



25. | 26. Dezember 2025, 10–15 Uhr

WEIHNACHTS- BRUNCH

Frühstücksbuffet · Warme Speisen · Live-Cooking-Stationen

Wir zaubern Ihnen an Live-Stationen einen Brunch der besonderen Art.
Mit hausgemachten Produkten und leckeren Backwaren.

Pro Person inklusive:

- Wasser (0,25 l)
- Filterkaffee
- 1 Glas Secco oder Traubensecco

64,90 € pro Person
(0–5 Jahre kostenfrei, 6–12 Jahre 32,50 €)

Buchung bis 17.12.2025 unter
www.classicx-landhaus.de oder
an der Hotelrezeption

ClassicX Landhaus & Hotel
Kreuznacher Str. 61, 55457 Gensingen



**TICKETS
UNTER:**



25. | 26. Dezember 2025, 10–15 Uhr

WEIHNACHTS- BRUNCH



Starten Sie mit unserem Frühstücksbuffet und Eierspeisen.

Danach

- Lachs „Bellevue“ im Ganzen mit Dill-Meerrettich
- Krabbencocktail in Cocktailsauce mit frischen Kräutern und Pomelos
- Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Orangen und eingelegten Perlwiebeln
- Jakobsmuschelfleisch mit Zitronenbaiser auf Wakame-Salat
- Quiche vom Hokkaido-Kürbis und Serrano-Schinken
- Asia-Ente auf Glasnudelsalat
- Buntessalatbuffet mit Condiments und zweierlei Dressing
- Kürbissuppe vom Butternut mit salzigem Zimt-Popcorn

Live-Stationen:

- Hirschrücken unter der Kräuterkruste live tranchiert, mit Wacholderjus
- Ganze Gans tranchiert mit Orangenjus

Aus den Chafing-Dishes:

- Maispoultarde mit Mozzarella gratiniert, Tomatensauce
- Casserole von Fisch, Kartoffeln und Gemüse
- Krautwickel gefüllt mit Wildhack und Preiselbeersauce
- Rotkraut / Kartoffelknödel / Buntess Wintergemüse / Pastinaken-Maronen-Püree

Dessert:

- Grießflammeri mit Pflaumenkompott
- Crème au Chocolat
- Waffel live gebacken mit Sahne / Vanillesauce / heißen Kirschen
- Croquembouche à la Tisch

64,90 € pro Person
(0–5 Jahre kostenfrei, 6–12 Jahre 32,50 €)

Buchung bis 17.12.2025 unter
www.classicx-landhaus.de oder
an der Hotelrezeption

ClassicX Landhaus & Hotel
Kreuznacher Str. 61, 55457 Gensingen

