ClassicX
LANDHAUS & HOTEL

25. | 26. Dezember 2026, 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:
- Flasche Wasser
- Filterkaffee
- Säfte
- 1 Glas Sekt oder Traubensecco



59,80 € pro Person
(0–6 Jahre kostenfrei, 7–12 Jahre 29,90 €)

TICKETS AN DER HOTELREZEPTION!
hotel@classicx-landhaus.de,
+49 6727 897699-100

25. | 26. Dezember 2026, 10–15 Uhr

Weihnachts-Brunch

Starten Sie mit unserem Frühstücksbuffet und Eierspeisen.

Danach

Vorspeisen:

- „Lachs Bellevue“ mit Meerrettich-Dill-Sauce
- Couscous-Salat mit Datteln, gebackenem Feta und Minz-Schmand
- Geräuchertes Kalbstafelspitz mit zweierlei von der Feige und Brombeergel
- Gegrilltes Gemüse mit Rosmarinmarinade, gefüllte Champignons
- Quiche von der Schwarzwurzel mit Kerbelcreme
- Buntes Salatbuffet mit Condiments und zweierlei Dressing

Suppe:

- Maronensuppe mit Schwarzbrot-Croûtons und Speckkrusteln

Live-Stationen:

- Frische Austern mit Zitronen und Cheddarbrot
- Ganze Gans, tranchiert, mit Orangenjus
- Aus dem Parmesanlaib: Frische Tagliarini mit Rahm vom schwarzen Trüffel

Aus den Chafing Dishes:

- Hähnchenbrust „Florentiner Art“ auf Paprikasugo
- Kürbisravioli in Salbeibutter und Parmesan
- Steinbeißerfilet, gebraten, auf Karotten-Lauch-Gemüse
- Rotkraut / Kartoffelknödel / Buntes Wintergemüse / Salzkartoffeln

Dessert:

- Hausgemachter Marmorkuchen mit Schokoglasur
- Hausgemachter Stollen mit Rosinen
- Vanillemousse mit Bratapfelkompott



59,80 € pro Person

(0–5 Jahre kostenfrei, 7–12 Jahre 29,90 €)

ClassicX Landhaus & Hotel
Kreuznacher Straße 61
55457 Gensingen

Tel.: +49 6727 897699-100
hotel@classicx-landhaus.de
www.classicx-landhaus.de