

Kulinarischer Kalender 2024

unser à la carte Restaurant ist täglich ab 18:00 geöffnet
Reservierung für kulinarische Events und à la carte Besuch
erforderlich unter Tel. 06392/581

April:

Samstag,
13.04.

Sommelier's Choice Champagner-Menü

ab 18:00 Uhr Beginn: jeweils um 18:30 Uhr

„Printemps-Champagner-Menü“

für Einsteiger, Liebhaber & Genießer

4 Gänge – 5 ausgewählte Champagner von renommierten
Winzern, besprochen von Nadine Bätz - Mineralwasser – Kaffee

Preis: Euro 139,00 pro Person all inclusive

(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

Sonntag,
21.04.

It's Brunch

ab 10:00 Uhr, Beginn um 10:30 Uhr – 14:00 Uhr

Gourmet-Frühstück von der GENUSS-INSEL, Vorspeisenbuffet,
Hauptgänge frisch zubereitet, Dessertbuffet.

Preis: Euro 45,00 pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei)

SAVE THE DATE

Samstag,
27.04.

Hirschhorn meets Gies-Düppel

Cross Over Kitchen & Gies-Düppel Wines

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

**präsentiert und moderiert von Tanja Gies
& Sommelière Nadine Bätz**

Sektaperitif - 5 Gang Menü – Spargel, Kalb & Meer –
8 Weine all night long- Mineralwasser - Kaffee

Preis: Euro 119,- pro Person all inclusive

(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse)

1-2 Tage Arrangement! ab Euro 190,00 p.Pers. im DZ

Mai:

Samstag
04./11./18./25.05.

Sommelier's Choice VDP-Wein-Menü

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

**Mailight-Menü aus unserer feinen Cross Over Küche &
VDP-Highlights verschiedener deutscher Weinbauregionen**

5 Gang Menü – Weine renommierter VDP-Winzer in freier
Verkostung – Mineralwasser - Kaffee

Preis: Euro 109,- pro Person all inclusive

(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

**Sonntag,
12.05.**

Muttertags-Familien-Bufferf

ab 11:00 Uhr, Beginn: um 11:30 Uhr
großes Vorspeisenbuffet, reichhaltige Auswahl an Hauptgängen,
frisch zubereitet, Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
Preis: Euro 52,00 pro Person (Kinder bis 8 Jahre frei)

Bei allen Events bitten wir um Verständnis, dass aufgrund von Nicht-Erreichen der Mindestteilnehmerzahl
Terminänderungen möglich sind – wir informieren Sie rechtzeitig -

**Pfingstsonntag,
19.05.**

Traditioneller Pfingst - Brunch

ab 10:00 Uhr, Beginn um 10:30 Uhr – 14:00 Uhr auf der GENUSS INSEL
großes Gourmetfrühstück, Vorspeisenbuffet, feine Mittagsgerichte,
Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
Preis: Euro 45,00 pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei)

Pfingst-Menü aus der feinen Cross Over Küche

ab 18:00 Uhr, Beginn um 18:30 Uhr
3 bis 4 Gang-Gourmet-Menü, (Menüfolge wählbar)
Preis: Euro 39,50 – 49,50 pro Person

**Pfingstmontag,
20.05. und**

Pfingst-Menü aus der feinen Cross Over Küche

Mittag: ab 11:30 Uhr – Beginn um 12:00 Uhr
Abend: ab 18:00 Uhr – Beginn um 18:30 Uhr
3 bis 4 Gang-Gourmet-Menü (Menüfolge wählbar)
Preis: Euro 39,50 - 49,50 pro Person

**Juni:
Samstag
01.06.**

Sommelier's Wein-Genuss-Menü

ab 18:00 Uhr, Beginn um 18:30 Uhr
„Du kennst Sauvignon Blanc ? ja ! oder?“
Lass Dich überraschen ! Sauvignon blanc aus Deutschland, Europa & der Welt
4+1 Gänge-Menü – 6 Sauvignons in freier Verkostung – Wasser - Kaffee
Preis: Euro 109,-- pro Person all inclusive
(Reservierung mit Euro 50,-- Vorkasse)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

**Sonntag,
02.06.**

It's Brunch-Time

ab 10:00 Uhr, Beginn um 10:30 Uhr – 14:00 Uhr
Gourmet-Frühstück von der GENUSS-INSEL, Vorspeisenbuffet,
Hauptgänge frisch zubereitet, Dessertbuffet.
Preis: Euro 45,00 pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei)

**Sommerpause zum Aufladen der Kreativ-Akkus
vom 03.06. – 23.06.2024**

**ab Montag,
24.06.-28.06.
und
30.06.-05.07.**

Steak-Genuss-Tage

täglich ab 18:00 Uhr á la carte
in diesem Zeitraum dreht sich alles um hochwertiges Fleisch
ob Rind, Kalb, Lamm oder Thunfisch, geniale Qualität, perfekt
zubereitet, Salatvariationen, Dipps..... Desserts, als Menü oder
nur Hauptspeise, die perfekte Sommer-Grillküche !

Bei allen Events bitten wir um Verständnis, dass aufgrund von Nicht-Erreichen der Mindestteilnehmerzahl
Terminänderungen möglich sind - wir informieren Sie rechtzeitig -

Das Sommer – Event !!

Save the Date !!

**Freitag,
28.06.**

SUMMER - OPEN KITCHEN

Open Kitchen auf spanisch

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr
Spaß und Genuss in allen Räumen & Outdoor
z.B. Tapas kalt und warm - Paella live in der Riesen-Pfanne
zubereitet - feurige Albodingas - Fisch - Fleisch vom Grill und
vieles mehr..... **spanische Weine vom Winzer präsentiert**
spanische Musik..... Fast wie im Urlaub !!!

All Inklusiv-Preis: Euro 109,-- pro Person (auch **aller** Getränke!)
(Reservierung mit Euro 50,-- Vorkasse p.P.)

**Samstag,
29.06.**

Open Kitchen mit Pfälzer Winzern

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr
Spaß und Genuss vom Feinsten, Indoor & Outdoor !
unsere Feine Cross Over Küche zum Anfassen

Pfälzer Winzer präsentieren Ihre Weine

All Inklusiv-Preis: Euro 149,-- pro Person (auch **aller** Getränke !)
(Reservierung mit Euro 50,-- Vorkasse p.P.)

Der Genuss Tipp:

Kombi-Ticket: beide Abende für nur **Euro 229,-- p. Pers.**

Juli:

**Samstag,
06.07./13.07./20.07.
27.07./03.08.**

Unsere Hirschhorn BBQ's

ab 18:00 Uhr, Beginn um 18:30 Uhr

Schlemmen & Genießen – einfach genial

feinste Cross Over Küche mit großem Vorspeisenbuffet,
Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte an versch. Stationen
frisch zubereitet, Dessertbuffet aus unserer Patisserie
einzigartig ! - oft kopiert - nie erreicht -

Preis: Euro 52,-- pro Person (Kinder bis 8 Jahre frei)

August:

Samstag,
10.08./17.08.
24.08./31.08.

NEU NEU NEU

Sommerliches Wein-Genuss-Menü

ab 18:00 Uhr, Beginn um 18:30 Uhr

„Jung-Spritzig-Frisch – so schmeckt der Urlaub“

1 + 4 Gänge-Menü, 1 prickelnder Aperitif & 4 herrliche Sommerweine
Menü serviert, Weine nach Lust & Laune zur freien Verkostung

Preis: Euro 95,- pro Person all inclusive (Mineralwasser, Kaffee)
(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

Sonntag,
11.08./18.08.
25.08./01.09.

NEU NEU NEU

Sommer-Ferien-Brunch im August

ab 10:00 Uhr, Beginn um 10:30 Uhr

Gourmet-Frühstück - leichte feine Sommerküche – Dessertbuffet u.v.m.

Preis: Euro 42,- pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei)

September:

Freitag, 06.09.

Bretonisches Hummerfestival 2024

-das Blaue Wunder aus der Bretagne erleben-

Der Menü-Freitag

7-Gang-Hummer Menü aus unserer feinen Cross Over Küche
-innovativ-kreativ-genial-

Preis: Euro 129,- pro Person
(Reservierung mit 100% Vorkasse)

Samstag, 07.09.

Der Erlebnis-Samstag

Hummer-Tapas, Fingerfood, Surf & Turf and more
lassen Sie sich überraschen!!

Preis: Euro 129,- pro Person
(Reservierung mit 100% Vorkasse)

Achtung: je nach Marktlage & Verfügbarkeit ist eine
Preisanpassung möglich.

Samstag
21.09./28.09.

Sommelier's Choice Wein-Menü

jeweils ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

„Riesling – Weißburgunder & Co.“

eine überaus spannende Weinreise, die einige Überraschungen
bereit hält, 1 + 4 Gänge-Menü serviert – 6 Weine nach Lust &
Laune zur freien Verkostung auf der Genuss Insel

Mineralwasser – Kaffee oder Espresso

Preis: Euro 99,- pro Person all inclusive
(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse p.P.)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

Sonntag,
22.09./29.09.

It's Brunch Time

– **Familienbrunch zum Herbstanfang** –
ab 10:00 Uhr, Beginn um 10:30 Uhr auf unserer GENUSS InSEL
Gourmet-Frühstück – Vorspeisenauswahl - Hauptgänge - Dessertbuffet
Preis: Euro 45,- pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei)

Oktober:

Samstag
05.10./12.10./19.10.

Sommelier's Choice Wein-Menü

jeweils ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr
„**Die Facetten internationaler Rebsorten made in de Palz**“
beeindruckende Qualitäten in **Rot & Weiß** renommierter Pfälzer Winzer
Warum in der Ferne genießen, wenn das Gute doch so nah liegt?!
1 + 4 Gänge-Menü serviert – 6 Weine nach Lust & Laune zur freien
Verkostung auf der GENUSS InSEL – Mineralwasser – Kaffee oder Espresso
Preis: Euro 109,- pro Person all inclusive
(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse p.P.)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

Sonntag,
13.10./27.10.

It's Brunch Time

– **Die Früchte des Herbstes** –
ab 10:00 Uhr, Beginn um 10:30 Uhr auf unserer GENUSS InSEL
Gourmet-Frühstück – Vorspeisenauswahl - Hauptgänge - Dessertbuffet
Preis: Euro 45,- pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei)

Bei allen Events bitten wir um Verständnis, dass aufgrund von Nicht-Erreichen der Mindestteilnehmerzahl
Terminänderungen möglich sind – wir informieren Sie rechtzeitig –

Champagner-Soiree

Save the Date !!

**Ein Muß für alle Champagner Liebhaber...
...und die, die es werden wollen!**

NUR Samstag,
26.10.

Herbstliche Sommelier-Champagner-Soiree

ab 18:00 - Beginn: um 18:30 Uhr
1 + 4 Gänge – Menü - 5 TOP Winzer-Champagner mit Charakter
und unterschiedlicher Stilik - fachkundig ausgewählt -
Gourmet Mineralwasser - Kaffee oder Espresso
durch den Abend begleitet Sie unsere Sommelière Nadine
Preis: Euro 139,- pro Person all inclusive
(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse p.P.)

November:

Gans & Ente ohne Ende

ab Sonntag, 03.11. täglich à la carte ab 18:30 genießen
Reservierung erforderlich (Hotline: 06392/581)

Nur Sonntag,
10.11.

Martini Brunch 2024

ab 10:00 Uhr, Beginn um 10:30 Uhr auf unserer GENUSS InSEL
„**Gans & Ente ohne Ende & vieles mehr**“
Buffet auf der GENUSS InSEL für die ganze Familie
Preis: Euro 47,50 pro Person (Kinder bis 8 Jahre frei)

Fisch - Erlebnistage 2024

Legendäre & einzigartig -Ein Muss für alle Fischliebhaber !!
Erlesene Fischkreationen, Meeresfrüchte und vieles vieles mehr
aus allen Weltmeeren erwartet Sie

Donnerstag., 14.11.

Pre Opening

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

Feines Cross Over Menü mit ä bissl Fisch

Preis: Euro 48,00 pro Person

(Reservierung mit 100% Vorkasse p.P.)

Freitag., 15.11.

Der Menü-Freitag

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

Fisch & Meeresfrüchte – Tanz in 7 Schritten

Preis: Euro 125,00 pro Person

(Reservierung mit 100% Vorkasse p.P.)

Samstag., 16.11.

Der ALL IN - Samstag

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

die grandiose Welt der Fische und Meeresfrüchte

am Tisch serviert auf unserer GENUSS InSeL

Preis: Euro 125,00 pro Person

(Reservierung mit 100% Vorkasse p.P.)

Achtung: je nach Marktlage & Verfügbarkeit ist eine
Preisanpassung möglich.

Bubbly Firework 2024

**NUR Samstag,
30.11.**

DAS Champagner Event des Jahres!!

ab 18:00 - Beginn: um 18:30 Uhr

Das High-End-Erlebnis für Champagner-Enthusiasten

7 Gang Gourmetmenü - 7 außergewöhnliche Champagner von
Weltniveau – erleben Sie kraftvolle-konzentrierte & mit sehr viel
Feingefühl ausgebaute Winzerchampagner - Gourmet Mineralwasser -
Kaffee oder Espresso

ein Abend voller Hochgenuss & Harmonie präsentiert von unserer
Sommelière Nadine

Preis: Euro 179,-- pro Person all inclusive

(Reservierung mit 100% Vorkasse p.P.)

Dezember:

**Sonntag,
1.12./15.12.**

It's Brunch Time – unsere Advents-Brunches

– ein vorweihnachtliches Vergnügen –

ab 10:00 Uhr, Beginn um 10:30 Uhr auf unserer GENUSS InSeL

Gourmet-Frühstück – Vorspeisenauswahl - Hauptgänge - Dessertbuffet

Preis: Euro 45,-- pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei)

**Freitag – Sonntag,
6.12 – 8.12.**

Wein-Winter Birkweiler im Weingut Gies-Düppel

– fabelhafte Weine – unsere feine Cross Over Küche –

erstklassige Champagner Vielfalt – und vieles mehr

Freitag ab 17:00 | Samstag ab 14:00 | Sonntag ab 11:00

Weihnachten & Silvester 2024/2025

Mittwoch, 25.12.

& Donnerstag, 26.12.

Weihnachts-Schlemmer-Bufferet

jeweils ab 11:00 – Buffetbeginn: 11:30
weihnachtliche Genüsse für die ganze Familie
von der GENUSS InSeL

Preis: Euro 59,00 pro Person (Kinder bis 8 Jahre frei)

Mittwoch, 25.12.

& Donnerstag, 26.12.

abendliche Weihnachts-Menüs

jeweils ab 18:00 – Menübeginn: 18:30

Preis: Euro 69,00 pro Person

Freitag, 27.12.

bis Montag, 30.12.

Unsere Cross Over Verwöhn-Menüs

jeweils ab 18:00 – Menübeginn: 18:30

jeden Tag anders, damit keine Langeweile aufkommt

Preis: ab Euro 48,00 pro Person

Sommelier Weinbegleitung optional zu buchbar

Dienstag, 31.12.

Silvester 2024 – ein kulinarisches Feuerwerk

ab 18:00 – Menübeginn: 18:30

in 6 Gängen & viele Extra Schmackerl zum Jahresabschluß

von allen Speisen und Getränken nur das Beste & davon reichlich

Preis: Euro 209,00 pro Person

inclusive aller Speisen und aller Getränke !

(Reservierung mit 100% Vorkasse p.P.)

Bei allen Events bitten wir um Verständnis, dass aufgrund von Nicht-Erreichen der Mindestteilnehmerzahl
Terminänderungen möglich sind – wir informieren Sie rechtzeitig –

Januar 2025:

Neujahr,

Mittwoch, 01.01.

Hirschhorn Cross Over Menü

ab 18:00 Uhr - Beginn um 18:30 Uhr

1 + 3 Gänge aus unserer feinen Cross Over Küche

Preis: Euro 42,- pro Person

Samstag

04.01.

Best Sommelier's Choice

jeweils ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

„Vinophiles Potpourri“

Wein Genuss Menü aus unserer feinen Cross Over Küche

– Gourmet Mineralwasser – Kaffee oder Espresso

Preis: Euro 99,- pro Person all inclusive

(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse p.Pers.)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

Sonntag,

12.01./19.01.

It's Brunch Time

ab 10:00 Uhr, Beginn um 10:30 Uhr auf unserer GENUSS InSeL

Gourmet-Frühstück – Vorspeisenauswahl - Hauptgänge - Dessertbuffet

Preis: Euro 45,- pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei)

Voranzeiger Februar & März 2025

| Valentins-Menü für 2 |
| Winterbrunch | Wein-Menüs |
| Faschings-Menüs |
| unsere legendäre Sea Food Party zur Faschingszeit |
| und vieles, vieles mehr.... |

Reservierungen und nähere Informationen:

Hotel am Hirschhorn ♦ Tel: 06392/581 ♦ www.hotel-hirschhorn.de ♦ info@hotel-hirschhorn.de

