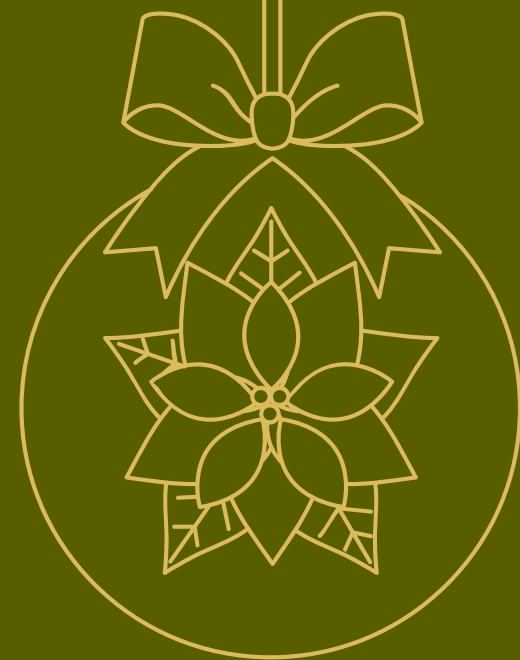




Märchenhafte Weihnachten

im

Tischlein X Deck Dich

Ein märchenhafter Ort für Ihre Weihnachtsfeier

Feiern Sie das Jahresende gemeinsam mit Familie, Freunden oder Kollegen und genießen Sie eine stimmungsvolle Weihnachtszeit bei uns im „Tischlein deck' Dich“.

Für Ihre Feier wählen Sie zwischen unseren **weihnachtlichen Menüs ab 10 Personen** und unserem **festlichen Buffet ab 30 Personen**.

Auf Wunsch begrüßen wir Ihre Gäste mit Glühwein oder einem Sektempfang. Bei passendem Wetter bietet unsere Feuerschale auf der Terrasse den perfekten Rahmen für einen gemütlichen Auftakt.

Wir freuen uns darauf, Ihre Weihnachtsfeier gemeinsam mit Ihnen zu gestalten.





Weihnachtsmenüs 2026

FESTLICH GENIESSEN IM TISCHLEIN DECK' DICH



WEIHNACHTSMENÜ

FESTES 3-GANG-MENÜ

VORSPEISE

Feldsalat

mit Himbeerdressing,
Karotten, Apfelspalten & Croutons

A1,G,N,O

HAUPTGANG

Keule von der Gans

mit Rotkohl,
Rosenkohl & Klöschen

A1,G,N,O

DESSERT

Marinierte Pflaume

mit Zimteis

A1,C,G

56,- € pro Person



WEIHNACHTLICHES WAHL-MENÜ

STELLEN SIE SICH IHR 2-, 3- ODER 4-GANG MENÜ ZUSAMMEN



HAUPTGÄNGE

Entenbrust rosa gebraten

mit Honig-Pfefferkruste,
Rotkohl & Kartoffelklöße

A1,C,G,N,O

Hirschrücken rosa gebraten

auf Rahmwirsing mit
gebratenen Austernpilzen &
Kräuterkartoffelstampf

A1,G,N,O

Ragout vom Spessart-Wild

mit Waldpilzen,
Brokkoli & Kartoffelklöße

A1,C,G,N,O

Skrei (Winterkabeljau)

auf Kürbis-Zucchini-Sauce &
Kartoffel-Spaghetti

A1,D,G,N,O

Steinpilz-Ravioli

in Rahonsoße mit gebratenen
Austernpilzen, Rucola &
Parmesan

A1,C,G,N,O

VORSPEISEN

Geräucherte Forellenmousse

auf Rote-Beete-Capriccio,
Feldsalat & Brotchips

A1,D,G,N,O

Entenkeule Confit

auf Balsamico-Linsen,
Rotwein-Feigen & Rucola

A1,G,N,O

Gebratene Scampi

mit Kürbis Chutney &
Wildkräutern

A1,G,N,O

DESSERTS

Lebkuchen-Parfait

mit Glühwein-Kirschen

A1,C,G

Schokomousse

mit Karamellsoße,
Vanilleeis & Sahne

A1,C,G

Wählen Sie aus

2 Gänge - 35 € p.P.

3 Gänge - 45 € p.P.

4 Gänge - 52 € p.P.



Weihnachtsmenüs 2026

FESTLICH GENIESSEN IM TISCHLEIN DECK' DICH



WEIHNACHTSMENÜ

HÄNSEL UND GRETEL

VORSPEISE

Entenkeule Confit
auf Rucola mit
Balsamico-Linsensalat

A1,N,O

SUPPE

Rote-Beete-Rahmsuppe
mit Sahnehaube & Croutons

A1,G,N,O

HAUPTGANG

Kalbsfilet rosa gebraten
auf Waldpilz-Perlgrauen-Risotto &
karamellisierten Kürbisspalten

A1,G,N,O

Skrei (Winterkabeljau)
auf Rahmspinat mit Meaux
Senfsauce & Kartoffelstampf

A1,G,N,O

DESSERT

Marinierte Pflaume
mit Zimteis

A1,C,G

58€ p.P.



WEIHNACHTSMENÜ

RAPUNZEL

VORSPEISE

Geräucherte Forellenmousse
auf Rote-Beete-Carpaccio, bunter Salat &
Brotchips

A1,G,N,O

SUPPE

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen & Kürbisöl

A1,G,N,O

HAUPTGANG

Hirschrücken rosa gebraten
auf Rahmwirsing, Austernpilze
& Selleriepüree

A1,G,N,O

Loup de Mer
auf Zucchini-Gemüse
mit Rosmarin-Kartoffeln

A1,G,N,O

DESSERT

Auszug von der Schokolade

A1,C,G

58€ p.P.

WEIHNACHTSMENÜ

VEGETARISCH



VORSPEISE

Feldsalat
mit Himbeer-Dressing, Karotten,
Apfelspalten & Croutons

A1,G,N,O

SUPPE

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen & Kürbisöl

A1,G,N,O

HAUPTGANG

Waldpilz-Risotto
mit Rucola & Parmesanchips

A1,G,N,O

Rotes Gemüse-Curry
mit Pak Choi & Basmati Reis

A1,N,O

DESSERT

Auswahl
der Gruppe

52€ p.P.



Weihnachtsbuffet 2026



AB 30 PERSONEN | 59 € PRO PERSON

IHR BUFFET BEINHALTET

2 Suppen  2 Salate  2 Vorspeisen  2 Hauptgänge  1 vegetarisch/vegan  2 Beilagen  2 Gemüse  2 Dessert

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

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-Sauce A1,G,N,O
- Wolfsbarschfilet A1,G,N,O
- Gebratenes Zanderfilet A1,G,N,O

SALATE

- Quinoa-Salat N,O
- Red-Cole-Slaw G,N,O
- Tomate-Mozzarella G,N,O
- Tomaten-Gurkensalat mit Fetakäse G,N,O
- Krautsalat N,O
- Schwedensalat G,N,O
- Couscous-Salat N,O

VEGETARISCH/VEGAN

- Gnocchi mit Kürbis & Pfannengemüse A1,N,O
- Waldpilz-Risotto A1,G,N,O
- Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry mit
- Basmati-Reis A1,G,N,O

DESSERT

- Kaiserschmarrn A1,C,G
- Pannacotta mit Glühweinkirschen A1,C,G
- Schokoladenmousse A1,G
- Spekulatius Creme Bûlée A1,C,G
- Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,C,G
- Lebkuchenmousse mit Zwetschgen A1,C,G

VORSPEISEN

- Feldsalat mit Himbeerdressing & geräucherter Entenbrust A1,N,O
- Entenkeulen-Confit auf Rucola mit Linsendressing, Birnen & Walnüssen A1,H3,N,O
- Hausgebeiztes Lachstatar mit Rote-Beete-Gurken & Dillsenfauce A1,C,N,O
- Feldsalat mit Kartoffeldressing, 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

GEMÜSE

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

BEILAGEN

- Kartoffelklößchen 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

AUFPREIS JE 1 GERICHT MEHR

Salate und Vorspeisen 9 € ✦ Hauptgang 20 € ✦ Vegetarisch/Vegan 10 € ✦ Beilagen und Gemüse 8 € ✦ Dessert 6 €



Zusätzlich buchbar



GLÜHWEIN
KINDERPUNSCH

5,50€ p.P.
4,50€ p.P.

SEKTEMPFANG
CREMANT ROSÉ EMPFANG

6,90€ p.P.
11,00€ p.P.

FEUERSCHALE

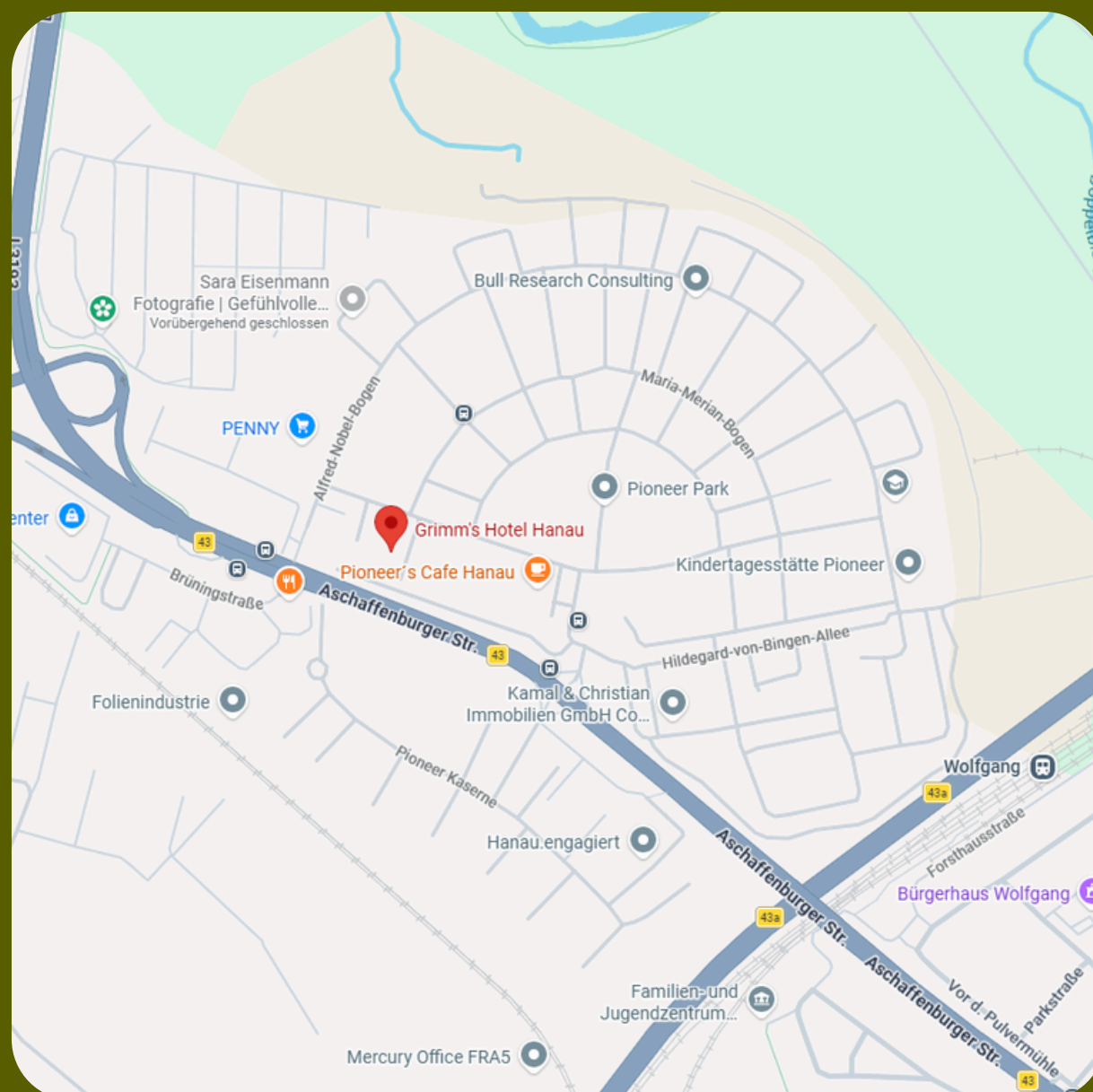
60,00€

*10 % RABATT AUF ZIMMERBUCHUNG





Lage und Umgebung



GRIMM'S HOTEL HANAU MARIA-MONTESSORI-ALLEE 4, 63457 HANAU



BUSVERBINDUNG

Bus 6 Hanau-Wolfgang Nancy-Johnson-Straße

Bus 8 Hanau-Wolfgang Christoph-Kolumbus-Straße

PARKPLÄTZE

Hoteleigene Tiefgarage und Außenparkplätze

Öffnungszeiten: Montag - Sonntag 24h

Parkgebühren: Parkplatz je Stunde 2,00 €

Parkplatz je Nacht 12,00 €

Tiefgarage je Stunde 2,50 €

Tiefgarage je Nacht 15,00 €

WEITERE INFORMATIONEN AUF WWW.GRIMMS-HOTEL.DE



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Moritz Geyer
Sales Manager

+49 (0)6181 299 7812
+49 (0)174 244 7474
event@grimms-hotel.de