



Einblick

Dieses 20. Jahr ist einfach großartig! Dieser nicht enden wollende Sommer, der sonnige September – und Sie, liebe Gäste, die mit großer Freude neben dem à la carte Grimms Jubiläumsmenue und Veranstaltungen bei uns genießen, Feste feiern, tagen und nächtigen – es ist eine große Freude, Ihre Gastgeber zu sein.

Seit nahezu 20 Jahren verstehen wir uns auf das Zubereiten von Genuss, das Zusammenspiel von Atmosphäre, Gastfreundschaft und Kulinarik – und das Zuhören. Sie haben klar entschieden:

Die großartige Resonanz auf unsere Outdoor-Ideen, wie Grillkurse und BBQ sind ungebrochen; viel Lob zu unserer Jubiläumsausgabe begleitete oft die Bitte, wieder ein Rezept und eine Do-it-yourself-Anleitung aufzunehmen – sehr gern haben wir Ihre Anregungen aufgenommen, ohne Evergreens, die Weihnachts- und Festzeit sowie den Beginn des Jahres 2019 zu vernachlässigen. Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Karsten Möller



Einfach schön...



Good food for good girls:

Ladies Night...

Freundinnen-Feier? Kolleginnen-Event? Oder einfach fantastischer Frauen-Treff? Ein Evergreen im Möllers mit fröhlicher Tradition.

Rede-Zeit zu zweit oder große Genießerinnen-Runde: Für eine außergewöhnlich weibliche, oftmals wortgewaltige Auszeit ist Möllers Restaurant immer dienstags und donnerstags Ladies' Lieblings-Location und köstliche Kulisse. „Ursprünglich gedacht als Angebot für Damen, die einen regelmäßigen Stammtisch wollten“ hatte Karsten Möller die feine Idee mit feinem

Essen schon im Jahr 2003 – und gilt diesbezüglich als Pionier. Zweimal die Woche servieren die Gastgeber und ihr Team „Good food for good girls“- und immer mit persönlicher Ansage: Das spezielle Menü lädt zu einem Glas Secco Verde, zu einer Suppe als Vorspeise und offeriert drei verschiedene Hauptgänge zur Wahl. Salat mit Fischfilet, Salat mit Geflügelstreifen oder Veggie-Pasta werden natürlich immer von einem herrlichen Dessert gekrönt. Alles in allem kostet die Ladies Night pro Frau 24 Euro. Und ist maximal geschenktauglich.

Ein süffiges Erlebnis



24. Februar

Komödie, Tragödie und Weinprobe in einem:

„50. Kellersequenz“

Am Sonntag, den 24. Februar 2019 um 17 Uhr ist unser Haus Schauplatz eines weiteren denkwürdigen Jubiläums: Zum 50. Mal insgesamt und zum 6. Mal in Möllers Restaurant führen Emmerich Pilz und Günter Weißkopf ihre literarische „Kellersequenz“ auf. Das Zweipersonenstück berührt und schmeckt: Die sechs Weine, die in der Handlung auftauchen, schenken wir den Zuschauern in Begleitung von kleinen Köstlichkeiten aus der Küche aus. Die Story zweier ungleicher Brüder rankt sich um Worte und Weinbau, um Liebe und ein Geheimnis. www.alluemeurs.de

Die Plätze sind begrenzt und kosten inkl. der sechs Weine und kleinen Köstlichkeiten 33 Euro pro Gast. Anmeldungen sind ausschließlich über die

VHS Schifferstadt, Telefon 06235.44-302 oder 44-305 möglich.

Einfach kreativ...



**GRIMMS
JUBILÄUMSMENUE**

Auch bei unseren Jubiläumsmenues gehen ihm die Ideen einfach nicht aus – mit einem herzlichen Dank an unseren Küchenchef Christian Grimm und sein Team die gute Nachricht gleich zu Beginn: Bis Mitte Mai servieren wir noch eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert für schlanke 33 Euro pro Gast. Feiern und genießen Sie mit uns dieses 20. Jahr Salischer Hof mit Familie Möller.



Ein Termin jagt den nächsten...



30.11. + 1.12., 14. + 15.12. 2018

Kleiner Kreis in großer Runde

Adventsbuffet

Firmen-, Praxis- oder Büro-Weihnachtsessen mal anders? Ganz gleich, ob Sie zu dritt schlemmen möchten oder vielleicht sogar zwanzig Kollegen sind: Bei uns feiern Sie im kleinen Kreis rund ums große Adventsbuffet. Weil die Atmosphäre besonders behaglich ist und die Termine sehr gefragt sind, empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung. Merken Sie sich den 30. November, den 1., 14. und 15. Dezember vor! Und rufen Sie uns bald an!

39 Euro pro Gast



6.12. 2018

Lasst uns froh und munter sein...

Nikolaus-Bufferet

Es ist zwar ein Donnerstag – aber eben auch der Nikolaus-Tag. Und somit sollten wir uns ja von Herzen freuen...

Nehmen Sie die bekannte Volksweise aus dem 19. Jahrhundert beim Wort – sehr gern bei uns im Möllers ab 18 Uhr: Entspannen, genießen und freuen an der servierten Vorspeise sowie den Hauptspeisen und Desserts vom Buffet.

39 Euro pro Gast



16.12. 2018

Der Weihnachtscountdown läuft!

Großer Adventslunch

Kurz vor dem Weihnachtsendspurt nochmal richtig verwöhnen lassen? Möllers Restaurant lädt zum großen Adventslunch. Zum Beispiel winterliche Salate, vielfältige Vorspeisen, köstliche Hauptgänge sowie leckere Desserts und frisch gebackene Waffeln: Alles vom großen Buffet und mit extra viel Auswahl. Eine Auszeit mit der Familie oder ein sonntägliches Treffen mit Freunden: Am 16. Dezember von 11.30 bis 14 Uhr.

36 Euro pro Gast inklusive eines Glases Secco

25.+26.12. 2018: WEIHNACHTEN IM MÖLLERS

Advents-Nachlese starten, Heiligabend Revue passieren lassen, Festtage genießen: Das sollten Sie mit Ihren Lieben ganz entspannt erleben: Wir locken Sie mit ganz besonderen Weihnachtsangeboten vom heimischen Herd – und setzen ganz auf Feiertagsstimmung mit Verwöhn-Faktor. Am 25. Dezember ab 11.30 Uhr und 17 Uhr und am 26. Dezember ausschließlich

von 11.30 bis 14 Uhr laden wir zum Festessen ohne Stress, dafür aber mit vielen leckeren Details. Lassen Sie sich die Vorspeise bequem servieren und freuen Sie sich auf die allerschönste Qual der Wahl danach: Unser Buffet offeriert köstliche Hauptspeisen und verführerische Desserts – winterlich-feierlich, fröhlich-festlich.

44 Euro pro Gast, 20 Euro pro Kind (6-12 Jahre)



GRILLKOCKKURSE

Grillen ist eben nicht nur Grillen, sondern eben auch Kochen. Und Backen. Und Schmoren. Direkt oder indirekt? Mit Zubehör oder ohne? Und wie bringt man saftiges Fleisch auf den Punkt?

Unsere Grillkockkurse servieren Anleitungen zur Vielfalt und machen Lust auf kulinarische Horizonsweiterung. Weil diese Kurse Kult sind, ist frühes Buchen angesagt. Und ein Gutschein für ein solches Date das perfekte Weihnachtsgeschenk. Unser Vorschlag: Am 31. März, am 5. Mai, am 9. Juni, am 25. August und am 29. September 2019 ist im Möllers Gelegenheit zur hitzigen Weiterbildung. Achtung: Beim Juni-Termin dreht sich alles ums Rind! Alle Kurse kosten 95 Euro pro Kopf.



Köstliche Feiertage

Jeden Montag ab 18 Uhr: Two for One + zu jeder Zeit: „Grimms Jubiläumsmenue“ & Landlust & Hofgenuss + diens
1.3.2019 +++ Sonntags-Lunchbuffet 2018: 21.10. | 18.11. | und 2019: 20.1. | 17.2. | 17.3. +++ Möllers Barbecue: _
6.12. Nikolaus-Bufferet + 16.12. Adventslunch + 25.+26.12.: Weihnachts-Bufferet +++ 31. Dezember: Besin
Glühwein-Empfang: 25. Januar | 14.2. _ Valentinsmenue + + + Kellensequenz: 24.2. + 4. März _ RosenMonta
21.4.2019: Ostersonntag-Lunchbuffet, 22.4.2018: OsterMontag Two for One | Salischer Hof geschlossen:

Jahreswechsel im Jubiläumsjahr:

Silvester im Möllers

Mit den sechs besten Gängen aus 2018 beschließen wir das Jahr mit einem kulinarischen Feuerwerk. Um 18 Uhr bitten wir zu unserem finalen 6-Gang-Menue des Jahres. Inklusiv Aperitif und begleitenden Weinen für 125 Euro pro Gast. Im Vordergrund: Ganz klar der Genuss. Aus Tradition: Weder Böller noch Polonaise.

Tipp: Das Arrangement „Jahraus-jahre in“ beinhaltet den Silvesterabend, eine Übernachtung mit großem Neujahrsfrühstücksbuffet und kostet für zwei Personen im Doppelzimmer 350 Euro und für eine Person im Einzelzimmer 205 Euro.

Die Hochzeitsmesse
»TRAU«
MIT GRATIS MENUE FÜR DIE BRÄUTERIN

12. & 13. Januar 2019:

TRAU Die Hochzeitsmesse in Ludwigshafen Trauen Sie sich ... auch an unseren Stand auf der TRAU, wir freuen uns!

JuBiFly-Menue:

Ab 6. April 2019, an jedem 1. Samstag



Unsere Idee zu 20 Jahren Salischer Hof mit der Familie Möller: Ab dem 6. April 2019 bitten wir an jedem 1. Samstag im Monat zu unserem JuBiFly-Menue. Sie wählen Ihre Vorspeisen und Beilagen vom Buffet, Fisch und Fleisch legen wir am Tisch vor. Die freie Wahl zum Finale: Desserts vom Buffet. Kosten Sie unsere jubilare Variation inkl. eines Glases Secco für 45 Euro pro Gast.

Zwiebellook trifft Stockbrot: Winter-BBQ

Unsere BBQ-Termine 2019 sind gesetzt: Am 25. Januar, 22. Februar, 22. März und 26. April bitten wir in unseren Garten: Zu Stockbrot, leckeren Vorspeisen, herrlichen Fleisch- und Gemüsevariationen, Desserts und vielem mehr. Wärmstens zu empfehlen: Zwiebellook, festes Schuhwerk, prompte Buchung. Und, eine herrliche Geschenkidee für Weihnachten!

35 Euro pro Gast

Esslust

Gegrillter Geflügelspieß mit Jerk Rub und Ananas-Sweet-Chili-Lack



Zutaten:

1 kg Hähnchenkeulfleisch ohne Haut und Knochen
300 g Rote Zwiebeln in gerietelte Blätter schneiden
100 g Jerk Rub* (Trockenmarinade)
*Zucker, Chili Flocken, gem. Schwarzer Pfeffer, gem. Piment, getr. Majoran, getr. Thymian, getr. Ingwer, Zitronensäure, gem. Muskatnus, gem. Zimt, gem. Koriander, gem. Cumin

Ananas - Sweet Chili Lack
300ml Sweet Chili Sauce zum Geflügel
100 ml Ananassaft 50 ml Sojasauce

Zubereitung:

Für den Geflügelspieß das Geflügelfleisch von überschüssigem Fett befreien. Aus den Zutaten die Trockenmarinade herstellen. Das Geflügelfleisch nun mit dem Trocken-Rub einreiben und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Für den Ananas - Sweet Chili Lack alle Zutaten in einen Topf geben und auf eine dickflüssige Konsistenz einkochen.

Für die Fertigstellung nun einen Holzkohle- oder Gasgrill anfeuern.

Das marinierte Geflügelfleisch abwechselnd mit den Zwiebelblättern auf die Metallspieße stecken. Nun über der offenen Glut bei ca. 160°C kross angrillen und dann in dem indirekten Bereich des Grills ziehen lassen bis das Fleisch gar ist. Nun den Ananas - Sweet Chili Lack auf die Spieße streichen und nochmals über der direkten Glut karamellisieren lassen.

Als Beilage eignet sich ein Früchte-Basmatireis mit Kokosnussmilch, gerösteten Erdnüssen, Rosinen, Ananas, Pfirsich und Curry.

Guten Appetit

*und Gutscheinverkauf bis 12 Uhr

Evergreen...

Jahr für Jahr einsatzbereit,
Jahr für Jahr neu

Bauanleitung

Weihnachtsbaum

Dieser Weihnachtsbaum ist im wahrsten Wortsinne ein Evergreen. Und er „erblüht“ jedes Jahr ganz nach Trend, Idee und Ihrem persönlichen Gusto zu neuem Glanz.

Grundieren und streichen Sie eine Holzplatte nach der Farbe und Größe Ihres Geschmacks und kürzen Sie dann Kunststoff-Abwasserrohre mit verschiedenen Durchmessern auf die gewünschte Länge. Jetzt die Abschnitte innen und außen mit Sprühlack lackieren und den Weihnachtsbaum grob auf der gestrichenen Holzplatte skizzieren.

Die lackierten Rohrabschnitte mit Baukleber auf der Holzplatte im Innenraum der Skizze befestigen und gut trocknen lassen. Die Platte an der vorgesehenen Stelle aufhängen und jetzt sind Ihrer Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt: Dekorieren Sie das Innere der Rohrabschnitte, womit Sie möchten – ob Kunst oder Kitsch, Krimis und Krams, Kugel oder Kalenderpäckchen. Nicht zu vergessen: Lichterkette und Lametta.

Viel Spaß beim Nachbauen!



Erreichbar...

Hotel Salischer Hof

Carina und Karsten Möller
Burgstraße 12-14 • 67105 Schifferstadt
www.salischer-hof.de • info@salischer-hof.de
Telefon +49.6235.931-0 • Fax +49.6235.931-200



Eine Passion



Ausblick:

Der 1. Mai 2019: Vor genau 20 Jahren eröffneten Karsten und Carina Möller den Salischen Hof – feiern Sie mit uns einen köstlichen Sommer und überraschende Jubiläumshighlights. Bleiben Sie auf dem Laufenden... salischer-hof.de.

Unsere nächste Ausgabe erscheint im April 2019.

Eiersuche:

Ostern bei Hofe

Um Hase, Huhn und Ei dreht sich 2019 alles am 21. und 22. April. Am Ostersonntag bitten wir von 11.30 - 14 Uhr zu unserem köstlichen Festbuffet von Eierspeisen bis Desserts. Die Vorspeise wird serviert.

43 Euro pro Gast, Kinder (6 - 12 Jahre) 22 Euro
Am Ostermontag servieren wir ab 18 Uhr unser Two-for-one in vier Gängen. Zwei genießen für den Preis von Einem:

75 Euro pro Genießerpaar inkl. einer Flasche Wein.

Eine Erinnerung



Die Sonntagstermine zu Kommunion und Konfirmation sind schnell vergeben. Empfang, Buffet oder gesetztes Mittagessen, Kaffeetafel? Rufen Sie uns gerne an unter 06235.931-0.

Möllers Art Leinwände, Holz, Metall oder Stein – Karsten Möller arbeitet mit unterschiedlichsten Materialien. „Im Moment vollende ich die themenbezogene Umgestaltung unserer Hotelzimmer“, sagt der Gastgeber des Hauses. Spannend sind seine Skulpturen, die er ab dem Frühjahr 2019 im Restaurantgarten ausstellen möchte.

Impression
Möllers Hofzeitung, 11. Ausgabe, Okt 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®: Bilderhaus Gabi Mirgeler, Karsten Möller und fotolia.com

