



Unsere saisonalen Gruppenangebote

Frischer Spargel vom Niederrhein

montags bis samstags von 12.00 - 14.30 Uhr

SPARGEL-ESSEN

1 Portion Stangenspargel, roher und hausgemachter gekochter Schinken, Kartoffeln, Sauce Hollandaise, Butter

SPARGEL SOVIEL SIE MÖGEN

mit gemischtem Schinken, Minischnitzeln, Kartoffeln, Butter und Sauce Hollandaise... dazu noch ein erfrischendes Tagesdessert

Preis pro Person
ab 20 Personen 21,50 €
mit Stadtführung 26,00 €

Preis pro Person
ab 20 Personen 25,50 €
mit Stadtführung 30,00 €

MAI & JUNI

Grillen in Xantens schönstem Biergarten

LECKERES VOM HOLZKOHLENGRILL

Salate, Dips & Saucen, Kartoffelbeilagen, Nacken, Geflügel, Bauch, Würstchen, Brot und Kräuterbutter

Preis pro Person
ab 30 Personen 19,50 €

MAI BIS AUGUST

Köstliches im Advent

GÄNSE-ESSEN

Knusprige Gans mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

WECKMANN-ESSEN

1 Weckmann mit Käse, Schinken und Butter
Kaffee aus der großen Kanne

Preis pro Person
ab 20 Personen 22,90 €

Preis pro Person
ab 20 Personen 14,50 €

NOVEMBER & DEZEMBER

Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten



Hotel Restaurant Neumaier • Orkstraße 19 - 21 • 46509 Xanten
Tel: 0 28 01 - 715 70 • info@neumaier.biz • www.hotel-neumaier.de



HOTEL • WIRTSHAUS
IN XANTEN AM NIEDERRHEIN



KULTUR
GESCHICHTE
KULINARISCHES

Tipps für
Vereins- und
Betriebsausflüge
2022

Ihre Buchungshotline:
0 28 01 - 715 70

Hotel Restaurant Neumaier
Orkstraße 19 - 21 • 46509 Xanten
info@neumaier.biz

www.hotel-neumaier.de

Unsere kulinarischen Arrangements

Unser Klassiker

LEGIONÄRS - ESSEN

- Rahmgeschneitztes nach Neumaiers Art
- Jungschweinerücken in Pfefferkruste, - Gemüse und Salate nach Saison - diverse Kartoffelbeilagen

vom Buffet Preis pro Person
ab 20 Personen 15,50 €

dazu (am Tisch serviert)
Tagessuppe 4,00 €
Dessert 3,50 €



Unsere Spezialität

XANTEN SPEZIAL

- 3 delikate Fleischgerichte (Rind, Schwein, Geflügel) zusammengestellt von unserem Küchenteam
- Gemüse und Salate nach Saison
- diverse Kartoffelbeilagen

vom Buffet Preis pro Person
ab 20 Personen 18,50 €

dazu (am Tisch serviert)
Tagessuppe 4,00 €
Dessert 3,50 €



Herzhaft & Lecker

DEFTIGES BAUERNBUFFET

- Jungschweinerücken mit Pfefferkruste
- Schweine- und Putenschnitzel mit verschiedenen Soßen
- Kartoffelgratin, Schmorkartoffeln, Spätzle
- Kraut-, Tomaten-, Gurken- Salat
- Brot, Kräuterbutter, Zaziki

AUF WUNSCH MIT DESSERT:

Herrencreme, Rote Grütze mit Vanillesoße

vom Buffet Preis pro Person
ab 20 Personen 19,50 €

dazu
Dessertbuffet 5,50 €



Bedienen Sie sich so oft sie mögen an unseren leckeren Fleischgerichten, dem frischen Gemüse, den knackigen Salaten und den entsprechenden Beilagen.

Gerne bieten wir auch eine vegetarische Alternative an. Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung die Anzahl der Vegetarier an.



KLEINE BROTZEIT

Wir servieren Wurst, Schinken, Käse, Brot und Butter, dazu hausgemachte Salate: z.B. Geflügel-, Eier-, Käsesalat

vom Buffet Preis p.P.
ab 15 Personen 13,00 €

dazu
Kaffee/Tee 5,90 €



KAFFEE & KUCHEN

Selbstgebackener Kuchen und Kaffee aus der großen Kanne

ab 20 Personen Preis pro Person
Blechkuchen 9,50 €

ab 20 Personen Preis pro Person
Sahnetorte 10,50 €

Wir beraten Sie gerne.
Ihre Buchungshotline:
0 28 01 - 715 70

Wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Tagesprogramm zusammen.

- Stadt- oder Domführung
- Führung APX, das Römer- oder Stiftsmuseum
- Stadtrundfahrt mit dem Nibelungen-Express
- Stand up paddeln auf der „Xantener Nord- und Südsee“
- Hochseil-Klettergarten
- Mit der Seestern über die „Xantener Nord- und Südsee“

TAGESARRANGEMENT „XANTEN“

10.00 Uhr Führung (1-stündig) durch den historischen Stadtkern
12.00 Uhr Mittagessen in Neumaiers Wirtshaus (Legionärs-Essen)

Preis pro Person
10 – 15 Personen 21,50 €
ab 16 Personen 20,00 €

Optional dazu
Tagessuppe 4,00 €
Dessert 3,50 €

ADVENTLICHES MITTAGSBUFFET

Vom 19.11. bis 22.12.2021 während des Xantener Weihnachtsmarktes
montags bis samstags von 12 Uhr bis 14.30 Uhr

Bedienen Sie sich nach Herzenslust an unserem Mittagsbuffet, bestehend aus Tagessuppe, Salaten, verschiedenen Hauptgerichten mit Beilagen und zweierlei Dessert.

Preis pro Person
ab 20 Personen 21,50 €

RUND UM DIE STADT „NIBELUNGEN-EXPRESS“

VON MÄRZ BIS OKTOBER

- Mittagsgerecht „Bimmelbahn“ Goulasch, Nudeln und Salat
- Stadtrundfahrt mit dem Nibelungen-Express

VON NOVEMBER BIS FEBRUAR

- Grünkohl „Rheinische Art“ mit Kartoffeln untereinander und Mettwurstchen
- Stadtrundfahrt mit dem Nibelungen-Express

Preis pro Person
ab 20 Personen 20,50 €

