



Ihre Weihnachtsfeier im
Hotel Dirsch

2026/2027



Lieber Gast,
die unterschiedlichen Räumlichkeiten unseres Hotels bieten
Platz für bis zu 200 Personen.

Professionell, kreativ und mit viel Liebe zum Detail haben
wir es uns zur Aufgabe gemacht, Ihre Wünsche und Ideen
umzusetzen.

Damit Sie rundum genießen können, helfen wir Ihnen gerne bei der Planung des
Rahmenprogrammes.

Für Ideen, die Sie nicht in unserem Buch finden,
stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat persönlich zur Verfügung.

Lassen Sie sich von uns inspirieren.
Wir freuen uns auf Sie!

*Ihre Familie Dirsch
und das gesamte Hotel Dirsch-Team*

Machen Sie Ihr Event zu etwas Besonderem

Unser gesamtes Team macht es sich zur Aufgabe, Ihnen bei uns einen unvergesslichen Tag zu bieten und Sie rundum zu verwöhnen.

Damit Ihre Veranstaltung bei uns voller Spaß, Abwechslung und Action wird, bieten wir Ihnen verschiedene Ergänzungsbausteine an.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Glühweinempfang auf unserer Terrasse?

Glühwein inkl. Feuerstelle pro Haferl 6,20 Euro

Oder wie wäre es mit einer 20-minütigen Fackelwanderung durch Emsing? Bei Ihrer Ankunft im Hotel warten wir bereits mit Glühwein, Lebkuchen und Plätzchen auf Sie!

Fackelwanderung inkl. Empfang pro Person 14,90 Euro

Gemeinsam mit unserer Partner-Eventagentur lassen sich noch viele weitere Incentives und lustige Challenges umsetzen, um Ihr Team näher zusammen zu bringen.
Lassen Sie sich gerne von uns beraten.

Beispiele

- Bierfass zum Selbstzapfen (Preis auf Anfrage)
- Team -Meisterschaften mit urbayerischen Aktivstationen wie Holzsägen, Wettmelken, Fingerhakeln, Maßkrug stemmen ,... Eine lustige Herausforderung für Zuagroaste und waschechte Bayern!
- Winter: Fackelbogenschießen. Stellen Sie Ihre Zielgenauigkeit unter Beweis - und im Schein der Fackeln kommt eine schöne vorweihnachtliche Stimmung auf
- Grillchallenge

A close-up photograph of a hand holding a white ceramic mug. The mug features the 'Hotel Dirsch' logo, which includes the name in a sans-serif font with 'Dirsch' in teal, four teal stars, and the text 'WELLNESS & SPA RESORT' and 'NATURPARK ALTMÜHLTAL' in black. The background is dark with out-of-focus warm lights in shades of orange and yellow. The hand holding the mug is wearing a yellow ribbed sleeve.

HotelDirsch
★★★★ WELLNESS & SPA RESORT
NATURPARK ALTMÜHLTAL

Räumlichkeiten

Je nachdem, mit wie vielen Gästen Sie feiern möchten, haben wir verschiedene Räumlichkeiten.

Gerne beraten wir Sie und empfehlen Ihnen die passende Location.

Almhütte (bis 21:30 Uhr)	90 Sitzplätze
Bräustube	40 Sitzplätze
Restaurant Altmühltal I	26 Sitzplätze
Restaurant Altmühltal II	26 Sitzplätze
Restaurant Altmühltal III	20 Sitzplätze
Restaurant Anlauter	100 Sitzplätze
Altmühl I, II, III	210 Sitzplätze
Altmühl I	90 Sitzplätze
Altmühl II	70 Sitzplätze
Altmühl III	50 Sitzplätze
Altmühl IV	25 Sitzplätze
Jurahaus Mari I	25 Sitzplätze
Jurahaus Mari II	16 Sitzplätze
Naturparkhütte (Grillhütte)	15 Sitzplätze





Für Ihren Genuss

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl verschiedener
Menüvorschläge.

Diese können wir gerne nach Ihrem Geschmack und jahreszeitlich anpassen

Diese Menüs servieren wir nur auf Vorbestellung und ab 10 Personen.

Verschiedene Gerichte innerhalb einer Feier sind leider nicht möglich.

Gerne empfehlen wir Ihnen nach der Auswahl Ihres Menüs korrespondierende
Weine.

Wir bitten Sie, unsere Essenszeit von 18.30 Uhr – 20.30 Uhr zu beachten.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nach dieser Zeit pro angefangener halben
Stunde folgendes berechnen:

1-50 Gäste 140,- Euro

51-100 Gäste 210,- Euro

101-250 Gäste 280,- Euro

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die spätestens 4 Tage vor
Veranstaltungsbeginn angegebene Menüanzahl als Verrechnungsgrundlage gilt.
Bestellungen, die darüber hinausgehen, werden zusätzliche verrechnet.

Unsere im folgenden aufgelisteten Preise verstehen sich pro Person.



Vorspeisen

Winterlicher Salat mit glacierten Pinienkernen und Feigen	16,90 Euro
Feldsalat mit gerösteten Weißbrot- & Speckwürfel mariniert mit Balsamico	14,90 Euro
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust	17,90 Euro

Suppen

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	8,90 Euro
Maronensüppchen mit glacierten Maronen	11,90 Euro
Karotten Ingwer Suppe mit gebratenen Riesengarnelen	11,90 Euro
Klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen	7,90 Euro
Steinpilzcremesuppe mit Croutons	12,90 Euro

Hauptgerichte

Ofenfrischer Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und bayrisch Kraut	19,90 Euro
1/4 knusprige Ente mit Blaukraut, Kartoffelknödel	26,90 Euro
Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel	26,90 Euro
Gänsekeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel	26,90 Euro
Entenbrust zart rosa gebraten in Orangensoße mit Apfel-Zimt-Kraut und Kartoffelknödel	27,90 Euro
Medaillons vom Schwein in Steinpilzrahmsoße mit Wirsinggemüse und Schnupfnudeln	26,90 Euro



Gebratene Gänsebrust auf Rahmwirsing mit Kartoffelknödel	28,90 Euro
Geschmorte Hirschkeule aus eigener Zucht mit Blaukraut und Brezenknödel	27,90 Euro
Hirschrückenmedaillons auf Hollundersoße mit Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und Brezenknödel	32,90 Euro
Gebratenes Zanderfilet auf Rote Beete Gemüse mit Kresserahmsoße und Dillkartoffeln	26,90 Euro

Dessert

Zwetschgenknödel mit Vanillesoße	9,90 Euro
Bayerisch Krem mit Zimtsauerkirschen	9,90 Euro
Lebkuchenparfait auf Zimtkirschen mit Glühweinschaum	10,90 Euro
Christstollenparfait mit Glühweinzwetschgen	10,90 Euro
Schokoladenmousse auf Brombeerragout	10,90 Euro
Gebratene Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanilleeis	9,90 Euro
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße	9,90 Euro



HOTEL DIRSCH BUFFET, AB 30 PERSONEN

Vorspeisen

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen, Schinken-Melonen-Platte, Blattsalate in Essig-Öl, Antipasti, Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalate, Tomate-Mozzarella, Krabbencocktail, Geflügelsalat, verschiedene Brotsorten

Hauptgang

2 Fleischgerichte, 1 Fischgericht, hausgemachte Spätzle, französische Kartoffeln, Kartoffelknödel, und Gemüseplatte, 2 verschiedene Soßen

Dessert

Eisvariationen, Mousse au chocolat dunkel, Tiramisu, Obst

bis 30 Personen	Preis pausch.	1587,00 Euro
ab 30 Personen	Preis p. Pers.	52,90 Euro
ab 60 Personen	Preis p. Pers.	49,90 Euro
ab 100 Personen	Preis p. Pers.	47,90 Euro

Kalt warmes Hausbuffet im Hotelrestaurant

Preis p. Pers. ab 44,90 Euro

