



Einblick...

Wann war das Thema Heimat aktueller als im Moment? Selten denkt man mehr über Heimat, das Glück, eine sichere Heimat zu haben, nach als in diesen Tagen.

Für meine Familie und mich ist Schifferstadt seit nahezu 17 Jahren Lebens- und Arbeitsmittelpunkt, nach einiger Zeit ist die Pfalz unsere Heimat geworden. Als Gastronomen konzentrieren wir uns bewusst seit vielen Jahren auf die Erzeugnisse der Region, den Pfälzer Wein und interpretieren die Pfälzer Küche: Landlust- und Hofgenuss, Grillkochkurs oder Minimalismus-Menue. Immer möchten wir das Bewusstsein für die große Vielfalt und Qualität der regionalen Produkte nachhaltig stärken. Doch verstehen wir Heimatverbundenheit nicht auf unser Kerngeschäft begrenzt.

„Heimat entsteht nicht durch Abgrenzung, sondern durch Verbundenheit, Anteilnahme und Mitwirkung.“ (Moritz Leuenberger, Schweiz)

Sehr gern engagieren wir uns mit Pfälzer Produzenten, Schifferstädter Unternehmen und Institutionen: In Ausschüssen, bei den zahlreichen Festen in Schifferstadt, bei Veranstaltungen auf Weingütern oder in unserer Partnerstadt Aichach.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen hier in unserer Heimat. Es gibt herrliche Gelegenheiten, sich im Salischen Hof zu treffen – aber lesen Sie selbst.

Herzlich, Ihre **Möllers**



Ein Konzept...



Rettich-Carpaccio & Feigensoufflé

Kulinarische Interpretation der Region

Kein Strohfeuer, sondern nachhaltiger Trend: Regionaler Genuss macht Spaß und ist gut für die ganze Welt. Bei der köstlichen Politik der Frische und der kurzen Wege gilt die Pfalz als Schlaraffenland: Hier wachsen schließlich rund 80 Sorten Gemüse, Obst in Hülle und Fülle, Esskastanien, Feigen, Zitronen, Kiwis und Melonen. Möllers Restaurant feiert das hervorragende kulinarische Angebot schon lange mit einer Küche, die das Spannungsfeld zwischen ländlicher Opulenz und quirliger Metropolregion kreativ kommentiert und Kompositionen liefert, die Stadt, Land und Globus aufs Feinste verbinden. Natürlich bleibt der Salische Hof auch nach dem

Sommer auf der Sonnenseite. Regional kochen, alte Gemüsesorten neu interpretieren, inspirierte Minimalismus-Menues zelebrieren und lokale Events bereichern: All das passiert saisonübergreifend und lädt zur Heimatkunde in aller Welt-offenheit. „Wir pflegen eine ehrliche Ideenküche mit frischen Produkten vorwiegend aus kontrolliertem Anbau der Region und bieten einen Mix aus deutscher Kochkunst und mediterraner Esskultur“: In Kooperation mit Küchenchef Christian Grimm offeriert Karsten Möller Kreatives aus der Landlust und Hofgenuss-Küche, Grimms Märchen Menü mit vergessenen und innovativen Genusswelten und Grillkochkurse, die

www.salischer-hof.de

Weihnachtsfeier „Kleiner Kreis in großer Runde“



Einmal anders... Feiern Sie das Fest der Feste mit Ihrer Firma, Kanzlei oder Praxis doch unter „Kleiner Kreis in großer Runde“ in Möllers Restaurant. Ob drei oder 20 Mitarbeiter: In kleinem Kreis am festlich gedeckten Tisch genießen Sie die Vorteile einer großen Runde an einem Weihnachtsbuffet, das keine Wünsche offen lässt. Wir bitten zu dieser köstlichen Weihnachtsfeier am 2. und 3. Dezember 2015, jeweils ab 19 Uhr. Oder Sie entschleunigen die Vorweihnachtszeit und begehen am 26. oder 27. Januar 2016 mit uns den Start ins neue Jahr – ebenfalls in kleinem Kreis und großer Runde; ebenfalls für 33 bzw. 53 Euro inkl. Getränke pro Festgast. Bitte unbedingt reservieren. info@salischer-hof.de

Einsteiger...

Erlesen...

Esslust...

Einfallreich...



Interessenten nicht nur Barbecue-Techniken beibringen, sondern Achtsamkeit und Lust auf mehr.



Einzigartig...

ZEHN KLEINE KOSTBARKEITEN MINIMALISMUS DE LUXE

Heute lieber klein und fein? Doch ganz ausführlich? Minimalismus De Luxe feiert den Gruß aus der Küche und multipliziert ihn zu einem exquisiten Menü. Mit dem kulinarischen Dezi-Mahl-System kommen Liebhaber des klassischen Amuse Bouche gleich zehnmal hintereinander auf ihre Kosten: Für 49 Euro gibt es Kleinigkeiten vom Allerfeinsten. Zehn köstliche kleine Schmankerl ergeben eine große Geschmacks-Weltreise – in aromatischer Vielfalt immer und regelmäßig am ersten Freitag der Monats.

Immer im Vordergrund stehen neben der Kreativität unseres Küchenchefs Christian Grimm die Qualität der Produkte sowie die saisonalen und regionalen Akzente.



Möllers Restaurant UNSER MENUE-BEISPIEL



- Frischkäse mit Feigensenf und Strudelblättern
- Beef Tea mit Kalbstafelspitz
- Lachsfrikadelle mit lauwarmen lila Kartoffelsalat und Wasabischaum
- Mangosorbet
- Kaninchenroulade im Speckmantel
- Tagliatelle mit Pfifferlingsrahm
- Entenbrust mit Selleriepüree und Balsamicojus
- Gratinierter Schafskäse mit Oliventapenade
- Vanille Panna Cotta mit Pflaumenragout
- Mousse von der dunklen Schokolade

Erlesen...



Viel zu vielfältig für ein kurzes Vergnügen: Möllers Barbecue ist nicht nur Sommer-Grillen, sondern Ganzjahres-Outdoorküche. Nach einer kurzen Pause im November und Dezember startet der buchstäblich heiß geliebte Event deswegen am 29. Januar in eine neue Saison. Frisch geräucherter Lachs? Pulled Pork aus dem Smoker? Oder geschmorte Putenkeule aus dem Dutch Oven?

Karsten Möller lädt jeden vierten Freitag im Monat zum Zaubern ganzer Menüs. Für 30 Euro pro Person ist Möllers Barbecue auch gut-scheintauglich und eine tolle Geschenkidee für Weihnachten & Co.

Ebenfalls ein köstliches Geschenk: Ein Gutschein für einen Grillkurs. Die Termine für 2016 stehen bereits: 12.3., 9.4., 15.5., 29.5., 12.6., 10.7., 11.9., 9.10., 23.10. – 95 Euro pro Person.

BUNT GENIEßEN LECKERE OSTERN FÜR DIE GANZE FAMILIE



Hin und weg vom weg und hin: **Ostersonntag** ist am allerschönsten auswärts! Mit wunderbaren Eierspeisen, knackigen Salaten, Räucherfisch und opulenten Wok- und Schmorgerichten empfiehlt der Osterhase maximalen Genuss unter familienfreundlichsten Bedingungen. Beim großen Osterbuffet am 27. März, 11.30 Uhr, speisen die Kleinsten umsonst, für Kinder von sechs bis zwölf kostet der österliche Genuss jeweils 15 Euro und Erwachsene schlemmen für 35 Euro.

Oder lieber ganz romantisch *Oster Two for One?* Das Vier-Gänge-Menü verköstigt Zwei für den Preis von einem auf's Festlichste und startet am Ostermontag um 18 Uhr. Der kulinarische Osterausklang mit Glamour-Faktor und einer Flasche Wein kostet 75 Euro und gilt als Initialzündung für einen tollen Frühling.

SCHÖNER HEIRATEN INDIVIDUELL PLANEN

Bei uns oder bei Ihnen? Im temperamentvollen April oder an einem lauschigen Juni-Abend? Cool oder prachtvoll? Was auch immer Sie wollen: Wir haben tolle Locations, klasse Ideen und opulentes Knowhow für Ihre blühenden Hochzeitsfantasien. Strand-Feeling auf Möllers einzigartiger Düne, Land-Liebe im atmosphärischen Hof und ganz klassisch im stimmungsvollen Wintergarten sind nur drei zauberhafte Varianten für den individuellen Lieblingstag.

Selbst wenn Sie ganz woanders ja sagen, helfen wir gerne bei der Gestaltung Ihres individuellen Traumtages – mit Liebe zum Detail und mit maximaler Erfahrung. Fragen Sie uns schon heute – und sichern Sie Ihren Wunschtermin!



Minimalismus de luxe: 2.10.6.11.4.12.2015 _ 5.2.4.3.2016 +++ Möllers Mittwochs-Jazz: 14.10. + + + 6. Dezen 25. und 26. Dezember: WeihnachtsMenue und WeihnachtsBuffett +++ 31. Dezember: Besinnlicher Silvesterabend „Grimms Märchen“-Menue, Landlust&Hofgenuss +++ jeden 3. Sonntag im Monat - Brunch: Family & Friends +++ Unsere Barbecue-Termine 2016: 12.3. 9.4.* _ 15.5.+29.5. 12.6.* _10.7. 11.9.* _9.10.+23.10. | Hotel-Urlaub: *mit Big Green BGG

Es lust... **GRIMMS MÄRCHEN:**
ein Menue zum Nachkochen

Cremsuppe vom Hokaidokürbis
mit Ingwer und schwarzem Kernöl



Zutaten für 4 bis 6 Personen
750 g Hokaidokürbis ohne Kerne, gewürfelt
1 St. Knoblauchzehe, klein geschnitten
100 g Zwiebeln geschält in Würfeln
5 cm Stück frischen Ingwer geschält in kleinen Würfeln
1 St. Zitronengras • 1 St. Limette gepresst • 4 EL Erdnussöl
6 EL Schwarzes Kürbiskern-Öl • 3 EL geröstete Kürbiskerne
0,75 l Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Limettensaft und das Öl in einem Topf zusammen anrösten bis die Zutaten etwas Farbe bekommen.

Den Hokaidokürbis dazu geben und ebenfalls mit anrösten. Die Brühe zugeben, köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist (das Zitronengras heraus nehmen), pürieren und abschmecken. Fertig.

Anrichten: Suppe in Teller füllen, pro Teller ca. 1 EL schwarzes Kernöl vorsichtig auf die Suppe träufeln. Bei Bedarf noch mit etwas gerösteten Kürbiskernen bestreuen.



Weitere Gänge unseres Menues finden Sie unter landlust-und-hofgenuss.de moellers-barbecue.de

Viel Spaß beim Kochen und Genießen.



Guten Appetit!

Ergebnisorientiert...

„BESTENS ORGANISIERT“

Seit nunmehr zehn Jahren ist Michael Fischer, Gesellschafter bei der AXA Leibel und Fischer oHG, von der regionalen bis zur überregionalen AXA-Tagung Gast und Veranstalter verschiedenster **Seminare, Tagungen und Meetings im Salischen Hof**. Drei Fragen an den 51-Jährigen, der in Schifferstadt lebt.



1 Herr Fischer, was ist für Sie das A und O ergebnisorientierter Tagungen und Seminare? Neben guten Referenten und spannenden Themen sind die vernünftige Ausstattung der Seminarräume – beginnend bei einer komfortablen Bestuhlung, angenehmen Ambiente mit Tageslicht über die Technik – bis zu ausreichenden Parkmöglichkeiten.

Die Teilnehmer der Veranstaltung müssen sich während des Seminars wohlfühlen, nur so können Seminare erfolgreich sein.

2 Seit zehn Jahren tagen Sie im Salischen Hof – was schätzen Sie hier im Haus? Es sind die Tagungsräume, die bequem, praktisch und funktionell sind und eine sehr schöne Atmosphäre haben. Die hohe Kompetenz und Motivation des Teams um Familie Möller schätze ich sehr: Man muss sich um nichts kümmern, es wird alles bestens organisiert – bei unvorhergesehenen Dingen auch schnell mal improvisiert.

3 Und was gibt letztendlich den Ausschlag für Ihre „Tagungstreue“? Neben den genannten Punkten ist das insbesondere die Küche des Hauses – sehr flexibel, an praktisch jedes Budget angepasst, immer werden passende Menue-Angebote gemacht, auch innerhalb der sehr attraktiven Tagungspauschalen. Das Essen ist immer frisch, sehr lecker und trotz vieler unterschiedlicher Geschmäcker der Teilnehmer findet jeder etwas für sich. Da wir oft mehrtägige Veranstaltungen haben, sind auch die komfortablen und gut ausgestatteten Hotelzimmer ein wichtiger Aspekt.

Tagen im Salischen Hof

Drei gut ausgestattete Tagungsräume mit Tageslicht bieten kreative Atmosphäre und genügend Raum für Workshops, Meetings und Tagungen mit bis zu 35 Personen.

Das Tagesprogramm: Tagungsraum inkl. Beamer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart (zusätzliche Tagungstechnik auf Anfrage) Apfelsaft und Mineralwasser im Tagungsraum, Kaffeepause am Vormittag inkl. Obstsalat oder Joghurt, Mittagessen als 2-Gang-Auswahlmenue, Kaffeepause am Nachmittag mit wechselnden Beilagen_58 Euro pro Person

Das volle Programm: Tagungsraum inkl. Beamer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart, Apfelsaft und Mineralwasser im Tagungsraum, Kaffeepause am Vormittag inkl. Laugengebäck, Mittagessen als 2-Gang-Auswahlmenue, Kaffeepause am Nachmittag, Abendessen als 3-Gang-Auswahlmenue, Übernachtung im Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet_129 Euro pro Person.

Ein individuelles Rahmenprogramm oder kulinarische Besonderheiten, wie z.B. ein Grillkochkurs für Ihre Gruppe? Sprechen Sie uns an.

Einfallreich...

Zimmer frei? 

Als künstliche Nist- und Überwinterungshilfe leistet das Insektenhotel Wildbienen, Hummeln, Schmetterlingen und Florfliegen wertvolle Dienste. Nicht nur das Beobachten der geflügelten „Hotelgäste“, auch der Bau eines solchen Insektenhotels macht viel Spaß.

Bauanleitung: Die Einwegpaletten übereinander stapeln. Dann in die getrockneten Holzscheite Löcher mit der Bohrmaschine bohren. Ziegelsteine mit möglichst vielen Hohlräumen in die Spalten der Paletten einfügen. Bitte achten Sie darauf, dass das Dach des Insektenhotels eine Neigung nach hinten bekommt, damit das Regenwasser ablaufen kann.

Jetzt die gebohrten Holzscheite in die Zwischenräume legen und die Spalten des Paletten-Turms mit weiterem Füllmaterial, wie z. B. Schilfmatten, Baumrinde und Tannenzapfen befüllen. Um das Insektenhotel vor Regen und direkter Feuchtigkeit zu schützen, empfiehlt es sich das Dach mit Dachpappe zu isolieren. Damit die „Bewohner“ des Insektenhotels vor Vögeln und anderen Feinden geschützt sind, sollten die Fronten mit Kaninchendraht umzäunt und gesichert werden. Nun steht dem Einzug von nützlichen Insekten nichts mehr im Wege.

Übrigens: Der ideale Standort für ein Insektenhotel ist gleichzeitig vollsonnig und witterungsgeschützt.

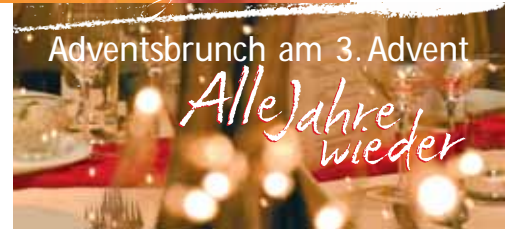
Tipp des Monats!



Viel Freude



Einladung...



Eine Pause vom hektischen (Advents-)Alltag: Ganz herzlich laden wir Sie „alle Jahre wieder“ zu unserem Adventsbrunch ein. Gönnen Sie sich eine Auszeit und lassen Sie sich am Sonntag, den 13. Dezember um 11:30 Uhr kulinarisch auf das Fest der Feste einstimmen. Genießen Sie unseren stimmungsvollen Brunch am 3. Advent mit Salatbuffet, warmen Nudel-, Wok- und Schmorgerichten sowie leckeren Desserts mit Kaffee und Tee vom Buffet. Erwachsene schlemmen für 24 Euro und Kinder von sechs bis zwölf Jahre für 12 Euro. Jüngere Kinder genießen kostenfrei.

Erinnerung...



Denken Sie jetzt schon an die **Konfirmation** oder **Kommunion** Ihrer Kinder nächstes Jahr. Eine Festtafel im Carpe Diem, Menue auf der Galerie oder ein Buffet in Möllers Restaurant? Wer zuerst bucht, hat die Wahl. An diesem großen Tag gestalten wir die Familienfeier ganz nach Ihren Wünschen. Individualität ist uns wichtig, gemeinsam mit Ihnen planen wir Ihr Fest vom Sekt Empfang bis zur Kaffeetafel. Für weitgereiste Gäste stehen 24 komfortable Hotelzimmer bereit.

Und für die ganz Frühen: Am 30. August 2016 laden wir zu unserem beliebten **Schultütenmenue** mittags in drei Gängen für einen köstlichen Einstieg in die Schulzeit ein. Jetzt schon vormerken und reservieren!



Einfach mal weg...



Der ganze Hof geht paddeln

Nach einem turbulenten Sommer mit vielen Veranstaltungen, Hochzeiten, Barbecues, Brunches & Co. stach das Team um Karsten und Carina Möller an einem Septembersonntag nicht in See, aber mit vier Kanus in den Altrhein. Mann und Frau an Bord, die Verantwortung und die Gewässerkarte ließ sich der Gastgeber auch zu Wasser nicht aus der Hand nehmen. „Es war eine klasse Tour mit Picknick auf einer der Inseln. Doch hin und wieder hatte ich doch Bedenken, dass wir kentern“, erzählt Erik Lay. „Aber wir sind es ja gewohnt, die ein oder andere heikle Situation gemeinsam zu umschiffen“, ergänzt Falk Werner. Beim gemeinsamen Abendessen stand neben dem Genuss der Spaß im Vordergrund. „Das ist ein tolles Team, mit dem wir hier gerade arbeiten dürfen“, sagt Karsten Möller.



Ausblick:

Großes Sommer-Hoffest über 2 Tage Grillkochkurse ... mit und ohne Big-Green-Egg Bleiben Sie auf dem Laufenden:

salischer-hof.de



Erreichbar...

Hotel Salischer Hof

Carina und Karsten Möller
Burgstraße 12-14 • 67105 Schifferstadt
www.salischer-hof.de • info@salischer-hof.de
Telefon +49.62.35.931-0 • Fax +49.62.35.931-200



Impressum

Möllers Hofzeitung, 5. Ausgabe, Oktober 2015
Herausgeber: Salischer Hof
Auflage 17.500
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: Karsten Möller, fotolia.com

Unsere nächste Ausgabe erscheint im April 2016