

*Märchenhafte*  
**Weihnachten**  
*im*

*Tischlein X Deck Dich*

Hanau





## Ein märchenhafter Ort für Ihre Weihnachtsfeier

Feiern Sie Ihren Jahresabschluss im Kreise Ihrer Familie, Kollegen oder Freunden und lassen Sie sich zur Weihnachtszeit von uns kulinarisch verwöhnen.

Wählen Sie für Ihre Feierlichkeit aus unserem weihnachtlichen Menüs (ab 10 Personen) oder festlichen Buffet (ab 30 Personen).

Für die richtige Atmosphäre sorgt unser liebevoll eingerichtetes Restaurant „Tischlein deck‘ Dich“.

Zusätzlich zu weihnachtlichen Speisen bieten wir Ihnen auch leckeren Glühwein, den beliebten Sektempfang, sowie die Feuerschale zum Aufwärmen auf der Terrasse an (wetterabhängig, mehr Informationen in der Mappe).



Scannen Sie diesen QR-Code  
und erleben Sie Weihnachten!

**Grimm's**  
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2025  
Seite 01





## Weihnachtsmenüs 2025

### Menü 1

#### Vorspeise

Feldsalat mit Himbeere-Dressing, Karotten,  
Apfelspalten & Croutons A1,G,N,O

#### Hauptgang

Keule von der Gans mit Rotkohl,  
Rosenkohl & Klößchen A1,G,N,O

#### Dessert

Marinierte Pflaume mit Zimteis A1,C,G

46,00€ pro Person

### Menü 2

#### Vorspeise

Karamellisierter Ziegenkäse auf  
Kürbis Chutney & Feldsalat G,N,O

#### Suppe

Rote-Bete-Rahmsuppe mit Sahnahaube & Croutons A1,G,N,O

#### Hauptgang

Entenbrust rosa gebraten mit Honig Pfefferkruste auf  
Rotwein Feigen & Maronennudeln A1,G,N,O

#### Dessert

Lebkuchen Parfait mit Glühweinkirschen A1,C,G

52,00€ pro Person



## Weihnachtsmenüs 2025

### Menü 3

#### Vorspeise

Entenkeulen Confit auf Rucola mit  
Balsamico Linsendressing A1,N,O

#### Suppe

Rote-Bete-Rahmsuppe mit  
Sahnehaube & Croutons A1,G,N,O

#### Hauptgang

Kalbsfilet rosa gebraten auf Waldpilz-  
Perlgrauen Risotto &  
karamellierte Kürbisspalten A1,G,N,O

oder

Skrei Filet (Winter Kabeljau) auf Rahmspinat mit  
Meaux Senfsauce & Kartoffelstampf A1,G,N,O

#### Dessert

Weißes Schokoladen Parfait in der  
Schokoträne mit marinierten Himbeeren A1,C,G

58,00€ pro Person

### Menü 4

#### Vorspeise

Geräuchertes Forellenmousse auf  
Rote Beete Carpaccio,  
bunter Salat & Brotchips A1,G,N,O

#### Suppe

Kürbiscremesuppe mit  
Kürbiskernen & Kürbis Öl A1,G,N,O

#### Hauptgang

Hirschrücken rosa gebraten auf Rahmwirsing,  
Austernpilze & Selleriepüree A1,G,N,O

oder

Loup de mer Filet auf Kürbis-  
Zucchini-Gemüse mit  
Rosemarin Kartoffeln A1,G,N,O

#### Dessert

Auszug von der Schokolade A1,C,G

58,00€ pro Person

### Menü 5 (Vegetarisch)

#### Vorspeise

Feldsalat mit Himbeere-Dressing, Karotten,  
Apfelspalten & Croutons A1,G,N,O

#### Suppe

Kürbiscremesuppe mit  
Kürbiskernen & Kürbis Öl A1,G,N,O

#### Hauptgang

Waldpilz-Risotto mit Rucola &  
Parmesanchips A1,G,N,O

oder

Rotes Gemüse Curry mit  
Pak Choi & Basmati Reis A1,N,O

#### Dessert

Angepasst an die gesamte  
Auswahl der Gruppe

52,00€ pro Person

**Grimm's**  
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2025  
Seite 03

# Weihnachtsbuffet 2025

ab 30 Personen  
Ein **49,90€** (pro Person) Büffet besteht aus:

2 Suppe · 2 Salate · 2 Vorspeisen · 2 Hauptgänge · 1 vegetarisch / vegan · 2 Beilagen · 2 Gemüse · 2 Desserts

**Suppen** ■ Karotten-Ingwersuppe N,O ■ Kartoffel-Lauchsuppe N,O ■ Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen & Maultaschen A1,N,O ■  
■ Gänsebrühe mit Flädle A1,N,O ■ Kürbiscremesuppe A1,G,N,O ■ Champignonrahmsuppe A1,G,N,O ■ Selleriesuppe N,O ■

**Salate** ■ Quinoa Salat N,O ■ Red-Cole-Slaw Salat G,N,O ■ Tomato-Mozzarella Salat G,N,O ■ Tomaten-Gurkensalat mit Fetakäse G,N,O ■  
■ Krautsalat N,O ■ Schwedensalat G,N,O ■ Couscous Salat N,O ■

**Vorspeisen** ■ Feldsalat mit Himbeere Dressing & geräucherte Entenbrust A1,N,O ■ Entenkeulen-Confit auf Rucola mit Linsendressing, Birnen & Walnüssen A1,H3,N,O ■  
■ Hausgebeiztes Lachs Tartar mit Rote-Bete-Gurken & Dillsenfsoße A1,C,N,O ■ Feldsalat mit Kartoffeldressing mit Speckstreifen & Croutons A1,C,N,O,3 ■  
■ Kalbstafelspitz mit grüner Soße A1,G,N,O ■ Sülze von der Ente mit Kürbis Chutney A1,N,O ■

**Hauptgänge** ■ Rindersauerbraten A1,G,N,O ■ Geschmorter Kalbsrollbraten A1,G,N,O ■ Wild Ragout mit Waldpilzen A1,G,N,O ■ Brust & Keule von der Ente (Gans +10€) A1,G,N,O ■  
■ Winterliche Perlhuhnbrust A1,G,N,O ■ Gebratenes Lachsfilet mit Silvaner Soße A1,G,N,O ■ Wolfsbarsch Filet A1,G,N,O ■ Gebratenes Zanderfilet A1,G,N,O ■  
**(vegetarisch/vegan) Hauptgang** ■ Gnocchi mit Kürbis & Pfannengemüse A1,N,O ■ Wald Pilz Risotto A1,G,N,O ■ Süßkartoffel-Kichererbsen Curry mit Basmati Reis A1,G,N,O ■

**Beilagen** ■ Kartoffel Klößchen A1,G,N,O ■ Spätzle A1,G,N,O ■ Semmelklöße A1,G,N,O ■ Kartoffelgratin A1,C,G,N,O ■ Schupfnudeln A1,G,N,O ■

**Gemüse** ■ Rotkohl G,N,O ■ Rahmwirsing G,N,O ■ Buttergemüse G,N,O ■ Rosenkohl G,N,O ■ Karotten in Honig-Pfeffer G,N,O ■

**Dessert** ■ Kaiserschmarrn A1,C,G ■ Pannacotta mit Glühweinkirschen A1,C,G / Schokoladenmousse A1,G ■ Spekulatius Creme Brûlée A1,C,G ■  
■ Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,C,G / Lebkuchenmousse mit Zwetschgen A1,C,G

Aufpreis je 1 Gericht mehr  
Salate und Vorspeisen 9,-€ · Hauptgang 20,-€ · Vegetarisch/Vegan 10,-€ · Beilagen und Gemüse 8,-€ · Dessert 6,-€

**Grimm's**  
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2025  
Seite 04



## ***Zusätzlich dazu buchbar***

Glühwein  
Kinderpunch

5,5€ p.P  
4,5€ p.P

Sektempfang  
Cremant Rosé Empfang

6,9€ p.P  
11€ p.P

Feuerschale

60€

\*10% Rabatt auf Zimmerbuchung

alle anderen Wünsche:

Moritz Geyer  
Sales Manager

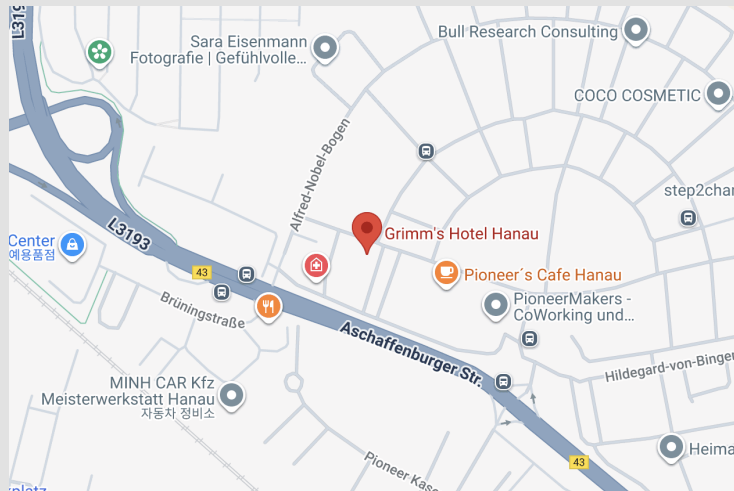
+49 (0)6181 299 7812  
+49 (0)174 244 7474  
[m.geyer@grimms-hotel.de](mailto:m.geyer@grimms-hotel.de)



**Grimm's**  
HOTELS

ANGEBOTSMAPPE 2025  
Seite 05

## Lage und Umgebung



**Grimm's Hotel Hanau I** Maria-Montessori-Allee 4, 63457 Hanau

Bus 6 Hanau-Wolfgang Nancy-Johnson-Straße (Bus)

Bus 8 Hanau-Wolfgang Christoph-Kolumbus-Straße (Bus)

### Parkplätze

hoteleigene Tiefgarage und Außenparkplätze

**Öffnungszeiten :** Montag - Sonntag 24h

### Parkgebühren\* :

Außenparkplätze: 2€/Stunde für Tagesgäste; 12,00€/Übernachtungsgäste

Tiefgarage: 2,50€/Stunde für Tagesgäste; 15,00€/Übernachtungsgäste

weitere Informationen : [www.grimms-hotel.de](http://www.grimms-hotel.de)

*Haben Sie Fragen zu unseren Angeboten?  
Melden Sie sich bei uns!*

Moritz Geyer

Sales Manager Grimm's Hotels

phone: +49 (0)6181 299 7812

mobil: +49 (0)174 2447474

email: [m.geyer@grimms-hotel.de](mailto:m.geyer@grimms-hotel.de)

