

**Pfälzer Spanferkel**  
*auf Rahmwirsing, Spätburgundersauce und  
in Nussbutter gebratenen Schupfnudeln*

**Ofenschlupfer**  
*mit Calvados Äpfeln und Zimteis*

# Zu Ehren unserer STAATSGÄSTE

22

MARGARET THATCHER  
*Prime Minister*

Schaumsüppchen von Pfälzer Kartoffeln  
*mit Speck und Croûtons*

„Pfälzer Lieblingsgericht“  
*Saumagen, Leberknödel und Pfälzer Bratwurst  
auf Kartoffelpüree und Sauerkraut*

Dampfnudeln  
*mit weißem Mohnmousse und Brombeeren*

JOHN MAJOR  
*Prime Minister*

Carpaccio vom Saumagen und Blutwurst  
*mir Majorankartoffeln und Apfelspalten*

Geräuchertes Zandermedaillon  
*auf Rahmsauerkraut und Schnittlauchsauce*

Geschmortete Kalbsstelze  
*mit glasierten Karotten, sautierten Waldpilzen  
und Macaire Kartoffeln*

Variation von der Pfälzer Pflaume

QUEEN ELIZABETH II.  
*Her Royal Majesty*

Feuilleté von geräucherter Entenbrust  
*mit Gänseleber und Portweingelée*

Pochiertes Rinderfilet  
*mit Waldpilzen à la crème und  
Kartoffel-Sahne Gratin*

Hausgemachtes Vanillerahmeis  
*mit eingelegten Schattenmorellen*



# Schwarzen HAHN

GENIESSEN SIE UNSER KULINARISCHES  
ERFOLGSREZEPT!



## Für Gourmets & FEINSCHMECKER

*Unsere Küchenchefs Stefan Neugebauer und Felix Jarzina verleihen der klassischen hohen Küche das unverwechselbare Gesicht unserer Region.*

25



### FEINSCHMECKER-MENÜ I

**Marinierte Foie Gras**  
*mit Sauternegelee, Trauben und Brioche*

**Schaumsüppchen vom Hummer**  
*mit Karotte und Hummerkrustade*

**Auf der Haut gebratener Loup de Mer**  
*mit Pulpo-Bohnenragout und Kerbelnage*

**Strudel von der Wachtelbrust**  
*mit Süßkartoffeln und Trüffeljus*

**Medaillon vom Rinderfilet**  
*mit Wirsing a la Crème,  
Ochsenbäckchen Ravioli  
und Morchelsauce*

**Variation**  
*von der Valrhona Schokolade*

### FEINSCHMECKER-MENÜ II

**Poke Bowl vom Thunfisch**  
*mit Gurke, Mango, Avokado und Rosenreis*

**Schaumsüppchen von Curry**  
**und Zitronengras**  
*mit kleinen Ravioli*

**Languste mit Safran-Paella Reis**  
*aufgeschmorter Paprika und Chorizzosauce*

**Sorbet von Kalamansi**  
*mit Tonkabohnen Sabayon*

**Filet vom Weidekalb aus dem Ponzu Sud**  
*mit Erbsen Mousseline, gefüllte Tomate  
und wildem Brokkoli*

**Pina Colada „Schwarzer Hahn“**  
*mit Ananas Sorbet*

# Für Gourmets & FEINSCHMECKER

26

## FEINSCHMECKER-MENÜ III

**Hummersalat „Schwarzer Hahn“**  
mit Kartoffel, Gartengurke, Sauerrahm und  
Wasabi Eis

**In hellem Tomatensud pochierter Steinbutt**  
mit Artischoke, Olive, Bohne und Basilikum

**Filet von der Rotbarbe mit Kräuterkruste**  
auf Fenchel und Clementinen Sauce

**Saumagen**  
mit Perigord Trüffel und Foie Gras  
auf Spitzkohl und Trüffelsauce

**Davids Rinderrücken „Dry aged“**  
mit gefüllter Zwiebel, Sellerie Mouseline  
und Sauce Riche

**Nougat Törtchen**  
mit Mangosorbet und Limettensabayon



## FELIX JARZINA & STEFAN NEUGEBAUER

Kreativität mit Bodenhaftung, das ist das Motto unserer Küchenchefs Stefan Neugebauer und Felix Jarzina mit ihrem Team. Vielfach ausgezeichnet, bieten sie im schicken Restaurant-Ambiente anspruchsvolle Gerichte aus der klassischen „Haute Cuisine“, immer verfeinert mit modernen Akzenten. Kein Mainstream, sondern ausgefeilte Arrangements, die Bewährtes und Neues gleichermaßen in sich haben.

## BESONDERE AUSZEICHNUNGEN

1 Stern Michelin \* 17 Punkte Gault Millau \* 8 Gusto Pfannen  
4,5 Löffel im SchlemmerAtlas (Top 50 Koch)  
4 Diamanten & Sterne Tipp im Varta Führer  
5 Hauben Bertelsmann



# Exklusive EVENTS

FEIERN SIE MIT UNS IM „SCHWARZEN HAHN“



# Außergewöhnliche VERANSTALTUNGEN

*Feiern in eimzigartigen Räumlichkeiten.*




---

## GEBURTSTAGSFESTE IM WEINKELLER & UNSERER VINOThEK

**Aperitif im Weinkeller**  
*mit Champagner & alkoholfreiem Cocktail*

**Dreierlei vom Wildlachs**  
*mit Wasabi-Sorbet*

**Medaillon vom Seeteufel**  
*mit Chorizo-Ananas Risotto  
und Estragon Sauce*

**Tagliatelle**  
*mit gehobeltem Trüffel  
und Zuckerschoten*

**Am Tisch tranchiertes Filet Wellington**  
*mit wildem Brokkoli und Sauce Borderlais*

**Dessert und Käsebuffet**  
*im Rotweinkeller*

**Teilnehmerzahl**  
10–18 Personen

**Inklusive**  
*Geburtstagstorte für den Jubilar*

---

## PFALZ TASTING APERITIF IM ROTWEINKELLER PFÄLZER TAPAS MIT WINZERSEKT

**Kartoffel-Schaumsüppchen**  
*mit Altrheinzander  
und gebackener Blutwurst*

**Ravioli vom Saibling**  
*mit Rieslingsektkraut und Senfkörner Sauce*

**Saumagen mit Foie Gras**  
*auf Spitzkohl a la Crème*

**In Trüffel geschmorte Kalbsbäckchen**  
*mit Selleriemousseline und Urkarotte*

**Dessert und Käsebuffet**  
*im Rotweinkeller*

**Gemütlicher Weinstand im Rotweinkeller**  
*mit ausgesuchten Weinen*

**Teilnehmerzahl**  
10–18 Personen

# KOCHKURSE & KÜCHENPARTYS

BLICKEN SIE HINTER DIE KULISSEN  
UNSERES GOURMETRESTAURANTS



## Unsere KÜCHENEVENTS

*Die besten Partys finden in der Küche statt! Also ran an die Töpfe ...*

### KOCHKURSE MIT STEFAN NEUGEBAUER

*Kochen ist Intuition und Kreativität, aber auch Können und Leidenschaft. In seinen Kochkursen möchte Stefan Neugebauer Ihnen Spaß am Kochen vermitteln. Lustvolles Kochen ist auch gesundes Kochen. Sie erhalten wertvolle Tipps und Anregungen, einfache und raffinierte Rezepte. Etappenweise werden Sie ein aromatisches Menü zubereiten. Konzentriert vermittelt Stefan Neugebauer unter anderem die Zubereitung von Sauzen und Fonds, er erklärt die eingesetzten Produkte, den Umgang mit Küchenwerkzeugen und vieles mehr. Ein Kochkurs im Deidesheimer Hof ist eine tolle Gelegenheit, gemeinsam mit Freunden, Familie oder Kollegen am Herd zu stehen und Spaß zu haben. Sie brauchen nur: gute Laune und Freude am Kochen. Gerne stellen wir Ihnen einen individuellen Kochkurs nach Ihrem gewünschten Themenbereich zusammen.*

**Uhrzeit**  
10:30–18 Uhr

...

**Teilnehmerzahl**  
10–16 Personen

...

**Inklusive**

Rezepte, Essen, Getränke während des Kurses  
Deidesheimer Hof Kochschürze als Souvenir

### KÜCHENPARTY IM „SCHWARZEN HAHN“

*Die besten Partys finden in der Küche statt. Ran an die Töpfe heißt es bei unseren legendären Küchenpartys. Denn unsere Küchenpartys sind eine gelungene Kombination aus Koch- und Grillshow, Genuss und Partystimmung. Ob als Familientreffen, Weihnachtsfeier oder Rahmenprogramm einer Veranstaltung. Sie bedienen sich an verschiedenen Kochstationen unserer Küche. Ab geht die Post im „Schwarzen Hahn“. An den Ständen befreundeter Winzer werden exzellente Weine kredenzt und unsere Partyband sorgt auf Anfrage für ausgelassene Stimmung. Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Küchenparty nach Ihrem gewünschten Themenbereich zusammen.*

**Uhrzeit**  
Beginn 19 Uhr

...

**Teilnehmerzahl**  
mind. 50 Personen

...

**Inklusive**  
Aperitif, Essen, Weine, Mineralwasser, Kaffee  
Deidesheimer Hof Kochschürze als Souvenir



# FESTLICH- KEITEN

MENÜS FÜR HOCHZEITEN  
& ANDERE FESTLICHKEITEN



## *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 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 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 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 Mouseline,  
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

36

# Leckere KUCHEN, TORTEN & MEHR

Traumhafte Kuchen – auch individuell gestaltet

37

## 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 Marzipanrosen oder Modelle werden nach Aufwand berechnet. Gerne auch in Herzform oder nach individueller Vorlage.

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

# Ideen für BRUNCH & BBQ

38

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

## 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



# Unsere RÄUMLICHKEITEN

Durch flexible und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten findet sich der passende Veranstaltungsort für jeden Anlass.

40



GARTENHAUS 96 m<sup>2</sup> | 20-75 PERSONEN



KELTERHAUS 90 m<sup>2</sup> | 15-60 PERSONEN



KAMINZIMMER 90 m<sup>2</sup> | 15-60 PERSONEN



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



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



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



KELTERHAUS ATELIER 80 m<sup>2</sup> | 5-20 PERSONEN



SCHEUNE 117 m<sup>2</sup> | 20-65 PERSONEN



BIBLIOTHEK 78 m<sup>2</sup> | 2-15 PERSONEN



RHEINGOLD-ZIMMER 78 m<sup>2</sup> | 25 PERSONEN



HOFGARTEN 600 m<sup>2</sup> | 80-250 PERSONEN



SCHLOSSKELLER 136-220 m<sup>2</sup> | 45-160 PERSONEN



SCHWARZER HAHN 110 m<sup>2</sup> | 50 PERSONEN



SCHMANKERLSTUBE 21 m<sup>2</sup> | 16 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 / Buffet / 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** .....



## 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

## ANREISE

L 516 VON WACHENHEIM  
B 271 / A 65



### 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*).



### MIT DER BAHN

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



### MIT DEM FLUGZEUG

Frankfurt (FRA)  $\rightarrow\!\!\!>$  85 km  
Baden Airport (FKB)  $\rightarrow\!\!\!>$  100 km  
Regionalflughäfen  
Bad Dürkheim (EDRF)  $\rightarrow\!\!\!>$  7 km  
City Airport Mannheim (MHG)  $\rightarrow\!\!\!>$  35 km  
Speyer (ZQC)  $\rightarrow\!\!\!>$  40 km

# Platz für NOTIZEN



HOTEL – RESTAURANT – BAR  
**DEIDESHEIMER  
HOF**

Marktplatz 1 | 67146 Deidesheim

Telefon (06326) 96870

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

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