

# Besinnlicher Genuss zum Fest

**Weihnachtszeit:** Gastronomen der Region bieten vielfältige Verwöhnangebote für besondere Momente

Die Vorbereitungen eines festlichen Weihnachtssessens bereiten vielen Menschen Freude. Kochbücher werden eifrig gewälzt, die überlieferten Familienrezepte studiert und neue Ideen ausprobiert, mit denen man seine Lieben an den Festtagen überraschen möchte.

Doch die Vorweihnachtszeit bietet eine Reihe von Aufgaben und Herausforderungen, die das Kochen schnell zur Nebensache werden lassen. Weihnachtsgeschenke wollen gekauft, Räume dekoriert, Verwandte besucht und Skiurlaub geplant werden. Und auch der Weihnachtsbaum ist noch nicht ausgesucht und gekauft. Die Liste der vorweihnachtlichen To-Dos ist scheinbar endlos.

Inmitten all der großen und kleinen Verpflichtungen ist es dann umso schöner, sich mal richtig verwöhnen zu lassen. Gemütliche Gaststuben mit einer einladenden Atmosphäre versprühen, besonders wenn es draußen kalt und dunkel wird, ihren einzigartigen Charme. Festlich geschmückte Tische, heimelige Kaminfeuer und romantischer Kerzenschein entfalten nun ihre verzaubernde Wirkung.

**Festlichkeit zum Jahresende**

Gerade zum Jahresabschluss fahren wieder zahlreiche Köche ihr ganzes Können auf und bieten ihren Gästen besondere Leckerbissen an. Manche davon sind untrennbar mit der spätherbstlichen Saison und der Vorweihnachtszeit verbunden.

Erlasene Pilze und köstliches Wild aus heimischen Wäldern, Kastaniengerichte und besonders die vielfältigen Zubereitungen der Martins- oder Weihnachtsgans bringen Glanz in die dunklen Tage und wecken mit ihren unverwechselbaren Gerüchen Kindheits-erinnerungen. Zahlreiche Gastronomen in der Region freuen



Sich an den Festtagen kulinarisch verwöhnen zu lassen gehört für viele Menschen zu den Highlights des Jahres. Zahlreiche gastronomische Angebote in der Region bieten eine vielfältige Auswahl an Menüs und Gerichten für alle Bedürfnisse und Geschmäcker. BILD: FOTOLIA/KADMY

sich darauf, ihren Gästen in den besinnlichen Tagen auf vielfältigste Art und Weise besondere kulinarische Genüsse

zu bescheren. Die Bandbreite der gastronomischen Angebote bietet dabei für Jedermanns Geschmack das Richtige: Von

der gutbürgerlichen Küche, die mit herzhaften Spezialitäten aufwartet, über internationale Speisen bis zur Haute Cuisine

reicht das Spektrum – immer mit dem Ziel, den Gästen einen Moment jenseits des Alltags zu schenken. *imp*

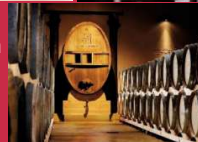


BILD: FOTOLIA/SEVENTYSIX

**HEITLINGER**  
DAS RESTAURANT IM  
WEINGUT HEITLINGER  
**Firmenfeiern**



Wir bieten Ihnen  
stilvolles  
Ambiente



Platz für bis zu  
140 Personen

Köstliches  
aus dem  
Kraichgau



# Weihnachtsträume am Holzofen

**Restaurant Weingärtner:** Verträumter Weihnachtsmarkt / Großes Menü an den Weihnachtstagen

Das Restaurant Weingärtner in Mannheim-Seckenheim lädt zur Winterzeit zu festlichen Genüssen ein. In der denkmalgeschützten alten Tabakscheune kann man täglich ab 17 Uhr frische Gerichte mit Produkten aus der Region genießen.

Für festliche Momente ist in den Herbst- und Wintermonaten gesorgt: Am 11. November findet das traditionelle Gänseessen statt. Auf Reservierung gibt es feine Gänsebrust oder Keule auf Apfelrotkohl, karamellisierten Äpfeln

und Maronen, einer kräftigen Thymian-Jus sowie Wildkräuterknödeln. Auf Vorbestellung werden im November und Dezember auch ganze Gänse serviert. Wer selbst Hand anlegen möchte, kann am 18. November einen Gänse-Workshop mit Küchenchef Simon Kolar in der Finest Fit Küche in Weinheim besuchen. Eine Anmeldung ist unter <http://finest-fit-kueche.de/kochkurse/november/> möglich.

Die Weihnachtszeit lässt sich im Restaurant Weingärtner zw-

ischen romantischem Fachwerk, Steinmauern und Holzöfen genießen. Am 10. Dezember lädt das Team zur Open Air Winterparty. Bei Live-Musik werden auf der Winterterrasse leckere Winterkreationen aus der Küche, Wintercocktails und Glühwein gereicht. Auch eine kleine Kunstausstellung ist zu besichtigen. An Weihnachten selbst folgt dann der große Festschmaus: Das Weihnachtsmenü gibt es am 25. und 26. Dezember von 11.30 bis 15.30 Uhr sowie von 17 bis

23 Uhr. Die vier Gänge des Menüs können die Gäste selbst zusammenstellen – auch rein vegetarische Komponenten stehen zur Auswahl. Vegane und allergiefreie Varianten sowie Kindermenüs sind auf Vorbestellung möglich. Schnell vorreservieren heißt es hier, denn erfahrungsgemäß ist das urige Restaurant schnell ausgebucht.

Für Firmen und Familien bietet das Restaurant Weingärtner Platz für bis zu 50 Personen. Ein

besonderes Schmankerl ist dabei zur Winterzeit der Empfang mit Feuerzangenbowle oder Glühwein auf der Terrasse neben wärmenden Holzöfen. *imp*

**Restaurant Weingärtner**  
Kehler Straße 4  
68239 Mannheim-Seckenheim  
☎ 0621/4 81 48 23  
info@restaurant-weingaert-  
ner.de  
www.restaurant-weingaert-  
ner.de



**HEITLINGER**  
HEITLINGER HOF  
07259 464 0113  
team@restaurant-heitlinger.de  
www.restaurant-heitlinger.de  
www.heitlingerhof.de  
www.heitlinger-genusswelten.de

- Individuelle Planung
- Top-Beratung
- Entspanntes Feiern
- Zeit für Ihre Gäste

**NEU: LiveMenü**  
Möchten Sie Ihr Fest zum Koch-Event?

**Straub**  
CATERING

Es gibt viele Gründe, Ihre Feier mit uns zu planen.

Gerne erhalten Sie ausführliche Informationen und unsere Exposés. Anruf genügt!

Tullastraße 37  
67346 Speyer  
Telefon:  
0 62 32 - 69 99 30

www.straub-catering.de





## FESTLICHE GASTRONOMIE

# Der Trend geht zum Event

**Weihnachtsfeier:** Viele Gastronomen der Region bieten besondere Angebote für außergewöhnliche Stunden



BILD: FOTOLIA/ILFOTOKUNST

Nicht nur Weihnachten und Silvester bieten am Jahresende Anlass zum Feiern. Auch die Weihnachtsfeier hat sich als willkommene Gelegenheit etabliert, in den unterschiedlichsten Konstellationen zu einem gemeinsamen Fest zusammenzukommen. Nicht nur Arbeitgeber versammeln ihre Belegschaft für besinnliche Stunden fernab des Arbeitstags um sich, auch in Vereinen oder Freundeskreisen wird eine Zusammenkunft in der Vorweihnachtszeit zunehmend üblich.

Der Trend bei Weihnachtsfeiern bewegt sich weg von der bloßen Einnahme einer gemeinsamen Mahlzeit. Immer mehr Unternehmen verbinden den jährlichen Betriebsausflug mit der Weihnachtsfeier, sodass neben einem gemeinsamen Essen auch ein Ausflug mit Rahmenprogramm beinhaltet ist. Die Weihnachtsfeier wird so immer öfter zum „Event“. Diese Entwicklung macht auch vor dem gemeinsamen Essen



Die Weihnachtsfeiern von Firmen, Vereinen und Freundeskreisen entwickeln sich immer mehr weg vom gemeinsamen Essen hin zu einem Event, bei dem ein Rahmenprogramm für gute Laune sorgt. BILD: FOTOLIA/GRONITSTUDIO

nicht halt: Ob Hüttengaudi, Krimidinner oder Live-Musik – die Ideen sind vielfältig und werden mittlerweile auch von professionellen Dienstleistern

geplant, die Rundumpakete für Firmen oder Vereine anbieten. Im Zentrum steht jedoch weiterhin die gemeinsame Mahlzeit in weihnachtlichem Amb

biente. Viele Restaurants in der Region sind mittlerweile darauf ausgelegt, in der Vorweihnachtszeit nicht nur Räumlichkeiten für Weihnachtsfeiern

K E  
AD G C C B E I F B F B  
EAM DM N M C E  
J LJ C F C FB JA KC  
K J X Z U J b Y ba Yb  
FE KF KF G C C J  
H M I B N H L I M H  
DD J IK CB EHF G H B I EHF GA JE B  
B B IDB DB B B HFEB B B D CH B ABBB ED BDB

69GC B 89F 9 A C A 9BH  
IM NOVEMBER p ß Ubgj \_" ghjW  
8cbbYfgYf Yf: fYjUbxI: ) bgy Jb : UbnYb J YVfUfYb  
11. bis 13.11. p K JXZUJbYba Yb  
K JXZUJb j cb Xyf -UJ X Uf gXYfI bJ UfJgM Yb Di grtu  
25. & 26.12. p K YJ bUWXYb Jb : fcE\_UFVUW  
Af dYfg b J WYgK YJ bUWXYb Yb  
31.12. p GJ YgYf U U  
9Y Ubyg\*1: Ub I: ci fa YHA Yb  
01.01. 2017 p HUXJcbY Yf? UHYfvi bW  
9 I gij Y i bx k JXY ?YUJcbY XJY\_hui gXYf? WY  
A J I GU % & I % ( \ / % | & & I \ /  
SonnU [ X I W [ Y V b X ] cb % & & I \ /  
67229 Großkarlbach | Hauptstraße 57  
Tel. 06238 37 37 | info@karlbacher.info  
www.karlbacher.info  
facebook.de/restaurant.karlbacher

Für festliche Feiern aller Art hat sich **Asia Paradies** im Mannheimer Norden einen Namen gemacht. Obwohl das Restaurant erst seit August geöffnet hat, kann das Asia Paradies bereits eine Vielzahl an Stammgästen vorweisen, wie Inhaberin Guofen Zhao bestätigt. „Die wichtigsten Kriterien für uns sind die Qualität sowie die Auswahl und Zubereitung von frischen Speisen“, erklärt Guofen Zhao. Das Highlight des Asia Paradies ist das All-you-can-eat-Buffer, erklärt Guofen Zhao. Das Highlight des Asia Paradies ist das All-you-can-eat-Buffer, erklärt Guofen Zhao. Das Highlight des Asia Paradies ist das All-you-can-eat-Buffer, erklärt Guofen Zhao.

**Asia Paradies**  
Speckweg 87  
68305 Mannheim  
☎ 0621/31 99 20 03  
www.asiaparadies-ma.de  
info@asiaparadies-ma.de

Seit mittlerweile 56 Jahren ist die **Gaststätte Bruchweier** in Biblis für ihre knusprigen Hähnchen bekannt. Aber auch sonst wartet das Team um Anika Dörr mit guter Küche auf, die Speisen werden gekocht und mit Liebe zubereitet. Fest zum Programm gehören am Bruchweier auch Craftbeer- und Whisky-Verkostungen. Am 14. Januar 2017 findet das nächste Whisky-Tasting statt. Alle zwei Monate erfüllt die Live-Musikreihe „Barbara Boll lädt ein ...“ den gemütlichen Gastraum, so auch am 9./10. November mit der Geigerin Chiara Metzner und dem Rapper Dominik Winkler.

**Gaststätte Bruchweier**  
Am Bruchweier 1  
68647 Biblis  
☎ 06245/72 84  
www.bruchweier.de  
doerr@bruchweier.de

Eine winterliche Besonderheit ist das wöchentliche Schlachtfest in der **Gaststätte des TV Maudach**, das von September bis April jeden Samstag zwischen 11.30 und 15 Uhr stattfindet. Zusätzlich zur abwechslungsreichen Speisekarte finden die Gäste in der Vereinsgaststätte an diesen Tagen ein reichhaltiges Schlachttbuffet vor. Zur Auswahl stehen unter anderem Kesselfleisch, Bratwurst, Leberknödel, Saumagen und Wurstsuppe. Ein geräumiges Nebenzimmer bietet außerdem Gruppen mit bis zu 50 Personen Platz und steht etwa für Weihnachtsfeiern zur Verfügung.

**Gaststätte TV Maudach**  
Riedstraße 2a  
67067 Ludwigshafen  
☎ 0621/55 38 00  
www.tv-maudach.de

Im französischen Restaurant **Pfeffer & Salz** von Peter und Christiane Liebold in Viernheim bieten sich zahlreiche Möglichkeiten für genussvolle Stunden in toller Ambiente. Bis Weihnachten steht neben „wildem“ Köstlichkeiten wie Reh, Hirsch und Hase auch der Klassiker Gans auf der Karte. Dazu werden edle Tropfen aus der eigenen Vintothek kredenzt. An Weihnachten hat das Restaurant mittags und abends geöffnet, an Silvester gibt es ein besonderes Festmenü. Ansonsten ist das Restaurant von Dienstag bis Samstag ab 18.30 Uhr geöffnet. Es empfiehlt sich, rechtzeitig zu reservieren.

**Pfeffer & Salz**  
Neuzenlache 8-10  
68519 Viernheim  
☎ 06204/77 30 33  
www.pfeffersalz.de  
Restaurant@PfefferSalz.de

# Für die Gäste – Mitfeiern statt kochen

„**Straub Catering Artists**“: Rundum-Betreuung vom Erstkontakt über das Kochen bis hin zum Service vor Ort

Gerade Gastgeber kommen bei der eigenen Veranstaltung oft zu kurz. Deshalb hat es sich das Team von „Straub Catering Artists“ zur Aufgabe gemacht, seine Kunden von Anfang an zu entlasten: vom Erstkontakt über die individuelle Beratung bis zum Service bei der Veranstaltung. Veranstaltungen von zehn bis 5000 Personen werden von der Speyerer Firma gestemmt. Neben Privatkunden, die Geburtstage, Hochzeiten oder andere Feste feiern, füllen auch Firmen mit Ju-

bilien, Tagungen oder Vorträgen den Veranstaltungskalender. Wo man auch feiert, Straub liefert an den gewünschten Ort. Oder man feiert direkt in den Räumen in der Speyerer Tullastraße. Auf Wunsch kann der Kunde aber auch zwischen Veranstaltungsorten in der ganzen Metropolregion wählen, darunter schicke Weingüter, moderne Säle und sogar Sandstrand. Das Küchenteam um Andreas Krons-Münch sorgt mit viel Engagement dafür, dass die Gäste



Beim „Live-Menü“ von Straub Catering werden die Gäste am Geschehen beteiligt und die Speisen direkt vor ihren Augen zubereitet.

kulinarisch auf ihre Kosten kommen. Neu ist das „Live-Menü“, bei dem die Köche direkt vor den Gästen Speisen zubereiten. Für alle Gelegenheiten liefert das Unternehmen Straub auch das nötige Equipment – vom Besteck bis hin zum Kühlfahrzeug.

**Straub Catering**  
Tullastraße 37  
67346 Speyer  
☎ 06232/69 99 30  
www.straub-catering-artists.de  
info@straub-catering-artists.de

A C  
E C B  
Heminger's Guttschänke  
B AG FF J I I G  
NNN E FF E E EML  
Keller's  
H C CG G  
J J GOR J F H  
AU BLJJ GJ EH  
O DEBO G F H  
LJ G LJ J O Q JO H  
C G N X O E  
PPP M LEH I IF K OM

**WEINPARADIES freinsheim**  
05. - 06. November 2016 / 10 % Rabatt auf Wein und Sekt  
Handwerkermarkt mit Schmuck, Kerzen & Karten, Nährarbeiten, Teddybären, Bildern & handgegrüntem Gläsern, Taschen, Strickwaren und Holzgeschnitztem aus dem Erzgebirge  
**UND IM RESTAURANT**  
Gänsebrust & Gänsekeulen / Vorbestellung empfohlen  
Weinparadies Freinsheim • Bahnhofstr. 44 • 67251 Freinsheim • Tel. 06353 9347-0  
mailto:weinparadies-freinsheim.de • www.weinparadies-freinsheim.de  
Öffnungszeiten Vintothek: Mo, Fr. 9-17 Uhr • Sa, 10-17 Uhr • So, 11:30-17 Uhr  
Öffnungszeiten Restaurant: Täglich geöffnet ab 11:30 Uhr • durchgehend warme Küche

# Die Vielseitigkeit von Bier entdecken

**Eichbaum Brauhaus:** Kreative Brauhausküche und alles rund ums Bier – von Bierprobe bis Bierdiplom

Unvergleichbar viele Biervariationen und Spezialitäten bietet das großzügige und dennoch urgemütliche **Eichbaum Brauhaus** seinen Gästen. Nur hier gibt es acht Spezialitäten aus der Eichbaum Brauerei frisch vom Fass. Im Brauhaus kann man Bier nicht nur trinken, sondern auch essen. Besonders neugierig macht das „Bieramisu“, eine wohl einmalige Variante des italienischen Originals. Abwechslungsreich ist auch die Schnitzelkarte. Neben Klassikern wie dem Jägerschnitzel kön-



Ein urig gemütliches und zugleich modernes Ambiente erwartet die Gäste im Mannheimer Eichbaum Brauhaus.

nen die Gäste auch ausgefallene Kreationen mit Bolognesesauce oder Gorgonzola bestellen – in vielen Fällen nicht nur vom Schwein, sondern auch von der Pute oder als Veggie Schnitzel. Im Winter bietet das Brauhaus auch einen norddeutscher Klassiker an: Grünkohl, serviert mit Kasseler Nacken, Bremer Pinkel und Salzkartoffeln. Die Bierkarte beeindruckt mit vielen Highlights. Nicht nur Bierproben in 0,1-l-Gläsern bekommen die Gäste serviert, sondern auch

Biertower mit 2,5 l Inhalt zum Selbstzapfen. Ab sofort läuft auch wieder Eichbaum Apostulat, ein stoffiger Doppelbock, aus dem Hahn. Aber es gibt auch ½ Meter Bier für kleinere Gruppen sowie Bierprobe und Bierdiplom als besondere Erlebnisse.

**Eichbaum Brauhaus**  
Käfertaler Straße 168  
68167 Mannheim  
☎ 0621/3 53 85  
info@eichbaumbrauhaus.de  
www.eichbaumbrauhaus.de

# Entspannt verwöhnt ins neue Jahr

**Silvester:** Genuss-Feuerwerk zum Jahresausklang bei Gastronomen der Region

31. Dezember, 24 Uhr: Kirchenglocken ertönen, farbenprächtige Feuerwerkskörper lassen den Nachthimmel erstrahlen, Sekt und Champagner fließen. „Dinner for One“ sorgt für alljährliche Erheiterung, und beim Bleigießen wird mit Spannung erwartet, welchen Prophezeiungen man für die bevorstehenden Monate entgegenblicken darf. Wohl kein anderes Datum des Jahres hat eine solch universelle Bedeutung für die Menschen wie Silvester. Das Ende des Jahres bietet Gelegenheit, Rückschau auf die vergangenen zwölf Monate zu halten. Zugleich bietet der Auftakt zum neuen Jahr die Möglichkeit, neuen Anlauf zu nehmen – über die berühmten guten Vorsätze hinaus. In jedem Fall ist der Silvesterabend ein Anlass, gemeinsam mit anderen den Jahreswechsel zu erleben und zu feiern.



Feierstunde für alle Sinne: Eine stimmungsvolle Gala mit gutem Essen und festlichem Unterhaltungsprogramm gehört für viele zu Silvester wie das Glas Sekt und ein prächtiges Feuerwerk.

Viele Menschen möchten sich zu diesem Anlass selbst ein Geschenk machen: Sie lassen sich zum Jahresabschluss verwöhnen und genießen es, an diesem besonderen Tag nicht mit aufwendigen Vorbereitungen im eigenen Haus beschäftigt zu sein. Stattdessen lassen sie sich

in einem festlichen Rahmen mit stimmungsvollem Ambiente umsorgen. Damit der letzte Abend des Jahres etwas ganz Besonderes

wird, bieten viele Restaurants und Hotels in der Region feierliche Galas mit erlesenen kulinarischen Köstlichkeiten und hochklassigem Unterhaltungsprogramm an, die für unvergessliche Stunden sorgen und den Auftakt ins neue Jahr zu einer runden Sache machen.

Unterhaltungsprogramm an, die für unvergessliche Stunden sorgen und den Auftakt ins neue Jahr zu einer runden Sache machen.

Unterhaltungsprogramm an, die für unvergessliche Stunden sorgen und den Auftakt ins neue Jahr zu einer runden Sache machen.



BILD: FOTOLIA/VLADIMIR

**Ab 11.11. Gans**  
nur auf Vorbestellung frisch aus dem Ofen

**Restaurant CENTER COURT**  
im TK Grün-Weiss Mannheim

Neckarpfaff 11 | 68259 Mannheim | Tel. 06 21 - 79 18 44  
E-mail: center-court@gruen-weiss-mannheim.de  
www.restaurant-center-court.de

Montag Ruhetag

Bestens auf die Weihnachtszeit eingestellt ist das **Pfalzhotel Asselheim**. Vom 27. November bis 18. Dezember wartet sonntags ein Adventsbrunch, vom 25. November bis 16. Dezember freitags ein weihnachtliches Dinner-Brunch auf die Gäste. Für Weihnachtsfeiern in kleiner, gemütlicher Runde oder im großen Rahmen stehen Räume für bis zu 120 Personen bereit. Nach dem Sekt- oder Glühweinempfang im winterlichen Garten geht es zur Winterwanderung oder Weinprobe. Saisonale Köstlichkeiten wie Fondue oder Spezialitäten von der Gans bieten den passenden kulinarischen Rahmen.

imp

**Pfalzhotel Asselheim**  
Holzweg 6-8  
67269 Grünstadt-Asselheim  
☎ 06359/8 00 30  
www.pfalzhotel.de  
info@pfalzhotel.de

Das Ambiente in der **Kochemer Bayses** ist stilvoll, aber rustikal. Das Restaurant von Küchenmeister Erwin Gerzer und seiner Frau Karin befindet sich in einem mehr als 450 Jahre alten Fachwerkbau, der pure Gemütlichkeit ausstrahlt. In der Küche legt Gerzer großen Wert auf frische, regionale Zutaten, die am besten von Händlern, die er persönlich kennt, kommen. Seine saisonal abgestimmte Speisekarte hält auch im Herbst wieder leckere Köstlichkeiten wie das klassische Gänse-Menü bereit. Eine rechtzeitige Reservierung wird empfohlen.

imp

**Kochemer Bayses**  
Mittelgasse 15  
69502 Hemsbach  
☎ 06201/4 46 95  
www.kochemer-bayses.de  
mail@kochemer-bayses.de

Im **Weinparadies Freinsheim** gibt es nicht nur Wein. So findet am 5. und 6. November wieder der jährliche Laurentiusmarkt statt. In diesem Rahmen stehen auch Gänsekeule und Gänsebrust mit Rotkohl und hausgemachten Klößen auf der Speisekarte. In den darauffolgenden Wochen gibt es diese Gerichte dann immer im Wochenmenü. Hier lohnt es sich, vorzubestellen, damit die Wartezeit kürzer ist. Der Kultureintrag für die Weihnachtszeit ist der Shiraz, ein trockener Rotwein der Premiumlinie 1912 aus den Jahrgängen 2012, 2013, 2014 und 2015. Er passt auch ausgezeichnet zur Gans.

imp

**Weinparadies Freinsheim**  
Bahnhofstraße 44  
67251 Freinsheim  
☎ 06353/9 34 70  
www.weinparadies-freinsheim.de  
mail@weinparadies-freinsheim.de

Die **Guttschänke Henninger** gibt es seit 49 Jahren in Mannheim. Wenn die Temperaturen kälter werden, wird die Speisekarte mit saisonalen Köstlichkeiten wie Maronencremesuppe, Wildhasenkeule oder Rehulascherganzentier zur Weihnachtszeit ist es ratsam, vor allem an Wochenenden und Feiertagen zu reservieren. Auch große Gruppen mit bis zu 150 Personen sind in der Guttschänke willkommen, und das Küchenteam kocht auch für diese gerne à la carte. Das Restaurant ist täglich geöffnet und bietet von 17 bis 24 Uhr durchgehend warme Küche an.

imp

**Henninger's Guttschänke**  
T 6 28-29  
68161 Mannheim  
☎ 0621/1 49 12  
www.henningers-guttschaenke.de  
info@henningers-guttschaenke.de

**Festliche Gastronomie auf der Strahlenburg**



Für Ihre Weihnachtsfeier das besondere Ambiente

**Kaminzimmer**  
für 12 bis 50 Gäste

**Burgsaal**  
für bis zu 90 Gäste

**Gänseessen auf der Burg**

**Freilandgänses**  
mit klassischen Beilagen  
ab 11. November

**Reservierung erbeten**  
Burgstufhof Strahlenburg  
Burgweg 32 - 69198 Schriesheim  
Tel.: 06203 - 957 47 15  
www.strahlenburg-schriesheim.de

**Pfeffer & Salz**  
Das Restaurant von Personal-Coach **Stefan GANS** Großer Gemeindefest **STARTUP!**  
**11.11. ab 18 Uhr Martins-Gans-Menü!**  
Tel. 06204 - 77 0 33 - www.pfeffersalz.de  
Kleine, feine Menüs für große Feiern!

**GASTSTÄTTE „TV Maudach“**  
Riedstr. 2a (am Maudacher Bruch)  
Telefon 0621 553800

**Schlachtfest vom Buffet**  
pro Person **9,50 €**  
Jeden Samstag von 12-15 Uhr  
täglich ab 11.00 Uhr • Do. Ruhetag

**Mundhardter Hof**  
Wildwochen vom 12. - 20.11.  
ab 11.11. Gänsebraten  
Grünkohl ab 1.12.  
67098 Bad Dürkheim • 06322/2609  
www.mundhardter-hof.de

# Das Beste kommt zum Schluss ...

**Café-Restaurant Paradies:** Fulminanter Auftritt des Café-Restaurants Paradies zur Weihnachtszeit

Im festlich geschmückten **Café-Restaurant Paradies** in Mannheim wartet ab dem 11. November die Küche um Achim Schmorleitz mit einer weihnachtlichen Speisekarte auf und begeistert unter anderem mit Gerichten rund um die Gans, zu der Wein vom Weingut Roland Grauer aus Bad Dürkheim oder ein frisches Bier von der benachbarten Eichbaum Brauerei mundet.

Am Freitag vor dem ersten Advent spielt Gabi Kießling traditionell mit ihrer Zither Weihnachts-

weisen und stimmt damit auf die Weihnachtszeit ein. Wie bei allen Feiern wird dazu draußen ein Lagerfeuer zum Wärmen aufgeschichtet und abgebrannt.

Das Restaurant begeistert nicht nur Firmen für ihre Weihnachtsfeiern, sondern es eignet sich auch für eine Hochzeit in dieser Zeit, einen Geburtstag oder an den beiden Weihnachtsfeiertagen zum Essen mit der gesamten Familie. Denkbar ist auch, zu Kaffee und Kuchen im Paradies einzukehren und die leckeren Weih-



Bei festlicher Dekoration kommt im Café-Restaurant Paradies schnell weihnachtliche Gemütlichkeit auf.

nachtstorten zu genießen. Am Silvesterabend gibt es ab 19 Uhr ein großes Menü, welches aus jeweils drei Komponenten selbst zusammengestellt werden kann. Besonders wichtig ist für die Vorweihnachtszeit eine rechtzeitige Reservierung.

imp

**Café-Restaurant Paradies**  
Am Friedhof 27a  
68167 Mannheim  
☎ 0621/86 25 37 99  
www.paradies-mannheim.de  
info@paradies-mannheim.de

**Noch auf der Suche nach der idealen Weihnachtsfeier?**

In gemütlicher Runde mit vier oder im großen Rahmen bis 120 Personen - suchen Sie sich das

**Passende aus:** Freitag-Dinnerbuffet, Gänseessen, Fondue, uriges Essen im Bacchuskeller, Wintergrillen, Winter-Schnitzeljagd, Pastabuffet oder mieten Sie gleich das ganze Landhaus exklusiv! Mehr Infos gibts hier: [www.pfalzhotel.de/downloads/x-mas.pdf](http://www.pfalzhotel.de/downloads/x-mas.pdf)

**Halloween**

**Grusel-Buffer** Samstag, 29.10., ab 18.30Uhr mit schaurigleckerer Auswahl und Gruselzubehör zur Begrüßung € 29,50, Kinder bis 12 Jahre € 1,- pro Jahr

**Halloween-Brunch** Sonntag, 30.10., ab 11.30Uhr mit Kürbisschnitz-Wettbewerb + betreutem Kinderzimmer € 27,50, Kinder bis 12 Jahre € 1,- pro Jahr

Pfalzhotel Asselheim | Holzweg 6-8 | 67269 Grünstadt-Asselheim  
Tel.: 06359 8003-0 | info@pfalzhotel.de | www.pfalzhotel.de

# Genießen in stilvoller Gastlichkeit

**Heitlinger Genusswelt:** Für einen stimmungsvollen Jahresausklang inmitten von Weinbergen

Die **Heitlinger Genusswelten**, bestehend aus dem Restaurant im Weingut Heitlinger mit Vinotherapie, den Weingütern Heitlinger und Burg Ravensburg, dem Hotel Heitlinger Hof und dem Heitlinger Golfresort, bieten ein unvergessliches Genuss-Erlebnis inmitten des Kraichgaus. Das Restaurant im Weingut Heitlinger heißt seine Gäste im stilvollen modernen Ambiente mit einem Restaurant direkt vor dem BARRIQUE-Keller und einer gemütlichen Weinstube mit prasselndem Kaminfeuer will-

kommen. Zur authentischen, ehrlichen und bodenständigen Küche, die Klassiker neu interpretiert, werden korrespondierende Weine aus den eigenen Weingütern Heitlinger und Burg Ravensburg ausgeschenkt. Jeden Donnerstagabend findet in der Weinstube das Heitlinger Special zum Kennenlernen statt. Hier werden die Gäste mit Besonderheiten aus der saisonal inspirierten Küche mit regionalen Akzenten und den Spitzenweinen aus den eigenen Weingütern Genussvoll über-



Kaminfeuer prasselt im Restaurant Heitlinger.

rascht. Die Heitlinger Genusswelt bietet auch den perfekten Ort für einen stimmungsvollen Jahresausklang mit Familie und Freunden oder für die Weihnachtsfeier mit Kollegen. Das Restaurant im Weingut Heitlinger bietet bis zu 140 Personen ausreichend Platz. Am 9. Dezember findet wieder der Heitlinger Event-Weihnachtsmarkt statt, bei dem die Gäste kulinarische Köstlichkeiten mit haus eigenen Weinen an verschiedenen Marktständen genießen können. Und nach einem ge-

selligen Abend steht dann das direkt benachbarte Hotel Heitlinger Hof für die entspannte Übernachtung in der einmaligen Heitlinger-Genusswelt bereit.

imp

**Restaurant im Weingut Heitlinger**  
24.12.16 geschlossen  
25.12.16 11.30 - 14.00 Uhr (abends geschlossen)  
26.12.16 11.30 - 14.00 Uhr (abends geschlossen)

Das Jahr 2016 lassen wir dann mit einem 6-Gänge-Menü ausklingen  
Bewertungen: Bib Gourmand vom Michelin-Restaurantführer 2016,  
2 Löffel im Aral SchlemmerAtlas, 1 Diamant im Varta Führer

Familie Bretzel • Ketscher Str. 17 • 68782 Brühl • Tel. 06202 / 6070252  
www.krone-dasgasthaus.de

**Restaurant KRONE**  
das gasthaus

**Die Gänsesaison hat wieder begonnen**  
Martinsgans ab dem 11. November 2016

Genießen Sie unser traditionelles Martinsgansessen mit der Pfaffenrunder Freilandgans mit Feigenrotkraut, Bratäpfel, Maronen und Kartoffelknödel.

Planen Sie auch rechtzeitig Ihre Weihnachtsfeier ob im Familien- oder Freundeskreis oder mit den Kollegen.

**Unsere Öffnungszeiten an Weihnachten:**  
24.12.16 geschlossen  
25.12.16 11.30 - 14.00 Uhr (abends geschlossen)  
26.12.16 11.30 - 14.00 Uhr (abends geschlossen)

Das Jahr 2016 lassen wir dann mit einem 6-Gänge-Menü ausklingen  
Bewertungen: Bib Gourmand vom Michelin-Restaurantführer 2016,  
2 Löffel im Aral SchlemmerAtlas, 1 Diamant im Varta Führer

Familie Bretzel • Ketscher Str. 17 • 68782 Brühl • Tel. 06202 / 6070252  
www.krone-dasgasthaus.de