



DECHBETTENER HOF

QUALITÄT AUS TRADITION SEIT 1919

WEIHNACHTEN 2026

Ihre Weihnachtsfeier im Dechbettener Hof



Liebe Gäste,

wie schön, dass Sie Ihren Firmen- oder Familienabend bei uns
feiern möchten. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere
drei Weihnachtsmenüs, das Schweiz-Special, alle Pauschalen
und Konditionen.



Jetzt Termin anfragen:

0941 / 35283 • info@dechbettener-hof.de

MENÜS • PAUSCHALEN • PREISE • KONDITIONEN

QUALITÄT AUS TRADITION SEIT 1919

Ihr Rahmen für den Abend

Vier Räume unter einem Dach – von der kleinen Abteilungsfeier bis zur Belegschaft mit 160 Gästen.

Unsere Räume

RAUM	KAPAZITÄT	MIND. PRIME-TERMIN	MIND. VORTEILSTERMIN
Schweizer Stübli	bis 32 Gäste	ab 12 Personen	ab 10 Personen
Jagdstube	bis 60 Gäste	ab 30 Personen	ab 25 Personen
Alpensaal	bis 80 Gäste	ab 55 Personen	ab 45 Personen
Saal + Jagdstube	bis 160 Gäste	ab 90 Personen	ab 75 Personen

Was bei uns auf den Teller kommt, hat einen Namen:
Alpenhirsch aus eigener Jagd in Fusch am Großglockner,
Rind vom Hemauer Weiderind, Ente vom Lugeder-Hof.

Sorglos für Sie

- Ein eigener Raum, nur für Ihre Gruppe
- Menükarten am Platz, auf Wunsch mit Ihrem Firmenlogo
- Tischordnung, Bestuhlung und Bühne nach Ihrem Plan
- 100 kostenfreie Parkplätze direkt am Haus
- Festliche Tischdekoration in unserer Handschrift
- Ein fester Ansprechpartner von der ersten Planung bis zum Abend selbst
- Platz für Technik, Musik und Ansprachen
- Eine Abrechnung am Ende des Abends, ohne Überraschungen

Übernachtung: 12 Hotelzimmer im Haus – für Ihre Gäste von weiter her reservieren wir gerne zu Sonderkonditionen.

Zwei Terminzonen

Die Termine im Dezember sind unser Engpass – deshalb kosten sie unterschiedlich. Kein Rabatt, sondern ein Terminpreis: wer unter der Woche feiert, zahlt weniger.

PRIME-TERMIN

**Freitag & Samstag,
27.11. – 19.12.2026**

Die gefragtesten Abende der Saison.

VORTEILSTERMIN

**Montag bis Donnerstag,
alle Termine bis 26.11. und ab 20.12.**

Mehr Auswahl, günstigerer Terminpreis.

Klassik

Der bayerische Dezember. Für Gruppen, die es festlich, aber vertraut wollen.

Zum Ankommen

Brot & hausgemachte Aufstriche am Tisch

Vorspeise

Bunte Wintersalate

geröstete Pinienkerne | Trauben | Pecorino | Grissini

Hauptgang — zur Wahl

Oberpfälzer Lachsforellenfilet in Mandelbutter

Pellkartoffeln | Brokkoli

Knusprig gebratene Ente vom Lugeder-Hof

Reiberknödel | Blaukraut | Orangen-Jus

Tagliatelle an Trüffelsahne

VEGETARISCH

geschmorte Cherrytomaten | Parmesan

Dessert

Tonkabohnen-Panna-Cotta

Cassis-Sorbet | Glühweinzwetschgen

4. GANG

Auf Wunsch als 4-Gänge-Menü mit Curry-Kokos-Suppe und gebratener Garnele

Vegane Alternative in jedem Menü auf Vorbestellung. Dessert einheitlich je Gruppe. Ab 20 Gästen ist die Hauptgang-Vorbestellung verbindlich.

Alpen & Schweiz

Das Haus-Menü. Genau das, was uns von jedem anderen Saal in Regensburg unterscheidet.

Zum Ankommen

Brot & hausgemachte Aufstriche am Tisch

Vorspeise

Rüebli-Suppe

Karotte-Ingwer | Kräuteröl | Brotchip

Hauptgang – zur Wahl

Gebratenes Zanderfilet „Walensee-Art“

Kräuterbuttersauce | Marktgemüse | gemischter Reis

Zweierlei vom Hemauer Weiderind – kurz gebratenes Rumpsteak & Geschmortes

Rotweinsauce | Silberzwiebeln | Kartoffel-Bergkäsepüree | Wurzelgemüse

Pfannen-Röschti

VEGAN

gebratene Pilze | Tomatenragout | veganes Pesto (hausgemacht, ohne Käse)

Dessert

Schweizer Schoggi-Traum

Mousse au Chocolat | Toblerone-Eisparfait | marinierte Sauerkirschen

4. GANG Auf Wunsch als 4-Gänge-Menü mit Nüssli-Salat – Feldsalat mit Walnüssen | Ei
| Pecorino

Vegane Alternative in jedem Menü auf Vorbestellung. Dessert einheitlich je Gruppe.



Gourmet

Für Anlässe, bei denen der Abend selbst die Botschaft ist. Der Hirsch aus eigener Jagd gehört nach vorne – den hat sonst niemand.

Zum Ankommen

Brot & hausgemachte Aufstriche am Tisch

Vorspeise

Bündnerfleisch-Carpaccio

Birne | Alpkäse-Crème | Nussbutter-Brösel

Hauptgang – zur Wahl

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Selleriepüree | Trüffeljus | gebratene Lauchzwiebeln

Zweierlei vom Alpenhirsch aus eigener Jagd

Fusch am Großglockner | Rückenmedaillon & geschmortes Gulasch | Wacholderrahm | Serviettenknödel | Blaukrautsalat

Steinpilz-Ravioli

VEGETARISCH

Parmesanschaum | Pinienkerne | Kräutercreme

Dessert

Zimt-Brownie

Lebkuchen-Eisparfait | Bratapfelragout | Apfelgelee

4. GANG

Auf Wunsch als 4-Gänge-Menü mit Maronencremesuppe und Wildschinken-Chip aus eigener Jagd



Zermatter Hut & Käsefondue

Exklusiv – nur eine Gruppe pro Abend. Ideal ab 12 bis 32 Gäste im Schweizer Stübli. Fleischlose Fondue-Variante auf Vorbestellung.

Vorspeise

Saison-Salat

Blattsalate | Pinienkerne | Pecorino | Grissini

Hauptgang – parallel serviert

Zermatter Hut & Käsefondue

Rumpsteak, Kalbsrücken, Hühnerbrust & Speck zum Selberbraten | Raclette-Käse unter dem Hut überbacken | Fondue aus fünf Schweizer Käsesorten | Dampfkartoffeln | Brotwürfel | hausgemachte Saucen

Dessert

Toblerone-Eisparfait

Chriesi | Schoggi-Crunch



Kleine Schweizer Sprachkunde: Chriesi = Kirschen · Schoggi = Schokolade · Rüebli = Karotten · Nüssli = Feldsalat

Damit der Abend trägt

Sie können nach Verbrauch abrechnen – oder pauschal, dann steht Ihr Budget vor dem ersten Glas fest.

Glühwein- oder Sektempfang, 45 Minuten

8,90 € PRO PERSON

Sekt Bernard-Massard „Blanc de Blancs“, hausgemachter Limoncello Spritz aus Amalfi-Zitronen, alkoholfreie Orange Spritz Lemonade.

UNSERE EMPFEHLUNG

LEISTUNG	Pauschale „Klassik“ 39,90 € p.P.	Rundum-Genuss-Paket 52,90 € p.P.
Stehempfang 45 Min. mit Sekt, Limoncello Spritz & alkoholfreier Orange Spritz Lemonade	–	✓
Biere von Kneiting & Kuchlbauer	✓	✓
Hauswein weiß & rot	✓	✓
Softdrinks, Säfte & Schorlen der Kelterei Nagler	✓	✓
Dechbettener Tafelwasser, still & spritzig	✓	✓
Alle Kaffee- & Tee-Spezialitäten	✓	✓
Aperol Spritz, Limoncello Spritz & Hugo – den ganzen Abend	–	✓
Sekt „Bernard-Massard“ – den ganzen Abend	–	✓

Der Unterschied ist nicht der Empfang allein. Gegenüber Empfang plus Klassik-Pauschale (48,80 €) kostet das Rundum-Genuss-Paket nur 4,10 € mehr – dafür bleiben Aperitifs und Sekt den ganzen Abend im Ausschank.

Beide Pauschalen gelten 5 Stunden ab Veranstaltungsbeginn. Beispiel: Beginn 18 Uhr, Pauschale bis 23 Uhr. Der Empfang zählt in die 5 Stunden. Verlängerung 6,90 € je Person und Stunde. Nicht enthalten: Spirituosen, Longdrinks, Flaschenweine außerhalb der Hausweine, Champagner. Ausgabe ausschließlich durch unser Servicepersonal.

Digestif-Runde

Nach dem Hauptgang **2,90 € / 2 cl p.P.**

Scheibel Williams „Premium“ · Ramazzotti mit Zitrone & Eis · hausgemachter Limoncello aus Amalfi-Zitronen. Unsere Mitarbeiter gehen mit dem Tablett durch die Reihen.

Late Night Snacks

Klassisches Käsebrett, Schweizer & internationale Sorten, Feigensenf, Brotauswahl **9,90 €**

...mit Parmaschinken, Hirschsalamis aus eigener Jagd und Oliven **+ 3,00 €**

Bayerische Currywurst von der Metzgerei Schmid mit Baguette **7,90 €**

Saure Zipfel im Spezialsud mit Brezen **8,90 €**

Mini-Burger vom Wagyu-Rind, 2 Stück, Bergkäse, Chips **10,50 €**

Damit alles verlässlich bleibt

Mindestteilnehmerzahl	Prime-Termin: Stübli 12 · Jagdstube 30 · Alpensaal 55 · Saal + Jagdstube 90 – Vorteilstermin: 10 · 25 · 45 · 75 Personen
Terminreservierung	Ihr Termin ist verbindlich reserviert, sobald uns Ihre unterschriebene Auftragsbestätigung vorliegt. Wir senden Ihnen diese nach Ihrer Anfrage zu.
Verbindliche Gästezahl	7 Tage vorher. Abgerechnet werden mindestens 90 % der gemeldeten Zahl; Mehrgäste werden nach tatsächlicher Zahl berechnet.
Vorbestellung	Hauptgänge, vegane Varianten und Allergien bis 7 Tage vor dem Termin – gleiche Frist wie die verbindliche Gästezahl. Dessert immer einheitlich.
Raum	Bei deutlich veränderter Gästezahl behalten wir uns die Zuweisung eines passenden anderen Raums vor.
Storno	bis 30 Tage kostenfrei · 29–14 Tage 50 % des kalkulierten Gesamtumsatzes aus Speisen und Pauschalen · ab 13 Tagen 80 %
Getränkepauschale	5 Stunden ab Veranstaltungsbeginn. Nicht enthalten: Spirituosen, Longdrinks, Flaschenweine außerhalb der Hausweine, Champagner.
Buchung bis 30.09.	Eine Digestif-Runde aufs Haus.



Wir freuen uns auf Sie

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie kurz, für welchen Termin und wie viele Gäste – wir halten den Raum für Sie fest und bestätigen Ihnen alles schriftlich.

*Julia & Florian Mascarello und das
Dechbettener Hof-Team*

Dechbettener Hof

Dechbetten 11
93051 Regensburg

0941 / 35283

info@dechbettener-hof.de

www.dechbettener-hof.de

Inhaber: Florian Mascarello e.K