

Pfalzhotel Asselheim



Feste Feiern

26/27

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

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

Feiert entspannt! Wir kümmern uns um den Rest:

Damit ihr euren besonderen Tag einfach genießen könnt, sorgen wir für den perfekten Rahmen, eine reibungslose Organisation und viele genussvolle Momente.

- » **Euer Kopf ist frei für die Gäste:** Ein fester Ansprechpartner begleitet euch von der Planung bis zum letzten Gast.
- » **Genuss ohne Kompromisse:** Unsere Küche zaubert individuelle Menüs, die genau euren Geschmack treffen und eure Gäste begeistern werden.
- » **Wohlfühltemperatur garantiert:** In unseren klimatisierten Räumen feiern bis zu 90 Personen völlig entspannt. Egal, ob draußen die Sonne brennt oder es stürmt.
- » **Urlaubsflair für eure Fotos:** Unser mediterraner Garten bietet die perfekte Kulisse für euren Empfang und unvergessliche Erinnerungsfotos unter freiem Himmel.
- » **Eure Feier, eure Regeln:** Wir biegen nichts zurecht, sondern gestalten alles so individuell, wie ihr es seid
- » **Kein Stress mit dem Heimweg:** Nach der Party einfach ins Bett fallen! Unsere 4*-Zimmer und das Gästehaus direkt vor Ort machen Taxis oder lange Fahrten überflüssig.
- » **Ein Fest für alle Generationen:** Dank Barrierefreiheit und Spielecken für die Kleinen fühlen sich von der Uroma bis zum Enkel alle rundum wohl (Aufzug, Rampe und behindertengerechte Ausstattung)
- » **Euer Vorteil:** Weniger organisieren, mehr feiern - mit einem erfahrenen Team an eurer Seite.

- Willkommen

Feste feiern, wie sie in Erinnerung bleiben

Ob Geburtstag, Familientreffen, Taufe, Kommunion, Konfirmation oder einfach ein besonderes Familienfest: Das sind die Tage, an denen alle Generationen zusammenkommen und an die man sich noch Jahre später erinnert.

Im Pfalzhotel feiern Familien entspannt und gut aufgehoben: mit persönlicher Betreuung, ehrlicher Herzlichkeit und einem Rahmen, der vieles leichter macht: Essen, Service, Räume, Garten und Übernachtung unter einem Dach. Damit ihr als Gastgeber nicht „alles im Kopf“ behalten müsst, begleiten wir euch Schritt für Schritt - vom ersten Gespräch bis zum letzten Gast.

Alles aus einer Hand - mit Liebe zum Detail

Wir unterstützen euch bei der gesamten Planung, damit ihr euren Tag in vollen Zügen genießen könnt.

Unser Rundum-Service umfasst:

- **Kulinarik:** Exklusive Menüs oder festliche Buffets, individuell nach euren Wünschen kreiert.
- **Ambiente:** Stilvolle Dekorationen, stimmige Blumenarrangements und festliche Tischgestaltung.
- **Entertainment:** Organisation von Musik und passenden Rahmenprogrammen.
- **Komfort:** Zahlreiche Parkplätze direkt am Haus für eine entspannte Anreise eurer Gäste.

Der passende Rahmen für jede Gruppengröße

Vom rustikalen Charme bis hin zur eleganten Bankett-Atmosphäre bieten unsere Veranstaltungsräume für jeden Anlass das richtige Flair. Ein besonderes Highlight ist unser mediterraner Garten - der ideale Ort für traumhafte Empfänge oder eine gemütliche Kaffee- und Kuchentafel im Freien.

Ihr feiert im kleinen Kreis?

Für Gesellschaften bis 7 Personen verwöhnen wir euch gerne in unserem Restaurant:

- Wählt ganz flexibel aus unserer abwechslungsreichen Speisekarte.
- Genießt unser beliebtes Themenbuffet (immer dienstags).
- Oder startet entspannt mit unserem Frühstücksbuffet (Sa. & So.) inklusive Kinderspielecke für die Kleinsten.

Ihr feiert. Wir kümmern uns um den Rest.

So startet ihr am einfachsten:

- Kurz anrufen oder mailen: Nennt uns euren Anlass, das Wunschkdatum und die Personenzahl.
- Unverbindlicher Ersttermin: Wir drehen gemeinsam eine „Hausrunde“ und schauen uns die Räumlichkeiten an.
- Klares Angebot: Ihr erhaltet 2–3 passende Varianten - verständlich und transparent.

Lust auf eine Prise Pfälzer Lebensfreude?

Kommt vorbei und lernt uns persönlich kennen. Wir freuen uns darauf, euer Fest unvergesslich zu machen!

Mit herzlichen Grüßen Eure Familie Charlier & das Pfalzhotel-Team



Empfang & Ankommen

Zur Begrüßung eurer Gäste - z. B. im mediterranen Garten, am Olivenöl-Mühlstein oder im Foyer der Dorfscheune.

Kleine Leckereien zum Start

- **Dekorierte Kanapees** (wir empfehlen 3–4 pro Person) | 5,- pro Stück
Lachs, Kräuter-Frischkäse, Camembert, Tomate-Mozzarella, feiner Schinken, Geflügel, Guacamole, Bruschetta
- **Veganes Kanapee**, 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** | 50 Stück 130,-
Datteln mit Speck umwickelt, pikant gefüllte Eier, Mozzarella-Tomaten-Spießchen, gefüllte Champignonköpfe, Schweinemettperle auf Pumpernickel

Sektempfang

- Schloss Wachenheim | 26,50 pro Flasche
- Schnecco-Secco (Weingut Michael Triebel) | 29,- pro Flasche
- Rieslingsekt (Weingut Karl-Heinz Gaul) | 35,- pro Flasche
- Absens Secco alkoholfrei + vegan / Gelber Muskateller Secco (Weingut Michael Triebel) | 33,50 pro Flasche
- Alternativ gerne auch Aperol Spritz, Lillet, fruchtige (auch alkoholfreie) Aperitifs, Bowle etc.

Highlight-Empfangsoption: "Bitte klingeln"

Na, was ist das denn? Eine stylische Blätterwand mit dem Schild „Bitte klingeln“! Und natürlich stellt sich sofort die Frage: Was passiert, wenn man klingelt? Überraschung! Es wird prickelnder Sekt serviert.

Ein echtes Highlight für den Start jeder Feier: sorgt für Lacher, staunende Blicke und beste Stimmung von der ersten Sekunde an. Gute Laune garantiert!

199,- inkl. Überraschungsgarantie





Das Menü-Buffer

Festliche Menü-Atmosphäre + freie Auswahl (Fleisch/Fisch/vegetarisch) = maximale Zufriedenheit.

Ihr kennt das sicher aus eigener Erfahrung: Die eine Person mag dieses nicht, die nächste jenes nicht und plötzlich steht ihr vor der Frage: Individuelle Menüwünsche berücksichtigen oder doch lieber ein klassisches Buffet wählen? Gleichzeitig wünscht ihr euch zu besonderen Anlässen eine festliche Menü-Atmosphäre. Genau aus diesen Situationen heraus haben wir, basierend auf unserer langjährigen Erfahrung mit Feiern aller Art - ein Konzept entwickelt, das sich immer bewährt hat und euren Gästen maximale Zufriedenheit bietet: Unser Menü-Buffer.

Wir servieren euch Vorspeise, Suppe und Dessert stilvoll am Platz - ganz klassisch wie bei einem Menü. Den Hauptgang präsentieren wir anschließend als großzügiges Buffet. So kann sich jeder genau das auswählen, was er am liebsten mag: Fleisch, Fisch oder vegetarisch - für jeden Geschmack und jeden Appetit ist etwas dabei.

Das Ergebnis: Ihr genießt die elegante Menüform, eure Gäste die Freiheit der Auswahl und alle sind rundum zufrieden.

Das Menü-Buffer

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

Servierte Vorspeisenvariation

Garnele mit Miso-Majo | Carpaccio vom Rind | mit Honig gratinierter Ziegenkäse
Feldsalat | Balsamicodressing | karamellisierten Walnüssen | Granatapfelkerne

Servierte Suppe

Tomatencremesuppe | Büffelmozzarella | Crème fraîche | Pesto

Hauptgerichte vom Buffet

Boeuf Bourguignon | Perlhuhnbrüstchen | Salbeirahm | Zander | Limonensauce | Bunter Reis
Zweierlei vom Blumenkohl | Saisonale Gemüseauswahl | Kartoffelgratin | Mandelbällchen

Serviertes Dessert

Marinierte Karotten | Frischkäseis | Zitronen-Mascarponecreme
Karottenkuchen | Kardamom-Mandelkrokant

86,-

Buffets - ganz nach Eurem Geschmack

ab 30 Personen

Diese drei Buffets bieten euch eine vielfältige Auswahl an Hauptgerichten mit jeweils eigener kulinarischer Ausrichtung. Die Vorspeise ist bei allen Varianten identisch. Zum Abschluss stellt ihr euch aus unserer Dessertkarte drei Desserts ganz nach eurem Geschmack selbst zusammen.

Buffet I

Auswahl an Rohkostsalaten und Antipasti, saisonale Blattsalate mit Balsamico- und French-Dressing, Ofenbaguette



Kartoffelsuppe | Trüffel-CROUTONS | Speck



Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | frischer Meerrettich
Ganzer Krustenschinken | knusprige Kruste | Rotweinjus
Lachs | Rahmsauerkraut | Rieslingsauce
Cremige Polenta | gebratene Pilze | Mandeln | Frisch-
käsesauce

Saisonale Gemüseauswahl

Bouillonkartoffeln | Reis | Serviettenknödel



3 Desserts zur Wahl

76,-

Buffet II

Auswahl an Rohkostsalaten und Antipasti, saisonale Blattsalate mit Balsamico- und French-Dressing, Ofenbaguette



Tomatencremesuppe | Büffelmozzarella

Crème fraîche | Pesto



Kalbsrücken | Kräuterkruste | Pfeffersauce
Schweinefilet im Ganzen gebraten | Champignonsauce
Kabeljau | Dijon-Senfauce
Ofen-Rosmarin-Käse-Kartoffeln | Avocado-Creme
Saisonale Gemüseauswahl

Pappardelle | Kartoffelgratin | Basmatireis



3 Desserts zur Wahl

79,-

Buffet III

Auswahl an Rohkostsalaten und Antipasti, saisonale Blattsalate mit Balsamico- und French-Dressing, Ofenbaguette



Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Gemüseeinlage



Rinderfilet schonend gegart | Burgundersauce
Hähnchenbrüstchen | Sesam-Honig Kruste
Kokos-Limetten-Sauce

Zander | Blattspinat | Limonenschaum

Zweierlei vom Blumenkohl | Kräutersauce | Granat-
apfelkerne

Saisonale Gemüseauswahl

Mandelbällchen | Orangen-Basmatireis | Tagliatelle



3 Desserts zur Wahl

84,-

Dessert-Auswahl

Zweierlei vom Mousse – Vanille und Schokolade



Saftiger Zitronenkuchen



Erdbeer- und Joghurteis in der Selbstbedienungstheke
mit drei Toppings



Cheesecake im Glas | Keks-Boden | Heidelbeersauce



Roter + grüner Wackelpudding | Vanillesauce



Buffet-Klassiker

ab 30 Personen

Lieblingsgerichte mit Klasse und Vielfalt

Gurkensalat | Karottensalat
Kartoffelsalat | Tomatensalat
Saisonale Blattsalate | Rohkostsalate
Frenchdressing | Balsamicodressing | Baguette



Schweineschnitzel „Wiener Art“
Putenschnitzel mit Peperoni und Käse überbacken
Fischfilet in der Käse-Ei-Hülle
Sellerie- und Zucchini schnitzel
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

Pasta-Palatinato-Buffer (exklusiv)

Mediterraner Publikumsfavorite - ideal, wenn es locker,
bunt und familiennah sein soll

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

Spaghetti, geschwenkt im Parmesanlaib
Penne | Farfalle | Tortellini mit Ricottafüllung
Piccata von der Pute
Kabeljaufilet auf Ratatouille
Bolognesesauce | Ratatouillesauce | Kräutersauce
Grillgemüse | Pesto
Pizza | Bruschetta

Panna Cotta | Beerensauce | Obstsalat
Stracciatellamousse | Zitronenkuchen | Tiramisu
39,-



Getränke, die Planung leicht machen

„All Inclusive“ - ab 30 Personen zu jedem Buffet und Menü buchbar

Sektempfang

mit Riesling-Sekt, Orangensaft und auf Wunsch alkoholfreier Sekt

Abendevent mit Getränkeservice von 17 bis 1 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

47,50 pro Person | Kinder von 0-6 Jahre ohne Berechnung | Kinder von 7 bis 12 Jahre 35,-

Nimm, was dir gefällt! - Menüs

ab 8 Personen

Wählt selbst, ob ihr euch für 3, 4, 5 oder sogar 6 Gänge entscheidet.

Auf der nächsten Seite findet ihr Empfehlungen unseres Küchenchefs Daniel als Inspiration.

Vor dem Menü servieren wir euch Brötchen und einen saisonalen Dip für den ersten Hunger.

Vorspeise

- Servierte Vorspeisevariation: Garnele mit Miso-Majo | Carpaccio vom Rind | Feldsalat | Balsamicodressing | karamellisierten Walnüssen | Granatapfelkerne | mit Honig gratinierter Ziegenkäse 13,50
- Hausgebeizter Orangenlachs | Wasabi-Avocadocreme | Yuzuschaum | Mango | Gurke 13,50
- Cocktail-Garnelen | Mango-Avocado Tartar | Limette | Dill-Mayo-Dip 13,50

Suppen

- Tomatencremesuppe | Büffelmozzarella | Crème fraîche | Pesto 9,-
- Karotte-Kokos-Latte Macchiato | Garnelenspieß 10,-
- Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Gemüseeinlage 7,50

Zwischengerichte:

- Gegrillter grüner Spargel | Jakobsmuschel | Safran-Hollandaise | Estragon-Croutons 14,-
- Kabeljaufilet | Graupenrisotto | Fenchel-Prosecco-Schaum | Goji-Beeren 14,-
- Zanderfilet | Wirsingbeet | Chardonnayschaum 14,-
- Lunette gefüllt mit Trüffel | Burrata-Creme | Cashewkerne | Rucola 14,-

Sorbets:

- Zitronensorbet | Limoncello 10,-
- Grünes Apfelsorbet | Honey-Bee-Gin 10,-
- Sauerampfersorbet | Calvados Tonic 10,-

Hauptgänge

- Tournedos vom Rinderfilet | Macairekartoffeln | Bouillongemüse | Haselnuss | Belgische Schokoladensauce 29,-
- Lammrücken | Parmesan-Kartoffel-Flan | Ratatouille-Gemüse | Schwarze Knoblauchjus | Minzgelee 26,-
- Entenbrust | Rote Beete Risotto | Sesam-Wildbrokkoli | Birne | Spätburgunderjus 27,-
- Kalbssteak | Schichtkartoffel | Morcheln | Sauce | Mixbohnen 29,-
- Blumenkohlmix | Ofenrüben | Granatapfelkerne | Schoko-Gemüsejus (vegan) 17,-

Desserts für Menü

- Marinierte Karotten | Frischkäseis | Zitronen-Mascarponecreme | Karottenkuchen | Kardamom-Mandelkrokant 9,50
- Erdbeersorbet | Joghurtmousse | Erdbeerengel | Karamell-Cashewkerne | Butterstreusel | Minzöl 9,50
- Milchküchlein | Schoko-Karamell-Mousse | Vanilleeis | Kumquats 9,50
- Tonkabohnen-Creme-Brulée | Himbeersauce | Nuss-Nougatmousse | Amaretto-Biskuit 9,50



Daniels bewährte Menü-Empfehlungen

Menü 1

Hausgebeizter Orangenlachs
Wasabi-Avocadocreme | Yuzuschaum
Mango | Gurke
Rinderkraftbrühe | Markklößchen
Gemüseeinlage
Kalbssteak | Schichtkartoffel
Morcheln | Sauce | Mixbohnen
Milchküchlein
Schoko-Karamell-Mousse
Vanilleeis | Kumquats
59,50

Menü 2

Tomatencremesuppe
Büffelmozzarella | Crème fraîche
Pesto
Zanderfilet
Wirsingbeet | Chardonnayschaum
Entenbrust | Rote Beete Risotto
Sesam-Wildbrokkoli | Birne
Spätburgunderjus
Erdbeersorbet | Joghurtmousse
Erdbeerengel | Karamell-Cashewkerne | Butterstreusel | Minzöl
59,50

Menü 3

Cocktail-Garnelen | Mango-Avocado
Tartar | Limette | Dill-Mayo-Dip
Lunette gefüllt mit Trüffel
Burrata-Creme | Cashewkerne
Rucola
Grünes Apfelsorbet | Honey-Bee-Gin
Tournedos vom Rinderfilet
Macairekartoffeln | Bouillongemüse
Rosenkohlblätter | Haselnuss
Belgische Schokoladensauce
Marinierte Karotten | Frischkäsees
Zitronen-Mascarponecreme
Karottenkuchen | Kardamom-Mandelkrokant
76,-



Wenn's länger wird: Spät- oder Mitternachtsimbiss

Preise pro Person

Gulaschsuppe mit Baguette | 10,50

Kartoffelsuppe mit Würstchen und Baguette | 9,50

Currywurst mit Baguette | 8,50

Pfälzer Vesperplatte mit Brot und Butter | 13,50

Käsebrett mit dreifacher Käseauswahl: Brie, Appenzeller, Saint Agur dazu Butter, Baguette, Feigensenf, Trauben | 17,-

PFALZ du mal was anderes willst...!

ab 16 - 40 Personen

Lust auf was richtig Besonderes? Dann haben wir genau das Richtige für euch!

Erlebt in unserem Raum **Pfalzliebe** ein kulinarisches Highlight aus der Pfalz, das euch vom ersten Moment an begeistert. Schon beim Eintreten spürt ihr die besondere Atmosphäre: liebevoll eingedeckte Tische, ein stimmungsvolles Ambiente - und die Vorfreude auf das, was kommt.

Gang für Gang servieren wir euch Pfälzer Klassiker in neuem Gewand. Kreativ interpretiert, raffiniert zubereitet und mit viel Liebe zum Detail angerichtet. Jeder Teller überrascht, jeder Bissen erzählt ein Stück Pfalz: modern, genussvoll und unvergesslich. Ein Abend voller Geschmack, Entdeckungen und echter Genussmomente. Natürlich auch vegetarisch möglich.

Ihr sucht nach etwas Außergewöhnlichem? Dann lasst euch überraschen - wir kümmern uns um den Rest.

Vorspeise

- Pfälzer Vesper | Pfälzer Landbrot | Butter

Suppe

- Kartoffelsuppe im Pfälzer Dubbenglas mit Speck, Croutons und Blutwurst

Hauptgänge

- Zwiebelkuchen
- Saumagen-Carpaccio mit Radieschensalat
- Pellkartoffel mit weißem Käse
- Bratwurst-Bällchen mit Karamell-Sauerkraut und Knusperhappen
- Leberknödel mit Sauerkrautschaum und frittierten Zwiebeln
- Wirsing-Roulade mit Rote-Bete-Chutney und Meerrettich
- Saumagenburger mit Krautsalat, Tomate und Dijon-Senf-Sauce

Dessert

- Apfelbeignets mit Zimt-Zucker
- Kirschplotzer (Kuchen)
- Dampfnudel mit Weinsauce
- Saumagenlikör

67,-

Pfalz mal anders

Bissel was zum Schnabuliere

Vesper | Pfälzer Landbrot | hausgemachte Budder

Warmi Supp

Grumbeersupp im Pälzer Dubbeglas mit Speck, Croutons un Bluudworschd

Ebbes Kleenes

Zwiwwelkuche
Saumage-Carpaccio | Rooder Reddischsalad
Gequellde mit weißem Käs

Vun allem ebbes

Broodworschd-Bällche mit Karamell-Sauerkraut un Knusperhappe
Lewwerknepp mit Sauerkrautschaum un friddierde Zwiwwelcher
Wärsching-Roulad mit Roode Bete-Chutney un Meerreddisch
Saumageburger mit Kraudsalad, Tomad un französischer Senfsoss

Ä bissel was zum Schluss

Abbel-Kischelscher mit Zimt-Zucker,
Kerscheplotzer | Dampfnudel mit Woisoss
Saumage-Liquär



Buffets an festen Terminen

Wochenend-Frühstücksbuffet

Unser großes All-you-can-eat-Buffer mit allem, was ihr für euer Lieblingsfrühstück braucht!

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

Freut euch 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, Frühstücksgrün, 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 - auch in laktosefreier Variante.

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: Reserviert einen Tisch im Familienzimmer, damit ihr eure Kinder beim Spielen immer im Blick habt.

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



Pasta-Palatinato-Buffer

Dienstags wird es mediterran.

Schlemmt 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



Kaffee & Kuchen – der Familienfeier-Klassiker

ab 25 Personen

Die Kuchen- und Tortenauswahl wird als Buffet aufgebaut, wir helfen beim Schneiden & Vorlegen.

Angebot „Basis“

- Ihr bringt eure eigenen Torten und Kuchen mit.
- Wir schneiden vor und bauen dekorativ als Kuchenbuffet auf. Selbstverständlich könnt ihr die Kuchen vorab bei uns abgeben – wir bewahren sie gekühlt für euch auf.
- Kaffee, Tee, Kakao, Milch ohne Limit, Teller, Besteck, Servietten, Dekoration (sofern gewünscht) und Service
21,50 pro Person | Kinder von 0-6 Jahre ohne Berechnung | Kinder von 7 bis 12 Jahre 5,-

Angebot „Top“

- Kuchen und Torten von uns ohne Limit: Schokokuchen, Apfel-Streusel-Kuchen, Fruchtschnitte, Käsekuchen, Donauwelle, Marmorkuchen und Schwarzwälder Kirsch-Torte
- Wir schneiden vor und bauen dekorativ als Kuchenbuffet auf.
- Kaffee, Tee, Kakao, Milch ohne Limit, Teller, Besteck, Servietten, Dekoration (sofern gewünscht) und Service
36,- pro Person | Kinder von 0-6 Jahre ohne Berechnung | Kinder von 7 bis 12 Jahre 5,-

Eure Glücksmomente in unseren Händen - Das sagen unsere Gastgeber

Ein Fest ist dann perfekt, wenn man es selbst in vollen Zügen miterlebt. Wir im Pfalzhotel Asselheim brennen dafür, euch den Rücken freizuhalten, damit ihr euch um nichts kümmern müsst - außer um eure Gäste. Aber wer könnte das besser beschreiben als die Menschen, die ihre besonderen Momente bereits bei uns gefeiert haben?

Vom Gastgeber zum Gast auf der eigenen Feier! - „Ich konnte meinen eigenen Geburtstag zum ersten Mal wirklich genießen, statt ihn nur zu managen.“

„Ich hatte großen Respekt vor der Organisation meines 60. Geburtstags mit 80 Personen. Das Team vom Pfalzhotel hat mir von der ersten Sekunde an den Druck genommen. Das Beste war: Ich musste auf keine Uhr schauen und keine Dienstleister koordinieren. Alles lief wie von Zauberhand im Hintergrund.“ | Michael S.

Anlass: 60. Geburtstag | Gäste: 80 Personen | Raum: Dorfscheune

Entspannung pur – sogar mit 25 Kindern! - „Wir mussten uns um absolut nichts kümmern und konnten auch als Eltern einfach mal abschalten.“

„Ein Familienfest mit drei Generationen und vielen Kindern ist normalerweise stressig. Nicht hier! Während die Kleinen im Spielzimmer glücklich waren, genossen wir in Ruhe das Buffet. Das Team hatte alles im Griff - von Allergien bis zum Kuchenaufbau. Der perfekte Abschluss eines rundum sorglosen Sonntags.“ | Sarah M.

Anlass: 40. Geburtstag | Gäste: 70 inkl. 25 Kinder | Raum: Olive, BistrOlive & mediterraner Garten

Herzlichkeit, die einem den Rücken freihält - „Es war, als wären wir selbst eingeladen gewesen – und das gemeinsame Frühstück am Sonntag war der krönende Abschluss.“

„Anlässlich unserer Goldenen Hochzeit wollten wir ein Fest, bei dem wir uns um nichts sorgen müssen. Das Team ist unglaublich aufmerksam: Bevor wir merkten, dass ein Glas leer war, war schon jemand mit einem Lächeln da. Diese Professionalität gab uns das Vertrauen, die Kontrolle komplett abzugeben.

Besonders schön: Da viele Gäste von weiter weg kamen, haben wir die Feier mit Übernachtungen im Hotel gebucht. Das gemeinsame Frühstück am nächsten Morgen war das heimliche Highlight - so konnten wir in aller Ruhe noch einmal gemeinsam lachen, bevor sich alle auf den Heimweg machten.“ | Hanne & Klaus W.

Anlass: Goldene Hochzeit | Gäste: 50 Personen | Raum: Pfalzliebe

Dekoration und Extras

Immer inklusive - damit ihr sicher planen könnt

Damit ihr euch um Kleinigkeiten keine Gedanken machen müsst, sind bei uns die wichtigsten Basics bereits dabei: eingedeckte Tische mit passendem Besteck, Gläsern und Stoffservietten sowie ein eingespieltes Serviceteam, das euch und eure Gäste aufmerksam begleitet.

Dekoration

Entscheidet selbst, ob wir die Dekoration für euch übernehmen oder ob ihr den Raum in Eigenregie gestalten möchtet. Bei gewünschter Hoteldekoration verwenden wir passende Elemente aus unserem hauseigenen Dekorationsbestand.

Stuhlhussen - Champagnerfarbene Stretchhussen | 15,- pro Stück

Stuhlhussen mit Schleife - Champagnerfarbene Stretchhussen mit farblich abgestimmter Schleife | 20,- pro Stück

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

Personalisierte Menükarten - Format DIN A5, auf edlem Pergamentpapier, farblich passend bedruckt | 7,50 pro Stück

Staffelei - Staffelei für Gästetafel | 40,-

Kerzenständer - Inklusive cremefarbener, langstieliger Kerzen | 3,- pro Stück

Stehische mit Husse - Für Stehempfang oder zusätzliche Tische im Bankettraum | 20,- pro Stück

Blumengestecke - Gerne empfehlen wir euch örtliche Floristen

Serviettenformen - Besondere Falttechnik | 1,- pro Serviette

Stoff-Tischdecke - Inklusive Auflegen | 12,- pro Tischdecke

Dekorationservice - Gerne unterstützen wir euch beim Dekorieren und Abdekorieren.

Auf Anfrage möglich | Abrechnung nach Aufwand | 55,- pro Std. / Mitarbeiter

Kinderparadies

Spielecke mit Bällchenpool, großen Legosteinen, Kindertisch, Malbüchern, Stiften, Küche, Werkstatt, Autos, Puppen, Plüschtieren u.v.m. | 75,- für die komplette Feier

Tanzfläche

Lust auf Tanzen? Bucht für eure Feier eine Tanzfläche mit Holzparkett | 250,-

TIPP! Viele Familien verlängern die Feier ganz entspannt mit einer Übernachtung im Haus und einem gemeinsamen Frühstück am nächsten Morgen. Gerade für Gäste von weiter weg ist das oft die angenehmste Lösung.





Unsere meistgebuchten Extras für noch entspannteres Feiern:

- **Kaffee & Kuchen** (Basis oder Top) – Weil Familienfeiern oft am Nachmittag weitergehen
- **Sektempfang + Fingerfood** – Ein entspannter Start, bis alle da sind
- **Kinderparadies** – Erwachsene können sich unterhalten, Kinder sind glücklich
- **Spätimbiss** – Wenn die Runde noch sitzt und lacht und doch wieder Hunger hat
- **Übernachtung im Haus** – Kein Heimfahrstress, kein Taxi-Thema!
- **Frühstück am nächsten Morgen** – Ein schöner Abschluss für alle, die von weiter weg kommen

Unsere Räume und Locations



Goldberg

für 20-40 Personen

Direkt am Sommergarten mit dem plätschernden Schneckenbrunnen gelegen.

Der Garten eignet sich hervorragend für euren Sektempfang oder Kaffee & Kuchen und bietet euch ein besonders stimmungsvolles Ambiente.

Das Wichtigste bei exklusiver Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 20 Personen

Raummiete bei alleiniger Nutzung: 350,-



Pfalzliebe

für 40-70 Personen

Unser Raum, der die Pfalz in ihrer vollen Schönheit verkörpert! Blick in den mediterranen Garten mit altherwürdigen Nussbaum.

Das Wichtigste bei exklusiver Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 40 Personen

Raummiete bei alleiniger Nutzung: 400,-



Restaurant „Scharfes Eck“

Ideal für Feiern im kleineren Rahmen. Hier könnt ihr 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.

Das Wichtigste bei exklusiver Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 20 Personen

Raummiete bei alleiniger 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. Nutzt den direkt angrenzenden mediterranen Garten oder das eigene Foyer (BistrOlive) für Empfang oder Buffet.

Das BistrOlive ist bei der Anmietung dieses Raumes inklusive!

Mindest-Personenzahl: 45 Personen

Raummiete: 800,-



Mediterraner Garten

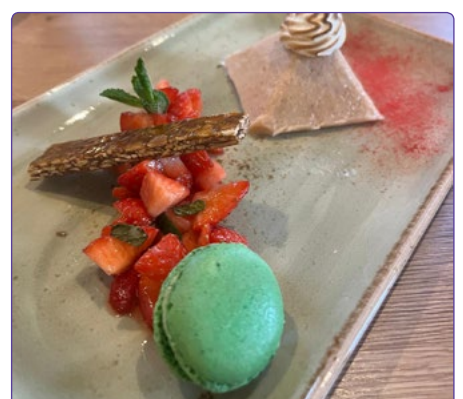
für 40-80 Personen

Toskanisches Ambiente mitten in der Pfalz! Angrenzend an das Landhaus bildet er die ideale Kombination mit dem Raum Olive.

Als Schlechtwetter-Alternative steht das BistrOlive bereit!

Mindest-Personenzahl: 40 Personen

Gartenmiete: 300,-





Dorfscheune

für 40 bis 90 Personen

Das original erhaltene Gebälk verleiht diesem Raum einen ganz besonderen Charme und macht ihn zum idealen Ort für festliche Veranstaltungen. Mit Blick in den mediterranen Garten, über das Winzerdorf bis hin in die Weinberge. Ab 50 Personen sind Live-musik und Tanz im angrenzenden Bistrobereich optimal möglich. Bis 50 Personen kann eine Tanzfläche direkt im Raum eingerichtet werden.

Das Wichtigste bei exklusiver Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 40 Personen

Raummiete bei alleiniger 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 euer Menü bis 16 Personen

Das Wichtigste bei exklusiver Nutzung:

Raummiete bei alleiniger Nutzung: 300,-



Weinstube

bis 30 Personen

Gemütliche, authentische pfälzische Weinstube mit modernem Touch, direkt am Sommergarten gelegen

Das Wichtigste bei exklusiver Nutzung:

Mindest-Personenzahl: 16 Personen

Raummiete bei alleiniger Nutzung: 200,-

Gut zu wissen - unsere Rahmeninformationen für eure Feier

Damit ihr euch rundum wohlfühlt und wir eure Veranstaltung optimal vorbereiten können, haben wir hier einige hilfreiche Hinweise zusammengestellt:

- » Individuelle Menügestaltung - Unsere Menüvorschläge dienen als Inspiration. Sehr gerne erstellen wir gemeinsam mit euch ein Angebot, das genau zu euren Wünschen und eurem Anlass passt.
- » Gruppengröße - die Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 8 Personen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unsere saisonale Speisekarte, aus der ihr flexibel wählen könnt.
- » Besondere Ernährungsbedürfnisse - Allergien, Unverträglichkeiten oder besondere Anforderungen berücksichtigen wir selbstverständlich. Vegane Alternativen bereiten wir gerne gegen einen entsprechenden Aufpreis zu.
- » Personenzahl & Planungssicherheit - für eine reibungslose Vorbereitung bitten wir euch, ca. 7 Werktage vor der Veranstaltung eine ungefähre Personenzahl und spätestens 3 Werktage vorher die finale Gästeanzahl schriftlich mitzuteilen. Diese Zahl bildet die Grundlage der Abrechnung.
- » Feierdauer - bis 2 Uhr sind wir gerne für euch da. Wenn ihr länger feiern möchtet, gebt uns bitte mindestens 7 Tage vorher Bescheid, damit wir alles entsprechend organisieren können. Ab 24 Uhr berechnen wir 180,- Servicekosten je angefangene Stunde (dies ist kein Trinkgeld, sondern ein organisatorischer Mehraufwand).
- » Anzahlung bei größeren Veranstaltungen - bei größeren Feiern erhaltet ihr etwa 6 Wochen vor dem Termin eine Anzahlungsrechnung von 40,- pro angemeldeter Person. Diese hilft uns, eure Veranstaltung verbindlich einzuplanen. Die Anzahlung sollte spätestens 3 Wochen vor der Feier eingehen.
- » Rechnungsstellung - die Abschlussrechnung senden wir euch nach der Veranstaltung bequem per Post zu. Die Bezahlung ist bar, per Girocard oder innerhalb von 14 Tagen per Überweisung möglich.
- » Speisen & Lebensmittelhygiene - aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen nicht verzehrte Speisen unseres Hauses leider nicht mitgenommen werden. Selbst mitgebrachte Kuchen oder Torten könnt ihr selbstverständlich wieder mitnehmen.
- » Mitbringen eigener Speisen oder Getränke - das Mitbringen ist nach vorheriger Absprache möglich. Hierfür fällt eine Servicegebühr bzw. ein Korkgeld an. Bitte achtet darauf, dass die Kühlkette eingehalten wird; für mitgebrachte Lebensmittel können wir keine Haftung übernehmen.
- » Programmpunkte & Besonderheiten - Geplante Highlights wie z. B. ein Feuerwerk stimmen wir gerne vorab mit euch ab, da hierfür Genehmigungen erforderlich sein können.
- » Brandschutz & Sicherheit - die Sicherheit aller Gäste hat für uns höchste Priorität. Daher sind folgende Effekte im Innenbereich nicht möglich:
 - Nebelmaschinen
 - Wunderkerzen
 - Indoor-Feuerwerk, Pyrotechnik oder ähnliche EffekteUnsere Brandmeldeanlage bleibt aktiv, und Notausgänge sowie Fluchtwege müssen jederzeit frei zugänglich sein.
- » Fotos der Räumlichkeiten - von uns aufgenommene Fotos oder Videos der dekorierten Räume (ohne erkennbare Personen) dürfen wir für unsere Außendarstellung verwenden.
- » Wenn ihr Fragen habt oder etwas anders gestalten möchtet, sprecht uns jederzeit an - wir freuen uns darauf, eure Feier gemeinsam mit euch zu planen!




@pfalzhotel



*Olive
45 bis 90 Personen*



*Goldberg
20 bis 40 Personen*



*Der mediterrane Hof für
den Sektempfang*

Pfalzhotel Asselheim

- » 76 Wohlfühlzimmer im 4*-Komfort
- » 12 Gästehauszimmer
- » Appartements mit Küche
- » Wellnessbereich „Palavita Spa“ mit zwei Saunen, Dampfbad, Erlebnis-duschen, Ruhe- und Außenbereich
- » Restaurant „Scharfes Eck“
- » Weinstube „Zur Weinbergschnecke“
- » Bistrobar
- » Sommergarten
- » Mediterraner „Sinnesgarten“
- » Banketträume für Familien- und Firmenfeiern für bis zu 90 Personen
- » Ausreichend Parkplätze



Pfalzhotel Asselheim

Holzweg 6-8

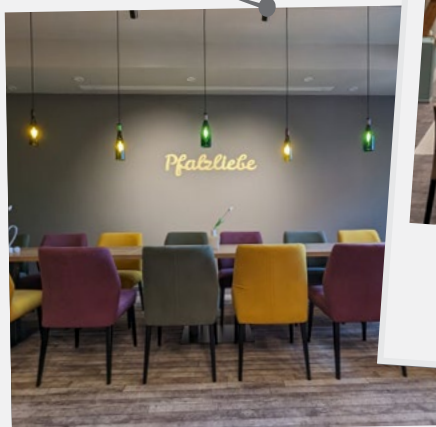
67269 Grünstadt-Asselheim

Tel.: 06359 8003-0

WhatsApp: 0152 0485 0493

info@pfalzhotel.de

www.pfalzhotel.de



*Pfalzliebe
40 bis 70 Personen*



*Dorfscheune
40 bis 90 Personen*

JETZT unverbindlich euren Wunschtermin anfragen!
Nennt uns einfach Anlass, Wunschdatum und Personen-
zahl, und wir erstellen euch passende Vorschläge, die zu
eurer Feier, euren Gästen und eurem Budget passen.

- 06359 8003-0
- WhatsApp: 0152 0485 0493
- info@pfalzhotel.de

TIPP: Vereinbart direkt eine persönliche Hausrunde. So
bekommt ihr am schnellsten ein Gefühl dafür, welcher
Raum perfekt zu eurer Feier passt.

vCard

