

Pfalzhotel Asselheim



2024

Stand September 24

Weihnachtszeit



Die schönste Zeit im Jahr!

Bald ist Weihnachten! Und somit fängt die magische Zeit für Weihnachtsfeiern, Freunde treffen und gemeinsame Genießer-Zeit an!

Für euer Treffen haben wir einiges vorbereitet: Geselliger Glühweinempfang, leckere Menüs, Winterbuffets bis hin zum spritzigen Outdoor-Event und das alles im gemütlichen weihnachtlichen Ambiente

Soll es etwas größer, außergewöhnlicher oder partyähnlicher sein? Dann unterstützen wir euch bei der musikalischen oder künstlerischen Gestaltung sowie der Dekoration der Räume, um das Event zu etwas Besonderem werden zu lassen!
#makememories

Es ist an alles gedacht, damit ihr euch an diesem Tag entspannt zurücklehnen könnt!

Ruft uns unter 06359 8003-0 an oder schreibt uns eine E-Mail an willkommen@pfalzhotel.de.



Mit ♥-lichen Grüßen
Familie Charlier & das Pfalzhotel-Team



In allen Angeboten sind folgende Leistungen enthalten:
Wir decken grundsätzlich mit Tischdecke, Besteck laut Menü, Weinglas, Wasserglas, Menagen und Stoffservietten ein. Wir teilen ausreichend Service-Personal ein, damit ihr gut umsorgt werdet.

Zur Begrüßung

**in weihnachtlichem Ambiente.
Genießt einen Sekt-, Glühwein-
oder Stehempfang mit Leckereien
für den ersten Hunger und gegen
den ersten Durst!**

Begrüßung ab 10 Personen

Glühwein und warmer Punsch
13,50 pro Person

Glühwein, warmer Punsch und
weihnachtliches Gebäck
17,50 pro Person



SAFETY FIRST! Der Pfälzer Wein schmeckt, der Glühwein auch...! Macht euch keine Gedanken, wie ihr nach Hause kommt und bucht direkt euer Zimmer zur günstigen Übernachtungsrate und genießt am nächsten Morgen das leckere Frühstück!



Menü-Vorschläge

ab 8 bis 30 Personen



für 8 bis 16 Personen in der gemütlichen Weinstube „Zur Weinbergsschnecke“, im modern-traditionellen Restaurant „Scharfes Eck“ oder mit 15 bis 30 Personen im Raum Goldberg oder im Raum Pfalzliebe. Selbstverständlich sind die Räume in weihnachtlichem Ambiente dekoriert! Bitte wählt ein einheitliches Menü! Preise pro Person

Vor allen Menüs servieren wir knuspriges Baguette mit Apfel-Zwiebel-Schmalz

Das Wintermenü



Feldsalat | Aceto Balsamico-Dressing
Dörrfleischwürfel | Croutons



Hirschgulasch | Spätzle | Mandelbrokkoli



Vanillekipferl-Parfait | Beersauce

48,-



Gourmet-Menü

Riesengarnelen

winterliche Blattsalate | Caesar-Dressing



Steinpilzconsome



Seeteufel-Medaillons | Blattspinat | Beurre Blanc



Rinderfilet im Ganzen gebraten | Burgunderjus
glaciertes Gemüse | Kartoffelgratin



Dreierlei Mousse

Mangospalten | Joghurteis

79,50

Gänse-Menü

Feldsalat | Granatapfel | Walnusskerne | Balsamicodressing



Gänserahmsuppe



Knusprige Gänsebrust | Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel
Gänsesauce | Preiselbeeren



Lauwarme Zimtzwetschgen | Walnusseis

64,-



Die X-Mas-Getränkepauschale ab 20 Personen

Macht mehr aus eurer Veranstaltung und bucht die Vorteils-Getränkepauschale!

Die Pauschale gilt ab 20 Personen und für die Dauer von 5 Stunden

buchbar im Zeitraum 18.11. bis 18.12.24

3 sehr gute Pfälzer Weine (Pfälzer Qualitäts-Flaschenweine) in weiß, rot und rosé
Pfälzer Sekt „Schloss Wachenheim“, trocken
Riesling- und Weißherbstschorle
Pils | Weizen | alkoholfreies Bier
alkoholfreie Durstlöcher (Cola, Limo, Säfte usw.)
Mineralwasser | stilles Wasser
Kaffee- und Teespezialitäten
39,-

Menü-Buffer-Vorschläge

ab 30 Personen

Menü-Buffer „Weihnachten“

Halb serviert und halb vom Buffer!



Feldsalat | Speck | Croutons



Maronencremesuppe



Hauptgerichte vom Buffer

Gänsebraten | Kartoffelknödel | Rotkraut | Gänsesauce | Preiselbeeren

Hirschgulasch | Spätzle | Rosenkohl

Lachsfilet | Rahmwirsing

Winterliche Nudelpfanne mit Walnüssen



Weihnachtliche Dessertvariation

Walnusseis | Zimt-Pflaumen | Marzipanmousse | Spekulatius-Crème brûlée

79,-



„I love Schnitzel“-Buffer

Gurkensalat | Karottensalat

Kartoffelsalat | Tomatensalat

Saisonale Blattsalate | Rohkostsalate

Frenchdressing | Balsamicodressing



Schweineschnitzel „Wiener Art“

Putenschnitzel mit Peperoni und Käse überbacken

Fischfilet in der Käse-Ei-Hülle

Sellerie- und Zucchinischnitzel

Erbsen & Karotten | Kohlrabi in Rahm

Pommes Frites | Salzkartoffeln

Paprika-Tomaten-Sauce | Rahmsauce mit Pilzen

Ketchup | Mayonnaise | Preiselbeeren



Bourbon-Vanilleeis | lauwarmer Kirschen

Obstsalat | Dreierlei Mousse | Vanillesauce

54,50



Pfälzer Buffer

Saisonale Blattsalate | Balsamicodressing

Gurkensalat | Rettichsalat

roter + weißer Krautsalat | Karottensalat

Bohnen-Salat mit Speck | Kartoffelsalat

Saumagen-Carpaccio



Pfälzer Kartoffelsuppe | Speckwürfel



Knuspriger Rieslingschinken | Zwiebelröstkartoffeln

Saumagen | Leberknödel | Bratwürstchen

Rieslingkraut | Kartoffelpüree

Zwiebel-Speck-Sauce | Senf

Dorsch | Senfsauce

Heimische Gemüsevariation



Schokoladenmousse | lauwarmer Kirschen

Obstsalat | Bourbon-Vanilleeis

Warmer Apfelauflauf | Vanillesauce

61,20

Das ist nur ein Auszug unserer Menü- und Buffer-Vorschläge! Frage nach unserer Bankett-Mappe - dort findest du mehr Ideen. Gerne stellen wir auch ein individuelles Essen für dich zusammen.



Teilnahme-Bufferets



Weihnachtliches Wochenend-Frühstücksbuffet

Unser großes „all you can eat“ Frühstücksbuffet mit allem, was du für ein Lieblingsfrühstück brauchst! Außerdem sind die Heißgetränke aus der Spezialitätenmaschine sowie Wasser und Säfte vom Buffet inklusive.

Zum reichhaltigen Angebot des umfangreichen Buffets gehören unter anderem eine frische Brötchen- und Brotauswahl, Croissants, Rosinenbrötchen, Zimtschnecken, Hefezopf, Rührkuchen, Wurst, Schinken, Salami, Käseauswahl, Aufschnitt, Pfälzer Platte, Marmeladen- und Honigauswahl, Nutella, Joghurt, Quark, Bircher Müsli mit Honig und Apfel, Obstsalat, Obstauswahl, Frühstücksgrütze, getrocknete Früchte, Samen, Kerne, Haferflocken, Fruchtemüsli, diverse Cerealien, Tomaten, Gurken, Paprika, Butter, Margarine, Frischkäse, vegetarischer Dipp, Pesto, Frühstückseier, Rührei, Speck, vegetarische Frikadellen, Orangensaft, Mehrfruchtsaft, Mineralwasser, Kaffeespezialitäten wie Filterkaffee, Cafe Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee sowie eine Teeauswahl, Milch und Heiße Schokolade - alle Heißgetränke auch lactosefrei.

Samstags von 7 bis 11 Uhr und sonntags von 7 bis 12 Uhr (Weihnachtlich dekoriert: 19.11. bis 15.12.24)

zusätzlich gibt es ein Kinderspielzimmer mit Bällebad, Mal-Ecke, Bauklötzen, Autos, Stofftieren uvm!

Tipp: Bucht einen Tisch im Familienzimmer, dann habt ihr die Kleinen beim Spielen immer im Blick!

Erwachsene: 26,50 | Senioren ab 65: 22,20 | Kinder von 7 bis 10 Jahre: 8,50 | Kinder bis einschließlich 6 Jahre: kostenfrei



Pasta-Palatinato-Bufferet "X-Mas-Edition"

Termine in der Weihnachtszeit: 19.11. / 26.11. / 03.12. / 10.12.

Dienstags wird's weihnachtlich-mediterran!

Schlemmen Sie vom vielfältigen mediterranen Buffet - für Groß und Klein ein Highlight!

Mediterrane Salatauswahl | Antipasti | Tomate-Mozzarella | Vitello tonnato | Melone mit Landschinken

Spaghetti, geschwenkt im Parmesanlaib | Penne | Farfalle | Tortellini mit Ricottafüllung | Fisch auf Ratatouille

Piccata von der Pute | Bolognesesauce | Ratatouillesauce | Kräutersauce | Grillgemüse | Pesto | Pizza | Bruschetta

Panna Cotta | Beersauce | Obstsalat | Stracciatellamousse | Zitronenkuchen

Dienstags ab 18.30 bis 21 Uhr (jeden Dienstag, außer in den Ferien und in Wochen mit Feiertagen)

Erwachsene: 33,- | Kinder bis 12 Jahre 1,- pro Lebensjahr

"Pimp" your Weihnachtsfeier



Sei Gast im Pfalzhotel Asselheim! Wir lassen die Weihnachtsfeier im besonderen Rahmen erstrahlen und bieten eine Auswahl ganz spezieller Zusatz-Events:



- » **Winterlicher Empfang im Garten** mit heißem leckerem Glühwein oder Winterpunsch sowie süßen und herzhaften Leckereien am knisternden Feuer.
- » **Geführte Winterwanderung** durch Asselheim und die umliegenden Weinberge
- » Gemütliche **Weinprobe** im Hotel oder bei einem der ansässigen Top-Winzer.
- » **Laserforce Grünstadt** – Next Generation Lasertag. Ob als Einzelkämpfer oder im Team-Modus – Wer geht als Sieger aus dem Wettstreit hervor?
- » Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem **Besuch des Weihnachtsmannes**. Gerne verteilt er kleine Geschenke oder sammelt die vorher liebevoll geschriebenen **Wunschzettel** ein, um sie mit zum Nordpol zu nehmen.
- » **Wunsch-Hölzer-Zeremonie**
Diese Zeremonie ist ein besonderes Erlebnis. Lassen Sie sich überraschen und Ihre ganz persönlichen Wünsche in den Himmel steigen.
- » **Casino-Event** - Poker, Roulette & Black Jack lassen grüßen! Erleben Sie einen spannenden Abend - ganz im Stil von James Bond im „Casino Royal“. Es erwartet Sie viel Spaß & Spannung sowie zahlreiche Gespräche bei einem legeren Rahmenprogramm.
- » **Kickertunier** - mit dem Tischkicker-Weltmeister Oktay Mann! Alle Teilnehmer treten in Ländermannschaften gegeneinander an und spielen an mehreren Tischkickern parallel ein Tunier.
- » **Whiskytasting** - Moderatoren stehen Ihrer Gruppe Rede und Antwort: Ausgestattet mit bis zu 15 Whiskies, verschiedenen Gläsern, Schottland-Landkarte mit allen Destillieren, Flacons mit einzelnen Düften und natürlich Büchern zum Nachlesen.
- » **Zauberkunst - UNSER TIPP** - Madou Mann, der Spezialität für Close-Up Zauberkunst (Tischzauberei) verzaubert alle mit seiner humorvollen Art.
- » **Quizine** - das Quiz mit Biss. Bei Quizine geht es in der Regel Tisch gegen Tisch. Jede Gruppe hat ein Tablet, auf dem Fragen aus den unterschiedlichsten Wissensgebieten erscheinen. Teamgeist heißt das Zauberwort. Wenn alle ihren Tipp abgegeben haben, löst der Moderator auf.
- » **Fun-Curling / Eisstockschießen** - Ziel des Spiels ist es den Curling so zu werfen, dass er möglichst nahe am Ziel liegen bleibt.
- » **Foto-Box** - Mit einer Fotobox (Photo Booth) entstehen tolle Fotos, ganz nebenbei, die in Erinnerung bleiben!





Das „Kleingedruckte“:

- » Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer (Stand Sept. 2024) und sind bis Dezember 2024 gültig • Es gelten unsere AGBs • Alle Preise gelten pro Person
- » Die Menüvorschläge sind „Vorschläge“ - Gerne unterbreiten wir ein individuelles Angebot nach deinen Vorstellungen.
- » Bei der alleinigen Nutzung von Räumen fällt eine Raummiete an. Dies besprechen wir gerne vor Ort.
- » Gerne nehmen wir in Bezug auf Allergien Rücksicht auf die Bedürfnisse der Gäste. Vegane Komponenten bereiten wir gegen einen Aufpreis zu.
- » Wir erbitten 7 Werktage vor der Veranstaltung eine annähernde und 3 Werktage vor dem Essen die definitive Personenzahl. Diese Personenzahl ist bindend für die Rechnungsstellung.
- » Unsere Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 8 Personen. Für Feierlichkeiten unter 8 Personen empfehlen wir Gerichte aus der reichhaltigen Speisekarte oder die Teilnahme an einem Buffet.
- » Bis max. 02 Uhr nachts sind wir für euch da. Solltet ihr planen länger zu feiern, lasst uns das bitte 7 Tage VOR Veranstaltung wissen, damit wir dementsprechend planen können.
- » Ab 24 Uhr berechnen wir 180,- Servicekosten je angefangene Stunde. Bitte beachtet: das ist kein Trinkgeld!
- » Wir stellen bei größeren Veranstaltungen 6 Wochen vor Veranstaltung eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 40,- pro Person der gebuchten Personenzahl. Sollte die Anzahlung bis 3 Wochen vor der Feier nicht gezahlt sein, so erstellen wir eine Stornorechnung mit dem Betrag laut AGBs und stornieren die Feier von Hotelseite.
- » Die finale Rechnung schicken wir im Anschluss der Feier per E-Mail zu. Diese kann bequem in bar, per EC-Karte oder per Überweisung innerhalb 14 Tagen beglichen werden.
- » Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen keine übrig gebliebenen Speisen mit nach Hause genommen werden. Bei selbst mitgebrachten Kuchen und Torten ist dies natürlich möglich!
- » Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nur mit vorheriger Absprache möglich. Hier berechnen wir eine Servicegebühr oder Korkgeld. Bitte achtet unbedingt darauf, dass bei mitgebrachten Speisen (auch Kuchen und Torten) die Kühlkette nicht unterbrochen wird! Wir übernehmen keine Haftung!
- » Ganz spezielle Programmpunkte, wie z.B. ein Feuerwerk müssen vorher bekannt gegeben werden und sind genehmigungspflichtig. Auch die Nutzung von Wunderkerzen oder ähnlichem muss vorher abgesprochen werden.
- » Von Hotelseite gemachte Fotos und Videos von dekorierten Räumen dürfen von der Pfalzhotel Asselheim GmbH & Co. KG für Werbemaßnahmen verwendet werden (Hinweis: nur Fotos ohne Menschen!)



Die Geschenk-Idee:

Ein Gutschein über Geldwert, Pastabuffet, Frühstücksbuffet oder Übernachtung. Erhaltet ihr an der Rezeption und auch online!



Geschenk für Mitarbeitende oder Freunde?

z.B. eine gute Flasche Wein, ein schönes Präsent aus dem Hotelshop, ein paar Dosen Pfälzer Wurst... Wir haben einiges im Programm! Gerne packen wir die Präsente dekorativ ein und legen sie bei der Weihnachtsfeier unter den Weihnachtsbaum

Pfalzhotel Asselheim

- » 76 Wohlfühlzimmer im 4*-Komfort, davon 7 Juniorsuiten
- » 12 Gästezimmer im 3*-Komfort
- » Apartments mit Küche
- » Wellnessbereich „Palavita Spa“ mit zwei Saunen, Dampfbad, Erlebnis-duschen, Ruhe- und Außenbereich
- » Restaurant „Scharfes Eck“
- » Weinstube „Zur Weinbergschnecke“
- » Bistrobar
- » Sommergarten am Schneckenbrunnen
- » Uriger Bacchuskeller
- » Mediterraner „Sinnesgarten“
- » Banketträume für Familien- und Firmenfeiern für bis zu 90 Personen (Goldberg, Pfalzliebe, Dorfscheune, Olive)
- » Ausreichend Parkplätze



Pfalzhotel Asselheim

Holzweg 6-8 · 67269 Grünstadt-Asselheim
Tel.: 06359 8003-0 · Fax: 06359 8003-99
info@pfalzhotel.de
www.pfalzhotel.de

