Zur abendlichen Feier ist das Kastell stimmungsvoll beleuchtet…

Führung intra muros
Dauer ca. 60 min., incl. mulsum
(römischer Paradoxum als Apero)

VORSPEISE (wird serviert):

Römerteller „Taberna“
Lukanische Wurst,
„Moretum“ (römischer Frischkäse),
„Boletos Fungos“ (gebratene Champignons in Honig karamellisiert),
italienischer Schinken , Olivenpaste,
„In Ovis Apalis“
Ei mit Pinienkernsauce,
frisches Römerbrot

Vorführung römischer Tracht & Soldatenausrüstung
Dauer ca. 30 min.

Nach der Vorspeise wird an Gästen aus der Gruppe gezeigt, wie ein Soldat, ein Senator oder die römische Frau sich kleideten und wieviel Zeit- und Personalaufwand das Anlegen römischer Kleidung erforderte.

Buchbar nach Schließung des Kastells, ab 20 bis max. 50 Personen, inkl. Getränke – außer Spirituosen.

Anfragen unter
Cornelia.Krieger@saalburgmuseum.de
Tel 06175 93 74 20

WEIHNACHT 2026 TABERNA SPECIAL

€ 79.-
pro Person

HAUPTSPEISEN (Buffet):

„Pullum Parthicum“
gebratenes Hähnchenbrustfilet in Liquamen-Kräutersauce,
Butter-Koriander-Möhrchen,
Polenta (gebratene Grießschnitte)

„Ius in Pisce Elixo“
gegrilltes Fischfilet an feiner Pinienkern-Kräuterkruste,
ALITER PORROS
(Lauch auf eine andere Art),
LENTICVALM DE CASTANEIS
(Linsen-Reis mit Kastanien)

„Cervus Frictus“
(Wildkeule in Würfeln geschmort,
Paradoxum-Pfeffer-Sauce,
römische Klöße und
hausgemachtes Apfelrotkraut)

DESSERT (wird serviert):

„Saalburg Variationen“
Patina de Piris (Birnenauflauf) mit schwarzem Pfeffer,
Dulcia (Quarkmousse),
gefüllte Datteln mit gerösteten Pinienkernen
in Honig karamellisiert

Die römische Dekoration der Tafeln, sowie die Menuekarten sind inklusiv.