



Menüs und Buffets

zur einheitlichen Auswahl - Weihnachten 2026





Liebe Gastgeber,

nehmen Sie sich etwas Zeit, um unsere Vorschläge in aller Ruhe studieren zu können. Stellen Sie sich Ihre Speisen selber zusammen oder lassen sie sich in einem persönlichen Gespräch ausführlich beraten.

Empfang

Ein Highlight ist unser Glühwein- Empfang unter dem festlichen Weihnachtsbaum im Garten. Genießen Sie bei einem Schwedenfeuer die besondere Weihnachtsstimmung!

Egal ob im Gasthaus oder im weihnachtlichen Garten, der Sektempfang ist immer der festliche Beginn einer Feier.

Speisen

Sicherlich haben Sie Verständnis dafür dass wir für eine Gruppe immer nur ein Buffet oder Menü anbieten können, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen. Sehr gerne gehen wir jedoch auf ernährungsbedingte Wünsche ein. In einem individuellen Gespräch passen wir Ihre Speisen gerne mit saisonalen Spezialitäten an. Diese Speisenauswahl stellt nur einen Bruchteil unserer Möglichkeiten dar, gerne bereiten wir Spezialitäten wie z.B. Lamm, Wild, Spargel, Meeresfrüchte usw. für Sie zu. Fragen Sie einfach nach, wir beraten Sie gerne!

Räume

In unseren gemütlichen Räumen finden bis zu 200 Personen bequem Platz. Unser Festsaal „Gartenhaus“, der im Frühjahr 2008 eröffnet wurde, bietet 140 Sitzplätze in einem ganz besonderen Ambiente. Die anderen durch Trennwände geteilten Räume fassen 30 Personen (Gute Stube), 18 Personen (Gaststube) und 16 Personen (Frühstücksraum). Unsere kleine Terrasse zum Haupteingang bietet 20 Sitzplätze und unsere Gartenanlage mit eigener Biertheke hat 120 beschattete Sitzplätze. Die Räumlichkeiten sind für Rollstuhlfahrer bequem zugänglich, ein barrierefreies WC ist vorhanden.

Schlafen

Für Ihre Gäste von außerhalb befinden sich 4 komfortable Gästezimmer im Haus, die natürlich alle mit Smart TV und kostenlosem W-LAN ausgestattet sind.

Dekoration

In der Weihnachtszeit sind alle Räume stimmungsvoll weihnachtlich dekoriert. Menükarten drucken wir gerne für Sie.

Übrigens, Ihre kleinen Gäste bis zum Alter von 3 Jahren werden bei uns nicht berechnet, ab 4 bis 6 Jahren berechnen wir 1/4, von 7 bis 9 Jahren berechnen wir die Hälfte und von 10 bis 13 Jahren 3/4 des Menüpreises. Sie können bis zum Vortag problemlos Gäste abmelden, haben Sie jedoch bitte Verständnis dafür, dass wir für fehlende Personen am Veranstaltungstag 50% des Menü- Buffetpreises berechnen müssen.

Wir werden Sie sicherlich mit unseren Leistungen zufrieden stellen und wünschen Ihnen ein schönes Fest.

Familie Herrig



Gasthaus **★★★★**
Thomas
Herrig

Zur Einstimmung bei Ihrer Weihnachtsfeier empfehlen wir unseren Glühwein-Punsch-Empfang im Garten, unter einem stimmungsvollen Weihnachtsbaum mit wärmenden Schwedenfeuern...

***Weihnachtsempfang mit hausgemachtem Glühwein und leckerem Apfelsaftpunsch
im Garten mit offenem Feuer***
6,90 € pro Person

Fingerfood zum Empfang

Wenn sie ihre Gäste in lockerer Runde begrüßen möchten und eine entspannte Smalltalk-Atmosphäre schätzen, dann empfehlen wir ihnen einen Sektempfang mit unserem leckeren Fingerfood.

FINGERFOOD 1

*Hausgemachte Flammkuchen
und Pizza Margaritha
6,00 € pro Person*

FINGERFOOD 2

*Flammkuchen mit EIFEL Bergkäse
Ofenfrisches Focaccia mit Kräuterbutter
Gemüsesticks und Crissinis im Weckglas mit Bärlauchsatsiki
9,90 € pro Person*

FINGERFOOD 3

*Flammlachs im Schälchen
Honig-Senfsauce
Baguette
Antipasti-Spieße
11,50 € pro Person*



Gasthaus **★★★★**
Thomas
Herrig

Weihnachtsmenü 1 **Klassisch & Festlich**

Vorspeise

*Hausgeräucherter Weihnachtslachs
auf knusprigen Döppekooche-Ecken
Dill-Senf-Creme
Winterlicher Apfel-Gurken-Salat*

Hauptgang

*Am Stück gebratenes Filet vom EIFEL Schwein
Champignons in Rahmsauce
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin mit EIFEL Gouda
Reichhaltige Auswahl an saisonalen Gemüsen*

Dessert

*Frische Waffel
Heißer Bratapfelkompott
Bourbon- Vanilleeis*

Komplettpreis pro Person
44,90 €

Weihnachtsmenü 2 **Einfach lecker**

Vorspeise

*Kartoffel-Lauchcremesuppe
Lauchfritt & Schnittlauch*

Hauptgang

*Schnitzel vom EIFEL Schwein
Vegane Schnitzel
Champignons in Rahmsauce
Pfeffersauce – Paprikasauce
(oder Currysauce, Barbeque-Sauce,
Zwiebelsauce)
Pommes frites
Salat vom Buffet*

Dessert

*Zimtparfait
Heiße Waldbeeren
Vanillesauce*

Komplettpreis pro Person
36,90 €



Weihnachtsmenü 3 Winterlicher Genuss

Vorspeise

*Klare Brühe vom EIFEL Rind
Sago, Eierstich und Markklößchen*

Hauptgang

*Mild gerauchtes EIFEL Hähnchen
vom Bauer Lausberg
vor den Gästen am Buffet tranchiert
Genießen sie Brust, Keule oder Flügel.
Schnitzel vom EIFEL Schwein*

*Pommes frites
EIFEL Käsenudeln
Gefüllte Riesenchampignons
Curry-Apple-Dip, Tomatenchutney, Guacamole
Grillgemüse aus der Riesenpfanne,
vor den Gästen zubereitet.*

Dessert

*Lebkuchenparfait
Gebrannte Mandeln
Zimtkirschen*

**Komplettpreis pro Person
44,00 €**

Weihnachtsmenü 4 Weihnachtlicher Gourmetabend

Vorspeise

*Dreiteilige Gourmet Etagere:
Rosa gebratenes Roastbeef
Honig-Glasierter Kasseler vom EIFEL Schwein
Hausgeräucherter Weihnachtsschlach
Champignons mit Frischkäse gefüllt
Gebratene Riesengarnelen asiatisch
Marinierter EIFEL Ziegenkäse mit Honig
Gegrillte Paprika
Eingelegte Tomaten
Dreierlei Baguette
Aprikosen- Currydip, Sour Cream*

Hauptgang

*Rosa gebratenes Entrecote double
unter der Kräuterkruste
Filet vom EIFEL Schwein am Stück gebraten
Champignons á la creme
Rotweinjus mit Honig und Ingwer verfeinert
Döppekooche-Ecken
Hausgemachte Spätzle
Saisonale Gemüseauswahl*

Dessert

*Weihnachtliche Desserts in Minigläschen
Lebkuchenparfait
Zimtschnecken
Weiße Mousse au chocolat
mit Spekulatius*

**Komplettpreis pro Person
59,00 €**



Specials zum Individualisieren!

Kulinarisch

- Küchenführung mit Aperitif & Verkostung in der Küche
- Gourmet-Steaktasting in der Küche
- Küchenquiz & Warenerkennung – Quiz rund um regionale Küche und Zutaten
- Live-Cooking-Station (z.B. Pasta, Flammkuchen, Burger)
- Kleine Bierverskostung mit Biersommelier Patrick Schäfer im Nebenraum
- Biertheke mit Biersommelier Patrick Schäfer im Festsaal
- Fleisch & Bier, das rat' ich dir!
- Lagerfeuer beim Weihnachtsbaum mit Glühwein und Punsch zum Empfang im Garten
- Cocktailbar im Festsaal
- Weinverkostung mit Winzer oder Sommelier im Nebenraum (max. 8 Personen)
- Weinbar im Festsaal mit Winzer oder Sommelier
- Eischnee-Aufschlagwettbewerb, Gebackenes Vanilleeis als Dessert
- Blindverkostung (Wein oder Bier) Individuell und passend als Gruppenquiz

Unterhaltung & Shows

- Karaoke-Maschine (auf Wunsch auch mit Discokugel, Bühne, Leinwand usw.)
- Große Zaubershow mit Sigg
- Kleine Zaubershow (Close-up Magie direkt am Tisch) mit Sigg
- Spielcasino
- Live-Musik auf Wunsch auch mit Themenabend (Spanische Nacht, Bella Italia)
- Verschiedene DJs
- Fotobox mit weihnachtlichen Requisiten
- Besuch der Bitburger Brauerei

Aktiv & Outdoor

- Winterwanderung auf dem Heldenweg in Meckel mit Snack-Station unterwegs
- Fackelwanderung um Meckel herum mit Glühweinstation unterwegs



Gasthaus **G★★★★**
Thomas
Herrig

*Betrachten Sie unsere Menüvorschläge nur als Auszug von vielen Möglichkeiten. Wenn Sie spezielle Wünsche haben sollten wie zum Beispiel Wild, Fisch, Pilze, Saisonmenü oder ein spezielles Themenmenü stehen wir gerne mit Rat und Tat zur Seite.
Gerne verabreden wir einen Termin zum individuellen Beratungsgespräch.*

Firma :

Ansprechpartner:.....

Anschrift:.....

Telefon:.....

Termin:

Eintreffen:

Beginn Essen:

Personenanzahl: