Ihre Weihnachtsfeier 2026 mit dem Weidenbrück Team:

Ob im Restaurant, auf unserer Winterterrasse mit Glühwein am Feuer oder mit unserem Foodtruck an Ihrer Firma – wir sichern Ihnen unsere höchste Aufmerksamkeit zu.

Unsere Vorteile:

- Liebevoll geschmückte Räumlichkeiten
- Professionelles Team
- Top Speisen-Qualität
- Winterterrasse mit Feuerstelle und Glühweinstand
- Hochglanz-Foodtruck mit tollem Team und 0,0% Arbeit für Sie
- Großer Parkplatz
- Zimmer auf Anfrage / nach Verfügbarkeit zu guten Konditionen
- DJ auf Anfrage / Exklusivbuchung Restaurant gegen Aufpreis möglich.

Wir freuen uns auf Sie!
Familie Weidenbrück & das gesamte Team

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage an:

info@hotel-weidenbrueck.de
022546030

WEIDENBRÜCK
Hotel Restaurant Spa
★ ★ ★ ★ S

Angebot I - Unsere Klassiker

VORSPEISE

Feldsalat mit Sahnedressing, Bacon & Croutons

SUPPE

Kartoffelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

- Schweinefilet mit Sauce Béarnaise, gebratenen Champignons, Spätzle und Salat

oder

Rheinischer Sauerbraten vom Eifler Weiderind
mit Rosinen-Mandel-Sauce
Kartoffelklößen & Rotkohl

oder

Mandelhähnchen mit Früchte-Currysauce
Basmatireis & Salat

DESSERT

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen & Schokoladen Sauce

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert: 59 EUR p.P.
Vorspeise | Hauptgang | Dessert: 49 EUR p.P.
Suppe | Hauptgang | Dessert: 45 EUR p.P.

Angebot II - Exklusiv

VORSPEISE

Carpaccio vom Eifeler Weiderind
mit Rucola, Balsamico & Parmesanhippe

oder

Carpaccio von der Roten Bete
mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola & Granatapfelkernen

SUPPE

Kürbissuppe mit Chili & Kokos

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratener Kalbsrücken an Kräuterjus
mit Herzoginkartoffeln & Rosenkohl

oder

Kabeljau
mit Süßkartoffelpüree & Rosenkohl

oder

Hausgemachte Linsenbällchen an Tahini-Creme
mit Süßkartoffelpüree & buntem Ofengemüse

DESSERT

Spekulatius-Cheesecake
mit Mandarinensauce und Glühweinsorbet

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert: 79 EUR p.P.
Vorspeise | Hauptgang | Dessert: 69 EUR p.P.
Suppe | Hauptgang | Dessert: 65 EUR p.P.

Angebot III - Buffet

FLYING-VORSPEISE

Reibekuchen mit geräuchertem Lachs & Kräutercreme

Hausgemachte Falafeln mit Auberginen-Sesamdip

Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat

Hähnchen in Kürbiskernpanade mit Kürbiskern-Mayonnaise

Gebackener Brie mit Preiselbeeren

22 EUR p.P.

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Rheinischer Sauerbraten vom Eifler Weiderind
mit Rosinen-Mandel-Sauce, Kartoffelklößen & Rotkohl

Piccata vom Farmhuhn mit Tomaten-Gnocchi

Lachs an Zitronensauce mit Reis

Gemüseauswahl

39 EUR p.P.

DESSERT IM GLAS

Schokomousse

Crème Brûlée

Variation von Eis & Sorbet

16 EUR p.P.

Extras zu den Angeboten I-III

Zu allen Angeboten hinzubuchbar:

Brot & Dip
3,50 EUR p.P.

Glühweinempfang
5 EUR pro Glas

Sektempfang nach Verbrauch

Brogsitter Pinot Meunier
EUR 31

Cremant Laurentius
EUR 49

WEIDENBRÜCK
Hotel Restaurant Spa
★ ★ ★ ★ S

Angebot IV - Foodtruck-Christmas

VORSPEISE

Baguette mit Gänseschmalz & vegetarischem Kräuterdip
Kartoffelschaumsuppe mit Wurzelgemüse

HAUPTGERICHTE

Rheinischer Sauerbraten vom Eifeler Weiderind
in Mandel-Rosinen-Sauce mit Kartoffelklößen & Apfelmus

oder

Ragout vom Wild aus eigener Jagd mit Kartoffelklößen & Apfelmus

oder

Rotkohl vegetarisch mit Kartoffelklößen & Butterbröselsauce

DESSERT

Herrencreme & Winterzauber im Glas

Menüpreis: ab EUR 59 p.P.

Getränkepauschale für 4 Stunden
Hausgemachter Brogsitter Glühwein weiß und rot,
Brogsitter Spätburgunder oder Grauburgunder inkl. Gläser,
Bier, Wasser und Softgetränke in Flaschen
Pauschalpreis ab EUR 29 pro Person

Angebot V - Foodtruck-Burger

VORSPEISE

Baguette mit Gänseschmalz & vegetarischem Kräuterdip

HAUPTGERICHTE

Deluxe BBQ Teller
Minute Beef Steaks, Farmer Hühnchen Filet vom Grill,
Bacon, Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse, BBQ-Sauce
Kräuterquark, knackige Salate

oder

Eli's Deli Gourmet Burger
Eifel Beef Steak, Swisttal Chicken Filet oder Crunchy Falafel
BBQ-Sauce, knackige Salate, Mayonnaise & Konditor-Brioche
Rosmarinkartoffeln & Kräuterquark, Cole Slaw, Wildkräutersalate

DESSERT

Herrencreme & Winterzauber im Glas

Menüpreis: ab EUR 59 p.P.

Foodtruck Konditionen

Spezielle Foodtruck Konditionen von November bis Februar:

Angebot auf Anfrage / nach Verfügbarkeit / Mindestumsatz möglich.

Die Servicepauschale in Höhe von EUR 350 enthält: 2 Mitarbeiter für 3 bzw. 4 Stunden vor Ort, Truck-An- und Abfahrt bis 25 km, Reinigung, Einweg-Geschirr.

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte – möglichst aus der Region, haben ein super Team und einen blitzeblanken, stylishen Foodtruck aus Edelstahl, Glas und Holz.

Preise zzgl. ges. MwSt. Änderungen vorbehaltlich aktueller Marktpreise.

Sie feiern mit großer Personenzahl und haben ein begrenztes Budget?

Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot – sprechen Sie uns an.

WEIDENBRÜCK

Hotel Restaurant Spa

★ ★ ★ ★ S