

SO FEIERN SIE IM LANDSCHLOSS





**FESTLICH. BESONDERS. ANERKANNT.**



## HERZLICH WILLKOMMEN

Wo einst Könige und Herzöge ihr Lustschloss fanden, lassen sich heute unvergessliche Feste feiern. Ob intim im kleinen Familien- und Freundeskreis oder ganz groß im imposanten Spiegelsaal - feiern im

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie ist einzigartig.

Unser Ansporn ist es, Ihr Fest nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zu realisieren. Gerne unterstützen Sie unsere erfahrenen Eventplaner auch bei der Ideenfindung und Planung Ihrer Feier. Diese Broschüre soll Ihnen einen groben Überblick über unsere Leistungen und Angebote geben.

**Sprechen Sie uns an.**

*Wir freuen uns auf Sie!*

Getränke S.4 · Häppchen, Vorspeisen S.6 · Suppen, Zwischengerichte S.7 · Hauptgerichte S.8 · Desserts S.9 · Buffets S.11

Raumpläne S.14 · Extraleistungen S.18 · Hochzeiten S.19 · Zimmer S.20 · Wellness S.21 · AGBs S.22 · Kontakt S.24

Auszug aus der Getränkekarte

## SEKTEMPFANG & APERITIFS

„Sektempfang all-in“ ..... pro Person (30-45 Min.) **13,50€**  
 .....pro Person (90 Min.) **19,50€**

■ Riesling Sekt / Hausmarke, Orangensaft,  
 Softgetränke nach Wahl

„Open Bar“ ..... pro Person (30-45 Min.) **17,00€**  
 .....pro Person (90 Min.) **23,50€**

■ Sektempfang all-in + Rhabarber-Spritz, Lillet-Wild Berry,  
 Holunder-Fizz & eine Bowle der Saison

**Bowlen** (mit & ohne Alkohol)

■ Erdbeer-Bowle (Juni-August) ..... IL / 5 Portionen **26,00€**  
 ■ Himbeer-Bowle (Juli-September) ....IL / 5 Portionen **26,00€**  
 ■ Caipirinha-Bowle (ganzjährig) ..... IL / 5 Portionen **26,00€**  
 ■ Waldfrucht-Bowle (ganzjährig) ..... IL / 5 Portionen **26,00€**

## BANKETT-DIGESTIF-ANGEBOT

Ramazotti ..... 4cl **4,50€**  
 Baileys ..... 4cl **4,50€**  
 Jägermeister ..... 4cl **4,50€**  
 Johnny Walker Red Label ..... 4cl **7,00€**  
 Jubiläums Aquavit ..... 2cl **3,00€**  
 Jack Daniels ..... 4cl **7,00€**  
 „Schladerer Obstbrände“ –  
 Williams, Himbeere, Kirsch ..... 2cl **5,50€**

## BIERE

Park Pils vom Fass ..... 0,3L **3,60€**  
 Weizenbiere hefe, dunkel, alkoholfrei.....0,5L **4,80€**

## SOFTGETRÄNKE

Cola, Fanta, Sprite ..... 0,3L **3,90€**  
 Orangensaft, Apfelsaft, .....0,3L **3,90€**  
 Rhabarbersaft, Maracujasaft,  
 Schorle .....0,3L **4,30€**  
 Mineralwasser .....0,75L **6,50€**  
 Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale .....0,2L **3,90€**

## SEKT, CHAMPAGNER & WEINE

Riesling Sekt / Hausmarke.....0,75L **38,00€**  
 Champagner .....0,75L **ab 69,00€**  
 Weißwein.....0,75L **ab 24,50€**  
 Rotwein.....0,75L **ab 28,50€**

Die jeweils aktuelle Bankett-Weinkarte senden wir Ihnen gerne  
 auf Wunsch als PDF.

## KAFFEE

Espresso / Espresso doppelt ..... **2,40€ / 4,40€**  
 Kaffee Creme ..... **2,80€**  
 Cappuccino, Milchkaffee..... **3,90€**  
 Latte Macchiato ..... **3,90€**  
 Röstfrischer Kaffee / Thermoskanne .....(6 Tassen) **12,00€**

**LONG-DRINKS**  
 Gin Tonic/Lemon,  
 Whisky Cola,  
 Vodka Orange  
**7,00€**

**COCKTAIL-BAR**  
 mit professionellem Barkeeper  
**Paketpreis für 100 Cocktails**  
 (mit und ohne Alkohol)  
**950€**

## HÄPPCHEN (pikant / Menüs ab 10 Personen)

**Mini-Blätterteighäppchen** ... (3 Stück pro Person) **4,90€**

gefüllt mit **Schinken, Käse** und **Lachs**

**Grüne Wiese**..... (4 Stück pro Person) **9,00€**

**Pikanter Häppchen-Mix** in der grünen Wiese zum Sektempfang:

Konfierte Garnelen, Kräutercrêpesröllchen mit Lachs und

Gemüse, Mini-Tomate-Mozzarella, Hähnchen-Teriyaki-Spieß

**Pikante Tarteletts** ..... (3 Stück pro Person) **7,00€**

**Tarteletts gefüllt** mit Avocado-Mangosalat & Eismeershrimps,

Tomatenmousse mit mariniertem Fetakäse und Frischkäse mit

Kräutern

## HÄPPCHEN (süß / Menüs ab 10 Personen)

**Sweet-Power** ..... (3 Stück pro Person) **7,00€**

Mini-Petit Fours, kleine Muffins, Macarons

## SAISONALE VORSPEISEN

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

**Spargel meets...** (April - Juni)

**Erdbeere**..... **13,00€**

gepfeffertes Spargel-Erdbeerragout, Toscanaschinken,

alter Balsamico, bunter Frühlingssalat

**Räucherlachs** ..... **16,00€**

Zweierlei vom Räucherlachs, Pfälzer Spargelsalat,

bunter Frühlingssalat

**Kalb** ..... **15,00€**

rosa gebratene Kalbshüfte mit Salat vom Pfälzer Spargel

und Wildkräutern

## VORSPEISEN (serviert / Menüs ab 10 Personen)

**Terrine von Lachs & Zander** ..... **12,00€**

mit Räucherlachsrillette und Limonencrème

**Dreierlei vom Bliesgau-Saibling** ..... **14,00€**

mit Gartengurken und Honig-Senf-Dip

**Carpaccio** vom „Black Angus“-Rinderfilet ..... **14,00€**

in Balsamico-Marinade, mit Rucola und Parmesan

**Carpaccio** vom Ikarimi-Lachs..... **14,00€**

in Zitronenmarinade, mit Orangen-Fenchelsalat und Kerbelöl

**Fasanerie Vorspeisen-Variation** ..... **15,50€**

(je nach Tischform auf Tellern oder Étagèren angerichtet)

■ Antipasti-Grillgemüse mit Oliven, Parmesan & altem Balsamico

■ Saftige Melone mit Parmaschinken

■ Beef Tatar mit Pommery-Senfcrème

■ Lauwarme Quiche Lorraine mit Shrimps und Lauch

**Klassische Gänseleberterrine** ..... **23,00€**

mit Apfel-Rosinensalat, Portweingelée und Butter-Brioche

**Gratinierter Ziegenfrischkäse** ..... **13,00€**

mit Feld-Friséesalat und Apfel-Thymianchutney

**Rucolasalat** in Balsamicodressing..... **11,00€**

mit rosa Grapefruit, Pinienkernen und Hüttenkäse

**Tête de Moine**..... **13,00€**

mit buntem Salat und Feigenchutney

## SUPPEN (Menüs ab 10 Personen)

Fruchtiges **Tomatencrèmesüppchen** ..... **7,00€**

mit Gin-Sahne

**Schwäbische Hochzeitssuppe**..... **8,00€**

mit Markklößchen, Kräuterflädle und Gemüsestreifen

**Velouté** von Küchenkräutern ..... **8,00€**

mit Räucherlachsstreifen

**Velouté** vom Frühlingsslauch..... **8,00€**

mit Lachsklößchen

**Crèmesuppe** von Steinpilzen ..... **8,00€**

mit Kräutercroûtons

**Schaumsuppe** von Curry und Zitronengras ..... **9,00€**

mit Eismeershrimps

**Süppchen** von gelben Linsen, Mango & Curry ..... **9,00€**

mit Pinienklößchen

**Crèmesüppchen vom Atlantik-Hummer** ..... **13,00€**

mit gebackener Garnele

## SAISONALE SUPPEN

(Menüs ab 10 Personen)

**Crèmesuppe vom Pfälzer Stangenspargel** (April - Juni)

mit **Schinkenklößchen** ..... **9,00€**

mit **Lachsklößchen** ..... **10,00€**

**Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis** (Okt. - Dez.) .. **9,00€**

mit steirischem Kernöl und Kernen

## ZWISCHENGERICHTE

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

**Ricotta-Ravioli** ..... **12,00€**

auf Blattspinat mit Salbeibutter und gehobeltem Parmesan

**Penne Rigate**..... **14,00€**

in Trüffelcrème mit Frühlingsslauch und Parmesan

**Spinat-Serviettenknödel** ..... **12,00€**

auf Champignon-Lauchfondue

mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan

**Zanderfilet** auf Apfel-Champagnerkraut ..... **15,00€**

mit Rieslingespuma

**Dorade Royale** auf Rucolarisotto ..... **16,00€**

mit Safrantouch

Kross gebratener **Bachsaiibling** ..... **15,00€**

auf Blattspinat mit Champagnerschaum

## SORBET (serviert/ Menüs ab 10 Personen)

**Passionsfrucht-Sorbet** ..... **3,00€**

**Sorbet von grünen Äpfeln**..... **3,00€**

**Mango-Sorbet** ..... **3,00€**

**Limetten-Basilikum-Sorbet**..... **3,00€**

**Cassis-Sorbet**..... **3,00€**

**Birnen-Ingwer-Sorbet** ..... **3,00€**

## HAUPTGERICHTE

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

### GEFLÜGEL

**Brust vom Bauernhähnchen** .....19,00€

in Aromaten gebraten, auf Waldpilzrisotto mit Portweinjus

**Saltimbocca vom Bauernhähnchen** .....21,00€

auf Tomaten-Lauchragout, mit cremiger Parmesanpolenta und Thymianjus

**Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust** ....27,00€

in Kräuterhonig glasiert, auf Balsamico-Linsengemüse mit Aprikosenpüree und Honig-Essigjus

**Perlhuhnbrust** ..... 24,00€

mit Aprikosenbrioche gefüllt, auf Champignon-Lauchragout mit Petersilienpüree und Madeirajus

### SCHWEIN:

**Piccata Milanese vom Jungschweinerücken** ..17,00€

auf Gemüseragout, Ricottaravioli und Tomaten-Basilikumsauce

**Filet vom Hohenloher Schwein**

im Kräuternetz gebraten ..... 21,00€

auf buntem Gemüseragout, Pilzserviettenknödel und

Madeira-Rahmsauce



### KALB & RIND

**Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud** .....23,00€

auf Wirsinggemüse mit Champignon-Rahmsauce und Butterspätzle

**Kalbhälfte in Aromaten gebraten**.....26,00€

auf buntem Gemüseragout mit Macaire-Kartoffeln und Thymianjus

**Kalbsrücken** im Kräuternetz gebraten .....28,00€

auf mediterranem Gemüse mit Marsalajus und Tomaten-Kräutergnocchi

**Kalbsfilet und Kalbshaxenravioli** .....35,00€

cremiger Trüffelspinat, Selleriemousseline, Trüffeljus

**„Grain fed“ Rinderhüfte** in Aromaten gebraten ....26,00€

mediterranes Gemüseragout, cremige Kräuterpolenta, Schalottenjus

**„Black Angus“ Rinderrücken** – am Stück gebraten – 28,00€

Pepperonata von Paprika und Zucchini, Rosmarin-Kartoffelecken, Schalottenjus

**„Black Angus“ Rumpsteak** in der Kräuterkruste ...30,00€

Speckbohnen, Kartoffelgratin und Portweinjus

**Filet vom argentinischen Weiderind** .....35,00€

Dreierlei Sellerie, Trüffeljus



## DESSERTS

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

**Crème brûlée** .....8,50€

mit Himbeer-Rahmeis und Bourbon-Vanillesauce

**Rostiger Ritter** .....9,00€

mit Zwetschgenröster, Mohnparfait und Vanillesauce

**Tiramisu** ..... 9,00€

mit Mascarpone-Flan und Kaffee-Eis

**Törtchen** von Champagner und Himbeeren .....13,00

mit Limettenparfait und Holunderblütengelée (Accent)

**Variation von der Valrhona-Schokolade und Himbeeren** .....14,00€

**Erdbeer-Mandel-Dacquoise** .....10,00€

mit Panna Cotta und Eis von der Tahiti-Vanille

**Törtchen** von der Pistazie und Manjari-Schokolade ....10,00€

mit Kirsch-Rahmeis

**Geeister Passionsfrucht-Bienenstich**.....11,00€

mit Pistazien-Crème brûlée und Himbeercoulis



## SAISONALE DESSERTS

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

**Rhabarber-Clafoutis** .....8,50€

mit Zweierlei von der Bourbon-Vanille

**Zwetschgen-Clafoutis** .....8,50€

mit weißem Zimteis und Vanillesauce

**Himbeer-Clafoutis** ..... 9,50€

mit Mascarpone-Crème Brulée und Schokoladeneis

**Dreierlei von Erdbeeren**.....11,00€

mit Mascarpone-Crème Brulée und Topfeneis

**Feines von Rhabarber, Topfen und Tahiti-Vanille**.....13,00€



## BUFFET: VORSPEISEN

(Mindestberechnung 35 Personen)

**Variante 1:** ..... **25,50€**

- **Hausgebeizte Eismeer-Lachsforelle** mit Schmandgurken und Honig-Senfsauce
- **Gebratenes Doradenfilet** auf Gemüse-Kräutersalat mit Safrandip
- **Kalbstafelspitz** in Tomaten-Olivenmarinade mit Rucola
- Zweierlei von der **Barbarie-Entenbrust** mit Apfel-Selleriesalat und Preiselbeeren
- **Antipasti-Grillgemüse** mit Oliven, Parmesan und altem Balsamico
- Das **Fasanerie Salatbuffet** mit Rohkostsalaten und Blattsalaten der Saison
- **Brotauswahl, Butter**

**Variante 2:** ..... **32,50€**

- Dreierlei von der **Pfälzer Rauchforelle** mit Meerrettichschmand
- **Crevette Rose und konfierte Garnelen** mit Fenchel-Algencalat und Cocktailsauce
- **Carpaccio vom Rinderfilet** mit Rucolasalat
- **Galantine vom Maishähnchen**, Glasnudel-Gemüsesalat, Currydip
- **Mediterraner Brotsalat** mit Gemüse und Basilikum-Pesto
- **Antipasti-Grillgemüse** mit Oliven, Parmesan und altem Balsamico
- Das **Fasanerie Salatbuffet** mit Rohkostsalaten und Blattsalaten der Saison
- **Brotauswahl, Butter**

## BUFFET: HAUPTGÄNGE

(Mindestberechnung 35 Personen)

**Variante 1:** ..... **31,00€**

- **Filet vom Hohenloher Schwein** auf sautierten Waldpilzen und Sherry-Rahm, Butterspätzle
- **Perlhuhnbrust** mit Aprikosenbrioche gefüllt, auf Ragout von Austernpilzen & Lauch, Madeirasauce, Kräuter-Gnocchi

**Variante 2:** ..... **39,00€**

- **Filet von der Lachsforelle** auf Blattspinat, mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
- **Filet vom Hohenloher Schwein** auf sautierten Waldpilzen und Sherry-Rahm, Butterspätzle
- **Lauwarme Trüffel-Spaghettini** live aus dem Parmesan-Rad mit frisch gehobeltem Trüffel und Frühlingslauch

**Variante 3:** ..... **37,00€**

- **Rosa gebratene Kalbshüfte** am Buffet tranchiert, Portwein-Jus, buntes Jahreszeitengemüse, Kartoffelgratin
- **Lachs & Zander** auf Ingwer-Karotte mit Limonensauce, Tagliatelle

**Variante 4:** ..... **47,50€**

- **„Black Angus“ Rinderrücken** am Stück gebraten am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffel-Ecken
- **Filet von der Lachsforelle** auf Blattspinat, mit Mandelbutter, Kräuter-Gnocchi
- **Lauwarme Trüffel-Spaghettini** live aus dem Parmesan-Rad mit frisch gehobeltem Trüffel und Frühlingslauch



## BUFFET: HAUPTGÄNGE Fortsetzung

(Mindestberechnung 35 Personen)

### Variante 5: .....49,50€

- **Wolfsbarsch** mit Rosmarin und Limone auf der Haut gebraten mit Champagner-Sauce, Reis
- **„Black Angus“ Rinderrücken** am Stück gebraten am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffel-Ecken
- **Ricotta-Ravioli** auf Blattspinat mit Salbeibutter und gehobeltem Parmesan (v)

### Variante 6: ..... 40,00€

- **„Grain fed“ US-Rinderhüfte**, Niedertemperatur gegart und am Buffet tranchiert; Pfefferjus, Sauce-Bernaise, Beilage nach Wahl
- **Lachs & Zander** auf Ingwer-Karotte mit Limonensauce, Tagliatelle

### Variante 7: .....44,00€

- **Hummerkrabben** in Knoblauch-Kräuter-Öl gebraten, Curry-Dipp, Aioli-Dipp, Tomaten-Chili-Salsa
- Rosa gebratene Kalbshüfte am Buffet tranchiert, Portwein-Jus, buntes Jahreszeitengemüse, Kartoffelgratin

### Variante 8: .....47,50€

- **„Black Angus“ Rinderrücken** am Stück gebraten und am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffel-Ecken
- **Lachs & Zander** auf Ingwer-Karotte, mit Limonensauce, Kräuter-Gnocchi
- **Lauwarme Trüffel-Spaghettini** live aus dem Parmesan-Rad mit frisch gehobeltem Trüffel und Frühlingslauch

### Variante 9: wie Variante 8 ohne Spaghettini Live..... 39,50€

## BUFFET: DESSERT

(Mindestberechnung 35 Personen)

### Dessertbuffet „EXQUISIT“ ..... 13,00 €

- **Vanille Panna cotta** mit Aprikosenröster
- **Himbeer Charlotte** mit Pistaziensauce
- **Zweierlei Mousse** von der Valrhona Schokolade
- **Bananen-Clafoutis** mit Schokoladensauce
- **Salat von frischen Früchten** mit Grand Marnier

### Dessertbuffet „FASANERIE“ .....15,00€

- **Tarte fine** mit Früchten der Saison
- **Himbeergrütze** mit Vanille-Eislolly
- **Crème Caramel**
- **Nougatmousse** mit Amarena-Kirschsauce
- **Parfait von der Manjari-Schokolade** mit Mango-Chillisaucе
- **Tiramisu** mit Moccasauce

### Aus unserer Patisserie serviert auf Étagères .....16,50€

- **Mini-Muffins** ■ **Mini-Cup Cakes** ■ **Macarons Lolly**
- **Petit Fours** ■ **Crème Caramel**

Ihr Dessert-Highlight:

**Die FASANERIE-Hochzeitstorte!**  
ab 220 €



## BUFFET: KÄSE

### ■ Käsebrett „Classic“ .....(35 Portionen) 285,00€

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen, Baguette frisch aus dem Ofen

### ■ Französisches Käsebrett .....(35 Portionen) 395,00€

Auswahl an französischem Rohmilchkäse mit Feigensenf, Trauben und Nüssen, Baguette frisch aus dem Ofen

## MITTERNACHTS-SNACK

in Buffet-Form

### ■ Die „Fasaniere Currywurst“ ..... 5,50€

### ■ Würziges Chili con Carne mit Sauerrahm .....7,00€

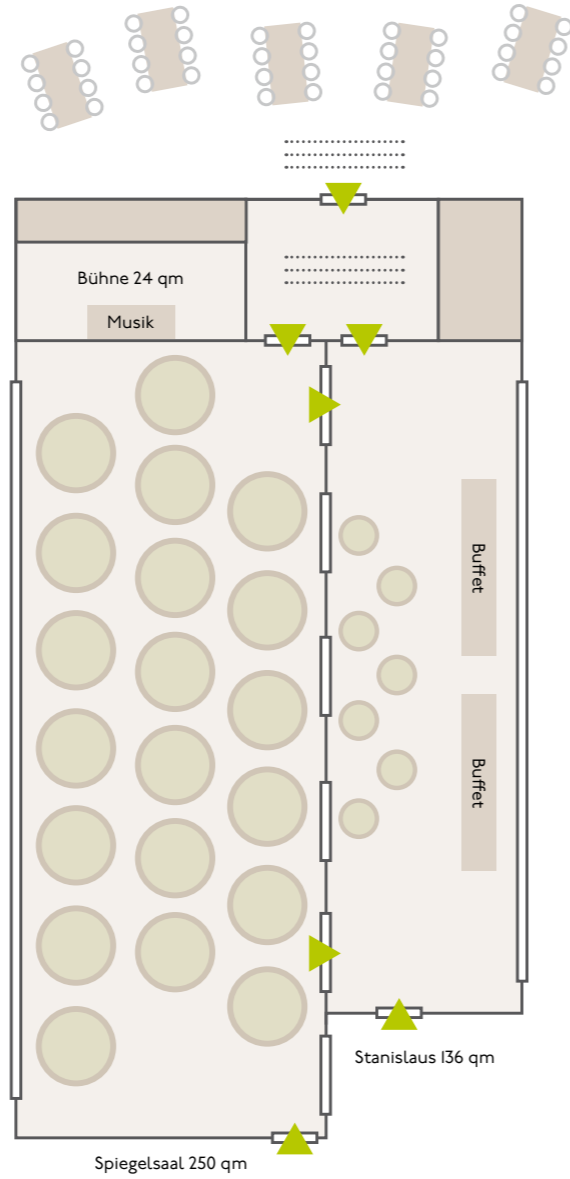
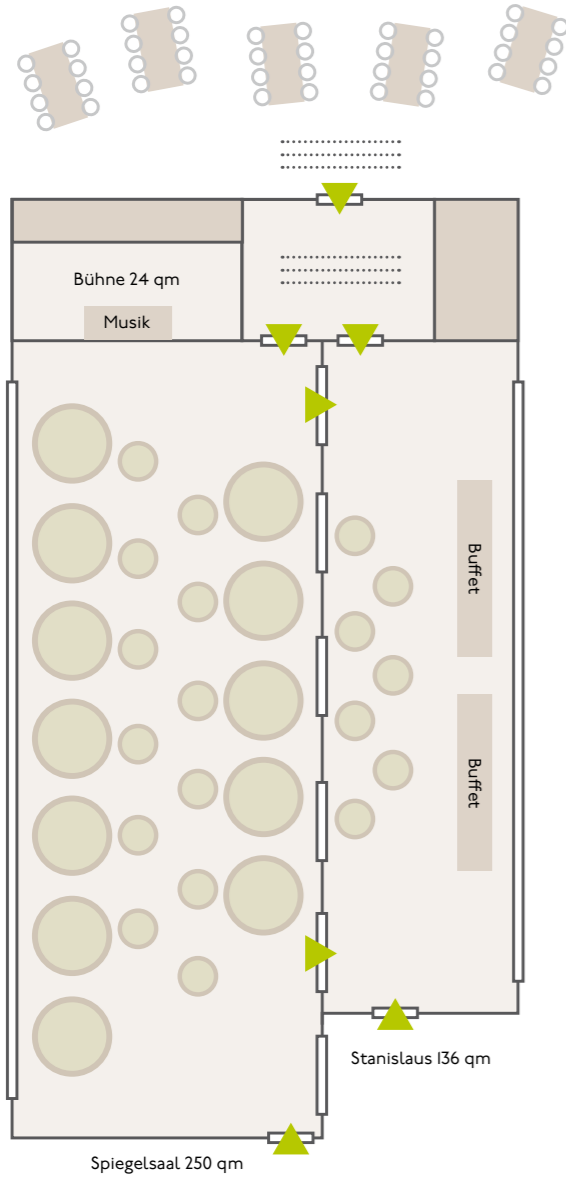
### ■ Feurige Gulaschsuppe mit Paprika und Chili.....8,00€

### ■ Pfälzer Kartoffelsuppe mit Dürffleisch ..... 6,50€

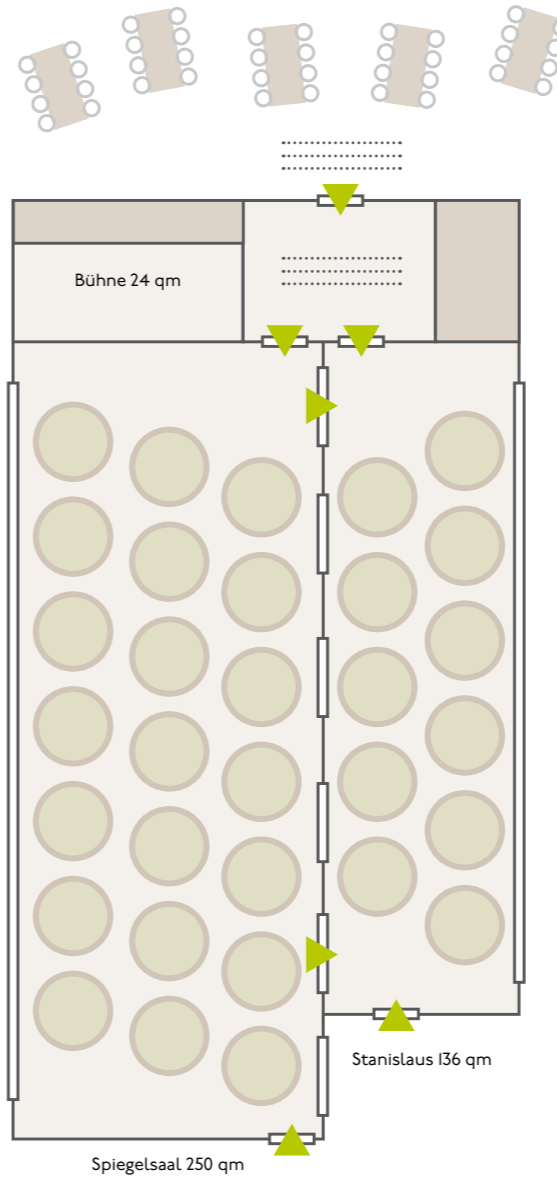
### ■ Wraps mit Gemüse und Hähnchen gefüllt, Currydip ....5,00€

# RAUMPLÄNE

**Sommerfest - 300 Personen**  
Schön- und Schlechtwetter Variante

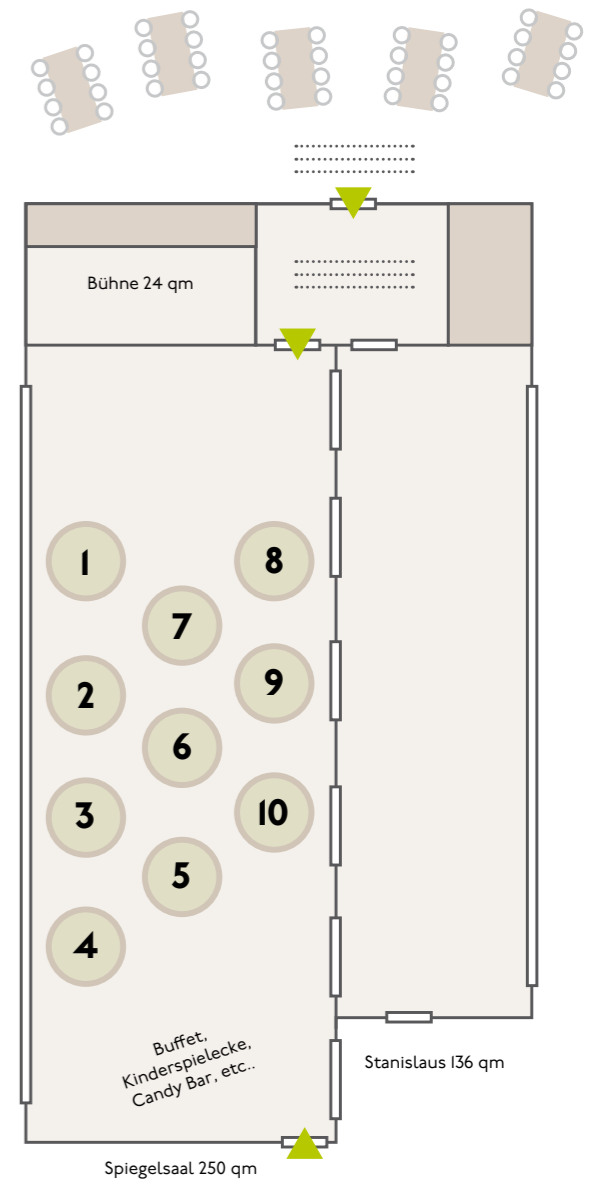


**Sommerfest - 200 Personen sitzend**  
mit Empfangsbereich innen, Buffet, Band



**Musterbestuhlung Gala-Abend**  
Muster-Set up // beide Räume // 250 Personen

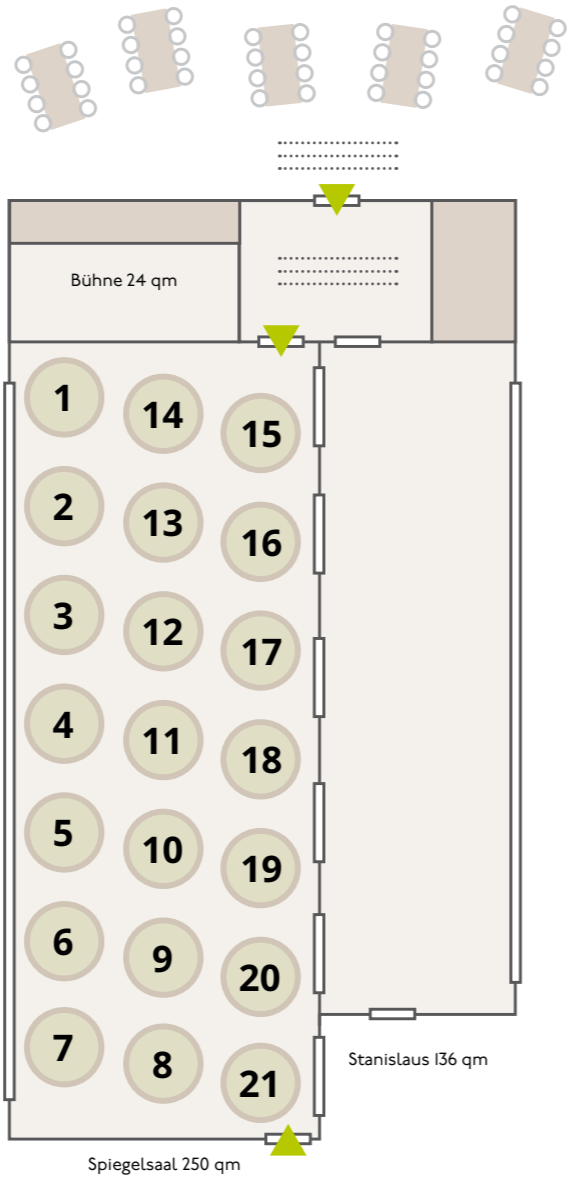
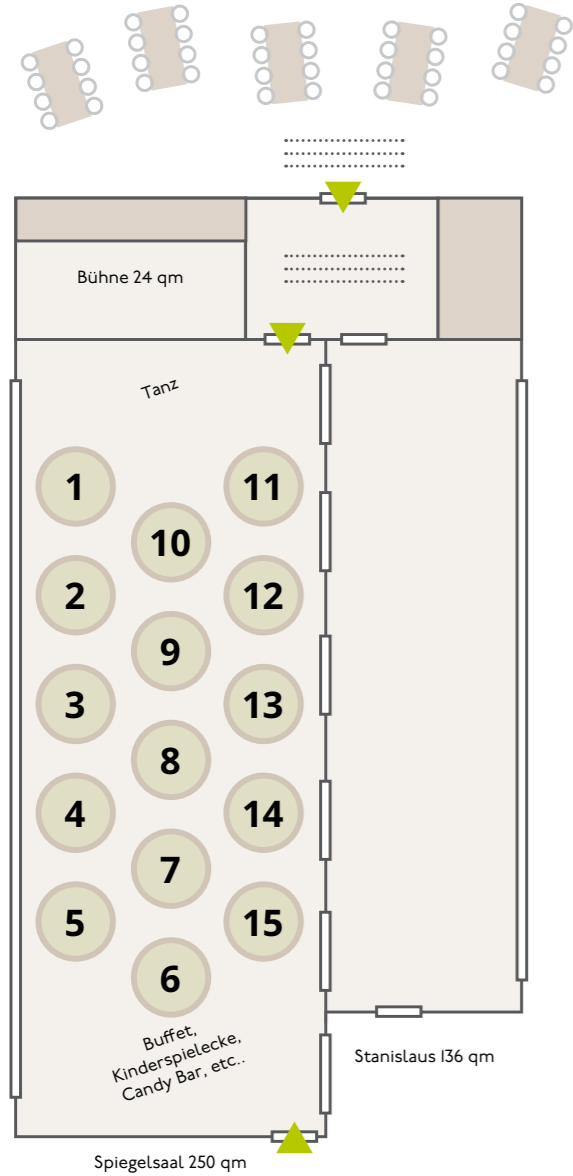
**Musterbestuhlung Spiegelsaal**  
Muster-Set up SI // Gala Abend // 80 Personen



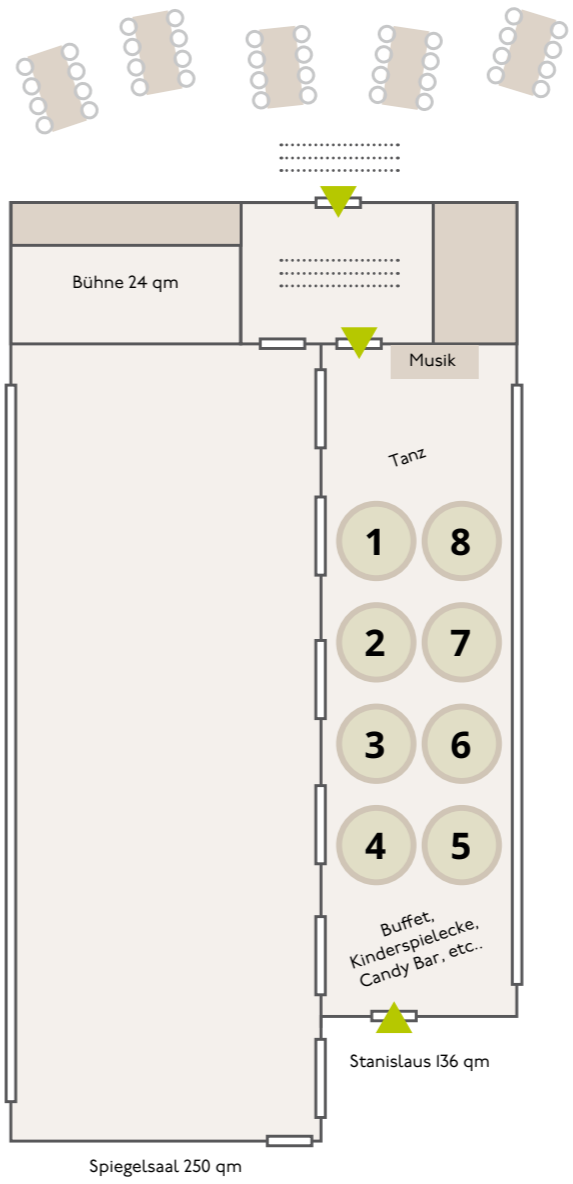


# RAUMLÄNE

**Musterbestuhlung Spiegelsaal**  
Muster-Set up S2 // Gala Abend // 120 Personen

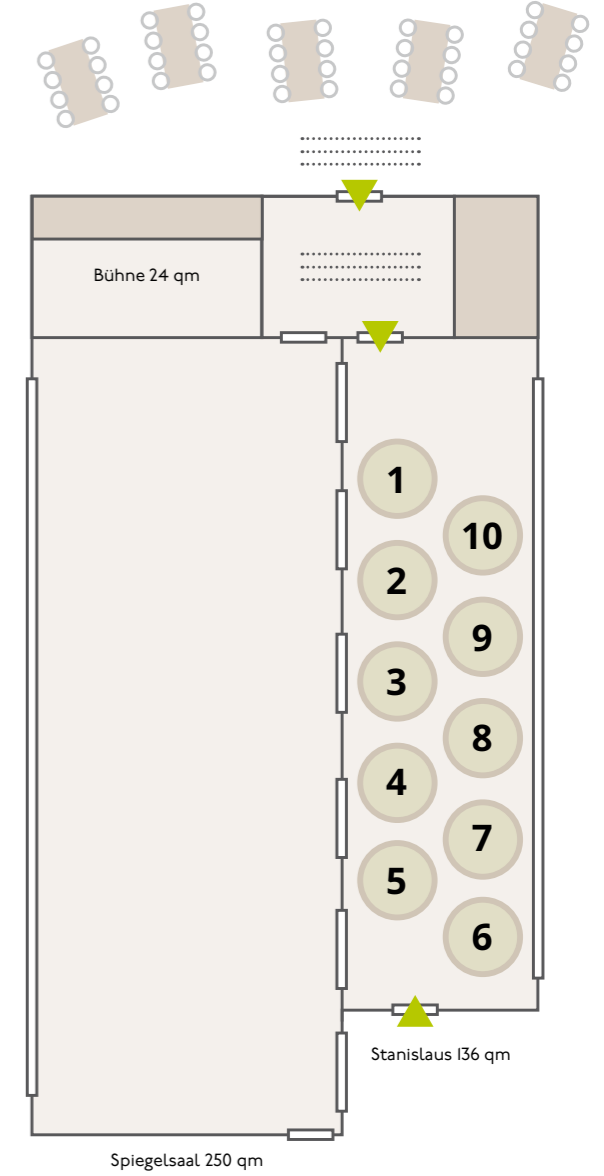


**Musterbestuhlung Spiegelsaal**  
Muster-Set up S3 // Gala Abend // 190 Personen



**Musterbestuhlung Stanislaus**  
Muster-Set up S5 // Gala Abend // 64 Personen

**Musterbestuhlung Stanislaus**  
Muster-Set up S6 // Gala Abend // 80 Personen





## EXTRALEISTUNGEN:

genau nach Ihrem Wunsch und Bedarf

<b>Stuhlhussen</b> .....	p.St. <b>7,50€</b>
<b>5-armige Silberleuchter</b> klein.....	p.St. <b>7,00€</b>
<b>5-armige Silberleuchter</b> groß (1 Meter) .....	p.St. <b>15,00€</b>
<b>Menükarte</b> .....	p.St. <b>3,90€</b>

Interessieren Sie sich für ein All-inklusive-Arrangement, sprechen Sie uns bitte an.

<b>Tischplanerstellung</b> .....	<b>15,00€</b>
<b>Candybar-Saltybar</b> inkl. Gläser ohne Inhalt .....	<b>70,00€</b>

### NACHTZUSCHLAG:

<b>Von 1:00 bis 2:00 Uhr</b> .....	<b>150,00€</b>
<b>Von 2:00 bis 3:00 Uhr</b> .....	<b>200,00€</b>
<b>Ab 3:00 Uhr</b> je Std. ....	<b>300,00€</b>

Sie können bis 05:00 Uhr bei uns feiern.

### HOCHZEITSZEREMONIEN

mit einem freien Trauredner an unseren Spiegelweihern.

Unser **BASIS-ZEREMONIE-PAKET** ab **450,00€** umfasst den Verleih sowie den Aufbau/Abbau:

- Sitzplätze für die Gäste
- Tisch, Tischdecke, Stühle mit Hussenüberzug für für das Brautpaar

## HOCHZEITEN: Perfekter Ort für freie Trauung

Sie wünschen sich eine freie Trauzeremonie an einem ganz besonderen Ort? Ob im Wildrosengarten, an den Spiegelweihern oder an der Fasanerie Ruine – im Landschloss Fasanerie finden sich außergewöhnliche Orte für Ihre ganz individuelle freie Trauung. Lassen Sie sich von uns inspirieren, wo Sie sich das Ja-Wort geben wollen.



## Standesamtliche Trauung im Landschloss

Die standesamtliche Trauung ist für alle Beteiligten ein sehr emotionaler Moment. Geben Sie sich das offizielle Ja-Wort im stilvollen Trauzimmer des Landschlusses Fasanerie und feiern Sie anschließend ein rauschendes Fest in einem unserer imposanten Säle. Die Termine werden in Abstimmung mit dem Standesamt Zweibrücken individuell vergeben.



*Charmant heiraten*

Charmant heiraten – die Hochzeitsmarke der Zadra-Gruppe. Unsere Hochzeitsprofis planen den schönsten Tag des Lebens ganz nach den Wünschen des Brautpaares: egal ob exklusiv im Landschloss Fasanerie, familiär im Hotel Rosengarten, ungezwungen im Valentins Wirtshaus oder mit einer großen Hochzeitsgesellschaft in der Festhalle Zweibrücken. Wir haben ausgesuchte Premium-Partner an unserer Seite, mit denen gemeinsam wir Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Traumtag werden lassen.

## ZIMMER: Stilvoll wohnen

Mitten in einer barocken Gartenanlage gelegen trifft im Romantik Hotel Landschloss Fasanerie Historie auf Moderne. In der ehemaligen Sommerresidenz des polnischen Königs Stanislaus Leszczynski genießen unsere Gäste eine einzigartige Atmosphäre, stilvolles Ambiente und entspanntes Wohnen. Die 50 modernen Zimmer und Suiten verfügen alle über Terrasse bzw. Balkon und bieten alle Annehmlichkeiten für einen unvergesslichen Aufenthalt. Wählen Sie zwischen Landhaus-Zimmern, Design-Zimmern, Suiten oder Grand-Suiten über zwei Etagen.



## WELLNESS erleben

Ankommen, entspannen und Energie tanken für Ihr Fest. Tauchen Sie ein in eine kleine Oase der Ruhe, voller sanfter Berührungen und Pflege und genießen Sie unseren kleinen, aber feinen Spa-Bereich. Wir verwöhnen Sie mit Massagen, Behandlungen, Saunagängen und einem Bad in unserem runden Indoorpool.



**COLLECT MOMENTS – NOT THINGS.**



**Veranstaltungsbüro:**

**Heike Köstering**

**Telefon:** +49 6332 973 - 260 · **Mailto:** [veranstaltungen@landschloss-fasanerie.de](mailto:veranstaltungen@landschloss-fasanerie.de)

**Anna Altmayer**

**Telefon:** +49 6332 973 - 266 · **Mailto:** [veranstaltungen@landschloss-fasanerie.de](mailto:veranstaltungen@landschloss-fasanerie.de)

**Romantik Hotel Landschloss Fasanerie**

**Adresse:** Fasanerie 1 · 66482 Zweibrücken · **Telefon:** +49 6332 973 - 0

**Mailto:** [reservieren@landschloss-fasanerie.de](mailto:reservieren@landschloss-fasanerie.de) · **Web:** [www.landschloss-fasanerie.de](http://www.landschloss-fasanerie.de)



**You** Tube

