

Feiern zum Jahresende 2016

# Weihnachtsfeiern & Silvesterabend



  
**AMBER HOTEL** ★★★★★  
Hilden/Düsseldorf



### Weihnachtsfeier für Sie und Ihre Gäste!

Was gibt es Schöneres, als in der Adventszeit gemütlich mit lieben Menschen zusammen zu feiern! Passend für Ihre Weihnachtsfeier stellen wir Ihnen je zwei weihnachtliche Menüs und Buffets vor.

Möchten Sie Speisen tauschen oder ergänzen? Gerne stellen wir Ihnen Ihr persönliches Festmenü oder -buffet nach Ihren Wünschen zusammen. Rufen Sie uns zur an, wir sind gerne für Sie da:

☎ 02103 503-130

Ihr AMBER Team

**TIPP: Firmentombola** ★

Wenn Sie bis zum 11.11.16 Ihre Firmen-Weihnachtsfeier bei uns buchen, schenken wir Ihnen bis zu drei Präsente für Ihre Firmentombola.\*

### Menü Rudolph

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kernen

Gebratene Gänsebrust in Holundersauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

Bratapfelparfait mit Quittensauce

ab 4 Personen, pro Person € 26,50

### Menü Nikolaus

Kleiner Wintersalat mit gebratenen Shii-Take Pilzen an Orangenvinaigrette

Tomatenessenz mit Olivennocken

Tournedos vom Schweinefilet mit Calvadossauce, tourniertem Gemüse und Kartoffelnocken

Trilogie von Nüssen mit verschiedenen Früchten

ab 4 Personen, pro Person € 29,50

## Buffet Advent

### ★ VORSPEISEN ★

Geräucherte Heilbutthappen  
Verschiedene marinierte  
Fischmedaillons mit  
Joghurtdipp  
Parmaschinken mit  
Galiamelone  
Roastbeef, kalt  
aufgeschnitten, mit  
Remouladensauce  
Tomate Mozzarella

### ★ SUPPE ★

Kartoffel-Steinpilzsuppe  
mit Croûtons

### ★ SALATE ★

Buntes Salatbuffet

### ★ HAUPTSPEISEN ★

Knusprige Gänsekeule  
mit Maronen  
Spanferkel-Rollbraten  
in Biersauce  
Lachsfilet in Basilikumsauce  
Spinat-Canneloni mit  
Mozzarella  
*dazu als Beilagen*  
Klöße, Spätzle, Bratkartoffeln,  
Rotkohl, Rosenkohl, Karotten  
und Blumenkohl

### ★ DESSERTS ★

Christstollenmousse  
mit Schokoladensauce  
Lebkuchentiramisu  
Grand Marnier Parfait  
mit Himbeeren

ab 15 Personen, pro Person € 28,50

## Buffet Christmas

### ★ VORSPEISEN ★

Ganzer pochierter Lachs  
mit gefüllten Eiern  
Medaillons vom Schweinefilet  
mit Lebercreme  
Bündnerfleisch mit Sellerie-  
salat und Cumberlandsauce  
Matjesfilets in Curry-  
Fruchtsauce  
Gemischte Antipasti  
mit Frischkäsefüllung

### ★ SUPPE ★

Karotten-Ingwercreme

### ★ SALATE ★

Winterliches Salatbuffet

### ★ HAUPTSPEISEN ★

Brust & Keule von der Ente  
in Orangensauce  
Hirschbraten in  
Holundersauce  
Schwarzes Heilbuttfilet  
in Estragonsauce  
Pilzragout mit Kräutern  
*dazu als Beilagen*  
Kartoffelgratin,  
Herzoginkartoffeln,  
gemischter Reis und  
Gemüseauswahl

### ★ DESSERTS ★

Bratapfelparfait  
mit Vanille  
Pistaziencreme mit  
Brombeeren  
Crepês Suzette

ab 30 Personen, pro Person € 32,50



## Silvester Menü- & Buffetabend

31. Dezember 2016  
Einlass Menü: 18 – 19 Uhr  
Einlass Buffet: 18 – 21 Uhr

Die Speisen zum Silvester Menü- & Buffetabend werden von 18:30 bis 22:00 Uhr serviert. Zur Auswahl stehen drei Menüs und ein Buffet.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig eine der beiden Varianten, da die Plätze begrenzt sind. Haben Sie die Variante Menü gebucht, teilen Sie uns bitte bis zum 26.12. die Menüwahl für Sie und Ihre Gäste mit. Reservierungen zum Buffet sind, nach Verfügbarkeit, bis spätestens 28.12. möglich.

*Als verbindliche Reservierung wird eine Vorauszahlung von € 15,00 pro Person erhoben.*

## Menü Countdown

Gebratene Garnelen auf asiatischem Gemüsesalat

Cremesuppe von roten Linsen mit Chili

Medaillons von Seeteufel in Safransauce mit Zucchini-Tomatengemüse und Oliven-Polenta

Baileys-Karamell-Tiramisu mit Schokoladeneis

pro Person € 33,50

## Menü Goodbye '16

Marinierte Fasanenbrust mit Traubenchutney und Salatbouquet

Zitronengrasessenz mit Pfefferpolenta

Zander mit Garnelen im Spinatmantel mit Safranschaum

Tranche vom gekräuterten Kalbsfilet an Portweinjus mit tourniertem Gemüse und gebackenen Kartoffelnocken

Cahewkernmousse mit Ananasragout und Minzpesto

pro Person € 39,50



## Buffet Sylvester

### ★ KALTE VORSPEISEN & SALATE ★

- Tomate-Büffelmozzarella mit Basilikum
- Garnelen auf scharfem Asia-salat im Bananenblatt
- Fischmedaillons in verschiedenen Marinaden
- Original italienischer Bresaolo mit Antipasti
- Aufgeschnittene Rinderlende mit Gemüsesalat und Dipp
- Buntes Salatbuffet

### ★ SUPPE ★

- Topinamburcreme mit Rosmarin-Croûtons

### ★ HAUPTSPEISEN ★

- Kalbsbraten in Pfefferkruste mit Portweinjus
- Tournedos vom Schweinefilet in Steinpilz-Cognacrahm
- Zanderfilet in Safransauce
- Farfalle mit Tofu, Gemüsestreifen und Tomatenpesto
- dazu als Beilagen*
- Bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Rosmarin-Polenta, Wild-Kräuterreis, rote Bandnudeln

### ★ DESSERTS ★

- Baileys-Karamell-Tiramisu
- Mousse au chocolat mit marinierten Feigen
- Nougatparfait im Biskuit-mantel mit Orangenragout

pro Person € 34,50

**Gratis-Silvester-Aperitif** ★  
für Sie und Ihre Gäste,  
wenn Sie bis zum 06.12.2016  
verbindlich buchen.

## Menü Welcome '17

Galantine vom Stubenküken  
mit Apfel-Chicoree-Salat

Topinambursuppe mit  
Rosmarin-Croûtons

Red Snapper in Mango  
Currysauce mit Mie-Nudeln

Neuseeländisches Lammfilet  
in Pommery-Senfsauce mit  
feinen Prinzessbohnen und  
Kartoffelgratin

Walnussparfait in Crêpe-  
mantel auf Orangenragout

pro Person € 36,50



# Neujahrsbrunch & Happy Days



## Happy Days 2016/17

Günstig übernachten, den Aufenthalt frei gestalten. An Silvester und an vielen Tagen in 2017 buchbar in Ihrem Hildener AMBER HOTEL und in fünf weiteren Hotels:

1 bis 3 Nächte im Bestprice Zimmer inkl. Frühstück vom Buffet pro Doppelzimmer ab 66,00

[www.amber-hotels.de/happy-days](http://www.amber-hotels.de/happy-days)



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

## Neujahrsbrunch

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.

pro Person 22,50

Kinder 6 – 12 Jahre : 11,25

bis einschließlich 5 Jahre: gratis

Jetzt reservieren: ☎ 02103 503-0



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

[www.amber-hotels.de/hilden](http://www.amber-hotels.de/hilden)