

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 von Küchenchef Alexander Zillessen: 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 Angelina Blumör 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 vom Blumenkohl**  
mit Zimt

...  
**Medaillon vom Rinderfilet**  
mit Rosinen-Walnusskruste  
an Kastanien-Mousseline und Mandarinsauce

...  
**Zerlaufenes Adventsküchlein**  
mit dunkler Schokolade und Christstolleneis

.....  
85 €



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

...  
**Pflaumen-Topfenknödel**  
mit Mokkaeis und Pflaumenkompott

.....  
75 €



## WEIHNACHTSMENÜ 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

.....  
89 €



# Weihnachtsmenü

## SCHWARZER HAHN

...  
**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 Gewürzanas, Mandel-Limetten Plätzchen und Rumsauce

...  
**Spekulatius Profiterol**  
 mit Süßwein Sabayon und Tonkabohnen Eis

.....  
 155 €



RESTAURANT  
**SCHWARZER  
 HAHN**  
 BAR

## WILDMENÜ

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

...  
**Ravioli vom Hase**  
 an Rosenkohl mit Wacholdersauce  
 und Lauchgemüse

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

...  
**Karamell Törtchen**  
 mit eingelegten Feigen  
 und Rosmarineis

.....  
 115 €

## 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, Bratapfel,  
 Kartoffelknödel und Beifußsauce

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

.....  
 88 €



## WEIHNACHTSBÜFFET

AB 30 PERSONEN

...  
**Feldsalat** mit Kartoffel-Speckvinaigrette und Croutons  
**Hausegeizter Weihnachtslachs** 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

...  
**Bratapfel** mit Marzipan gefüllt und Vanillesauce

.....  
 PRO PERSON  
 88 €



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  
139 €



*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

...  
**Tataki vom Thunfisch**  
mit Zimt, Limette und Sesamcreme

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

...  
**Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteig gebacken**  
mit Sauce Riche und getrüffeltem Wirsing

...  
**Dessertbuffet „Sweet Christmas“**  
– im Rotweinkeller –

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

165 €

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 <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	—	—	—



## 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



**ANDREAS WEBER**  
SOMMELIER & MAÎTRE D'HÔTEL  
Telefon (06326) 96870  
info@deidesheimerhof.de



**ANGELINA BLUMÖR**  
VERANSTALTUNGSLEITUNG  
Telefon (06326) 968733  
angelina.blumoer@deidesheimerhof.de

## ANREISE



### 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 » 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, Juli 2022**

**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](mailto:info@deidesheimerhof.de)  
[deidesheimerhof.de](http://deidesheimerhof.de)