

Die schönste Zeit im Jahr!

Mit weitem Blick in die Weinberge und moderner Küche schaffen wir den perfekten Rahmen für Eure Feier zum Jahresausklang – ruhig, festlich und persönlich. Ob mit Kolleg:innen, Geschäftspartnern oder Freunden: Wir gestalten Euer Zusammensein so, wie es sich gut anfühlt.

Für kleine, feine Weihnachtsfeiern reservieren wir Euch gerne einen Tisch in unseren Restaurants. Wir bieten festliche Menüs, offene Buffets oder auch die Möglichkeit, Euer individuelles Wunschmenü oder Buffet aus einer vielfältigen Speiseauswahl zum Festpreis zusammenzustellen. Passend zu den festlichen Angeboten könnt Ihr eine umfangreiche Getränkepauschale dazubuchen – so feiert Ihr ganz unbeschwert. Gerne beraten wir Euch dabei.

Für größere Gruppen stehen unsere separaten Veranstaltungsräume bereit – ideal für geschäftliche oder private Weihnachtsfeiern sowie besondere Events in der Adventszeit. Ihr ladet ein, wir machen den Rest! Genießt Weihnachtsmenüs, Gänse oder à la carte, begleitet von unserem aufmerksamen Service, sodass Ihr auch als Gastgeber vollkommen entspannt feiern könnt.

Euch erwartet ein geselliger Glühweinpempfang, leckere Menüs, Winterbuffets, spritzige Outdoor-Events und ein gemütlich-weihnachtliches Ambiente. Soll es etwas größer, außergewöhnlicher oder partyähnlicher sein? Wir unterstützen Euch gerne bei musikalischer oder künstlerischer Gestaltung sowie der passenden Dekoration, um Euer Event zu etwas ganz Besonderem zu machen. #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 – und sichert Euch Euren Wunschtermin.

Mit ♥-lichen Grüßen

Familie Charlier & das Pfalzhotel-Team



Feiert Eure Weihnachtsfeier ganz nach Eurem Geschmack:

- Mit 8 bis 16 Personen in der gemütlichen Weinstube „Zur Weinbergschnecke“, im modern-traditionellen Restaurant „Scharfes Eck“ oder in der BistroBar
- Mit 20 bis 40 Personen im Raum Goldberg
- Mit 40 bis 70 Personen in der Pfalzliebe
- Mit 50 bis 80 Personen in der Dorfscheune oder in der Olive

Freut Euch auf festlich dekorierte Räume im stimmungsvollen Weihnachtsambiente!

Bei Wunsch einer exklusiven Raumnutzung kann eine Raummiete anfallen



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 Frühstücksbuffet!



Ihr habt die Wahl!



Startet Eure Weihnachtsfeier mit einem **gemütlichen Glühwein-Empfang** und lasst Euch kulinarisch verwöhnen.

Für kleinere Gruppen ab 8 Personen bieten wir das **Wintermenü** an: Ihr entscheidet Euch für eine Vorspeise oder Suppe, dazu gibt es zwei Hauptgerichte und ein Dessert.

Ab 30 bis 80 Personen empfehlen wir unser **festliches Buffet**. Hier wählt Ihr aus zwei Vorspeisen oder Suppen, zwei Hauptgerichten und zwei Desserts. P.S.: Eine Getränkepauschale könnt Ihr dazu buchen.

Mo – Do: 55,- pro Person inkl. Empfang

Fr – Sa: 65,- pro Person inkl. Empfang



Sichert Euch jetzt Euren Termin und feiert mit uns den perfekten Winterzauber!



Wintermenü

Ab 8 bis 30 Personen
Glühwein-Empfang auf der Terrasse

Ihr wählt aus unserer Auswahl:

- Eine Vorspeise / Suppe
- Zwei Hauptspeisen
- Ein Dessert



Weihnachtliches Buffet

Ab 30 bis 80 Personen
Glühwein-Empfang auf der Terrasse

Ihr wählt aus unserer Auswahl:

- Zwei Vorspeisen / Suppe
- Zwei Hauptspeisen
- Zwei Desserts



Auswahl

Vorspeise + Suppe

- Maronencremesuppe | Portweinkaramell knuspriger Speck
- Räucherlachs-Crêpes-Röllchen | Frischkäse-Rucola-füllung | Baby-Blattspinat | Balsamico Dressing
- Mandel-Ziegenkäse-Nocken | karamellisierte Rote Bete Feldsalat | Orangen-Vinaigrette



Hauptgänge

- Entenbrust | Schupfnudeln | Rosenkohl Walnüsse | Orangensauce
- Wildschweinrücken | Serviettenknödel Rotkraut | Burgundersauce | Birnen-Preiselbeer-Chutney
- Barschfilet | Meerrettichkruste | Petersilienkartoffeln Rahmwirsing | Cranberry-Gin-Butter
- Saftiger Nussbraten | Süßkartoffelpüree | Champignonsauce | Ofenmöhren | Maronen | Preiselbeeren (vegetarisch)

Dessert

- Stollen-Semifreddo | weiße Schokolade | Gewürzorange
- Lebkuchen-Panna Cotta | heiße Kirschen
- Warmer Schokoladenkuchen | Vanilleeis Williams Christ-Birnenragout



Die X-Mas-Getränkepauschale

Passend bieten wir euch eine umfangreiche Getränkepauschale. Für den Zeitraum von drei Stunden sind die aufgeführten Getränke enthalten

Die Pauschale gilt ab 16 Personen

buchbar im Zeitraum 17.11. bis 17.12.25

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
29,-

Stockbrot, Feuerkorb, Karaoke, Longdrinks, Sektempfang, Fotobox, Beschallungsanlage...

Ihr wollt noch ein passendes Rahmenprogramm? Gerne beraten wir euch

Menü-Buffer „X-Mas“

Halb serviert und halb vom Buffet!

ab 30 Personen

Feldsalat | Speck | Croutons



Maronencremesuppe



Hauptgerichte vom Buffet

Gänsebraten | Kartoffelknödel | Rotkraut

Gänsesauce | Preiselbeeren

Hirschgulasch | Spätzle | Rosenkohl

Lachsfilet | Rahmwirsing

Winterliche Nudelpfanne mit Walnüssen



Weihnachtliche Dessertvariation

Walnusseis | Zimtzwetschgen | Marzipanmousse

Spekulatius-Crème brûlée

79,-

Gänse-Menü

ab 8 bis 30 Personen

Feldsalat | Granatapfel | Walnusskerne

Balsamicodressing



Gänserahmsuppe



Knusprige Gänsebrust

Apfel-Rotkraut | Kartoffelknödel

Gänsesauce | Preiselbeeren



Lauwarme Zimtzwetschgen | Vanilleeis

64,-

Das ist nur ein Auszug unserer Möglichkeiten! Fragt nach unserer Bankett-Mappe - dort findet ihr mehr Ideen. Gerne stellen wir auch ein individuelles Essen für euch zusammen.



Alle Preise in Euro + in brutto + sind bis Dez. 2025 gültig • Es gelten unsere AGBs • Alle Preise gelten pro Person

Offene Teilnahme-Bufferets

Weihnachtliches Wochenend-Frühstücksbuffet



Unser großes „all you can eat“ Frühstücksbuffet mit allem, was zu eurem Lieblingsfrühstück gehört! 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, Lachs, 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 Dip, 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 laktosefrei.

Samstag von 7 bis 11 Uhr und **Sonntag** von 7 bis 12 Uhr **Weihnachtlich dekoriert: 22.11. bis 14.12.25**

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: 18.11. | 25.11. | 02.12. | 09.12.25

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,- | Senioren ab 65: 27,50 | Kinder bis 12 Jahre 1,- pro Lebensjahr



Die Geschenk-Idee:

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



Geschenk für Mitarbeitende oder Freunde?

Wie wäre es mit einer edlen Flasche Wein, einem stilvollen Präsent aus dem Hotelshop oder einem Pfälzer Genuss-Paket mit Wurst und Wein? In unserem Programm ist für jeden etwas dabei! Auf Wunsch verpacken wir die Präsente liebevoll und stellen sie zur Weihnachtsfeier bereit.

Pfalzhotel Asselheim

- » 76 Wohlfühlzimmer im 4*-Komfort, davon 7 Juniorsuiten
- » 12 Gästezimmer im 3*-Komfort
- » Appartements mit Küche
- » Saunabereich „Palavita Spa“ mit zwei Saunen, Dampfbad, Erlebnisduschen, Ruhe- und Außenbereich
- » Restaurant „Scharfes Eck“
- » Weinstube „Zur Weinbergschnecke“
- » Bistrobar
- » Terrasse und mediterraner Innenhof
- » Uriger Bacchuskeller
- » Banketträume für Familien- und Firmenfeiern für bis zu 80 Personen
- » Ausreichend Parkplätze
- » Für Gäste mit körperlichen Einschränkungen: Aufzüge im kompletten Hotel + Zimmer mit rollstuhlgerechter Ausstattung bzw. barrierefreiem Zugang



Pfalzhotel Asselheim

Holzweg 6-8 · 67269 Grünstadt-Asselheim

Tel.: 06359 8003-0 ·  0152 0485 0493

info@pfalzhotel.de

www.pfalzhotel.de

