hirschhorn

Kulinarischer Kalender
– Genussvoller Jahresausklang 2026 -

Liebe Hirschhorn Fans

Freuen Sie sich auf saisonale Köstlichkeiten, festliche Genussmomente und besondere Geschmackserlebnisse, die den Jahresausklang unvergesslich machen.

Zu vielen Events bieten wir Ihnen
attraktive Übernachtungs-Arrangements

Nähere Informationen
auf www.hotel-hirschhorn.de

Kleingedruckte, wichtige Infos:
- Kurzfristige Speisenänderungen je nach Markfrische möglich
- sollte die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht werden, müssen wir das Event absagen
- bei unerwartet hohen Preisschwankungen behalten wir uns eine kurzfristige Preisanpassung vor.

November:

Freitag, 20.11.
& Samstag, 21.11.

Unser Gänse Menü für 2

jeweils ab 18:00 – Menübeginn: 18:30 Uhr
4 Gang Menü aus unserer feinen Cross Over Küche
1 Aperitif, 1 Flasche Wein nach Wahl
(Menü, Aperitif, Weine, Gourmet Mineralwasser, Kaffee)
Preis: € 189,00 für 2 Personen all inclusive

| Amuse Bouche |
| Garnelen in Aijoli |

| Knackig frischer Pfälzer Feldsalat |
| Balsamicodressing | Kürbis süß-sauer |
| rote Bete Tatar | gebackene Champignons |
| Schwarzwälder Schinkenkrusteln
* * *
Ente & Gans Gut	2026
Die Entenkeule knusprig aus dem Wok	Die Gänsebrust saftig rosa vom Grill
Clementinen-Salbei-Textur	Bio Waldheidelbeeren	glasierte Keschde
Pfälzer Apfelrotkrautgemüse	gebratene Polenta
* * *
| Erdnuss Karamell Schnitte |
| frische Passionsfrüchte | Rosmarin-Eis |

Bubbly Firework 2026 – Das prickelndste Wochenende des Jahres

Samstag, 28.11.
18:30

Das Champagner Event des Jahres
High-End Champagner Erlebnis für alle Blubber Fans & die die es werden wollen
7 Gang Gourmetmenü - 7 außergewöhnliche Champagner von Weltniveau – erleben Sie kraftvolle-konzentrierte & mit sehr viel Feingefühl ausgebaute Winzerchampagner - Ein Abend voller Hochgenüsse erwartet Sie
€ 199,00 pro Person, inkl. Menü, Champagner, Mineralwasser, Kaffee/Espresso

Amuse bouche
| Bretonisches Muschelsüppchen & Pfälzer Allerlei |

| Büsumer Kutterkrabben im Pfälzer Maritimus Elexir vom Doktorenhof |
| Avocadotimbale | Brioche |
* * *
| Tournedo vom Seeteufel |
| Serranoschinken | Beurre blanc |
| Fregola sarda | Pfälzer Fenchel |
* * *
| Vogesen Wachtel & Sot l'y laisse vom Elässer Poulet |
| Champagner Velouté | Vol au vent | Pfälzer Blattspinat |
* * *
| Rückenfilet vom Pfälzer Rehbock |
| Kürbisragout | Pfälzer Feigenchutney |
| Steinpilzpraline | Rosmaringnocchis |
* * *
| Tarte von Chaource Käse aus der Champagne |
| Pfälzer Walnüsse | eingeweckte Kirschen |
* * *
| Mousse von weißer Schokolade |
| Himbeeren | Gavotgebäck |

2 Tages Arrangement inkl. aller Leistungen ab Euro 398,00 pro Person
1 ÜN Samstag-Sonntag inkl. Bubbly Firework € 286,00 pro Person

Sonntag,
29.11.
10:30 – 14:00 Uhr

Advents Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras
€ 45,00 pro Person - Kinder bis 10Jahre frei
(11-15Jahre Staffelpreise)

Dezember:

Samstag, 5.12./ 12.12.

Nikolaus Menü für 2

jeweils ab 18:00 – Menübeginn: 18:30 Uhr
vorweihnachtliches 4 Gang Menü aus unserer feinen Cross Over Küche
1 Aperitif, 1 Flasche Wein nach Wahl
(Menü, Aperitif, Weine, Gourmet Mineralwasser, Kaffee)
Preis: € 189,00 für 2 Personen all inclusive

Amuse Bouche
| Hausgebeizter Gourmet Graved Lax | Emulsion | Brioche |

| Knackig frischer Pfälzer Feldsalat |
| Kastanienvinaigrette | geröstete Nussmelange | Maronen |
| karamellisierter Ziegenkäse | Granatapfelkerne |
***
| Paella-Risotto | Lieu noir – Black Tiger Garnele – Jakobsmuschel |
| knusprige Chorizo & Pata Negra Schinken |
***
| Französische Barbarie Entenbrust |
| im Vakuum schonend gegart | Portweinjus |
| Preiselbeeren | getrüffelter Wirsing | Kartoffelkrapfen |
***
| Mandelschnitte |
| Tonkabohnen-Eis | Pfälzer Rumtopffrüchte |

Sonntag, 6.12.
ab 11:30 Uhr

Nikolaus Buffet

Freuen Sie sich auf viele kulinarische Highlights, welche auf die Weihnachtszeit einstimmen -große Vorspeisenauswahl –Hauptgerichte – Dessertbuffet - € 55,00 pro Person - Kinder bis 8 frei
(9-15Jahre Staffelpreise)

Sonntag, 13.12.
ab 11:30 Uhr
& ab 18:30 Uhr

3 Gang Wunschmenü ganz nach Ihrem Geschmack

Sie stellen sich Ihr Menü aus unserer à la carte-Karte selbst zusammen (Vorspeise-Hauptgang-Dessert)
nur € 52,00 pro Person

Weihnachten 2026

Freitag, 25.12.
Samstag, 26.12.
um 11:30

Weihnachts-Genuss-Buffets

riesige Vorspeisenauswahl, perfekt zubereitete Hauptgerichte und Leckereien aus der Patisserie
€ 63,00 pro Person Kinder bis 8 Jahre frei

Silvester 26/27

„Magic Moments“ Kulinarisches Feuerwerk in 7 Gängen

ALLES ist Inklusive
-ohne Kracher – aber mit Burns-
kein Genuss ist vorübergehend-der Eindruck den er hinterlässt, ist bleibend!
All inclusive Preis für Menü und alle Getränke
Champagner Empfang, hochwertige Weine, Biere, Spirituosen und alle alkoholfreien Getränke, Champagner um 0 Uhr,
€ 225,00 pro Person

Alle Events auf www.hotel-hirschhorn.de