

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.) **19,00€**

..... pro Person (90 Min.) **25,50€**

■ Sektempfang all-in + Rhabarber-Spritz, Lillet-Wild Berry,

Holunder-Fizz

Bowlen (mit & ohne Alkohol)

■ Erdbeer-Bowle (Juni-August) IL / 5 Portionen **29,00€**

■ Himbeer-Bowle (Juli-September) IL / 5 Portionen **29,00€**

■ Caipirinha-Bowle (ganzjährig) IL / 5 Portionen **29,00€**

■ Waldfrucht-Bowle (ganzjährig) IL / 5 Portionen **29,00€**

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, Kirsch2cl **5,50€**

BIERE

Park Pils vom Fass0,3L **3,60€**

Weizenbiere hefe, dunkel, alkoholfrei 0,5L **4,80€**

SOFTGETRÄNKE

Cola, Fanta, Sprite 0,2L **3,40€**

Orangensaft, Apfelsaft 0,2L **3,60€**

Mineralwasser 0,25L **3,40€**

Mineralwasser 0,75L **6,90€**

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2L **3,90€**

SEKT, CHAMPAGNER & WEINE

Riesling Sekt / Hausmarke 0,75L **38,00€**

Champagner Louis Roederer 0,75L **ab 79,00€**

Weißwein 0,75L **ab 22,00€**

Rotwein 0,75L **ab 21,00€**

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€**

COCKTAIL-BAR
 mit professionellem Barkeeper
Paketpreis für 100 Cocktails
 (mit und ohne Alkohol)
1.150€

HÄPPCHEN (pikant / Menüs ab 10 Personen)

Mini-Blätterteigteilchen (3 Stück p.P.) **4,90€**

gefüllt mit Tomate-Mozzarella, Spinat-Ricotta, Schinken-Käse

Auf dem Holzweg (4 Stück p.P.) **9,00€**

Pikanter Häppchenmix auf dem Holzbrett zum Sektempfang

Konfierte Garnelen, Kräutercrêpesröllchen mit Lachs und Gemüse, Mini Tomate-Mozzarella, Hähnchen Teriyaki-Spieß

Mini Quiches **2,10€**

mit Shrimps und Lauch

mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Parmesankeks mit Parmaschinken (3 Stück p.P.) **4,50€**

Pikante Tarteletts (3 Stück p.P.) **7,00€**

Tarteletts gefüllt mit Avocado-Mangosalat & Eismeershrimps,

Tomatensalsa mit mariniertem Fetakäse und Frischkäse mit Kräutern

HÄPPCHEN (süß / Menüs ab 10 Personen)

Sweet-Power (3 Stück p.P.) **7,00€**

Mini Früchte Fours, Profiteroles mit Schoko und Vanille,

kleine Muffins, Macarons

SAISONAL (serviert / Menüs ab 10 Personen)

Spargel meets... (April - Juni)

■ **Erdbeeren** - gepfeffertes Spargel-Erdbeerragout, Toscana-schinken, altem Balsamico, bunter Frühlingssalat.... **14,00€**

■ **Räucherlachs** - Zweierlei vom Räucherlachs, Pfälzer Spargelsalat, bunter Frühlingssalat..... **16,00€**

■ **Kalb-** rosa gebratene Kalbshälfte mit Salat vom Pfälzer Spargel und Wildkräutern..... **15,00€**

VORSPEISEN (serviert / Menüs ab 10 Personen)

Zweierlei von der Barberie-Ente **15,50€**

auf Waldorfsalat und Preiselbeeren

Quiche von Lachs und Spinat **14,50€**

mit Meerrettich-Panna Cotta und Kräutersalat

Carpaccio vom „Black Angus“-Rinderfilet **15,00€**

in Balsamico-Marinade mit Rucola und Parmesan

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

in Zitronenmarinade mit Orangen-Fenchelsalat und Kerbelöl

Fasanerie Vorspeisen-Variation **17,50€**

(je nach Tischform auf Tellern oder Étagèren angerichtet)

■ Antipasti-Grillgemüse mit Oliven, Parmesan & altem Balsamico

■ Saftige Melone mit Parmaschinken

■ Beef Tatar mit Pommery-Senfcreme

■ Lauwarme Quiche Lorraine mit Shrimps und Lauch

Dreierlei von Trauentaler Saibling und Rauchforelle **15,50€**

mit cremigen Gurken-Spaghettini und Honig-Senf-Dip

Ziegenfrischkäse in Mandelkruste **13,00€**

mit Feld-Friséesalat und Apfel-Tymianchutney

Rucolasalat in Balsamicodressing **11,00€**

mit rosa Grapefruit, Pinienkernen und Hüttenkäse

Tête de Moine **14,00€**

mit buntem Salat und Feigenchutney

VEGAN

Gemüse- Croustillants **12,50€**

mit Salat der Jahreszeit und Hummus Dip

SUPPEN (Menüs ab 10 Personen)

Essenz von der Strauchtomate **9,00€**

mit Basilikum und Pinienkernen

Schwäbische Hochzeitssuppe **8,50€**

mit Markklößchen, Kräuterflädle und Gemüsestreifen

Velouté von Küchenkräutern mit Räucherlachsstreifen . **8,50€**

Cremige Suppe von Fenchel und Orange **8,50€**

mit Pinien-Grießklößchen

Süppchen von gelben Linsen, Mango & Curry

.... mit **Currysahne** **9,00€**

.... mit **gerösteten Mandeln** (VEGAN) **9,00€**

Cremesuppe der Trauentaler Rauchforelle **9,00€**

mit Buttercroûtons

SAISONAL (Menüs ab 10 Personen)

Cremesuppe vom Pfälzer Stangenspargel (April - Juni)

mit **Schinkenklößchen** **9,00€**

mit **Kräutersahne und Croûtons** **9,00€**

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

mit steirischem Kernöl und Kernen

SORBET (serviert/ Menüs ab 10 Personen)

Passionsfrucht-Sorbet **3,50€**

Sorbet von grünen Äpfeln **3,50€**

Mango-Sorbet **3,50€**

Limetten-Basilikum-Sorbet **3,50€**

Cassis-Sorbet **3,50€**

Birnen-Ingwer-Sorbet **3,50€**

ZWISCHENGERICHTE

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

Ricotta-Ravioli **13,00€**

auf Blattspinat mit Salbeibutter und gehobeltem Parmesan

Penne Rigate **15,00€**

in Trüffelcreme mit Frühlingslauch und Parmesan

Spinat-Serviettenknödel **13,00€**

auf Champignon-Lauchfondue

mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan

Zanderfilet auf Apfel-Champagnerkraut **16,00€**

mit Rieslingespuma

Dorade Royale auf Bouillabaise-Risotto **17,00€**

mit Safransauce

Kross gebratener **Bachsaiibling** **16,00€**

auf Blattspinat mit Champagnerschaum

SAISONAL (Menüs ab 10 Personen)

Bärlauchgnocchi (April - Juni)

mit Pfälzer Spargel, Frühlingslauch & Kirschtomaten... **14,00€**

Waldpilz-Risotto (Okt. - Dez.)..... **14,00€**

mit knusprigem Pancetta und Parmesanschaum

VEGAN & ALLROUNDER

Knoblauch Tagliatelle **14,00€**

mit Tomaten-Mango-Mandel Bolognese

HAUPTGERICHTE

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

GEFLÜGEL

Brust vom Bauernhähnchen **21,00€**

in Aromaten gebraten, auf Waldpilzrisotto mit Portweinjus

Saltimbocca vom Bauernhähnchen **23,00€**

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 **25,00€**

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

SCHWEIN:

Iberico-Schweinerücken **29,00€**

in Kräuterkruste mit Spitzkohl und Pastinakenpüree, dazu Senfjus

Filet vom Hohenloher Schwein

im Kräuternetz gebraten **23,00€**

auf buntem Gemüseragout, Pilzserviettenknödel und Madeira-Rahmsauce

KALB & RIND

Kalbshälfte in Aromaten gebraten **27,00€**

auf buntem Gemüseragout mit Macaire-Kartoffeln und Thymianjus

Kalbsrücken im Kräuternetz gebraten **30,00€**

auf mediterranem Gemüse mit Marsalajus und Tomaten-Kräutergnocchi

Kalbsfilet & Kalbsbäckchenravioli **37,00€**

cremiger Trüffelspinat, Selleriemousseline und Trüffeljus

Zarte Ochsenbäckchen **25,00€**

in Dornfelder geschmort auf Karotten-Stampf und Knusperspeck

„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 **36,00€**

Dreierlei Sellerie, Trüffeljus

SAISONAL

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

„Black Angus“ Rinderrücken (Juli-Okt) **28,00€**

– am Stück gebraten – mit Pfifferling-Lauchragout, Kartoffelgratin und Madeirajus

Rosa geratene Kalbshälfte (April-Juni) **29,00€**

mit Zweierlei von Spargel und Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise

VEGAN & ALLROUNDER

Gegrilltes Gartengemüse **21,00€**

mit Quinoa-Gemüsebratling und Coulis von Tomaten und Basilikum

Gelbes Thaicurry **21,00€**

mit grünem Spargel, Zuckerschoten, Tomaten und Reis

DESSERTS

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

Crème brûlée **9,00€**

mit Himbeer-Rahmeis und Bourbon-Vanillesauce

Rostiger Ritter **10,00€**

mit Zwetschgenröster, Mohnparfait und Vanillesauce

Tiramisu **9,00€**

mit Mascarpone-Flan und Kaffee-Eis

Törtchen von Champagner und Himbeeren **14,00€**

mit Limettenparfait und Holunderblütengelée

Variation von der Valrhona-Schokolade und Himbeeren **15,00€**

Erdbeer-Mandel-Dacquoise **11,00€**

mit Panna Cotta und Eis von der Tahiti-Vanille

Törtchen von der Pistazie und Manjari-Schokolade **11,00€**

mit Kirsch-Rahmeis

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

mit Pistazien-Crème brûlée und Himbeercoulis



SAISONAL

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

Rhabarber-Clafoutis **9,00€**

mit Zweierlei von der Bourbon-Vanille

Zwetschgen-Clafoutis **9,00€**

mit Walnusskrokantparfait und Vanillesauce

Himbeer-Clafoutis **10,00€**

mit Mascarpone-Crème Brulée und Schokoladeneis

Dreierlei von Erdbeeren **12,00€**

mit Mascarpone-Crème Brulée und Topfeneis

Feines von Rhabarber, Topfen und Tahiti-Vanille **15,00€**

VEGAN & ALLROUNDER

Ananascarpaccio **12,00€**

mit Sorbet von exotischen Früchten, Ananastempura und Himbeer-Coulis



BUFFET: VORSPEISEN

(Mindestberechnung 35 Personen)

Variante 1: **27,50€**

- **Hausegebeizte Eismeer-Lachsforelle** mit Schmandgurken und Honig-Senfsauce
- **Gebratenes Doradenfilet** auf Gemüse-Kräutersalat mit Safrandip
- **Kalbstafiletspitz** 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 frischen Blattsalaten der Saison, Karottensalat, Weißkohlsalat, Paprikasalat
- **Brotauswahl, Butter**

Variante 2: **34,50€**

- Dreierlei von der **Pfälzer Rauchforelle** mit Meerrettichschmand
- **Konfierte Garnelen** mit Fenchel-Algensalat und Cocktailsauce
- **Carpaccio vom Rinderfilet** mit Rucolasalat
- **Vitello Tonnato vom Kalb** mit Staudensellerie und Kapern
- **Mediterraner Brotsalat** mit Gemüse und Basilikum-Pesto
- **Antipasti-Grillgemüse** mit Oliven, Parmesan und altem Balsamico
- Das **Fasanerie Salatbuffet** mit frischen Blattsalaten der Saison, Karottensalat, Weißkohlsalat, Paprikasalat
- **Brotauswahl, Butter**

BUFFET: HAUPTGÄNGE

(Mindestberechnung 35 Personen)

Variante 1: **33,00€**

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

Variante 2: **41,00€**

- **Filet vom Saibling** auf buntem Gemüse mit Rieslingsauce und Petersilienkartoffeln
- **Filet vom Hohenloher Schwein** auf sautierten Waldpilzen mit Sherry-Rahmsauce und Butterspätzle
- **Lauwarme Trüffel-Spaghettini** live aus dem Parmesan-Rad mit frisch gehobeltem Trüffel und Frühlingslauch

Variante 3: **39,00€**

- **Rosa gebratene Kalbshüfte** am Buffet tranchiert, Portwein-Jus, buntes Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
- **Lachs & Zander** auf Ingwer-Karotten mit Limonensauce und Tagliatelle

Variante 4: **48,50€**

- **„Black Angus“ Rinderrücken** am Stück gebraten, am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, mediterranes Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffelecken
- **Filet von dem Ikarimi Lachs** auf Blattspinat, Champagnersauce und Kräuter-Gnocchi
- **Lauwarme Trüffel-Spaghettini** live aus dem Parmesan-Rad mit frisch gehobeltem Trüffel und Frühlingslauch



BUFFET: HAUPTGÄNGE

Fortsetzung

(Mindestberechnung 35 Personen)

Variante 5: 51,00€

- **Wolfsbarsch** mit Rosmarin und Limone auf der Haut gebraten mit Champagnersauce und Reis
- **„Black Angus“ Rinderrücken** am Stück gebraten, am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, mediterranes Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffelecken
- **Ricotta-Ravioli** auf Blattspinat mit Salbeibutter und gehobeltem Parmesan

Variante 6: 45,00€

- **Rinderfilet-Spitzen** in cremiger Pommery-Sensauce mit Champignons und Schupfnudeln
- **Dorade Royal** auf gegrillter Zucchini mit Champagnersauce und Tagliatelle

Variante 7: 45,00€

- **Gebratenes Wolfsbarschfilet** auf sautiertem Fenchelgemüse mit Riesling-Orangensauce und Butterreis
- **Rosa gebratene Kalbshüfte** am Buffet tranchiert, Portwein-Jus, buntes Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Variante 8: 48,50€

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

Variante 9: 41,00€

- **„Black Angus“ Rinderrücken** am Stück gebraten, am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, mediterranes Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffelecken
- **Filet vom Saibling** auf buntem Gemüse mit Rieslingsauce und Petersilienkartoffeln

BUFFET: DESSERT

(Mindestberechnung 35 Personen)

Dessertbuffet „EXQUISIT“ 15,00 €

- **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“ 17,00€

- **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 18,00€

- **Mini-Muffins** ■ **Mini-Cup Cakes** ■ **Macarons**
- **Früchte Fours** ■ **Crème Caramel**

BUFFET: KÄSEBRETT

■ Käsebrett „Classic“ (ab 10 Portionen) 9,50€

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen, Baguette frisch aus dem Ofen

■ Französisches Käsebrett (ab 10 Portionen) 13,00€

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

MITTERNACHTS-SNACK

in Buffet-Form

■ Die „Fasanerie“ Currywurst mit Baguette 6,00€

■ Würziges Chili con Carne mit Sauerrahm 7,50€

■ Feurige Gulaschsuppe mit Paprika und Chili 8,50€

■ Pfälzer Kartoffelsuppe mit Dörrfleisch 6,50€

■ Wraps mit Gemüse und Frischkäse 5,50€

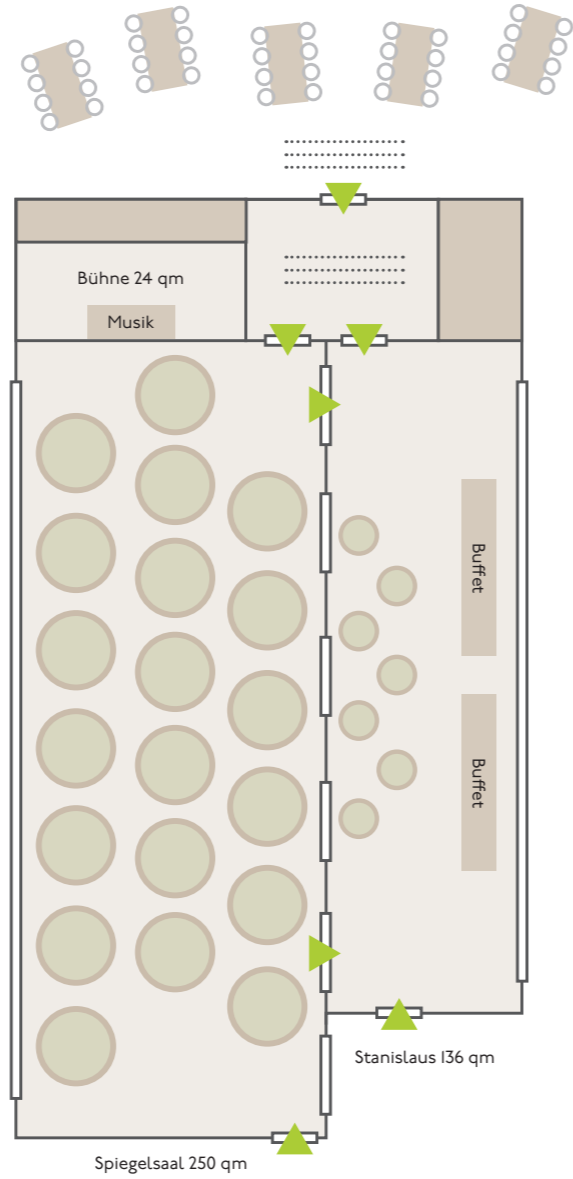
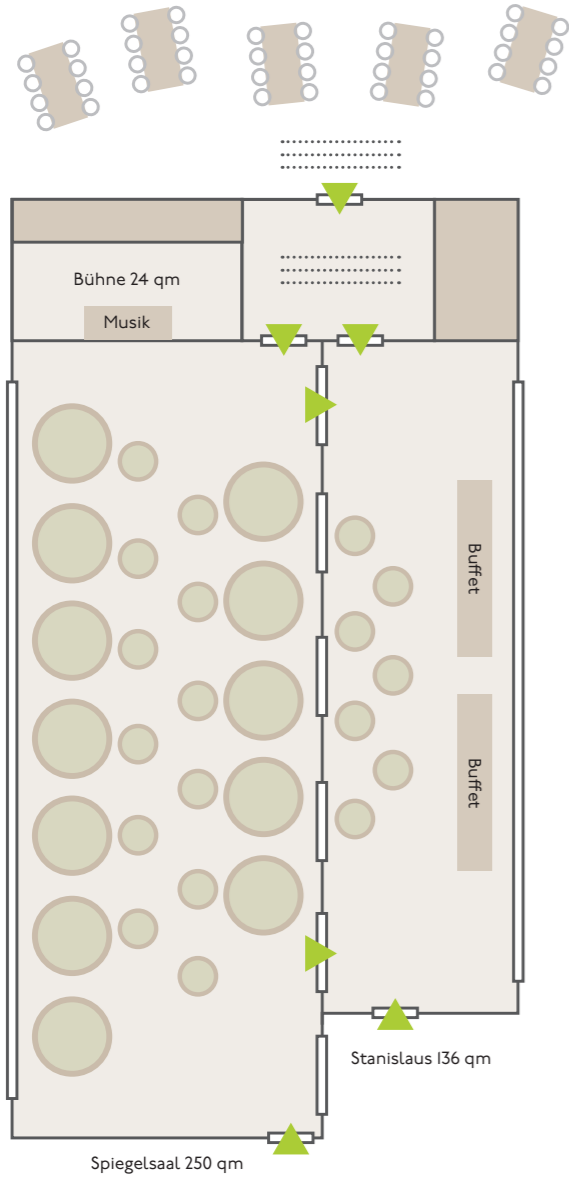
Ihr Dessert-Highlight:

Die FASANERIE-Hochzeitstorte!
ab 220 €

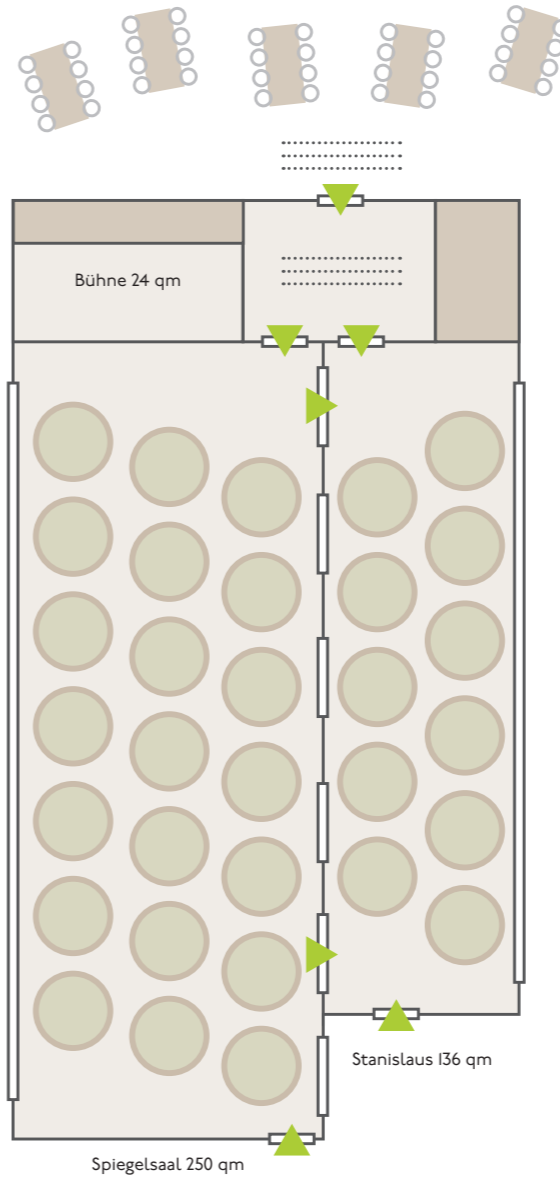


RAUMPLÄNE

Sommerfest - 300 Personen
Schön- und Schlechtwetter Variante

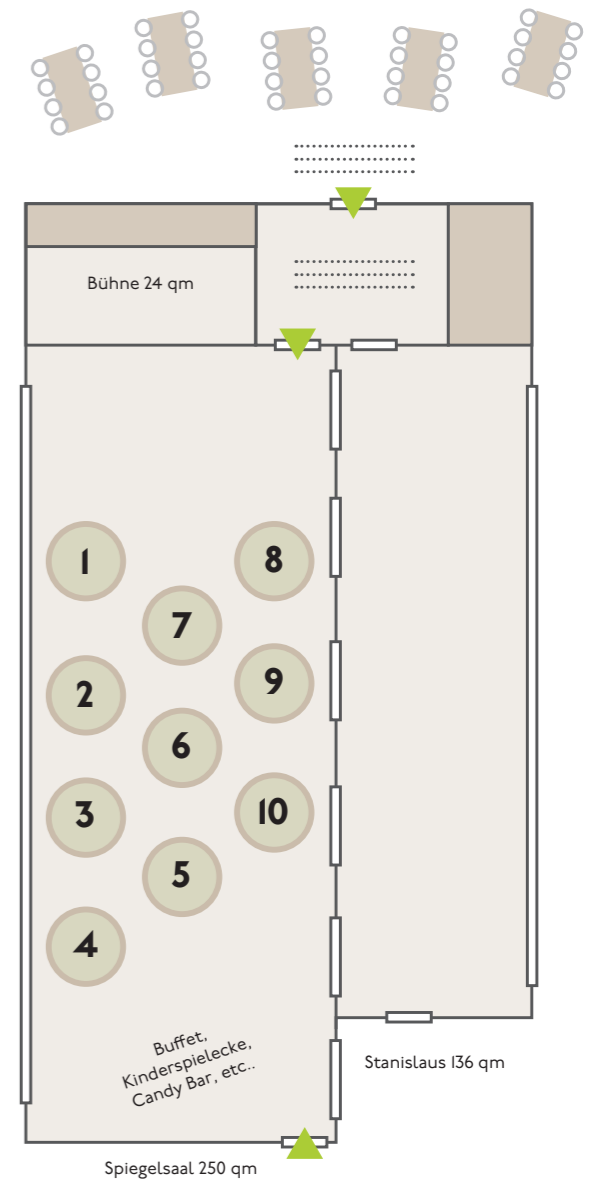


Sommerfest - 200 Personen sitzend
mit Empfangsbereich innen, Buffet, Band



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

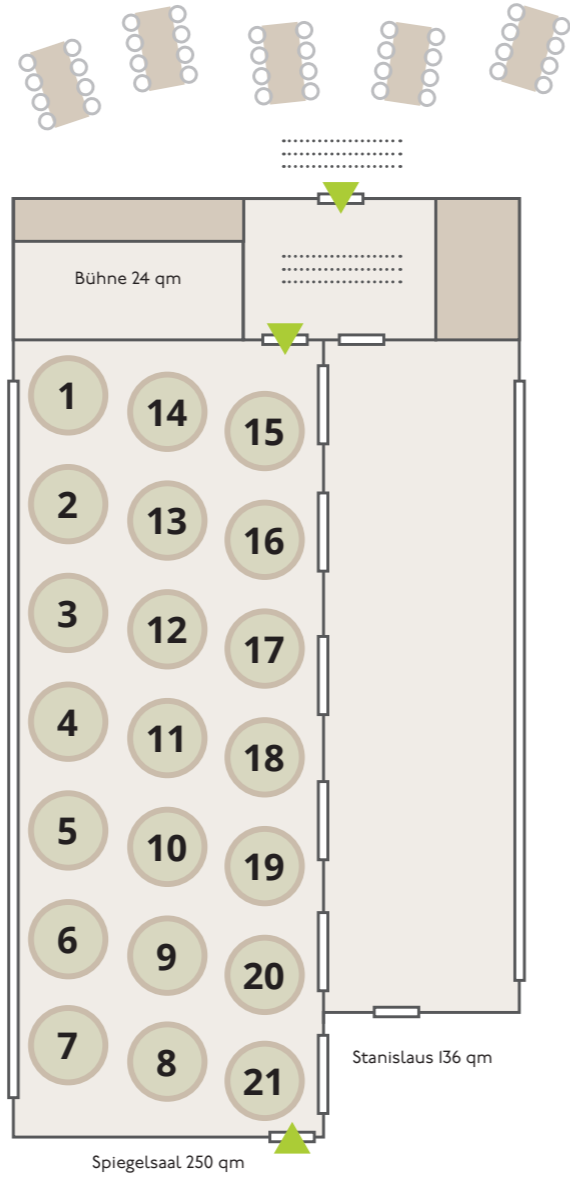
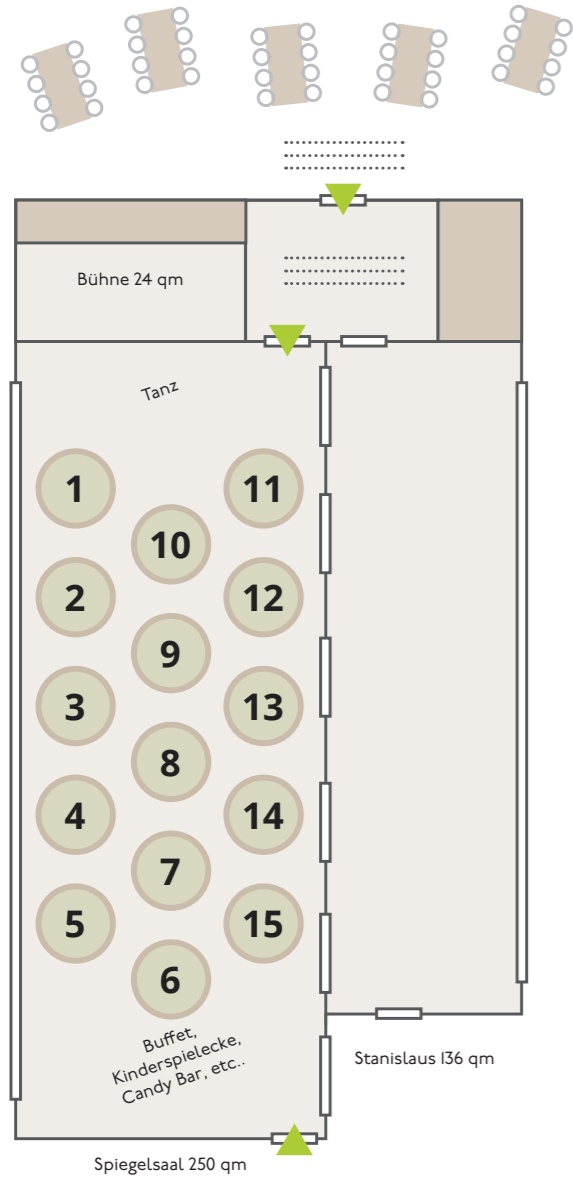
Musterbestuhlung Spiegelsaal
Muster-Set up SI // Gala Abend // 80 Personen



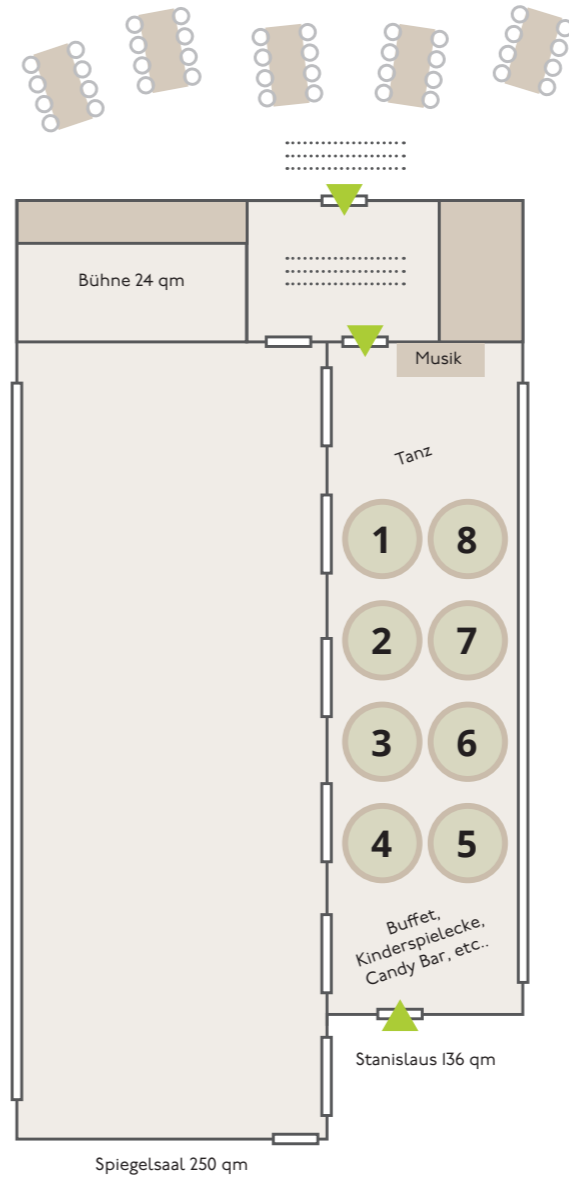
RAUMLÄNE

Musterbestuhlung Spiegelsaal

Muster-Set up S2 // Gala Abend // 120 Personen



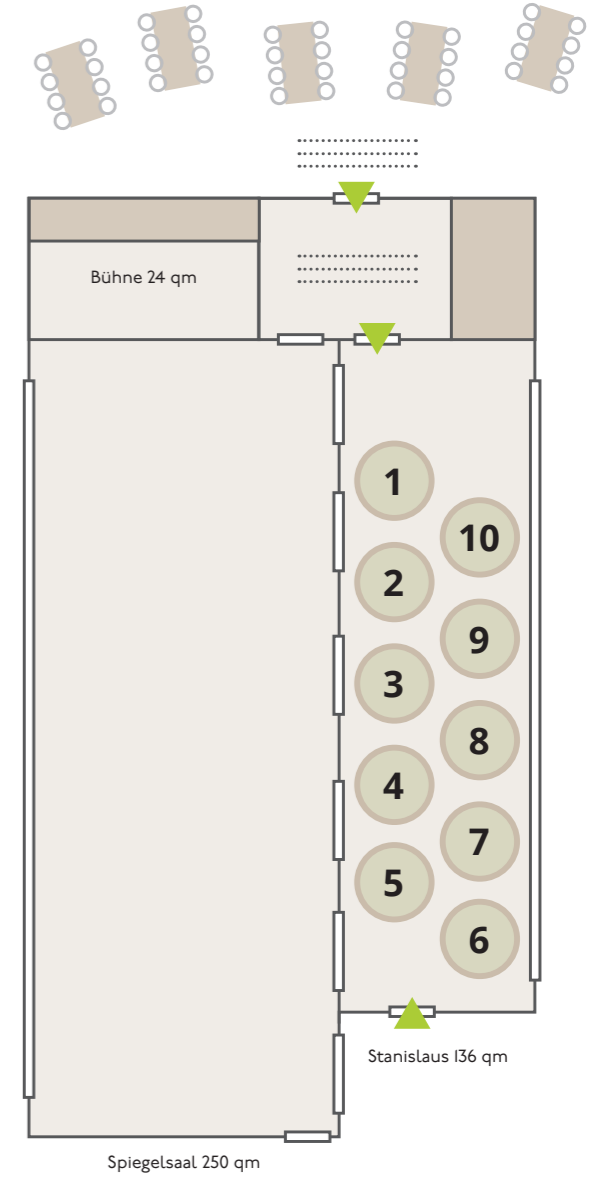
Musterbestuhlung Spiegelsaal
Muster-Set up S3 // Gala Abend // 190 Personen



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

Stuhlhussenp.St. **7,50€**

5-armige Silberleuchter groß (1 Meter)p.St. **19,00€**

Menükartep.St. **4,50€**

Tischplanerstellung **17,50€**

Candybar-Saltybar inkl. Gläser ohne Inhalt **70,00€**

NACHTZUSCHLAG:

von 1:00 bis 2:00 Uhr **400,00€**

Wir freuen uns, Sie bis maximal 2:00 Uhr morgens zu verwöhnen.

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 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.



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.

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.

ZIMMER: Stilvoll wohnen

Mitten in einer barocken Gartenanlage gelegen trifft im Romantik Hotel Landschloss Fasenerie 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 - 268 · **Mailto:** veranstaltungen@landschloss-fasanerie.de

Angela Schmidt

Telefon: +49 6332 973 - 268 · **Mailto:** veranstaltungen@landschloss-fasanerie.de

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

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

Mailto: reservieren@landschloss-fasanerie.de · **Web:** www.landschloss-fasanerie.de



You Tube

