

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 Sank Urban schlägt das kulinarische Herz unserer bodenständigen Landhausküche: 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 Bianca Rodrigues Marques 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



BESONDERS EMPFEHLEN MÖCHTEN WIR IHNEN
ZUR WEIHNACHTSFEIER FOLGENDE

MENÜ- *und* BÜFFETVORSCHLÄGE

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

.....
89 €

ALS 3-GÄNGE MENÜ OHNE STRUDEL

74 €



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.

Alle Preise angegeben in Euro, inklusive Mehrwertsteuer, und unter Vorbehalt.

WEIHNACHTSMENÜ 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

...
Marillen-Topfenknödel
mit Mokkaeis und Mandelsauce

.....
84 €

ALS 3-GÄNGE MENÜ OHNE ESSENZ

69 €



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

.....
95 €

ALS 3-GÄNGE MENÜ OHNE CARPACCIO

79 €



Weihnachtsmenü

SCHWARZER HAHN

...

Amuse Bouche

...

Terrine vom Fasan
mit Périgord Trüffel Vinaigrette und Feige

...

Schaumsüppchen vom Hummer
mit kleinen Ravioli

...

Seezunge
mit belgischer Endivie
und Clementinen Sauce

...

Pfeffersteak vom Hirschkalbsrücken
mit karamellisierter Gewürzanasanas,
Mandel-Limetten Plätzchen und Rumsauce

...

Spekulatius Profiterol
mit Süßwein Sabayon und Tonkabohnen Eis

...

Petits Fours

.....

169 €



RESTAURANT
**SCHWARZER
HAHN**
BAR



GÄNSEMENÜ

...

Gänseschmalz

...

Feldsalat
mit Kartoffel-Majoran Vinaigrette
an geräucherter Gänsebrust und Orangenchutney

...

Gänseschaumsüppchen
mit kleiner Roulade und Gin

...

Brust und Keule von der Freilandgans
mit Rotkohl, glasierten Kastanien, Kartoffelknödel
und Beifußsauce

...

Dreierlei Sorbet
mit Beeren und Minze

.....

95 €

WEIHNACHTSBÜFFET

AB 30 PERSONEN

...

Feldsalat mit Kartoffel-Speckvinaigrette und Croutons
Hausgebeizter Weihnachtsslach 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 und Saumagen auf Rahmsauerkraut
Getrüffelte Kartoffelgnocchi mit gebratenem Wirsing und Birnen
Kabeljau mit Kohlrabigemüse und Limettensauce

...

Bratapfel mit Marzipan gefüllt und Vanillesauce

.....

PRO PERSON

95 €





ODER WIE WÄRE MIT UNSEREM
**WEIHNACHTSFEIER-
SORGLOS-ARRANGEMENT?**

BUCHBAR AB 8 PERSONEN

- »» Bereitstellung eines separaten Raumes für Ihre Weihnachtsfeier
- »» Glühweinempfang oder alternativ Sektempfang – gerne auch in unserer Weihnachtsstube
- »» 4-Gang Menü – gerne auch mit Brust und Keule von der Freilandgans im Hauptgang – ein vegetarischer Hauptgang zur Wahl ist gerne möglich
- »» Getränke zum Menü: Wasser, Weiß- und Rotwein, Bier und Softgetränke und einer Kaffeespezialität (bis 0:00 Uhr)
- »» Inklusive Weihnachtsdekoration auf den Tischen

.....
PRO PERSON
165 €



Weihnachts-
**SPECIAL-ARRANGEMENT
SCHWARZER HAHN**

FEIERN SIE EXKLUSIV IN UNSERER VINOHEK
UND IM ROTWEINKELLER.

- »» Weihnachtlicher Aperitif-Cocktail im Rotweinkeller
- »» 4-Gänge Menü im Restaurant Schwarzer Hahn
- »» Dessertbuffet im Rotweinkeller
- »» Als Weihnachtsgeschenk unsere Weihnachtslachs-Gewürzmischung



**WEIHNACHTS-
SPECIAL-MENÜ**

BUCHBAR AB 15 PERSONEN

- ...
- Foie Gras**
mit Kohlrabi, Apfel, Sauternes Gelée und Brioche
- ...
- Ravioli mit Orange, Ricotta und Périgord Trüffel**
an Petersiliensauce
- ...
- Rehrücken im Kiefernweigöl konfiert**
mit Sellerie, Erbse und Morchelsauce
- ...
- Dessertbuffet „Sweet Christmas“**
– im Rotweinkeller –

.....
MITTWOCHS, DONNERSTAGS, FREITAGS
PRO PERSON

175 €

SAMSTAGS
PRO PERSON

198 €





CHRISTMAS ROCK PARTY

IM „SCHWARZEN HAHN“

BUCHBAR AB 50 PERSONEN AUSSER FREITAG & SAMSTAG IM DEZEMBER

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

- »» **Küchenparty mit 7 Gerichten**
- »» **Dessertbuffet im Rotweinkeller**
- »» **Aperitif, Weine, Mineralwasser, Kaffee**
- »» **Großartige Stimmung mit unserem DJ**

.....
PRO PERSON

199 €



Weihnachten
 IST DANN,
 WENN *Wünsche*
 WAHR
 WERDEN!



ÜBERSICHT RÄUMLICHKEITEN

In unseren historischen Räumlichkeiten und den prachtvollen Gewölben werden festliche Anlässe zu ganz besonderen Ereignissen.

	GRÖSSE/m ²	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	—	—	—



ÜBERNACHTUNG

Lassen Sie die Seele baumeln, genießen Sie alle Annehmlichkeiten unseres Hotels und träumen Sie von Ihrer Zukunft in einem unserer 28 vollklimatisierten Zimmern und luxuriösen Suiten.

Bei Bedarf reservieren wir Ihnen gerne weitere Zimmer in einem unserer benachbarten Partnerhotels.



IHRE ANSPRECHPARTNER



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



BIANCA RODRIGUES MARQUES
VERANSTALTUNGSLEITUNG
Telefon (06326) 968733
bianca.rodrigues@deidesheimerhof.de

ANREISE



MIT DEM AUTO

Eine weitergehende Anfahrtsbeschreibung 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

ALLGEMEINES

UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Abschließend möchten wir Sie noch auf unsere Geschäftsbedingungen hinweisen, die mit dem Abschluss einer Buchung ihre Gültigkeit in nachfolgender Form finden. Der Gast hat mit dem Abschluss des Veranstaltungsvertrages eine Anzahlung in Höhe von 50 % des geplanten Gesamtumsatzes der bis zu diesem Zeitpunkt angegebenen Gästeanzahl zu zahlen. Veranstaltungen in Form von Tagungen/Workshops sind von der Anzahlung ausgeschlossen. Getätigte Reservationen von Hotelzimmern, sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten sind verbindlich und können nur in schriftlicher Form durch den Kunden storniert werden.

Im Falle des Rücktritts durch den Gast fallen Stornierungsgebühren in folgender Staffelung an:

- » Bis 180 Tage vor dem Veranstaltungstermin
30 % der gebuchten Leistung
- » 179 Tage bis 120 Tage vor dem Veranstaltungstermin
50 % der gebuchten Leistung
- » 119 Tage bis 60 Tage vor dem Veranstaltungstermin
70 % der gebuchten Leistung
- » 59 Tage bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin
90 % der gebuchten Leistung
- » 29 Tage oder weniger vor dem Veranstaltungstermin
100 % der gebuchten Leistung

Einzelne Zimmer (maximal drei) bei Veranstaltungen können bis zu 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden.

Sämtliche Menüs werden speziell für Sie von unserem Küchenteam zubereitet. Es wäre uns daher eine große Hilfe, wenn Sie uns ca. sieben Tage vor Ihrer Veranstaltung eine annähernde und drei Tage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl bekannt geben würden. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn bei einer Reduzierung der Personenzahl bereits vorbereitete Menüs mit in Rechnung gestellt werden. Teilen Sie uns deshalb die Anzahl Ihrer Gäste so früh wie möglich mit. Dabei unterstützen Sie unsere Arbeit in der Vorbereitungsphase auch in Ihrem Interesse.

Es gelten die Preise unseres schriftlichen Angebotes. Sämtliche Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer. Zahlungsziel ist 8 Tage ab Rechnungsdatum rein netto.

Spezielle Dienst oder Sachleistungen Dritter, die zum Zeitpunkt der Stornierung entstanden sind, können dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Sämtliche früheren Menüangebote verlieren mit dieser Ausgabe ihre Gültigkeit.

Hat der Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder in einem anderen EU Mitgliedsstaat, ist ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten aus diesem Vertrag unser Geschäftssitz. Ist der Kunde Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand des sachlich für unseren Geschäftssitz zuständiges Gericht.

Unsere separaten Räumlichkeiten stehen Ihnen ohne zusätzliche Miete zur Verfügung, sofern die Personenanzahl der Größe der Räumlichkeit entspricht. Alternativ ist unser Garten- und Kelterhaus auch für eine geringe Teilnehmerzahl z.B. auch Umsatzabhängig buchbar. Veranstaltungsräume außerhalb der Pauschale werden mit einer separaten Raummiete in Rechnung gestellt.

Deidesheim, Juni 2024

Deidesheimer Hof Hotel Betriebsgesellschaft m.b.H.

Bankverbindungen

Sparkasse Mittelhaardt
IBAN: DE84 5465 1240 0000 0331 42
BIC: MALADE 51 DHK
VR-Bank Mittelhaardt eG
IBAN: DE26 5469 1200 0119 0300 05
BIC: GENO DE 61 DUW
Steuernummer: 31 058 30 304
Ust ID Nr.: DE 811 21 66 51



HOTEL – RESTAURANT – BAR

DEIDESHEIMER HOF

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