

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

FEINSCHMECKERMENÜS | 25

EXKLUSIVE EVENTS | 29

KOCHKURSE & KÜCHENPARTY | 31

MENÜS FÜR HOCHZEITEN & ANDERE FESTLICHKEITEN

HOCHZEITSMENÜS | 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 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.

EMPFANG & APERITIF

EIN PRICKELNDER START
MIT KLEINEN 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 Knäckebrötchen und Kümmel
- Radieschen mit Salzbutterschnittlauch
- 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 Limettensauce
- Sushi (vegetarisch oder mit Fisch)

Typisch
PFALZ

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





Wählen Sie aus verschiedenen regionalen Klassikern aus.

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 Süsschen“ 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 Rieslingsechtsauce 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 Walnussauce
- Dornfelder Traubentörtchen mit dunklem Biskuit
- Parfait von kandierten Früchten mit Vanillesauce
- Gâteau von Nougat mit Weinbrandsabayon
- Leicht geliertes Riesling-Sektsüsschen mit Beeren und Minze
- Apfeltarte mit Rosinensauce und Apfelchutney
- Verschiedene Rahmeissorten
- Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Typisch Pfalz

MENÜS

8

Menüs aus der regionalen Landhausküche.

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 Rieslingseksauce

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

Kulinarischer KALENDER

UNSERE SAISONALEN MENÜS
IM KULINARISCHEN JAHRESKALENDER



Raffinierte FRÜHJAHRSMENÜS

11



SANKT
URBAN
RESTAURANT

Leichte und raffinierten Rezepte mit Bärlauch, Spargel und Co.

FRÜHJAHRSMENÜ I

Carpaccio vom Saumagen

*mit Bärlauch Vinaigrette, Frühlingssalaten
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 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 Salbeijus*

...

Dreierlei von der Erdbeere

mit Passionsfruchteis

FRÜHJAHRSMENÜ II

Zweierlei vom Matjes

mit rosa Pfeffer, Apfel und Sauerrahm

...

Schaumsüppchen vom Spargel

mit Safran und Wildlachs

...

Mit Rosmarin geschmorte Milchlammschulter

an Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

...

Törtchen vom Waldmeister

mit Pfefferminzsorbet und Himbeersauce

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 Pfefferlings-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 Kaffeeis und Zitronengelee

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

Vielfältige HERBSTMENÜS

13



SANKT
URBAN
RESTAURANT

Kreationen aus dem vielfältigen Angebot des Herbstes.

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*

...

Karamellierte Apfeltarte
mit Calvadosabayon 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 Mousseline

...

Pfälzer Rehrücken im Waldpilzcrêpe
*mit getrüffeltem Rahmwirsing
und Portweinsauce*

...

Pochierte Williamsbirne
*in lauwarmer Schokoladensauce
und Cognac-Rahmeis*

WINTERMENÜS

Exklusive Menüs mit erlesenen Aromen und Gewürzen des Winters.

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 Beifußsauce*

...

Rumeis mit heißen Kirschen
und Haselnußkuchen

WINTERMENÜ II

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

...

Essenz vom Ochsenchwanz
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

17



SANKT
URBAN
RESTAURANT

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

KÜRBISMENÜ

Tatar vom Wildlachs

*mit süß-sauer eingelegtem 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

SPARGELMENÜ

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

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

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,
Zitronencreme 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 eingelegten Feigen und Rosmarineis



Historische MOMENTE

AUF DEN SPUREN DER STAATSGÄSTE



Zu Ehren unserer
STAATSGÄSTE

21



**SANKT
URBAN**
RESTAURANT

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

MICHAEL GORBATSCHOW

Präsident der Sowjetunion

Grünkernsüppchen

mit Markklößchen und Sauerkraut

...

Gebackene Griebenwurst

*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-Senf sauce*

...

Geschmortes Kalbsbäckchen

*mit Spätburgunder-Essig Jus, Marktgemüse
und Bandnudeln*

...

Karthäuser Klöße

mit Weinschaumsabayon und Zimteis

VACLAW 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

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

JOHN MAJOR

Prime Minister

Carpaccio vom Saumagen und Blutwurst
mit Majorankartoffeln und Apfelspalten

...

Geräuchertes Zandermedaillon

auf Rahmsauerkraut und Schnittlauchsauce

...

Geschmorte Kalbsstelze

*mit glasierten Karotten, sautierten Waldpilzen
und Macaire Kartoffeln*

...

Variation von der Pfälzer Pflaume



Schwanzen HAHN

GENIESSEN SIE UNSER KULINARISCHES
ERFOLGSREZEPT!



Für Gourmets

& FEINSCHMECKER

25

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



FEINSCHMECKER-MENÜ I

Marinierte Foie Gras

mit Sauterngelée, 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

auf geschmorter 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

& FEINSCHMECKER

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 Mousseline 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 Schlemmer Atlas (Top 50 Koch)

4 Diamanten & Sterne Tipp im Varta Führer

5 Hauben Bertelsmann



Exklusive EVENTS

FEIERN SIE MIT UNS IM „SCHWARZEN HAHN“



Außergewöhnliche VERANSTALTUNGEN

29



Feiern in einzigartigen Räumlichkeiten.

GEBURTSTAGSFEIER IM WEINKELLER & UNSERER VINOTHEK

Aperitif im Weinkeller

mit Champagner & alkoholfreiem Cocktail

...

Dreierlei vom Wildlachs

mit Wasabi-Sorbet

...

Medaillon vom Seeteufel

*mit Chorizzo-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

31



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 Saucen 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



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 Chorizzo-Ananas Risotto und Paprikasauce

...

Medaillon vom Rinderfilet
*mit getrüffeltem Kartoffel Mousseline,
Bohnenbündchen und Schalottensauce*

...

Törtchen von weißer Schokolade
*mit Pfirsich, Tonkabohnen Sauce
und Himbeersorbet*

DESSERTBUFFETS

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

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, Apfelragout
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 & MEHR

Traumhafte Kuchen – auch individuell gestaltet

KUCHEN & TORTEN

- Unser Käsekuchen (traditionell)
- Rührkuchen
- Obstkuchen
- Joghurt-Obstkuchen
- Sahnetorten
- Sahnetorte, lactosefrei
- Buttercremetorten
- Blechkuchen 60 × 40 cm
- Blechkuchen 30 × 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 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

...

Schweinemetz und Zwiebeln

Buchbar

ab 20 Personen

BBQ-BÜFFETVORSCHLAG

Brotauswahl mit Quark, Olivenöl & Radieschen

...

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten

...

Geeistes Gurken Süsschen

mit Sauerrahm und Dill

...

Bressaola mit altem Balsamico,

Parmesan und Rucola

...

Meeresfrüchte Salat mit Bohnen,

Limonenvinaigrette und Staudensellerie

...

Anti Pasti mit Zucchini, Paprika, Aubergine,

Perlwiebel 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 Veranstaltungsraum für jeden Anlass.



GARTENHAUS 96 m² | 20-75 PERSONEN



KELTERHAUS 90 m² | 15-60 PERSONEN



KELTERHAUS ATELIER 80 m² | 5-20 PERSONEN



SCHEUNE 117 m² | 20-65 PERSONEN



HOFGARTEN 600 m² | 80-250 PERSONEN



SCHLOSSKELLER 136-220 m² | 45-160 PERSONEN



KAMINZIMMER 90m² | 15-60 PERSONEN



WAPPENZIMMER 40m² | 28 PERSONEN



WEINBIBLIOTHEK 23m² | 13 PERSONEN



GEISSBOCKSTUBE 18m² | 10 PERSONEN



BIBLIOTHEK 78m² | 2-15 PERSONEN



RHEINGOLD-ZIMMER 78m² | 25 PERSONEN



SCHWARZER HAHN 110m² | 50 PERSONEN



SCHMANKERLSTUBE 21m² | 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 / 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**





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



L 516 VON
NEUSTADT/W.



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

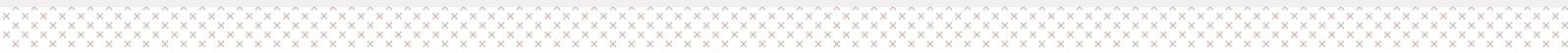
Deidesheim »→ 500 m
Neustadt/Weinstraße »→ 8 km
Mannheim »→ 20 km



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

Platz für
NOTIZEN



A series of horizontal dotted lines providing space for notes.



A series of horizontal dotted lines spaced evenly down the page, providing a guide for handwriting practice.



HOTEL – RESTAURANT – BAR
**DEIDESHEIMER
HOF**

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