

Brunch & Fischbuffet
2016



genussvoll schlemmen

Liegen Reservierungen mit mehreren Kindern vor, kümmert sich eine freundliche Kinderbetreuung um die Kids.

Brunch

Brunchzeit: 11:30 bis 14:30 Uhr

Bedienen Sie sich, sooft Sie mögen. Zu jedem Brunch gehören:

- Frühstücksecke mit frisch zubereiteten Rühreiern, Wurst- und Käseaufschnitt, Auswahl an Brötchen und Croissants
- Kaffee und Kaffeespezialitäten* (Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Milchkaffee, Kaffee Creme sowie Kakao) und Tee
- sonntags ein Glas Orangensaft, feiertags ein Aperitif
- Tagessuppe mit Brotauswahl
- mindestens fünf leckere Vorspeisen
- fertig angerichtete Salate und gartenfrische Blattsalate mit drei Dressings
- vier delikate Hauptgerichte** (Fleisch, Fisch, vegetarisch) mit passenden Beilagen
- am »Kids Corner« beliebte Kindergerichte wie Chicken Nuggets, Pommes frites, Spaghetti mit Tomatensauce
- Auswahl an drei köstlichen Desserts

Tischreservierung im Restaurant
oder ☎ 02103 503-145

*erhältlich nur im Restaurant und im Wintergarten

**Veggie-Brunch am 26. Juni rein vegetarisch

Sonntagsbrunch

jeden Sonntag

3. Januar – 20. November
(Sonderbrunch am 26. Juni)

Mit einem zarten Sonntagsbraten, deftigem Gulasch oder Geschnetzeltem und vielen saisonalen Höhepunkten. Als Dessert bieten wir unter anderem oftmals frisch gebackene Bergische Waffeln mit heißen Kirschen, Vanillesauce und Sahne.

Osterbrunch

27. + 28. März

Freuen Sie sich unter anderem auf Lammkräuterbraten, Flusskrebssalat, Lachsforellenfilet in Estragonsauce, edle Schinkenplatte und Tiramisu. Für Kinder findet an beiden Tagen eine lustige Ostereiersuche statt.

Muttertagsbrunch

8. Mai

Lassen Sie es sich schmecken! Garnelensalat, Tomate Mozzarella, frischer Spargel, zarter Kalbsbraten und schwarzes Heilbuttfilet in Kräutersauce, Quiche Lorraine und Erdbeerparfait und vieles mehr. Jeder Mutter schenken wir eine Rose.



**NEU!
VEGETARISCH**

Veggie-Brunch 26. Juni

Erstmalig bieten wir einen rein vegetarischen Brunch. Genießen Sie leckere Gemüsebratlinge, Champignonquiche, gefüllte Zucchini, scharfen Linsensalat, Tofu-Bolognese, Tomate Mozzarella, Antipasti, Griechischen Bauernsalat mit Oliven, Tortillas mit Gemüsefüllung, Ratatouille, süße Apfelbeignets und weitere vegetarische Leckerbissen.

Adventsbrunch

1. Advent: 27. Nov · 2. Advent: 04. Dez
3. Advent: 11. Dez · 4. Advent: 18. Dez

Beliebte Leckerbissen der Vorweihnachtszeit stehen auf dem Plan. Die Grundlage bilden Wild und Geflügel, winterliches Kohlgemüse, leckere Klöße, frische Pilze, geräucherte Fischfilets. Und natürlich Desserts mit Beerenfrüchten, Zimt, Honig und Nüssen.

Weihnachtsbrunch 25. + 26. Dezember

Freuen Sie sich auf beliebte weihnachtliche Klassiker: Gänsebraten in Maronensauce, gefülltes Schweinefilet mit Pilzduxelles, Wildschweinschinken, Selleriesalat, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, Spekulatiusparfait. Mehr wird nicht verraten. Jedes Kind erhält ein kleines Präsent.



Live Pianomusik
an jedem 1. Sonntag im
Monat und an Feiertagen

Neujahrsbrunch

1. Januar 2017
8:00 bis 14:00 Uhr

Für alle Frühaufsteher und Langschläfer: Gut gestärkt ins neue Jahr mit Bratrollmops, Heringssalat, Sauerkraut, Nürnberger Würstchen, Krustenbraten, Gulaschsuppe und vielem mehr. Die Gerichte am Buffet werden ständig nachgelegt.

Preise in €	pro Person	Kind 6-12 Jhr.
Sonntagsbrunch	22,50	11,25
Muttertagsbrunch		
Veggie-Brunch		
Adventsbrunch		
Neujahrsbrunch	29,50	14,75
Osterbrunch		
Weihnachtsbrunch		

Maximal 2 Kinder bis 6 Jahre in Begleitung eines Vollzahlers brunchen gratis.

Fischbuffet



probieren nach
Herzenslust

Fischbuffet

18:30 – 21:30 Uhr
an fünf Terminen in 2016

Zu jedem Fischbuffet gehören:

- Variationen von kalten Fischvorspeisen
- eine hausgemachte Suppe, passend zum Motto
- Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten
- fertig angerichtete Salate und gartenfrische Blattsalate mit leckeren Dressings
- als Hauptgericht: drei delikate Fischgerichte und ein leckeres Fleischgericht
- schmackhafte Beilagen
- drei süße Desserts

jedes Fischbuffet
pro Person 23,50 €

Tischreservierung im Restaurant
oder: ☎ 02103 503-145

Skandinavisches Fischbuffet

Aschermittwoch, 10. Februar
Mittwoch, 14. September

Freuen Sie sich auf köstliche Variationen rund um Hering, Lachs und Hecht, Krabben und Dorsch, mariniert, gebraten, gegrillt und mit vielen frischen Kräutern gewürzt. Als Dessert offerieren wir Ihnen wieder unter anderem die beliebte schwedische Mandeltorte.

Französisches Fischbuffet

Karfreitag, 25. März

Fast wie in Frankreich! Probieren Sie unsere provenzalische Fischsuppe, rotes Knurrhahnfilet und Quiche Lorraine. Außerdem unsere Fischterrinen, Loup de mer und das klassische Coq au Vin, dazu leckeres Kartoffelgratin, Ratatouille mit frischen Kräutern und hausgemachtes Mousse au chocolat.

Fischbuffet

Geschenk gesucht?

Gutscheine zum Frühstück,
Brunch oder zum Fischbuffet
erhalten Sie an der Rezeption.

köstlich
speisen

Mediterranes Fischbuffet Mittwoch, 20. April

Die Mittelmeer- und Adria-küste sind bekannt für ihre Fischgerichte. Genießen Sie Frutti di Mare, Antipasti, marinierte Garnelen, Thunfischsalat, Dorade und rote Meerbarben, gewürzt mit Thymian, Koriander, Oregano, Basilikum und Knoblauch.

Dazu reichen wir eingelegte Oliven, gebratene Paprika, frische Tomaten und Pasta. Als Dessert steht unter anderem Tiramisu auf dem Buffet.

Exotisches Fischbuffet Mittwoch, 9. November

Papageifisch und Red Snapper bilden beim exotischen Fischbuffet die Basis. Freuen Sie sich unter anderem auf scharfe Chili Garnelen und eine Auswahl an Gerichten mit einem Hauch von Kokos und Limetten. Dazu gibt es Reis und gedünstete Süßkartoffeln. Die exotischen Früchte, darunter Papaya und Mango, erhalten mit Ingwer, Chili und Curry eine ganz besondere Note und sollten Sie ebenfalls unbedingt versuchen.

Festliche Bankette

Geburtstag, Hochzeit,
Taufe, Konfirmation,
Jubiläum ...

FESTE FEIERN DAS JAHR HINDURCH!

Eine Feier zu planen, erfordert viel Kreativität und ebenso viel Liebe zum Detail. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und überlassen Sie uns die Details.

Auf diese Weise können Sie sich voll und ganz Ihren geladenen Gästen widmen.

Fordern Sie unseren Prospekt **Menüs & Buffets** an:

☎ 02103 503-130

Ihr AMBER Team

Einladung

Kommen Sie doch mal vorbei!
Gerne zeigen wir Ihnen vor Ort
die Möglichkeiten zum Feiern.

IHRE VORTEILE:

- persönliche Betreuung vom ersten Gespräch bis zur Veranstaltung
- kompetente Beratung, übersichtliche Angebotserstellung
- attraktive Angebote, Pauschalpreise möglich
- professionelle & zuverlässige Umsetzung Ihrer Wünsche
- **Happy Days***: günstige Zimmer für Ihre übernachtenden Gäste an vielen Tagen im Jahr: pro Zimmer und Nacht ab 66,- € inkl. Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- Vermittlungsvorschläge für die Tischdekoration, musikalische Unterhaltung und Gestaltung der Menükarten
- freundlicher Service, angenehme Atmosphäre

*Happy Days auch buchbar in anderen Hotels der AMBER HOTEL Gruppe. Begrenztes Kontingent.


★★★★
AMBER HOTEL
Hilden/Düsseldorf



AMBER HOTEL Hilden/Düsseldorf · Hotel Bellevue GmbH · Schwanenstraße 27
40721 Hilden · ☎ 02103 503-0 · 📠 02103 503-444 · hilden@amber-hotels.de

Preise inklusive gültiger MwSt. und Service, gültig vom 1.1. bis 31.12.2016 bis auf Widerruf. Druck- und Satzfehler vorbehalten. Stand 20.01.16.