



Grimms Jubiläumsmenue
Feiern und genießen Sie mit uns dieses 20. Jahr Salischer Hof mit Familie Möller: Eine Vorspeise, ein Hauptgang und ein Dessert für 33 Euro für jeden Gast.



Einblicken...

Die Frage, wo denn eigentlich Schifferstadt liegt, war schnell geklärt und als wir zum ersten Mal im Januar 1998 den Salischen Hof betraten, war es um uns geschehen: Die Kombination von Fachwerk und moderner Architektur, der Innenhof, der Restaurantgarten – diese Möglichkeiten, es war Liebe auf den ersten Blick.

1998 pachteten wir das Anwesen, das wir 2008 kauften – und mit großer Leidenschaft bewirtschafteten, ausbauen, pflegen, erweitern, umgestalten – als Freiraum, Festraum, Arbeits-, Genuss- und immer als Wohlfühlraum, in dem wir Sie, liebe Gäste, immer wieder von Herzen gern willkommen heißen.

Feiern und genießen Sie mit uns und unserem Team das 20. Jahr Salischer Hof mit Familie Möller. Außerdem wünschen wir viel Spaß beim Lesen dieser 10. Ausgabe von Möllers Hofzeitung.

Ihre
Carina & Karsten Möller



Evergreens...

Two for One

17 Jahre jung, ist unser „zwei für eins“ aus der kulinarischen Agenda von Möllers Restaurant nicht mehr wegzudenken. Jeden Montagabend servieren wir für zwei ein wöchentlich wechselndes 4-Gang-Menue inkl. einer Flasche Pfälzer Wein zum Preis von einem Menü mit Weinbegleitung. Wir laden herzlich ein, zu erstem Kennenlernen wie zur steten Wiederkehr.

65 Euro für 2 Gäste

Ladies night

Ein gemütlicher Abend mit den Freundinnen? Generationen übergreifender Damentreff zwischen durch oder herrliches Präsent im Kreis der Kolleginnen: Damenwahl heiß es bei uns immer dienstags und donnerstags: Denn die Damen sind am Zug und wählen einen Apero und verschiedenen Variationen ihr 3-Gang-Menue.

24 Euro pro Lady

Minimalismus de Luxe

Weniger kann einfach auch mehr sein. Erleben und genießen Sie jeden 1. Freitag im Monat ein 10-Gang-Menue aus kleinen Köstlichkeiten: Wir entführen Sie in die unterschiedlichsten Geschmackswelten. Erst wenige Jahre auf unserem Programm hat sich dieses Angebot schnell unter unseren Gäste etabliert. Bitte unbedingt reservieren.

55 Euro pro Gast

Jeden Montag ab 18 Uhr: Two for One + zu jeder Zeit: Grimms Jubiläumsmenue & Landlust und Hofgenuss + + dienstags u. donnerstags ab 18 Uhr: Ladies night + Minimalismus de Luxe: 6.4. • 4.5. • 1.6. • 6.7. • 7.9. + 13.5.: Muttertagsbuffet am Mittag (39.50) 20. Mai: Lunchbuffet am Pfingstsonntag (36.-) + 21. Mai: Pfingst-Two-for-One (75.-) + Sonntags-Lunchbuffet: 17.6. | 15.7. | 19.8. | 16.9. +++ Möllers Mittwochs-Jazz: 13.6. + 11.7. + 8.8 + 12.9. + + + 3. August Swinging Schifferstadt 25. + 26.8. Kunsthandwerker-Markt +++ Unsere Barbecue Termine: _27.4._25.5._22.6._27.7._28.9. + + + Grillkochkurse: _22.4._27.5._8.6.* & 17.8.* mit Weinbegleitung ...all das und mehr stets aktuell unter salischer-hof.de

Willkommen im Jahr 20!

SALISCHERHOF
Hofzeitung



Feste feiern

Eine Familienfeier in kleinem Kreis oder das große Firmenjubiläum mit Barbecue und Live-Musik? Von sommerlich leger bis Dinner in 5 Gängen oder extravagant, Brunch, Mittagessen, die große Kaffeetafel im Garten bis Abendevent und Party: Wir machen Ihre Veranstaltung mit bis zu 100 Gästen in Möllers Restaurant oder unter freiem Himmel zu einem rauschenden Fest. Lassen Sie uns gemeinsam planen, Ihre Wünsche stehen im Mittelpunkt. Und am Festtag feiern Sie mit Ihren Gästen, wir kümmern uns um alles andere.



Falk Werner,

Svenja Sattel

Christian Zimmermann



Arbeiten in Atmosphäre

Seminar, Workshop oder Tagung, wir sorgen für Ihre optimale Arbeitsumgebung. In unseren drei gut ausgestatteten Tagungsräumen mit Tageslicht steht kreatives Arbeiten mit bis zu 35 Personen auf der Agenda. Attraktive Tagungspauschalen mit individuellen Freiräumen. Eine Tagung im Carpe Diem? Öffnen Sie die Fensterfront und arbeiten Sie mit Blick ins Grüne. Frisch und hochwertig: Die kulinarischen Akzente.



Eric Lay

Iris Ammar

Christian Gerlach



Hochzeit feiern Das Hotel

Wir machen den schönsten Tag in Ihrem Leben zu einem unvergesslichen Erlebnis. Ob Trauung und Empfang im Freien, Dinner oder Büffet und Tanz in Möllers Restaurant – sehr gern machen wir für Sie nahezu alles möglich und kümmern uns um alles - bis zum Frühstück am Tag nach dem Fest. Natürlich sind wir mit unserem Cateringangebot auch mobil, wenn Sie „Ihren“ Festplatz schon gewählt haben.



Silvie Vaskova

Gyülten Hasan

Carina und Karsten Möller

Neue Farben, neuer Style - wir haben den modernen Landhausstil unserer 24 Gästezimmer mit individuellen Looks aufgefrischt. Vintage oder lieber englisch? Lassen Sie uns bei Ihrer Reservierung Ihren Style-Favoriten wissen – und genießen Sie diesen ebenso wie die herzliche Gastfreundschaft in unserem Hause sowie das großzügige Frühstücksbuffet nach einer ruhigen und erholsamen Nacht.



Christian Grimm

Aynur Salim

Alwina König

Team Jubiläum



Möllers
Hofzeitung

Landlust und Hofgenuss Menue
Der Gemüsegarten der Pfalz hat so viel mehr zu bieten als Spargel, Rettich und Feige. Lassen Sie sich ausschließlich mit Produkten aus der Region überraschen und tauchen Sie ein in die Welt der Kräuter und Aromen, der Pfälzer Gastlichkeit und herrlicher Weine. Fleisch, Fisch oder vegetarisch – wir setzen frische Akzente in Großmutter's Rezepten.

39,50 Euro pro Gast

Barbecue

Jeden 4. Freitag im Monat geht es im Möllers' heiß her. Köstlichkeiten aus dem Smoker, dem Big Green Egg oder von unserer Grillstation: Geräucherter Fisch, gegrilltes Fleisch, Gemüse und Beilagen. Ein warmes Dessert, Gespräche am Feuerkorb, eine Frage an den Küchenchef, Genuss „open air“ oder im Restaurant. Die Barbecue-Saison hat 12 Monate.

35 Euro pro Gast

Grillkochkurse

Ein schmackhaft gegrilltes 5-Gang-Menue von Ihnen und allerlei Tipps rund um Holzkohle, Grillen mit Gas oder im Big Green Egg von Karsten Möller persönlich: Bestens vorbereitet und mit vielen Ideen starten Sie in die kommende Grillsaison, „feuerfeste“ Rezepte inklusive.

22.4., 27.5. und 30.9.18:

95 Euro pro Gast

8.6.+17.8.18 inkl. Wein-Begleitung:

125 Euro pro Gast

Schultüten-Menue

Ein langweiliges Essen zur Einschulung kommt nicht in die Tüte. Feiern Sie zusammen mit der ganzen Familie den „Ernst des Lebens“ an diesem 4. August mit einem leckeren Menue. Auch wir ziehen eine Überraschung aus der Tüte: Die Hauptperson isst von A-Z auf Kosten des Hauses.

31 Euro pro Gast

15 Euro pro Kind (bis 12 Jahre)

„Das Einzige, was nicht kopierbar ist, sind die Beziehungen eines Unternehmens zu seinen Mitarbeitern und die Beziehungen der Mitarbeiter zu ihren Kunden!“

Klaus Kobjoll,
Hotelier, Redner, Trainer & Autor



Erreichbar...

Hotel Salischer Hof
Möllers Restaurant
Carina und Karsten Möller
Burgstraße 12-14
67105 Schifferstadt
www.salischer-hof.de
info@salischer-hof.de
Telefon +49.62.35.931-0
Telefax +49.62.35.931-200

Impressum

Möllers Hofzeitung, 10. Ausgabe, April 2018
Herausgeber: Salischer Hof
Auflage 17.000
Verantwortlich für den Inhalt:
Carina und Karsten Möller
Konzeption: designa-werbung.de
schuerer-medienarbeit.de
Redaktion u. Text: Katharina Schürer, Speyer
Gestaltung: designa, Gabi Riefling-Repp
Druck: Chroma Druck & Verlag, Römerberg
Fotos: *fotolia.com und Karsten Möller

Unsere 11. Ausgabe erscheint im Okt. 2018

Ausblick: Wir finalisieren unser 20. Jahr Salischer Hof mit der Familie Möller mit einem farbenfrohen-köstlichen Herbst, einer stimmungsvollen Weihnachtszeit und spannenden neuen Ideen für den Jahresbeginn 2019. Bleiben Sie auf dem Laufenden...salischer-hof.de