

Ihre Weihnachtsfeier...

...wie und wo immer Sie möchten.



HOTEL // RESTAURANT
ROSENGARTEN



Valentins Wirtshaus
ZWEIBRÜCKEN

HOTEL RESTAURANT ROSENGARTEN

FAMILIÄR. LIEBEVOLL. STRAHLEND.



ROSENGARTEN MENÜ I

Warmer Ziegenkäse mit Cranberry-Chutney und Mangospalten
dazu knackige winterliche Blattsalate

Suprême von der Maispoularde gefüllt mit Maronen
auf Aprikosenrisotto und Portweinjus

Knuspriger Birnenstrudel mit Grand Marnier Parfait
und warmen Zimtzwetschgen

34,00€ p.P.

ROSENGARTEN MENÜ II

Lauwarmer Spitzkohlsalat mit kross gebratenem
Wolfsbarschfilet und Knusperspeck

Schwarzwurzelrahmsuppe mit Tatar
vom Räucherlachs und Reibeküchlein

Hirschmedaillons unter der Haselnusskruste
und **geschmorte Rehkeule** auf sautierten Rosenkohlblättern
dazu gefüllte Preiselbeerbirne und Mandelbällchen

Gebackene Apfelküchlein mit Zimtparfait und Punsch-Sabayon

als 4-Gang-Menü **49,00€ p.P.**
als 3-Gang-Menü ohne Fischgang **41,00€ p.P.**
als 3-Gang-Menü ohne Suppe **44,00€ p.P.**

Für Fragen rund um Ihre Reservierung:

Hotel Restaurant Rosengarten

Nadja Leiskau

Telefon: 06332-9770 · n.leiskau@rosengarten-am-park.de

ROSENGARTEN MENÜ III

Winterliche Blattsalate in Limonen Walnuss Dressing
mit hausgeräucherter Entenbrust und Orangenfilets

Rosenkohlrahmsüppchen mit Specklardons

Rinderhüfte am Stück rosa gebraten mit Balsamico-Rotwein-
schalotten, grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen

Kürbiskernparfait mit Schokoladensoufflé und Waldbeerkompott

als 4-Gang-Menü **44,00€ p.P.**
als 3-Gang-Menü ohne Entenbrust **36,00€ p.P.**
als 3-Gang-Menü ohne Suppe **39,00€ p.P.**

Unser All Inclusive Angebot:

Zusätzlich zu dem Rosengarten Menü Ihrer Wahl:
plus 5 Stunden Getränke & Extras

- ♦ Prosecco / Glühwein-Empfang
- ♦ Wein, Bier, Softgetränke
- ♦ Kaffeespezialitäten
- ♦ Weihnachtliche Dekoration & Menükarten

Buchbar ab 15 Personen **25,00€ p.P.**

Unser Tipp!

Rosengarten Gänsemenu

Feldsalat mit lauwarmem Speckdressing und Brotcroustons

Knusprige Brust und Keule von der Gans mit glacierten
Maronen, Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln

Kaiserschmarrn mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln
dazu Vanilleeis mit Sahne und Glühweinkirschen

39,00€ p.P.

LANDSCHLOSS FASANERIE

FESTLICH. BESONDERS. ANERKANNT.



FASANERIE MENÜ I

Feld-Friséesalat in Balsamico-Dressing mit Parmesan und Pinienkernen

Filet vom Hohenloher Schwein im Kräuternetz gebraten auf geschmortem Spitzkohl mit Pilz-Serviettenknödeln und Madeira-Rahmsauce

Lebkuchenparfait mit Gewürzkirschen und Vanillesauce

39,50€ p.P.

Unser All Inclusive Angebot:

Zusätzlich zu dem Fasanie-Menü Ihrer Wahl:
plus 5 Stunden Getränke & Extras

- Winzersekt / Glühwein-Empfang
- Wein, Bier, Softgetränke
- Kaffeespezialitäten
- Festliche Dekoration & Menükarten

Buchbar ab 15 Personen **30,00€ p.P.**

Unser Tipp!

Wildromantische Fackelwanderung

Ein einzigartiges Erlebnis: Im nächtlichen Fackelschein geht es durch den Fasanie-Wald. Wildromantisch erkunden wir den Ort, an dem Polenkönig Stanislaus Leszczyński Zuflucht fand. Stimmen Sie sich ein auf einen genussvollen Abend im Landschloss Fasanie.

Glühwein und Fruchtbrot zur Begrüßung, 1 Fackel, geführte Wanderung (Dauer ca. 1 Stunde), anschließend Abendessen im Landschloss.

inkl. 3-Gang-Menü **59,00€ p.P.**

Termine: 22.II. / 29.II. / 13.I2. / 20.I2. jeweils ab 18:30 Uhr
Exklusiv buchbar ab 15 Personen

FASANERIE MENÜ II

Törtchen von der gebeizten Eismeer-Lachsforelle mit Orangen-Fenchel Panna Cotta, kl. Kräutersalat und Honig-Senf dip

Cremesüppchen vom Hokkaido- Kürbis mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Hirschkalbsrücken in Wacholderwürze gebraten mit Ragout und Püree von Sellerie-Preiselbeerjus

Törtchen von Nougat und Manjari Schokolade mit Rotwein-Mandelsauce und Spekulatius Rahmeis

54,00€ p.P. / 47,00€ p.P. (ohne Suppe)

FASANERIE MENÜ III

Carpaccio vom Rinderfilet mit gepfeffertem Zwiebel-Honigconfit, Rucola und altem Balsamico

Kross gebratener Bachsaibling auf Kürbisrisotto mit Noilly Prat-Schaum

Brust von der Oldenburger Entenbrust auf Feigenrotkohl mit Kartoffel-Maronenplätzchen und Gewürzjus

Rostige Ritter auf Zwetschgenröster mit Zimt- Eislolly

64,00€ p.P. / 54,00€ p.P. (ohne Salbling)

Für Fragen rund um Ihre Reservierung:

Landschloss Fasanie

Heike Köstering / Marola Seiwert

Telefon: 06332-973 268 · feiern@landschloss-fasanie.de

fasanie

VALENTINS WIRTSHAUS

LOCKER. UNGEZWUNGEN. URGEMÜTLICH.



Ob großer oder kleiner Hunger, ob Vesperbrett oder Braten. Auf der Wirtshauskarte ist für jeden etwas dabei. Gerne bieten wir auch Menüs an. Ab 40 Personen verwöhnen wir Sie mit einem Buffet.

WIRTSHAUS BUFFET I

Sülze von der Schweinehaxe mit zweierlei Soßen

Gemischtes Vesperbrett mit Schinken und Hausmacher Wurst, Cornichons, Radieschen und Rettich

Räucherfisch aus dem eigenen Räucherofen mit Sahnemeerrettich

Kalter Kräuterbraten aufgeschnitten mit Weißbier-Remouladensoße

Wirtshaus-Salatbuffet

mit Rohkost- und Blattsalaten der Saison
dazu Wirtshausdressing und ofenfrisches Wirtshausbrot

Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln

Kartoffelklöße mit Schmelze und Gemüse vom Markt

Hirschragout mit Spätzle
und Apfel-Zimt-Rotkraut

Zimtmouse mit eingelegten Orangen

Vanilleparfait im Glas mit Apfelwürfeln

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

33,00€ p.P.

WIRTSHAUS BUFFET II

Hausgebeizter und geräucherter Lachs mit zweierlei Soßen

Gemischtes Vesperbrett mit Schinken und Hausmacher Wurst, Cornichons, Radieschen und Rettich

Wirtshaus-Rindfleischsalat mit Zucchini
und Kürbiskernöl – im Glas serviert

Mini-Hüttenburger mit Krautsalat und Schweineschulter

Kaltes Roastbeef fein geschnitten mit Sweet-Chili-Soße

Wirtshaus-Salatbuffet mit Rohkostsalaten,
Blattsalaten der Saison und Hausdressing

Krustenbraten vom Schweinebauch
mit Bayrischem Kraut und Brez`n-Semmelknödeln

Gänsebraten mit Lebkuchensoße
Kartoffelkloben und Apfel-Rotkraut

Tannenhonigparfait mit Walnußkrokant

Christstollenmousse mit Marzipansoße

Topfenpalatschinken mit Sauerkirschkompott

38,50€ p.P.

Unser Tipp!

Valentins Winterzauber am Wirtshaus

Zauberhaft winterlich. Starten Sie Ihre Weihnachtsfeier an der längsten Outdoor-Theke der Region direkt am Valentins Wirtshaus. Der perfekte Platz für Glühwein am Feuer umgeben von Tannenduft und Lichtermeer.

Für Fragen rund um Ihre Reservierung:

Valentins Wirtshaus

Heike Köstering / Marola Seiwert

Telefon: 06332-973 268 · feiern@landschloss-fasanerie.de

Unser All Inclusive Angebot:

Zusätzlich zu dem Wirtshaus Buffet Ihrer Wahl:
plus 5 Stunden Getränke „So viel Sie können“ & Extras

- ♦ Empfang im Valentins Winterzauber mit Glühwein, Prosecco und Bier
- ♦ Wein, Bier, Softgetränke
- ♦ Kaffeespezialitäten
- ♦ Weihnachtliche Dekoration & Menükarten

Buchbar ab 40 Personen **21,00€ p.P.**



HOTEL // RESTAURANT
ROSENGARTEN

Hotel Restaurant Rosengarten
Rosengartenstraße 60
66482 Zweibrücken
Telefon 06332-9770
Fax 06332-97722
www.rosengarten-am-park.com



**Romantik Hotel
Land Schloss Fasanerie**

Fasanerie I
66482 Zweibrücken
Telefon 06332-973 0
Fax 06332-973 III
www.landschloss-fasanerie.de

Valentins Wirtshaus
ZWEIBRÜCKEN

Valentins Wirtshaus mit Biergarten
Geschwister-Scholl-Allee 13
66482 Zweibrücken
Telefon 06332-4814432
www.valentins-biergarten.com