

HOTEL — RESTAURANT — BAR

DEIDESHEIMER HOF



WEIHNACHTEN

im Deidesheimer Hof

Der passende Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE DES DEIDESHEIMER HOFES,

gönnen Sie sich mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, Ihrer Firma, Ihrem Team, Ihrem Verein oder Verband dieses Jahr eine schöne Weihnachtsfeier. Die historische Kulisse der Stadt Deidesheim mit dem romantischsten Weihnachtsmarkt der Pfalz und der Deidesheimer Hof bieten ein einzigartiges Ambiente, das Ihnen eine gelungene Feierlichkeit garantiert. Unsere Küchenchefs im Restaurant Sank Urban und Restaurant Schwarzer Hahn verwöhnen Sie mit phantasievollen Menüs und erfüllen Ihnen jeden noch offenstehenden kulinarischen Wunsch. Im liebevoll dekorierten Ambiente unseres Restaurants Sankt Urban schlägt das kulinarische Herz unserer bodenständigen Landhausküche von Küchenchef Christian Seidel: Regional geprägt, immer frisch aus besten saisonalen Produkten und voller geschmacklicher Entdeckungen. Neue Geschmackseindrücke und kreative Arrangements, dabei immer die bewährte Klassik der hohen Kochkunst im Blick haben: das sind die Stärken unserer Küchenchefs Stefan Neugebauer und Felix Jarzina mit Ihrem Team im Restaurant Schwarzer Hahn. Unser Restaurant Schwarzer Hahn ist nicht nur der ideale Ort, um entspannt im Genuss zu schwelgen, sondern auch in lockerer Atmosphäre in die Feinschmeckerei einzusteigen.

Hinsichtlich eines schönen und ansprechenden Unterhaltungsprogramms unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch gerne ein Angebot im Rahmen eines vorgegebenen Budgets. Im Deidesheimer Hof steht Ihnen Frau Gina Kapp als Ihre persönliche Ansprechpartnerin gerne jederzeit zur Verfügung (Telefon 06326 96870). *Und wenn Sie bis zum 31. Oktober eine Feier bei uns buchen, offerieren wir Ihren Gästen zum Empfang eine Glas Rosé brut von der Sektmanufaktur Menger-Krug.*

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Informationen unser Haus schmackhaft gemacht zu haben und würden uns sehr freuen, Ihnen, Ihren Freunden und Kollegen einige schöne Stunden bei uns im Deidesheimer Hof bereiten zu dürfen.

Herzlichst
IHRE FAMILIE HAHN
UND ALLE MITARBEITER
VOM DEIDESHEIMER HOF

INHALT

KULINARTISCHE EMPFEHLUNGEN
AUSGEWÄHLTE WEIHNACHTSMENÜS | 5
UNSERE KLASSIKER | 6
EXKLUSIVES WEIHNACHTSMENÜ | 7

WEIHNACHTSARRANGEMENTS
WEIHNACHTS-RUNDUM-SORGLOS-PAKET | 9
WEIHNACHTS-SPECIAL-ARRANGEMENT | 10
CHRISTMAS ROCK PARTY | 11

UNSERE RÄUMLICHKEITEN | 12

ÜBERNACHTUNGEN | 14

SERVICE | 15

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: Glutenthaltiges 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, Deidesheimer Hof

Kulinarische EMPFEHLUNGEN

BESONDERE EMPFEHLUNGEN AUS UNSERER KÜCHE
FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER



Ausgewählte WEIHNACHTSMENÜS

Weihnachtsliche 4-Gänge Menüs für eine entspannte Feier

5



SANKT
URBAN
RESTAURANT

WEIHNACHTSMENÜ I

Kleiner gebackener Entenstrudel
*mit Rotkohl-Preiselbeersalat
und Senf Vinaigrette*

...

Schaumsüppchen
von Kastanien und Orange

...

Medaillon vom Rinderfilet
*mit Rosinen-Walnusskruste
an Blumenkohl-Mousseline und
Portweinsauce*

...

Zerlaufenes Adventsküchlein
mit dunkler Schokolade und Christstolleneis

WEIHNACHTSMENÜ III

Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen
*mit Vinaigrette
und winterlichen Salaten*

...

Schaumsüppchen vom Sellerie
mit Trüffelsahne und Petersilie

...

Gänsebraten
*mit Rotkohl, glasierten Kastanien und
Kartoffelknödel an Beifußsauce*

...

Rumeis
mit heißen Kirschen und Haselnußkuchen

WEIHNACHTSMENÜ II

Feldsalat
*mit Granatapfel Vinaigrette, Blätterteig-
Gewürzstange und gerösteten Nüssen*

...

Essenz vom Ochsenchwanz
mit Crêperoulade und Kräutern

...

Kalbsrücken im Parmaschinken-Mantel
*mit Wirsing à la crème und
gebackenen Kartoffelkrapfen*

...

Marillen-Topfenknödel
mit Mokkaeis und Mandelsauce

Die Weihnachtsmenüs
werden als
3- oder 4-Gänge-Menüs
angeboten.

Klassiker ZU WEIHNACHTEN

Klassisches Gänsemenü oder lieber ein weihnachtliches Büffet?

6



SANKT
URBAN
RESTAURANT

Exklusives WEIHNACHTSMENÜ

Das exklusive 7-Gänge Menü aus unserer Sterneküche

7



RESTAURANT
SCHWARZER
HAHN
BAR

GÄNSEMENÜ

Gänseschmalz

...

Feldsalat

*mit Kartoffel-Majoran Vinaigrette
an geräucherter Gänsebrust und
Orangenchutney*

...

Gänseschaumsüppchen

mit Gin und kleiner Roulade

...

Brust und Keule von der Freilandgans

*mit Rotkohl, glasierten Kastanien,
Kartoffelknödel und Beifußsauce*

...

Dreierlei Sorbet

mit Beeren und Minze

WEIHNACHTSBÜFFET

Feldsalat

mit Kartoffel-Speckvinaigrette und Croutons

Hausgebeizter Weihnachtsschlach

mit Senf-Honig Dip

Wildterriner

mit Walnussvinaigrette

Geräucherte Entenbrust

mit Preiselbeer Vinaigrette

...

Schaumsüppchen

von Kastanien

...

Geschmorte Gänsekeule

mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Geselchter Rindertafelspitz

mit Rosenkohl und Waldpilzrahm

Maultaschen

mit Kastanien

Saumagen

auf Rahmsauerkraut

Getrübte Kartoffelgnocchi

mit gebratenem Wirsing und Birnen

Kabeljau

mit Kohlrabigemüse und Limettensauce

...

Bratapfel

mit Marzipan gefüllt und Vanillesauce

WEIHNACHTSMENÜ SCHWARZER HAHN

Amuse Bouche

...

Saibling

*mit Kaviar, Kopfsalat, Mandel
und Buttermilch*

...

Schaumsüppchen vom Hummer

mit kleinen Ravioli

...

Seezunge

mit belgischer Endivie und Clementinen Sauce

...

Pfeffersteak vom Hirschkalbsrücken

*mit karamellisierten Gewürzananas,
Mandel-Limetten Plätzchen und Rumsauce*

...

Spekulatius Profiterol

mit Süßwein Sabayon und Tonkabohnen Eis

...

Petits Fours



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 Arrange-
ments, die Bewährtes und Neues gleicher-
maßen in sich haben.*

BESONDERE AUSZEICHNUNGEN

1 Stern Michelin * 17 Punkte Gault Millau * 8 Gusto Pfannen

4,5 Löffel im Schlemmer Atlas (Top 50 Koch)

4 Diamanten & Sterne Tipp im Varta Führer

5 Hauben Bertelsmann

Weihnachts- ARRANGEMENTS

UM IHNEN IHRE WEIHNACHTSFEIER
ANGENEHM UND ENTSPANNT ZU BEREITEN,
HABEN WIR SPEZIELLE ARRANGEMENTS
FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT



Das Weihnachtsfeier- RUNDUM-SORGLOS-PAKET

9

Das Rundum-sorglos-Paket für Ihre Weihnachtsfeier

DAS WEIHNACHTSFEIER- ARRANGEMENT

Bereitstellung eines separaten Raumes
für Ihre Weihnachtsfeier

...

Glühweinempfang oder alternativ Sektempfang
gerne auch in unserer Weihnachtsscheune

...

4-Gang Menü
*gerne auch mit Brust und Keule von der Freilandgans
im Hauptgang*

❄

ein vegetarischer Hauptgang zur Wahl ist möglich

...

Getränke zum Menü
*Wasser, Weiß- und Rotwein, Bier und Softgetränke und
einer Kaffeespezialität (bis 0:00 Uhr)*

...

Inklusive Weihnachtsdekoration
auf den Tischen

Das Arrangement ist ab 8 Personen buchbar.

Weihnachts-Special-Arrangement SCHWARZER HAHN

10

Feiern Sie exklusiv in unserer Vinothek oder im Rotweinkeller

WEIHNACHTS-SPECIAL-ARRANGEMENT

Weihnachtlicher Aperitif-Cocktail
im Rotweinkeller

...

4-Gänge Menü
im Restaurant Schwarzer Hahn

...

Dessertbuffet
im Rotweinkeller

...

Als Weihnachtsgeschenk
unsere Weihnachtslachs-Gewürzmischung

Das Arrangement ist
ab 15 Personen buchbar.



WEIHNACHTS-SPECIAL-MENÜ

Tatar vom Hummer
*mit Salzzitrone, Zimttomate und
Safranvinaigrette*

...

**Ravioli mit Orange, Ricotta
und Périgord Trüffel**
an Petersiliensauce

...

Rehrücken im Kiefernweigöl konfiert
mit Sellerie, Erbse und Morchelsauce

...

Dessertbuffet „Sweat Christmas“
– im Rotweinkeller –

Schwarzer Hahn CHRISTMAS ROCK PARTY

11

Feiern Sie exklusiv in unserer Bar, Restaurant, Vinothek und Rotweinkeller

CHRISTMAS ROCK PARTY

Küchenparty
mit 7 Gerichten

...

Dessertbuffet
im Rotweinkeller

...

Getränke
Aperitif, Weine, Mineralwasser, Kaffee

...

Großartige Stimmung
mit unserem DJ

Die Party ist
ab 50 Personen buchbar.



UNSERE RÄUMLICHKEITEN

12

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



GARTENHAUS 96 m² | 20-75 PERSONEN



KELTERHAUS 90 m² | 15-60 PERSONEN



KAMINZIMMER 90 m² | 15-60 PERSONEN



WAPPENZIMMER 40 m² | 28 PERSONEN



SCHLOSSKELLER 136-220 m² | 45-160 PERSONEN



SCHEUNE 117 m² | 20-65 PERSONEN



WEINBIBLIOTHEK 23 m² | 13 PERSONEN



GEISSBOCKSTUBE 18 m² | 10 PERSONEN



SCHWARZER HAHN 110 m² | 50 PERSONEN



SCHMANKERLSTUBE 21 m² | 16 PERSONEN



BIBLIOTHEK 78 m² | 2-15 PERSONEN



RHEINGOLD-ZIMMER 78 m² | 25 PERSONEN

13

Lassen Sie die SEELE BAUMELN

14

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.

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.



IHRE ANSPRECHPARTNER

15



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



MIT DEM AUTO

Eine weitergehende Anfahrsbeschreibung sowie einen voreingestellten Routenplaner finden Sie auf 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 » 500 m
Neustadt/Weinstraße » 8 km
Mannheim » 20 km



MIT DEM FLUGZEUG

Frankfurt (FRA) » 85 km
Baden Airport (FKB) » 100 km

Regionalflughäfen

Bad Dürkheim (EDRF) » 7 km
City Airport Mannheim (MHG) » 35 km
Speyer (ZQC) » 40 km



HOTEL — RESTAURANT — BAR

DEIDESHEIMER HOF

Marktplatz 1 | 67146 Deidesheim
Telefon (06326) 96870
info@deidesheimerhof.de
deidesheimerhof.de