



LANDHAUS & HOTEL

Küchenparty

Freitag, 18.09.2026

Kreative Speisen in lockerer Atmosphäre
mit Livecooking-Stationen und DJ

Einlass: 17 Uhr
Beginn: 18 Uhr
Afterparty: 22 Uhr

89 € (inkl. Speisen und
Getränkeauswahl)

Anmeldeschluss: 17.09.2026





Ein Abend voller Genuss in lockerer Atmosphäre

***Werfen Sie einen Blick in die Küche und
erleben Sie unsere Köche bei der Zubereitung***

Auf unserer Küchenparty erwarten Sie:

- kreative Speisen an unseren Livecooking-Stationen
- korrespondierende Weine unserer Hauswinzer,
verschiedene Hausbiere, Kaffeespezialitäten, Softgetränke
und Säfte (im Preis inklusive)
- Live-DJ
- Warm-up ab 17 Uhr
- Afterparty ab 22 Uhr

Anmeldung erforderlich. Anmeldeschluss: 17.09.2026

ClassicX Landhaus & Hotel | Kreuznacher Str. 61 | 55457 Gensingen
Tel.: +49 6727 897699-100 | hotel@classicx-landhaus.de



Küchenparty

18. September 2026

**Kreative Speisen in lockerer Atmosphäre
mit Livecooking-Stationen und DJ**

Stationen

- Bhatura Brot mit verschiedenen Toppings (Dal, Hummus, Baba Ganoush, Erbsen-Minzcreme)
- Quinoa Avocado Bowl (Vegan) (Vitrine)
- Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern
- Vitello Tonnato mit Gewürzgurke und gebackenen Kapern (Vitrine)
- Pikanter Rindfleisch Salat mit Koriander, Paprika und roten Zwiebeln, Sesam (Vitrine)
- Bulgur Salat mit Tomaten und Feta (Vitrine)

Live-Stationen

- Burger Bun belegt mit Feigenmarmelade, Rinderpatty, Ziegenfrischkäse, Rucola, Brombeergel
- Scholle „Finkenwerder Art“ mit Kartoffel-Gurken Salat, grüne Sauce
- Nudeln aus dem Parmesanlaib mit Trüffelrahm
- Panuozzo gefüllt mit Mortadella, Burrata, Pistaziencreme
- Gegrillter Bananensplitt mit Vanilleeis

Bowl Schalen aus der Küche

- Schweinebauch frittiert auf Linsencurry mit Guacamole (Küche)
- Gebackener Blumenkohl auf Rote Bete Püree mit Salsa Verde (Vegan) (Küche)
- Gebackene Reisbällchen auf Tomaten Sugo (Küche)
- Seelachs paniert auf Gemüsereis und Sauce Tartar (Küche)
- Gesottener Tafelspitz mit Meerrettich Sauce und Kartoffeln (Küche)
- Kürbisrisotto mit gegrillten Pilzen und Zitronengel (Vegan) (Küche)
- Hähnchenbrust „Florentin“ auf Ratatouille mit Pommes Parisienne (Küche)

Dessert

- Apfelbeignets mit Zimt-Zucker und Vanillesauce (Küche)
- Cassis Mousse mit Vanillesoße (Vitrine)
- Schokomousse 2.0 Beerenkompott (Vegan) (Vitrine)

Internationale Käseauswahl mit Chutneys und Gewürzbrot