

Menüs & Buffets




AMBER HOTEL ★★★★★
Hilden / Düsseldorf

Feste feiern ...

... im AMBER Hotel Hilden/Düsseldorf. Wählen Sie aus den nachfolgenden Seiten Ihr *Wunschmenü* oder *-buffet* für Ihre nächste Feier.

Gerne besprechen wir mit Ihnen gemeinsam, welche Speisen und Getränke zum Anlass Ihrer Veranstaltung am besten passen. Wenn Sie auf den folgenden Seiten Gerichte vermissen oder Speisen austauschen möchten, ist dies natürlich möglich. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir beraten Sie gerne. Selbstverständlich servieren wir Ihnen ferner vegetarische Gerichte, auf Wunsch auch als mehrgängiges Menü oder als Buffet.

Eine Detailabsprache benötigt etwas Zeit, daher bitten wir Sie, einen Termin mit uns zu vereinbaren. Besonders eignen sich dafür die Zeiträume montags bis freitags von 9:00 Uhr bis 11:30 Uhr sowie von 14:30 Uhr bis 17:00 Uhr, sonst nach Vereinbarung. Gerne zeigen wir Ihnen dabei auch die Veranstaltungsräume.

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt.

Ihr AMBER *Bankett-Team*
☎ 02103 503-0 (-130)

Preisinformation: Kinder bis 6 Jahre sind eingeladen. Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen 50 %. Alle Preise verstehen sich pro Person inkl. zur Zeit gültiger MwSt. Kleinere Gruppen, als in den Angeboten angegeben, sind gegen einen Aufschlag buchbar. Die aufgeführten Menüs und Buffets ersetzen alle vorherigen Angebote. Preisänderungen vorbehalten. Stand 3/2010.

Momente des Glücks

Momente, die unvergessen bleiben. Genießen Sie den *schönsten Tag Ihres Lebens* bei uns im Hause. Wir sorgen dafür, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlen wird und arrangieren Ihre Feier inklusive der Übernachtungen. Wählen Sie zwischen 3 Arrangements.

ARRANGEMENT I

Florenz

Sektempfang
Menü oder Buffet * und eine Tasse Kaffee nach dem Essen
Blumen als Tischdekoration, Menü-/Buffetkarten
Hochzeitszimmer für das Brautpaar inkl. Frühstück auf dem Zimmer
Inklusive mobiler Tanzfläche (3 x 3 m)

* Bitte wählen Sie (Seite 5+6):

123-MENÜ: 3-Gänge (blau)

BUFFET: Derendorf

pro Person € 33,50 €

ARRANGEMENT II

Venedig

Sektempfang, dazu ein Canapé
Menü oder Buffet *, eine Stunde Hauswein zum Essen und eine Tasse Kaffee nach dem Essen
1 Stück Hochzeitstorte vom Konditor, dazu Kaffee und Tee
Käsehappen und herzhafte Snacks als Mitternachtsimbiss
Blumen als Tischdekoration, Menü-/Buffetkarten und Namenskärtchen
Hochzeitszimmer für das Brautpaar inkl. Frühstück auf dem Zimmer
Inklusive mobiler Tanzfläche (3 x 3 m)

In diesem Arrangement sind 30 l Bier für die Hochzeitsgesellschaft inklusive.

* Bitte wählen Sie (Seite 4-7):

MENÜ: Friedrichstadt

123-MENÜ: 3-Gänge (blau) |

4-Gänge (blau) | 3-Gänge (rot) |

BUFFET: Derendorf | Carlstadt

pro Person € 58,00 €

ARRANGEMENT III

Paris

Sektempfang, dazu zwei Canapés
Menü oder Buffet *, 2 Stunden Hauswein, Bier, Cola und Fanta zum Essen, eine Tasse Kaffee und ein Digestif 2cl (Grappa, Jubi, Ramazotti) nach dem Essen
ein Stück Hochzeitstorte vom Konditor, dazu Kaffee und Tee
Käse-Lauchsuppe oder französische Käseauswahl als Mitternachtsimbiss
Blumen als Tischdekoration, Menü-/Buffetkarten und Namenskärtchen
Hochzeitszimmer für das Brautpaar inkl. eine Flasche Sekt, Frühstück auf dem Zimmer
Inklusive mobiler Tanzfläche (3 x 3 m)

* Bitte wählen Sie (Seite 4-7):

MENÜ: Friedrichstadt | Stockum |

123-MENÜ: 3-Gänge (blau) |

4-Gänge (blau) | 3-Gänge (rot) |

4-Gänge (rot) | 3-Gänge (grün)

BUFFET: Derendorf | Flingern |

Oberkassel | Carlstadt

pro Person € 76,00

Die Hochzeitspauschalen sind ab 30 garantierte Vollzahler kalkuliert. Für kleinere Gruppen erheben wir einen Aufschlag. Weitere Leistungen sind gegen Aufpreis dazu buchbar.



Genüsslich schlemmen

Unsere Menüvorschläge für Gesellschaften ab 8 Personen versprechen einen besonderen kulinarischen Genuss.

MENÜ Friedrichstadt

Lauchcremesüppchen mit Flusskrebsschwänzen
Medaillons vom Rind und Schwein in zweierlei Saucen,
mit Ratatouillegemüse und Pariser Kartoffeln
Amarettoparfait im Biskuitmantel und marinierten Früchten

pro Person € 24,50 €

MENÜ Düsseltal

Tomatenessenz mit Olivennocken
Lammkarree in Portweinjus, Staudensellerie
und Salbei Gnocchi
Pistaziencreme im Baumkuchenmantel mit Himbeeren

pro Person € 28,50

MENÜ Kaiserswerth

Parmaschinken mit Rucola, Parmesanspänen
und Birnendressing
Paprikacremesuppe, dreifarbig, mit gerösteten Pinienkernen
Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef in Portweinjus,
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
Weißes Kaffeemousse mit marinierten Himbeeren

pro Person € 32,50 €

MENÜ Stockum

Gebratene Riesengarnele mit Chili an Salatbouquet
Kartoffel-Rucolasuppe mit Tomatenwürfeln
Fächer vom Lachs- und Zanderfilet mit Kräutern,
Nolly-Prat-Sauce, jungem Blattspinat und Bandnudeln
Crêpes mit marinierten Heidelbeeren und Vanilleeis

pro Person € 26,50 €

Mein Wunschmenü

Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen. Die Speisen innerhalb einer Farbe sind aufeinander abgestimmt und lassen sich perfekt zu einem mehrgängigen Menü miteinander kombinieren. Wählen Sie pro Gang ein Gericht. Beim 3-Gang-Menü steht es Ihnen frei, welche Gänge Sie innerhalb einer Farbe miteinander kombinieren.



1-2-3 MENÜ *Blau*

VORSPEISE

Zucchini carpaccio mit
Tomatenvinaigrette, Shrimps und
Parmesanspänen
Tomate Mozzarella mit Basilikum

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Flädle
Brokkolicremesuppe mit gebackenem
Schafskäse

HAUPTSPEISE

Tranche vom Schweinefilet mit
Portweinjus, glasierten Möhren und
Macairekartoffeln
Gegrilltes Lachsfilet mit Estragon-
sauce, Zucchini gemüse und
gebutterten Kartoffeln

DESSERT

Apfelbeignets mit Zimt und Zucker,
Vanillesauce
Grand Marnier Parfait im
Saucenspiegel und Frücht garnitur

3-Gang-Menü € 21,50 €
4-Gang-Menü € 25,00 €

1-2-3 MENÜ *Rot*

VORSPEISE

Marinierte Flusskrebsschwänze und
Poulardenbrust an Blattsalaten
Bunter Antipasti-Teller mit
Parmaschinken

SUPPE

Champignonrahm mit Kräutercroutons
Cremesuppe vom Frühlingslauch mit
Tomatenwürfeln

HAUPTSPEISE

Barbarie-Entenbrust mit Orangen-
Cassissauce, Gemüsevariation und
Herzoginkartoffeln
Gebratenes Goldforellenfilet mit
Limonenbutter, Rahmfenchel und
Kräuterreis

DESSERT

Crêpes Suzette mit Vanilleeis
Capuccinomousse mit
Amarettokirschen

3-Gang-Menü € 24,50 €
4-Gang-Menü € 28,00 €

1-2-3 MENÜ *Grün*

VORSPEISE

Garnelencocktail mit exotischen
Früchten
Geräucherte Entenbrust mit Apfel-
Chicoreesalat und Cumberlandsauce

SUPPE

Klare Ochsenschwanzsuppe mit
Sherry
Steinpilzcreme mit Cognacschaum

HAUPTSPEISE

Tranche vom Kalbsrücken mit
Pfeffersauce, Gemüsebouquet und
Kartoffelgratin
Schwarzes Heilbuttfilet mit
Basilikumsauce, Tomatenfondue und
grünen Nudeln

DESSERT

Pistaziencreme mit Himbeeren im
Baumkuchenmantel
Cashewkernmousse mit Ananasragout

3-Gang-Menü € 28,50 €
4-Gang-Menü € 32,00 €

Die Menüs und 123-Menüs sind für Gruppen ab 8 Personen kalkuliert. Kleinere Gruppen gegen Aufpreis. Preise pro Person.

BUFFET *Derendorf*

VORSPEISEN

Vesperplatte mit Sülze, Flönz, Mettigel, Leberpastete, Schinken und Pfeffersalami

Matjesfilet mit Zwiebelringen

Geflügelcocktail

Makrelenhappen mit Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Trauben

SUPPE

Kartoffelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen

SALATE

Krautsalat

Kartoffelsalat (Essig und Öl)

Nudelsalat

Heringssalat

3 Blattsalate mit 3 Dressings

HAUPTSPESIEN

Prager Schinkenbraten

Rinderroulade „Hausfrauenart“

Seelachsfilet, mit Blattspinat und Käse überbacken

BEILAGEN/GEMÜSE

Speckbohnen, Brokkoli, Möhren und Blumenkohl

Rosmarinkartoffeln

Schupfnudeln

Kräuterreis

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießflammerie mit Himbeeren

Karamellcreme mit Nusskrokant

ab 15 Personen,
pro Person € 21,00

BUFFET *Flingern*

VORSPEISEN

Schweinemedallions mit Leberpastete
Roastbeef, rosa, kalt aufgeschnitten
mit Sauergemüse

Geräucherte Forellenfilets mit
Preiselbeersahne

Ganzer pochiertes Lachs mit
gefüllten Eiern

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

SUPPE

Hühnerbouillon mit Einlage

SALATE

3 Blattsalate

4 angemachte Salate:

Paprikasalat, Bohnensalat, Maissalat,
Geflügel-Currysalat

3 Rohkostsalate:

Gurke, Tomate, Möhre

3 Dressings

HAUPTSPESIEN

Züricher Kalbgeschnetzeltes

Geschmorte Entenbrust in
Orangensauce

Schwarzes Heilbuttfilet in
Estragonsauce

BEILAGEN/GEMÜSE

Bunte Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelgratin

Rösti-Taler

Grüne Nudeln

DESSERTS

Mousse au Chocolat

Apfelbeignets mit Zimt und Zucker

Tiramisu

ab 30 Personen,
pro Person € 28,50

BUFFET *Oberkassel*

VORSPEISEN

Kalt aufgeschnittenes Kasseler

Geräucherte Entenbrust
an Apfel-Selleriesalat

Verschiedene Fischpralinen

Gemischte Antipasti mit

Frischkäsefüllung

Zwiebelkuchen

SUPPE

Papikarahmsuppe mit gerösteten
Pinienkernen

SALATE

3 Blattsalate

4 angemachte Salate:

Bauernsalat, Zucchini-salat, Blumen-
kohlsalat, Eiersalat

3 Rohkostsalate:

Gurke, Möhre, Radieschen

3 Dressings

HAUPTSPESIEN

Rosa gebratene Rinderhüfte in
Pfeffersauce

Maispouardenbrust in Weißweinsauce

Lachsforellenfilet mit Limonensauce

Piccata von der Zucchini mit Tomaten-
sauce (vegetarisch)

BEILAGEN/GEMÜSE

Blattspinat, Kräuter-Champignons,
Brokkoli und Grilltomaten

Macairekartoffeln

Butterreis

Spaghetti

DESSERTS

Cashewkernmousse mit Ananasragout

Orangen-Weinschaumcreme

Haselnusswaffeln mit

Schokoladensauce

ab 30 Personen,
pro Person € 27,50

BUFFET *Carlstadt*

VORSPEISEN

Melone mit Serranoschinken

Gefüllte Räucherlachscrepes

Vitello Tonnato – zarte

Kalbsfleischscheiben mit

Thunfischsauce

Salat von Flusskrebsschwänzen

Mariniertes Gemüse mit Dipp

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Flädle

SALATE

Buntes Salatbuffet

HAUPTSPESIEN

Schweinemedallions in Estragon-
Senfsauce

Hirschragout mit Waldpilzen

Zanderfilet in Weißweinsauce

BEILAGEN/GEMÜSE

Bunte Gemüseauswahl

Kroketten

Spätzle

Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Panacotta mit Himbeersauce

Nougatmousse

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab 30 Personen,
pro Person € 24,50

BUFFET *Benrath*

VORSPEISEN

Trilogie von geräuchertem Aal,
Forelle und Lachs

Marinierte Entenbrust mit
grünem Spargelsalat

Garnelencocktail mit Früchten

Wildpastete mit Cumberlandsauce

Gefüllte Peperoni und Kirschtomaten

SUPPE

Zucchini-Samtcreme mit Knoblauch

SALATE

Salat Caprese (Tomate mit Mozzarella
und Basilikum)

Artischockenherzen-Salat

Bauernsalat mit Schafskäse

Blattsalate mit Dressings

HAUPTSPESIEN

Lammragout mit Thymian und
Knoblauch

Gefülltes Schweinefilet mit
Pilzduxelles

Garnelenspieße in Oliven-
Tomatensauce

Gnocchi in Gorgonzolasauce
(vegetarisch)

BEILAGEN/GEMÜSE

Gemüseauswahl

Herzoginkartoffeln

Kräuterspätzle

Reis

DESSERT

Eisbombe mit heißen Schatten-
morellen und Schokoladensauce

ab 30 Personen,
pro Person € 32,50

BUFFET *Grafenberg*

VORSPEISEN

Marinierte Riesengarnelen mit Aioli
Galantine vom Stubenküken mit
Apfel-Chicoreesalat

Gravedlachs mit Dill-Senfsauce und
feinen Gurkenstreifen

Medallions vom Rinderfilet mit
Käsecreme und Birnen

Tomate mit Büffelmozzarella und
Basilikum

SUPPE

Steinpilzcreme mit Cognac

HAUPTSPESIEN

Kalbsroulade, mit Morcheln gefüllt
Gespickter Hasenrücken
mit Wacholdersauce

Seeteufelmedallions in Safransauce

BEILAGEN/GEMÜSE

Gemüse der Saison

Kartoffelgratin

Serviettenknödel

Basmatireis

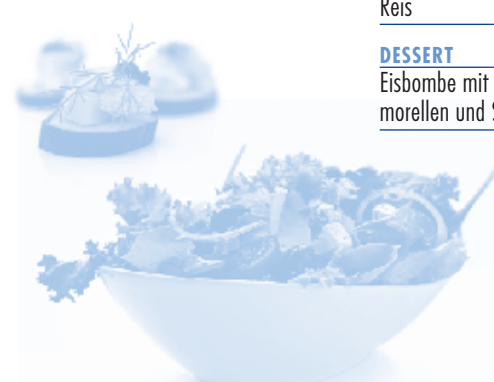
DESSERTS

Weißes Kaffeemousse mit marinierten
Heidelbeeren

Zitronentarte

Französische Käseauswahl mit
Weintrauben

ab 30 Personen,
pro Person € 44,50



Happy Days

8x in Deutschland!

Ein romantisches *Wochenende* zu zweit, ein Kurzurlaub mit Freunden ...
Lassen Sie es sich gut gehen!

