



KULINARISCHE GENÜSSE

zur Weihnachtszeit

Liebe Freunde und Gäste,

wir freuen uns, Ihnen unsere vielseitigen Angebote für Ihre Weihnachtsfeier zu präsentieren. Egal, ob mit 10, 20 oder 60 Personen – unser engagiertes Team steht Ihnen zur Seite, um Ihre Weihnachtsfeier zu etwas Besonderem zu machen.

Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen bei uns zur Verfügung:

Restaurant „Marienburg“	bis zu 80 Personen
Restaurant „Devon“	bis zu 28 Personen
Bistro	bis zu 30 Personen
Elfenraum	bis zu 60 Personen
Winterwunderland	bis zu 250 Personen

Die Räumlichkeiten können miteinander kombiniert werden, sodass Sie im Innenbereich mit bis zu 150 Personen bei uns feiern können.

Entdecken Sie unsere ausgewählten Menü- und Buffetvorschläge, die speziell darauf ausgerichtet sind, Ihre Feierlichkeit einzigartig zu gestalten.

Wir freuen uns, zusammen mit Ihnen Ihr ganz persönliches Fest zu planen!

Ihre Familie Burch

Ihr Ansprechpartner:

Maria Kiesewetter (geb. Burch)

Tel. 06542-181440

maria@zur-marienburg.de

Unsere Preise verstehen sich inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer (Stand 07/2026) – Änderungen vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Bankettmappe verliert diese ihre Gültigkeit.



UNSER WEIHNACHTSPROGRAMM 2026

GLÜHSANSIBAR

Vom 13. November bis 02. Januar

Unsere Glühsansibar ist zurück. In weihnachtlichem Ambiente können Sie jeden Freitag und Samstag Winzerglühwein, Punsch und selbstgebackene Plätzchen genießen.

Auf Anfrage öffnen wir gerne auch an anderen Wochentagen.

Christmas Barbecue

Am Samstag, den 28. November

Die perfekte Gelegenheit für einzelne Abteilungen, kleine Firmen und Freunde. Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Grillbuffet mit winterlichen Köstlichkeiten. Der Genusspreis beträgt 36,90 Euro.

BURCH´S WEIHNACHTSABEND

Am Samstag, den 08. Dezember

Genießen Sie ein festliches Buffet voller weihnachtlicher Köstlichkeiten, ergänzt durch unser spannendes Live-Cooking, an dem Sie den Köchen über die Schultern schauen können. Der Genusspreis beträgt 49,90 Euro inkl. Vorspeisen, Suppe, Hauptgängen und Desserts.

ADVENTSBRUNCH

Am Sonntag, den 29. November, 06. und 13. Dezember

Von 11.15 bis 14.00 Uhr erwarten wir Sie mit einem festlichen Brunchbuffet mit einer Vielzahl an weihnachtlichen Köstlichkeiten.

Der Genusspreis beträgt 35,90 Euro inkl. Heißgetränken.

ADVENTSFRÜHSTÜCK

An allen Adventssonntagen von 7.30 bis 10.30 Uhr

Wir zaubern Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit vielen Leckereien aus Rudis Küche.

Stärken Sie sich für den Tag mit Ihren Kollegen und Freunden.

Wie wäre es nach dem Frühstück zum Beispiel mit einem Besuch des Mosel-Wein-Nachts-Markts in Traben-Trarbach?

Der Genusspreis beträgt 23,90 Euro.



ZUM EMPFANG

Beginnen Sie Ihre Weihnachtsfeier in weihnachtlichem Ambiente an unserer Glühwiansibar. Genießen Sie heiße Leckereien und selbstgebackene Plätzchen. Im Hintergrund sorgt weihnachtliche Musik für den passenden Beginn.

Glühweinempfang (1 Stunde)

Roter und weißer Glühwein. Alkoholfreier Punsch
Hausgemachtes Gebäck

Sektempfang (1 Stunde)

Burchs Secco. Glühweinsirup. Heidelbeersirup. Orangensaft

HÄPPCHEN

Mini-Blätterteighäppchen

verschieden gefüllt

Pflaumen & Datteln

im Speckmantel

Streuselkuchen

Bratapfel oder Zimt-Pflaume

Schwarzbrot-Taler

- Griebenschmalz
- Leberpastete & Preiselbeere
- Champignon & Lauch
- Tomate & Paprika
- Curry & Sprossen



MENÜBAUSTEINE

Stellen Sie sich gerne aus unseren Menübausteinen Ihr individuelles Menü zusammen. Wählen Sie vorab 1-2 Vorspeisen/Suppen aus, dazu 2-3 verschiedene Hauptgänge und 1-2 leckere Desserts. Aus Ihrer Auswahl stelle ich Ihnen dann eine Menükarte zusammen, aus der Ihre Mitarbeiter, Freund oder Familie wählen können.

VORSPEISEN

Feldsalat an Kartoffeldressing

Speckstreifen. Crêtons

Carpaccio vom Sellerie

Haselnussöl. Feldsalat. Bergkäse. Eingelegte Cranberrys

Rote Bete Tatar mit Ziegenfrischkäse

Wildkräuter. Karamellisierte Walnüsse. Apfel

Carpaccio vom Eifelrind

Orangenpfeffer. Rucola. Kirschtomate. Grana Padano

Hausgebeizter Winterlachs

Eingelegt in Gin. Wacholder. Tannennadeln. Orange mit Senf-Dillcreme.
Kaki-Relish. Kartoffelküchlein

Rosa gebratene Entenbrust

Trauben. Feldsalat. Walnussvinaigrette. Kartoffelchips

SUPPEN

Würzige Rinderkraftbrühe

Flädle. Gemüsestreifen

Petersilienwurzelsüppchen

Schwarzbrot-Nusscrumble. Birne

Kürbis-Kokossüppchen

Geröstete Kerne

Mango-Currysüppchen

Erdnüsse



Fleisch

Schweinebraten mit Thymian-Senffüllung

Mühlensenfsauce. Bohnengemüse. Kartoffelküchlein

Rosa gebratenes Schweinefilet

Rosmarinjus. Gebratene Pilze. Haselnusscrumble. Pastinakencreme

Geschmorte Rinderroulade

Weihnachtliche Gewürzsauce. Pflaumen. Rotkohl. Bratlinge

Zarter Rinderbraten

Moselrotweinsauce. Rotkohl. Semmelknödel

Rosa gebratenes Rindersteak

Wacholderjus. Wirsing. Preiselbeeren. Mandelkroketten

Zartes Hirschsteak

Orangen-Pfefferjus. Orangen-Rotkohl. Gebratene Kräutersaitlinge. Kartoffel-Baumkuchen

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

Birnen-Thymianrahmsauce. Kürbis. Rosenkohl. Penne

Rosa gebratene Entenbrust

Preiselbeerjus. Rieslingbirne. Rosenkohl. Sellerie-Maronencreme

Braten vom Wildschwein

Portweinjus. Wirsing. Glühweinschalotten. Zweierlei von Kartoffel & Sellerie

Gänsebrust

Kirsch-Pfefferjus. Rotkohl. Serviettenknödel



FISCH, VEGETARISCH & VEGAN

Filet vom Rotbarsch

Birnen-Thymiansauce. Wirsing. Glühweinschalotten. Zweierlei von Kartoffel & Sellerie

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Mühlensensauce. Traubenchutney. Gräwes

Pochiertes Lachsfilet

Kräutersauce. Tomaten. Oliven. Spinat. Tagliatelle

Gebratener Kürbis

Birnen-Thymiansauce. Wirsing. Glühweinschalotten. Zweierlei von Kartoffel & Sellerie

Gemüsemaultaschen

Paprika. Tomate. Zucchini. Champignon. Rucola. Grana Padano

Ragout von Pilzen

Rahmwirsing. Haselnüsse. Penne

DIE ZARTESTE VERSUCHUNG

Rudis Bratapfel

Haselnuss-Zimtsauce. Mandeln. Vanillecreme

Dessertvariation „Marienburg“

Auswahl unserer leckeren Desserts

Omas Plätzchenteller

Spekulatiuseis. Vanillekipferl-Parfait. Lebkuchenmousse. Zimtsterne-Cheesecake. Gewürzkirschen

Lebkuchen Brownie

Marzipanmousse. Amarettopflaumen

Vanilleeiscreme

Warme Schokoladensauce. Schlagsahne

Bratapfel-Crumble

Haferflocken. Kokoscreme



BUFFET WEIHNACHTEN I

Ab 30 vollzahlenden Personen

Kürbis-Kokossuppe

Ingwer-Schwarzbrot

Salatvariation

Auswahl von Rohkostsalaten

Winterliche Blattsalate

Mini-Salate im Weckglas

3 verschiedene Dressings

Vitales Brotsortiment

Hausgemachte Brotaufstriche

Gefüllter Schweinebraten

Orangenjus. Bratapfel-Rotkohl

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

Waldpilzsauce. Lauchbett

Kürbis-Ricotta-Lasagne

Spinat. Kerne

Bunte Nudeln. Kartoffelgratin

Süße Dessertminis

Schokoladig. Fruchtig. Weihnachtlich



BUFFET WEIHNACHTEN II

Ab 30 vollzahlenden Personen

Waldpilzsuppe

Geröstete Kerne

Salatvariation

Auswahl von Rohkostsalaten

Winterliche Blattsalate

3 verschiedene Dressings

Carpaccio von der Roten Bete, Apfel, Schafskäse, Rucola, Grana Padano

Hausgemachte Antipasti, Tomatendip

Kartoffel-Waldpilzsalat Rucola

Hausgemachte Quiches, Vegetarisch

Blattsalate & Zweierlei Dressing

Vitales Brotsortiment

Schweinefilet

Rosmarin-Balsamicosauce

Rinderschmorbraten

Portweinjus

Ziegenkäse-Nudelpfanne

Kürbis, Lauch, Walnuss, Preiselbeeren

Semmelknödel, Bunte Nudeln

Lebkuchen-Panna Cotta

Pflaumen-Crumble, Haferflocken

Bratapfel-Tiramisu

Zweierlei Schokoladenmousse



BUFFET WEIHNACHTEN III

Ab 30 vollzahlenden Personen

Petersilienwurzelsüppchen

Karamellisierte Nüsse

Hausgebeizter Winterlachs. Gin. Wacholder. Tannennadeln. Orange. Senf-Dillcreme

Forellenmousse mit Gurkenrelish im Weckglas

Spargel-Schinkenröllchen. Remouladensauce

Rehschinken. Preiselbeerdip

Hausgemachte Antipasti. Kräuterdip

Brotauswahl

Gänsebrust

Kirsch-Rosmarinjus

Pochiertes Lachsfilet

Riesling-Thymiansauce. Tomaten. Oliven. Spinat

Zweierlei Knödel

Spinat. Rote Bete. Bergkäsesauce. Rucola

Kartoffelgratin. Bunte Nudeln. Reis

Jahreszeitengemüse

Marzipan-Panna Cotta

Spekulatius-Cheesecake

Lebkuchen Brownie. Gewürzkirschen

Nougatmousse. Salzkaramell



BURGER CHRISTMAS

Ab 30 vollzahlenden Personen

Salatvariation

Auswahl von Rohkostsalaten

Vitale Blattsalate

3 verschiedene Dressings

Saftiges Rinderhackfleisch

Puten-Gyros. Gurken-Joghurt

Linsenbratlinge

Und dazu gibt's leckere Zutaten zum Belegen des Lieblingsburgers:

Gurken. Käse. Zwiebeln

Tomaten. Salat. Paprika. Peperoni

Bacon. Möhren. Mais. Ananas. Gegrilltes Gemüse

Hausgemachte Burgersaucen

Ketchup. Mayonnaise

Zweierlei Burgerbrötchen

aus der Bäckerei

Kartoffelwedges



WINTERWUNDERLAND

In diesem Jahr öffnen wir erstmals unser Winterwunderland und verwandeln unsere Terrasse in einen Ort voller Lichter, Genuss und gemütlicher Wintermomente.

In unserem weihnachtlichen Außenbereich laden wir Sie ein, Ihre Weihnachtsfeier in weihnachtlicher Atmosphäre zu feiern. Das Winterwunderland befindet sich im Außenbereich. Zusätzlich wird auch ein Teil der Fläche überdacht sein.

Der Außenbereich kann bis 23.00 Uhr genutzt werden. Sollten Sie länger feiern, empfehlen wir Ihnen den Wechsel in den Innenbereich in unsere Lounge.
Gerne besprechen wir die Details mit Ihnen individuell.

Weihnachtszauber I

ab 15 vollzahlenden Personen

Hausgemachte Gulaschsuppe
Moselländische Kartoffelsuppe (vegan)
Fleischwürstchen. Brot. Senf

Weihnachtszauber II

ab 20 vollzahlenden Personen

Reibekuchen nach Omas Rezept. Apfelmus
Wild-Currywurst. Apfel. Birne. Rosmarin
Gebratene Champignons. Kräuterdip. Brot



Weihnachtszauber III

ab 30 vollzahlenden Personen

Pulled Sauerbraten Burger

Rosinen-BBQ-Sauce. Coleslaw. Rotkohl. Apfelchutney. Geröstete Mandeln

Pulled Mushroom Burger

Geräucherte Pflaumensauce. Coleslaw. Rotkohl. Rucola. Birnenchutney

Ofenkartoffeln. verschiedene Toppings

Waffelbar

Puderzucker. Heiße Kirschen. Schokoladensauce. Rotweinpflaumen. Zimtcreme. Bratapfel-Ragout. Gebranntes Mandeln-Crumble. Nougatcreme

Weihnachtszauber IV

an verschiedenen Ständen

ab 60 vollzahlenden Personen

Reibekuchen nach Omas Rezept. Apfelmus. Lachs

Gebratene Champignons. Kräuterdip

Chili sin Carne. Brot

Wild-Hot Dog. Rotkraut. Glasierte Zwiebeln. Preisbeersenf. Süß-saures Apfel-Chutney

Pulled Pork Burger. Geschmolzener Raclettekäse. Preiselbeercreme. Feldsalat. Röstzwiebeln.

Rotkohl

Waffelbar

Puderzucker. Heiße Kirschen. Schokoladensauce. Rotweinpflaumen. Zimtcreme. Bratapfel-Ragout. Gebranntes Mandeln-Crumble. Nougatcreme



Weihnachtszauber V

Flying Buffet
ab 30 vollzahlenden Personen

Lachstatar. Limetten-Vinaigrette. Mango
Geräuchertes Forellenfilet. geröstetes Bauernbrot. Avocado-creme
Wild-Currywurst. Apfel. Birne
Rosa gebratene Entenbrust im Crêpémantel. Rotkohl. Preiselbeeren
Pulled Pork Burger. Rosinen-BBQ-Sauce. Coleslaw
Apfel-Sellerie-Salat. geröstete Haselnüssen. Roastbeef
Falafel. Minzcreme
Mini-Reibekuchen. Apfelmus
Kräutercreme. Pumpernickel. Ingwer-Crumble
Mini Quiche. Lauch und Bergkäse
Schupfnudeln. Sauerkraut
Rote Bete Tatar. Karamellisierte Sonnenblumenkerne. Schwarzbrot. Kresse
Feldsalat mit Ziegenkäse. Himbeer-Walnuss-Dressing

Lebkuchenmousse. Zimtcrumble
Kaiserschmarrn. Rotweinpflaumen
Zimtmousse. Gewürzkirschen
Spekulatius-Tiramisu im Weckglas



WISSENSWERTES

Servietten

Stoffähnliche Zellstoffservietten halten wir in folgenden Farben für Sie bereit:

Cremefarben, Bordeaux mit Ornamenten.

Gerne stellen wir Ihnen auch weiße Stoffservietten zur Verfügung. Dafür berechnen wir für Bereitstellung und Reinigung einen Preis von 2,50 Euro pro Stück.

Tischdecken

In unseren Restaurants Marienburg, Bistro und Devon haben wir schöne Holztische, die wir grundsätzlich nur mit Tischläufern eindecken.

Wünschen Sie hierfür Tischdecken, berechnen wir eine Gebühr von 2,50 Euro pro Person.

Für unsere Tische im Elfenraum verwenden wir cremefarbene Tischdecken.

Tischläufer

Wir halten Tischläufer in folgenden Farben für Sie bereit:

Hellgrün & dunkelgrau.

Blumen

Zur unserer Standarddekoration gehören Trockenblumensträuße.

Auf Wunsch kümmern wir uns gerne um Ihre Blumendekoration in verschiedenen Farben.

Preise auf Anfrage.

Natürlich können Sie auch Ihre eigenen Blumengestecke mitbringen.

Vasen stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung, bitte sprechen Sie uns vorab an.

Korkgeld

Sie haben einen Lieblingswein oder -sekt und möchten diesen zu Ihrer Veranstaltung mitbringen?

Kein Problem! Pro angebrochene Flasche (0,75l) berechnen wir einen Preis von 11,00 Euro.

Ende der Veranstaltung

Sie dürfen gerne bis 3.00 Uhr bei uns feiern. Ab 22.00 Uhr müssen Fenster und Türen geschlossen bleiben.

Genaue Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis 3 Tage vor der Veranstaltung mit. Diese Personenzahl ist dann auch rechnungsrelevant.



Speisen vom Buffet

Wir kalkulieren die Speisen auf dem Buffet aufgrund der gemeldeten Personenzahl. Jedoch bleibt meistens etwas übrig. Aufgrund der HACCP-Verordnung müssen wir diese Speisen entsorgen. Sollten Sie diese Speisen mitnehmen wollen, so müssen Sie dies bitte vor Ihrer Veranstaltung mitteilen.

Kinder

Für Kinder zwischen 6 und 14 Jahren berechnen wir die Hälfte des Buffetpreises.
Kinder unter 5 Jahren essen kostenlos vom Buffet.

Konfetti & Wunderkerzen

Sind schön anzusehen, allerdings nicht gut zu reinigen oder verursachen immer wieder Brandflecken auf unseren Tischen und Tischdecken. Daher bitten wir Sie diese beiden Elemente zuhause zu lassen. Sollten Sie oder Ihre Gäste dennoch solche Artikel mitbringen und dadurch Schäden oder Brandflecken entstehen, behalten wir uns vor, die entstandenen Kosten für Reinigung oder Instandsetzung in Rechnung zu stellen.

Parkplätze

Finden Sie direkt vor unserem Haus.

Adresse

Hotel.Restaurant „Zur Marienburg“ . Hauptstraße 32 . 56862 Pünderich
Tel. 06542-181440 . info@zur-marienburg.de . www.zur-marienburg.de