

Pfalzhotel Asselheim



2025

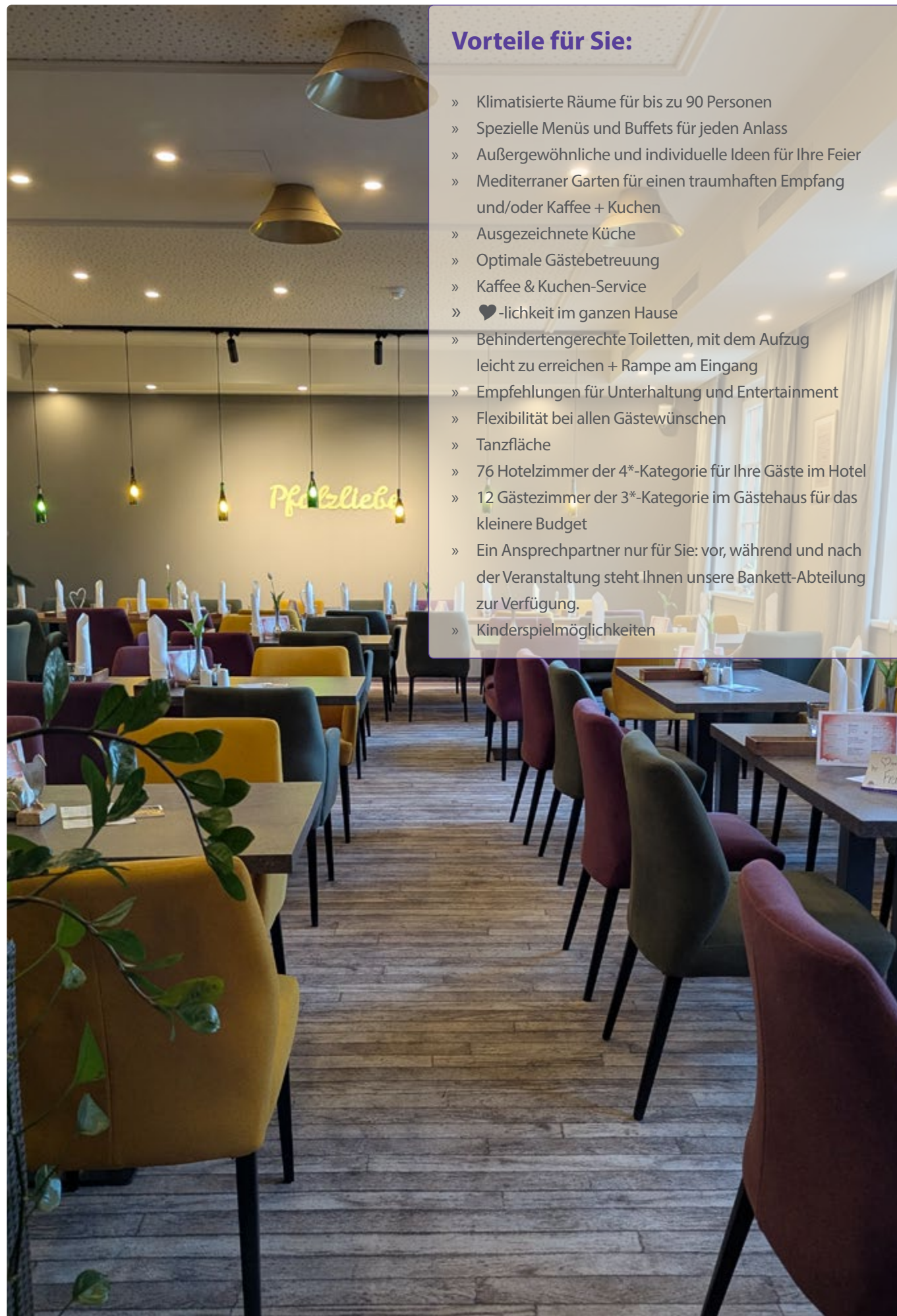
Stand Juni 2025

Feste Feiern



GRÜNDE ZUM FEIERN GIBT ES IMMER!
GEBURTSTAG • JUBILÄUM • FAMILIENFEST

Das Rundum-Sorglos-Paket: Einzigartige Location • Essen, das schmeckt
Service • faire Preise • Hotelzimmer ... und das alles unter einem Dach!



Vorteile für Sie:

- » Klimatisierte Räume für bis zu 90 Personen
- » Spezielle Menüs und Buffets für jeden Anlass
- » Außergewöhnliche und individuelle Ideen für Ihre Feier
- » Mediterraner Garten für einen traumhaften Empfang und/oder Kaffee + Kuchen
- » Ausgezeichnete Küche
- » Optimale Gästebetreuung
- » Kaffee & Kuchen-Service
- » ♥-lichkeit im ganzen Hause
- » Behindertengerechte Toiletten, mit dem Aufzug leicht zu erreichen + Rampe am Eingang
- » Empfehlungen für Unterhaltung und Entertainment
- » Flexibilität bei allen Gästewünschen
- » Tanzfläche
- » 76 Hotelzimmer der 4*-Kategorie für Ihre Gäste im Hotel
- » 12 Gästezimmer der 3*-Kategorie im Gästehaus für das kleinere Budget
- » Ein Ansprechpartner nur für Sie: vor, während und nach der Veranstaltung steht Ihnen unsere Bankett-Abteilung zur Verfügung.
- » Kinderspielmöglichkeiten

♥-Willkommen

Ob Geburtstag, Familienfeier, Taufe, Jubiläum oder Firmenfeier – unser Ziel ist es, Ihren besonderen Tag unvergesslich, entspannt und perfekt zu gestalten.

Dabei bestimmen Sie selbst, wie viel Unterstützung Sie sich wünschen:

Von kulinarischen Genüssen, stilvoller Dekoration, Blumen- und Tischarrangements über Musik und Rahmenprogramme bis hin zum Rundum-sorglos-Service.

Lassen Sie uns Ihre Gäste verwöhnen – mit exklusiven Menüvarianten oder festlichen Feinschmeckerbuffets, individuell abgestimmt auf Ihre Wünsche!

Für kleinere Gesellschaften bis 7 Personen empfehlen wir unsere abwechslungsreiche Restaurantkarte, das beliebte Themenbuffet am Dienstag oder unser Wochenend-Frühstücksbuffet mit Kinderspielecke am Samstag und Sonntag.

Lernen Sie das Pfalzhotel persönlich kennen:

Freuen Sie sich auf attraktive Räumlichkeiten – von rustikal bis edel – sowie auf unseren mediterranen Garten für traumhafte Empfänge, Kaffee- und Kuchentafeln und zahlreiche Parkplätze direkt am Haus.

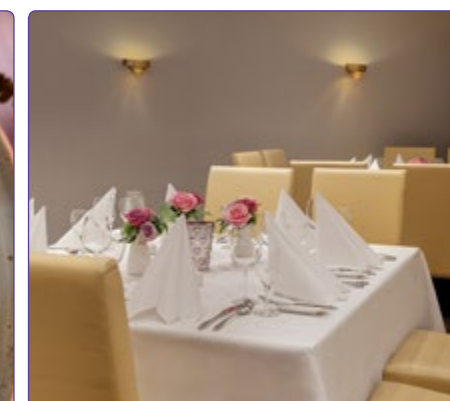
Vereinbaren Sie einfach einen unverbindlichen und kostenfreien Ersttermin unter 06359 8003-0.

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie!

Mit ♥ - lichen Grüßen

Ihre Familie Charlier & das Pfalzhotel-Team

In allen Angeboten sind folgende Leistungen enthalten:
Wir decken die Tische standardmäßig mit dem zum Menü passenden Besteck, Weingläsern, Wassergläsern, Menagen und Stoffservietten ein. Zudem stellen wir ausreichend Servicepersonal zur Verfügung, damit Sie bestens betreut werden.



Zur Begrüßung Ihrer Gäste...

... z.B. im mediterranen Garten, am 300 Jahre alten Olivenöl-Mühlstein oder im lichtdurchfluteten Foyer der Dorfscheune...

Genießen Sie Ihren Sekt- oder Stehempfang mit kleinen Leckereien für den ersten Hunger.

Dekorierte Kanapees
Lachs, Kräuter-Frischkäse
Camembert, Tomate-Mozzarella
feiner Schinken, Geflügel
Guacamole, Bruschetta
pro Stück 5,-
(wir empfehlen 3-4 pro Person)

Veganes Kanapee
mit Cashew-Kräutercreme,
Avocado, Zwiebelsprossen,
Cocktailtomaten
5,- pro Stück

Belegte Brötchen
je 2 halbe belegte Brötchen 10,-

Kleine Pfälzer **Saumagenburger**
5,60 pro Stück

Kleine **Veggie Burger**
5,- pro Stück

Variation von Pfälzer und mediterranem Fingerfood
Datteln mit Speck umwickelt
pikant gefüllte Eier, Mozzarella-
Tomaten-Spießchen, gefüllte
Champignonköpfe, Schweinemett-
perle auf Pumpernickel
50 Stück 130,-



Sekt-Empfang

... z.B. im mediterranen Garten, am 300 Jahre alten Olivenöl-Mühlstein oder im lichtdurchfluteten Foyer der Dorfscheune...

Schloss Wachenheim
Sektellerei Wachenheim
26,- pro Flasche

Schnecco-Secco
Weingut Gaul-Triebel, Asselheim
29,- pro Flasche

Rieslingsekt
Weingut Gaul, Sausenheim
36,- pro Flasche

Alternativ sind selbstverständlich auch andere Aperitifs möglich:

zum Beispiel Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, alkoholfreier Secco, Sekt mit Holunderblüte, Sekt mit Pfirsich oder Erdbeere, ein alkoholfreier fruchtiger Aperitif oder eine Fruchtbowl – wahlweise mit oder ohne Alkohol.

Menüs (ab 8 Personen)

Vor allen unseren Menüs servieren wir Stangenweißbrot mit saisonalem Dipp

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü!

Menü 1
Wildkräutersalat
gebackene Maultaschen
Zander | Wirsingbeet
Chardonnayschaum
Kalbsrücken | Pfeffersauce
gedünsteter Brokkoli | Bandnudeln
Himbeertarte | Vanilleeis
saisonale Früchte
60,-

Menü 2
Feldsalat | Sprossen | Rucola
geriebener Parmesan | Pfälzer
Walnüsse | Aceto Balsamico-Dressing
Saiblingsfilet | Blattspinat
Limonenschaum
Kalbsfilet | Thymianjus
Brokkoliröschen in Mandelbutter
Kartoffelgratin
Apfeltarte | Vanilleeis
saisonale Früchte
72,-

Menü 3
Millefeuille vom Frischkäse
Tomate-Basilikum | Pinienkerne
Salatbukett
Steinpilzconsome
Medaillons vom Seeteufel
Blattspinat | Beurre Blanc
Rinderfilet im Ganzen gebraten
Burgunderjus | glaciertes Gemüse
Kartoffelgratin
Zweierlei Mousse
Mangospalten
84,-

Unser „All Inclusive“-Angebot:

ab 30 Personen zu jedem Buffet und Menü buchbar

Einen Sektempfang mit Riesling-Sekt, Orangensaft und auf Wunsch alkoholfreier Sekt

Kaffee, Tee, Kakao, Milch ohne Limit für Ihre Kaffeetafel mit selbst mitgebrachten Kuchen und Torten.
(Kuchen werden von uns geschnitten und dekorativ als Buffet aufgebaut)

Getränkesservice von 17 bis 01 Uhr mit Pfälzer Weißwein, Pfälzer Rotwein, Sekt,
Gourmet-Mineralwasser, stilles Wasser, Coca Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Apfelsaft, Orangensaft,
Apfelsaft- und Traubensaftschorle, Premium Pils, alkoholfreies Bier, Weizenbier
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Tee

55,- pro Person | Kinder von 0-6 Jahre ohne Berechnung | Kinder von 7 bis 12 Jahre 35,-



Buffets für Ihre Feier

Menü-Bufferets - halb serviert und halb Buffet

Schlemmer-Bufferet „Pfalzhotel“

ab 30 Personen

Vorspeise

Poulardengalantine | Chutney
Rosa gebratenes Roastbeef | Remouladensauce
Gebeizter Lachs | Geräucherte Forelle
Honig-Dill-Senfsauce
Saisonale Blattsalate | Rohkostsalate
Frenchdressing | Balsamicodressing
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo
Salat von Eismeershrimps | Mango-Shrimps-Salat
Avocado-Gurkensalat
Griechischer Fetakäsesalat
mediterraner Artischockenherzensalat
Antipasti: Paprika | Zucchini | Champignons
Tomate-Mozzarella
Ofenfrisches Baguette | Butter

Hauptgerichte

Kalbsrücken mit Kräuterkruste | Dornfelderjus
Schweinefilet | feine Rahmsauce
Lachs | Basmatireis | Limonenschaum
Tortellini mit Ricottafüllung | leichte Basilikumsauce
Saisonale Gemüseauswahl
Eierspätzle | Mandelbällchen | Kartoffelgratin

Dessert

Dessertbuffet „Pfalzhotel“
Schokoladenmousse | Vanillemousse
Minischokoküchlein | Obstsalat
Bourbon-Vanilleeis
Rote Grütze | Vanillesauce
76,-

Galabufferet „Mediterrane Pfalz“

ab 30 Personen

Mediterrane Vorspeisen

Antipasti von Champignons | Zucchini | Paprika
Peperoni | grüne + schwarze Oliven
Tomate-Mozzarella
Honigmelone mit Seranoschinken
Vitello tonnato
Garnelensalat | Thunfisch-Avocadosalat
Meeresfrüchtesalat
Schauplatte mit Edelfischterrinen und Tintenfisch
Spaghettisalat | getrocknete Tomaten | Pinienkerne
Tortellinisalat | Ricottafüllung | Kräuter
Saisonale Blattsalate | Rohkostsalate
Frenchdressing | Balsamicodressing
Ofenfrisches Baguette | Butter

Hauptgerichte

Rinderfilet im Ganzen gebraten | Pfälzer Dornfelderjus
Gebratene Geflügelbrüstchen | Salbeirahm
Lammkeule in mediterranen Kräutern geschmort
Knoblauchjus
Mittelmeerpfanne mit Edelfischen | Garnelen | Muscheln
Safranrisotto | Limonensauce
Mediterrane Gnocchi-Gemüse-Pfanne | Tomatensauce
Mediterrane Gemüseauswahl
Tagliatelle | Kartoffelgratin | Basmati-Duftreis

Dessert

Tiramisu | Stracciatella-Eis | Obstsalat
Limonencreme | Moccamousse
Panna Cotta | Stracciatellamousse
Beerensauce | Vanillesauce
79,-

Menü-Bufferet „Harmonie“

Halb serviert und halb vom Buffet!
die Idee ab 30 Personen

Servierte Vorspeisenvariation

Melone mit Seranoschinken
Millefeuille vom Frischkäse mit Tomate-Basilikum
Pinienkerne | Salatbukett
konfierte Tomaten

Servierte Suppe

Tomatencremesuppe | Büffelmozzarella
Crème fraîche | Pesto

Hauptgerichte vom Buffet

Schweinefilet im Brokkolimantel
im Blätterteig gebacken | Sauce Bernaise
Kräuterkrustenbraten vom Kalb im
Ganzen gebraten | Rosmarinjus
Lachs | bunter Reis | Limonensauce
Saisonale Gemüseauswahl
Spätzle | Kartoffelgratin | Mandelbällchen

Serviertes Dessert

Baumkuchenterrine | Weiße Mocca-Mousse
Früchteragout
86,-

Menü-Bufferet „Superior“

Halb serviert und halb vom Buffet!
ab 30 Personen

Servierte Vorspeise

Wildkräutersalat | Himbeer-Limetten-Dressing
Scamorza fresca di bufala | Kumato Schoko-Tomaten
Thunfisch-Ceviche
Kaltgeräucherte Wachtelbrust | Mango-Chutney
Gamba-Chorizo-Spieße

Servierte Suppe

Getrübte Petersilienwurzel-suppe

Hauptgerichte vom Buffet

Souvide gegartes Duroc Landschweinfilet
in Morchel-Crème fraîche
Saltimbocca vom Biokalb | Kalbsbries
dazu Amalfi-Zitronen-Sauce
Simmentaler Färs Rinderrücken unter der
Kräuter-Nuss-Kruste mit Whiskeyjus
Loup de Mer mit Langusten auf
Salicorne Meeresalgen-Couscous | Beurre Blanc
Getrübte Spaghetti
Kartoffel-Zucchini-Auberginen-Gratin
Ofen-Rosmarin-Kartoffeln mit Chaumes gebacken
dazu Avocado-Creme
Spaziergang durchs saisonale Gemüsebeet

Serviertes Dessert

Macadamia-Karamell-Sorbet
Grüner Apfel-Sorbet
Tahiti-Vanille-Creme mit Kokosmilch
und feinen Butterstreuseln
161,-



Specials im Pfalzhotel

„I love Schnitzel“-Buffet

ab 30 Personen

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 Zuccinischnitzel
Erbsen & Karotten | Kohlrabi in Rahm
Pommes Frites | Salzkartoffeln
Paprika-Tomaten-Sauce | Rahmsauce mit Pilzen
Ketchup | Mayonnaise | Preiselbeeren
Bourbon-Vanilleeis | lauwarme Kirschen
Obstsalat | Dreierlei Mousse | Vanillesauce
54,50

Veganes Menü

ab 8 Personen

Süßkartoffelquiche | Walnüsse
Wildkräutersalat | Himbeerdressing
Vegane Jacobsmuschel | Balsamico-Belugalinsen
Buttersauce
Orientalischer Blumenkohlmix
Ofenrügen | Granatapfelkerne
Schoko-Gemüsejus | Koriander
Vanille-Kokos-Parfait
Mangosauce | Mandelkrokant
54,50

Buffets zu festen Terminen

Wochenend-Frühstücksbuffet

Unser großes All-you-can-eat-Frühstücksbuffet – alles, was du für dein Lieblingsfrühstück brauchst!

Im Preis enthalten sind Heißgetränke aus der Spezialitätenmaschine sowie Wasser und Säfte vom Buffet.

Freu dich auf eine reichhaltige Auswahl, darunter: Frische Brötchen- und Brotauswahl, Croissants, Zimtschnecken, Hefezopf, Rührkuchen | Wurst, Schinken, Salami, Käsevielfalt, Aufschnitt, Pfälzer Platte, Lachs | Marmeladen- und Honigauswahl, Nutella | Joghurt, Quark, Bircher Müsli, Obstsalat, frisches Obst, Frühstücksgrütze, getrocknete Früchte, Samen, Kerne, Haferflocken, Fruchtemüsli, diverse Cerealien | Tomaten, Gurken, Paprika, Butter, Margarine, Frischkäse, vegetarische Dips, Pesto | Frühstückseier, Rührei, Speck, vegetarische Frikadellen | Orangensaft, Mehrfruchtsaft, Mineralwasser | Kaffeespezialitäten wie Filterkaffee, Café Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee sowie eine große Teeauswahl, Milch und Heiße Schokolade – alle Heißgetränke auch in laktosefreier Variante erhältlich.

Frühstückszeiten: Samstags von 7 bis 11 Uhr + Sonntags von 7 bis 12 Uhr

Für die kleinen Gäste gibt es ein Kinderspielzimmer mit Bällebad, Malecke, Bauklötzen, Autos, Stofftieren und vielem mehr. **Tipp:** Reserviere einen Tisch im Familienzimmer, damit du deine Kinder beim Spielen immer im Blick hast.

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

Wenn nachts der kleine Hunger kommt...!

Spät- oder Mitternachtsimbiss:

Gulaschsuppe mit Baguette 10,60
Kartoffelsuppe mit Würstchen und Baguette 9,50
Currywurst mit Baguette 8,40
Pfälzer Vesperplatte mit Brot und Butter 13,40
Käsebrett mit dreifacher Käseauswahl: Brie, Appenzeller, Saint Agur dazu Butter, Weißbrot, Feigensenf, Trauben 16,70

Pasta-Palatinato-Buffet

Dienstags wird es 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 Ricotta-Füllung | 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,- | Senioren ab 65: 27,50 | Kinder bis 12 Jahre 1,- pro Lebensjahr



Grillen ... mmmmh lecker

Grill-Buffer „Lavendel“

ab 20 Personen

Antipasti-Variation
Tomate-Mozzarella
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Kartoffelsalat | Nudelsalat
Saisonale Blattsalate | diverse Rohkostsalate
Frenchdressing | Balsamicodressing
verschiedene Dipps | Mayonnaise | Ketchup | Senf
BBQ-Sauce | Sour Cream
Brotkorb

Spareribs | Lachsmedaillons in Folie
Marinierte Garnelenspieße | Bratwürste
Geflügelsteaks in verschiedenen Marinaden
Schafskäse | Folienkartoffeln
Grillgemüse wie Paprika | Zucchini
Gegrillte Maiskolben

Obstsalat
Vanilleeis | Rote Grütze
77,50

Machen Sie aus Ihrem Grillabend ein eigenes
Event und lassen Sie die Gruppe selbst grillen!
Statt 77,50 nur 70,-

Grill Buffer „Weinberg“

ab 20 Personen

Antipasti-Variation
Tomate-Mozzarella
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Kartoffelsalat | Nudelsalat
Saisonale Blattsalate | diverse Rohkostsalate
Frenchdressing | Balsamicodressing
verschiedene Dipps | Mayonnaise | Ketchup | Senf
BBQ-Sauce | Sour Cream | Guacamole
Brotkorb

Lammkotelettes | Mariniertes Rinderfilet
Spareribs | Lachsmedaillons in Folie
Marinierte Garnelenspieße | Bratwürste
Geflügelsteaks in verschiedenen Marinaden
Schafskäse | Folienkartoffeln
Grillgemüse wie Paprika | Zucchini
Gegrillte Maiskolben

Gegrillte Ananas | Cola-Lack
Vanilleeis
87,50

Machen Sie aus Ihrem Grillabend ein eigenes
Event und lassen Sie die Gruppe selbst grillen!
Statt 87,50 nur 80,-



Darfs ein bisschen mehr Pfalz sein?

Pfälzer Buffet

ab 30 Personen

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 Apfelaufbau | Vanillesauce
61,-

Bacchusgelage

ab 20 bis 45 Personen

In authentisch rustikalem Ambiente werden wir Sie herzlich
willkommen heißen. An massiven Holztischen nehmen Sie
Platz und genießen ein besonderes, rustikales Pfälzer Menü,
das auf Tongeschirr serviert wird. Zwischen den Gängen
werden wir Sie humorvoll in die Kultur der Pfälzer Sprache
und Pfälzer Sitten einweihen.

Pälzer Grumbeer-Supp`
mit gebrodener Worscht vun de Wutz



Hinterteil vun de einheimische Sau am ganzen Stück
mit gebrodene Serviette-Knödel und grünem Gemüse
handgedrehte Nudelcher



Selbschtgemachder Salad
vun Frücht` aus de Palz mit Obschteis



Käsewürfel vum Brett mit Frücht`
43,-

Bacchus und Freunde

ab 20 Personen

In gemütlichem Pfälzer Ambiente erwartet Sie eine urig dekorierte Tafel. Sie werden von Tontellern
speisen und aus Tonkrügen trinken. Aufgetischt werden ausreichend Hausmacher Platten mit
Knackwürstchen, Pfälzer Leber- und Blutwurst, Fleischwurst, Mett-Igel, Käsewürfel, Gurken, Tomaten
und Zwiebeln sowie Pfälzer Brot. Dazu gibt es eine köstliche Suppe, serviert im Tongefäß. Zum
kulinarischen Finale wird leckerer Schokokuchen mit fruchtiger Sauce serviert.

40,-





Kaffee & Kuchen

ab 25 Personen

Kaffee und Kuchen

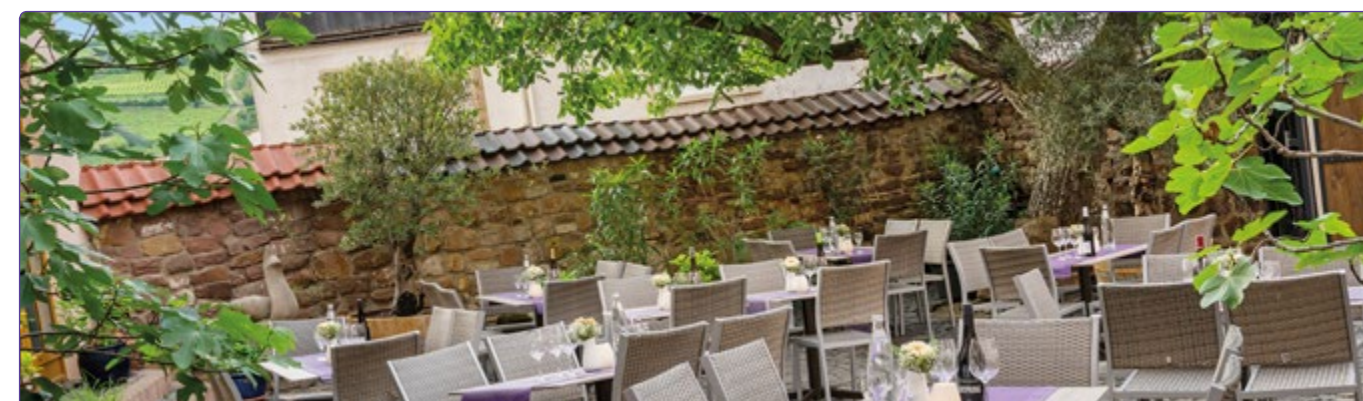
Die Kuchen- und Tortenauswahl wird dekorativ als Buffet aufgebaut und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen stets behilflich.

Angebot „Basis“

Sie bringen Ihre **eigenen** Torten und Kuchen mit. Wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen. Selbstverständlich können Sie die Kuchen vorher bei uns vorbei bringen und wir werden diese bei uns im Kühlschrank aufbewahren!
Pauschale inkl. Kaffee, Tee, Kakao, Milch ohne Limit, Teller, Besteck, Servietten, Tischdecken, Dekoration (sofern gewünscht) und Service
16,- pro Person

Angebot „Top“

Kuchen und Torten **von uns** ohne Limit:
Schokokuchen, Apfel-Streusel-Kuchen, Fruchtschnitte, Käsekuchen, Donauwelle, Marmorkuchen und Schwarzwälder Kirsch-Torte
Wir schneiden diese vor und richten sie dekorativ in Form eines wunderschönen Buffets an.
Pauschale inkl. Kuchen und Torten, Kaffee, Tee, Kakao, Milch ohne Limit, Teller, Besteck, Servietten, Tischdecken, Dekoration (sofern gewünscht) und Service
23,50 pro Person



Dekoration und Extras

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

Dekoration

Entscheiden Sie selbst, ob wir für Sie dekorieren dürfen oder ob Sie den Raum in Eigenregie gestalten möchten. Sollte Dekoration vom Hotel gewünscht sein, verwenden wir passende Dekoration aus unserem Dekorations-Bestand.

Stuhlhussen

Champagnerfarbene Stretchhussen
15,- pro Stück

Stuhlhussen mit Schleife

Champagnerfarbene Stretchhussen mit farbiger Schleife
20,- pro Stück

Runde Tische

Runde Tische für bis zu 8 Personen
20,- pro Stück

Personalisierte Menükarten

Größe DinA5 mit in passender Farbe bedrucktem edlen Pergamentpapier
7,50 pro Stück

Staffelei

Staffelei für Gästetafel
40,-

Kerzenständer

inkl. cremefarbenen langstieligen Kerzen
3,- pro Stück

Stehtische mit Husse

für einen Stehempfang oder zusätzliche Tische im Bankettraum
20,- pro Stück

Blumengestecke

Gerne sprechen wir Ihnen Empfehlungen für örtliche Floristen aus

Serviettenformen

besondere Falttechnik 1,- pro Serviette

Stoff-Tischdecke

inkl. Auflegen € 12,- pro Tischdecke

Dekorationservice

Gerne sind wir Ihnen beim Dekorieren und beim Abdekorieren behilflich.
Auf Anfrage möglich und wird nach Aufwand berechnet 55,- pro Std. / Mitarbeiter

Korkgeld

Wenn Sie bei Ihrer Feier selbst mitgebrachten Wein ausgeschenkt haben möchten, berechnen wir 18,- pro Flasche

Kinderparadies

Spielecke mit Bällchenpool, großen Legosteinen, Kindertisch, Malbücher, Stiften, Küche, Werkstatt, Autos, Puppen, Plüschtieren uvm
75,- für die komplette Feier!

Tanzfläche

Lust zum Tanzen? Buchen Sie für Ihre Feier eine Tanzfläche mit Holzparkett
250,-



Unsere Räume und Locations



Goldberg

für 20-40 Personen
Direkt am Sommergarten mit dem plätschernden Schneckenbrunnen gelegen. Der Garten eignet sich hervorragend für Ihren Sektempfang oder Kaffee & Kuchen.

Facts bei alleiniger Nutzung:
Mindest-Personenzahl: 20 Personen
Raummiete bei exklusiver Nutzung: 350,-



Pfalzliebe

für 40-70 Personen
Unser Raum, der die Pfalz in ihrer vollen Schönheit verkörpert! Blick in den mediterranen Garten mit altehrwürdigen Nussbaum.

Facts bei alleiniger Nutzung:
Mindest-Personenzahl: 40 Personen
Raummiete bei exklusiver Nutzung: 400,-



Restaurant „Scharfes Eck“

Ideal für Feiern im kleineren Rahmen. Hier können Sie ein feierliches Menü zwischen 6 bis 16 Personen an einer Tafel genießen. Mit einer etwas größeren Gruppe auch mit bis zu 32 Personen an einzelnen Tischen.

Facts bei alleiniger Nutzung:
Raummiete bei exklusiver Nutzung: 200,-



Olive

Für 45-90 Personen
Im Landhaus trifft Moderne auf Tradition: Das hohe Gebälk, die Steinmauer sowie die Sound- und Lichttechnik schaffen ein besonderes Ambiente. Nutzen Sie den direkt angrenzenden mediterranen Garten oder das eigene Foyer (BistrOlive) für Empfang oder Buffet. Das BistrOlive ist bei der Anmietung dieses Raumes inklusive!

Facts bei alleiniger Nutzung:
Mindest-Personenzahl: 45 Personen
Raummiete: 800,-



Mediterraner Garten

für 40-80 Personen
Toskanisches Ambiente mitten in der Pfalz! Angrenzend an das Landhaus bildet er die ideale Kombination mit dem Raum Olive. Oder für ein Grillevent im Sommer ist er auch das die optimale Location. Als Schlechtwetter-Alternative steht das BistrOlive bereit!

Facts bei alleiniger Nutzung:
Mindest-Personenzahl: 40 Personen
Gartenmiete: 300,-





Dorfscheune

für 40 bis 90 Personen

Das original erhaltene Gebälk macht diesen Raum zu einem Traum für festliche Veranstaltungen. Mit Blick in den mediterranen Garten, über das Winzerdorf bis in die Weinberge. Ab 50 Personen sind Livemusik und Tanz angrenzenden Bistrobereich ideal möglich. Bis 50 Personen kann eine Tanzfläche im Raum aufgebaut werden.

Facts bei alleiniger Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 40 Personen

Raummierte bei exklusiver Nutzung: 500,-



Bistrobereich

Ideal für Feiern in der Dorfscheune, z. B. für den Sektempfang mit Stehimbiss oder Livemusik mit Tanzbereich

Auch zu empfehlen: Als eigener Bereich für Ihr Menü bis 16 Personen

Facts bei alleiniger Nutzung:

Raummierte bei exklusiver Nutzung: 300,-



Bacchuskeller

20-40 Personen

Tief unter der Erde liegt der über 300 Jahre alte Gewölbekeller. Für urige Feierlichkeiten und ein geselliges Miteinander.

Facts bei alleiniger Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 20 Personen

Raummierte bei exklusiver Nutzung: 400,-

Das "Kleingedruckte":

- » Die Menüvorschläge sind „Vorschläge“ - Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Vorstellungen.
- » Unsere Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 8 Personen. Für Feierlichkeiten unter 8 Personen empfehlen wir Ihnen Gerichte aus der saisonalen Speisekarte.
- » Gerne nehmen wir Rücksicht auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste in Bezug auf Allergien oder körperlichen Einschränkungen. Vegane Komponenten bereiten wir für einen Aufpreis zu.
- » Wir erbitten 7 Werktage vor der Veranstaltung eine annähernde, und 3 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl in schriftlicher Form. Diese Personenzahl ist bindend für die Rechnungsstellung.
- » Bis max. 02 Uhr nachts sind wir für Sie da. Sollten Sie planen länger zu feiern, lassen Sie uns das bitte 7 Tage VOR Ihrer Veranstaltung wissen, damit wir dementsprechend planen können.
- » Ab 24 Uhr berechnen wir 180,- Servicekosten je angefangene Stunde. Bitte beachten Sie, dass dies kein Trinkgeld ist!
- » 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 Ihnen im Anschluss Ihrer Feier per Post zu und können diese in bar, per EC-Karte oder per Überweisung innerhalb 14 Tagen begleichen.
- » 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 achten Sie und Ihre Gäste darauf, dass bei mitgebrachten Speisen (auch Kuchen und Torten) unbedingt 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 man erkennt!)





Olive
45 bis 90 Personen

  
@pfalzhotel



Goldberg
20 bis 40 Personen



Der mediterrane Hof für
den Sektempfang

Pfalzhotel Asselheim

- » 76 Wohlfühlzimmer im 4*-Komfort, davon 7 Juniorsuiten
- » 12 Gästezimmer im 3*-Komfort
- » Appartements 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
- » Ausreichend Parkplätze



Dorfscheune
40 bis 90 Personen



Pfalzliebe
40 bis 70 Personen



Pfalzhotel Asselheim

Holzweg 6-8 · 67269 Grünstadt-Asselheim

Tel.: 06359 8003-0 · Fax: 06359 8003-99

info@pfalzhotel.de

www.pfalzhotel.de

