



WEIHNACHTSFEIERN 2018



AMERICAN CHRISTMAS

Cremige Maissuppe mit Bacon

All you can eat:

Würzige Spare Beef Ribs
mit hausgemachtem Krautsalat,
dazu Kartoffel-Wedges

Cheesecake »Surprise«

pro Person **28,50 €**


AMBER HOTEL ★★★★★
Hilden/Düsseldorf



WEIHNACHTSFEIER-THEMEN

JETZT RESERVIEREN
☎ 02103 503-130

NORDDEUTSCHE WEIHNACHTSFEIER

Kleine Pumpernickeltaler
mit Matjestatar

Hauptgericht, soviel Sie mögen:
Grünkohl nach Oldenburger Art,
mit zartem Kassler, deftiger Mettwurst,
Speck und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Als Absacker 1 Weizenkorn (2cl)

pro Person **24,50 €**

BAYERISCHE WEIHNACHTSFEIER

Leberknödelsuppe
mit frischer Petersilie

Hauptgericht unbegrenzt:
Deftige Minihaxe, dazu
warmer Kartoffelsalat und
hausgemachtes Bayrisch Kraut

Kaiserschmarrn mit Rosinen
und feinen Pflaumen

pro Person **23,50 €**

GÄNSEESSEN

Hokkaido-Kürbissuppe
Ganze Gans, dazu Rotkohl,
Rosenkohl, Spätzle und
Kartoffelklöße
Bratapfel mit Vanillesauce

pro Person **29,50 €**

ab 4 Personen (je 4 Personen erhalten
eine ganze Gans von ca. 4,2 kg)



Liebe Gäste, alle Gerichte sind ausschließlich zum Verzehr im Restaurant kalkuliert.
Eine Mitnahme ist nicht möglich.

KLASSISCHE MENÜS FÜR WEIHNACHTSFEIERN



MENÜ RUDOLPH

Gebratenes Zanderfilet
mit Blattsalat und Walnuss-
vinaigrette

Gänsekeule
mit Glühwein-Orangensauce,
Rotkohl und Klößen

Christstollenparfait
in Orangensauce

pro Person **24,50 €**

MENÜ SANTA

Winterliche Blattsalate
mit Zitronenvinaigrette
und Garnelen

Kräuterrahmsuppe
mit Pfifferlingen

Tranche vom argentinischen
Rumpsteak mit Burgunder-
sauce, Gemüsebouquet
und Gratinkartoffeln

Dreierlei Variation von der Mandel:
Amaretto-Mandelparfait,
Mandelmousse und Eis von
gebrannten Mandeln
an marinierten Himbeeren
und Schokoladensauce

pro Person **26,50 €**



Wünschen Sie ein individuelles Weihnachtsmenü oder Weihnachtsbuffet? Oder weitere Gerichte, auch vegetarische oder vegane Varianten? Rufen Sie uns an! Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet nach Ihren Vorgaben.

Preise für Weihnachtsfeiern inkl. MwSt., gültig vom 01.11. bis 30.12.2018 und bis auf Widerruf. Angebote nur auf Vorbestellung. Kleinere Gruppen gegen Aufpreis. Begrenztes Kontingent.



WEIHNACHTSBUFFET FÜR WEIHNACHTSFEIERN

VORSPEISEN

Geräucherter Lachs auf Kartoffel-Zucchini Rösti
Garnelencocktail im Glas
Roastbeef, rosa, mit Sauergemüse
Serranoschinken mit Antipasti
Vegetarische Wraps mit Guacamole-Creme

SUPPE

Cremesuppe vom Muskatkürbis

HAUPTSPEISEN

Gänsebrust und -keule
mit Orangen-Glühweinsauce
Kalbgeschnetzeltes mit Pfifferlingen
Gefüllte Champignons in Sojabolognese,
mit Käse überbacken
Papageifisch in Pernodsauce

BEILAGEN

Kartoffelklöße, Spätzle, Gratinkartoffeln
Rotkohl, Rosenkohl, Karotten, Brokkoli

DESSERTS

Bratapfel mit Vanillesauce
Christstollenparfait mit Orangensauce
Haselnussmousse
mit marinierten Beerenfrüchten

ab 15 Personen, pro Person **32,50 €**





Gratis-Silvester-Aperitif
für Sie und Ihre Gäste,
wenn Sie bis zum 6.12.
verbindlich buchen!

SILVESTERBUFFET

VORSPEISEN

Edle Fischpralinen mit Dip

American Roast

Schweinefilet in Mohnpanade
mit Apfel-Calvadoscreme

Tomaten-Büffelmozzarella mit Basilikum

Antipasti mit italienischer Salami

Ganzer pochiertes Lachs mit Kaviareiern

SUPPE

Klare Oxtail mit Einlage

SALATE

Verschiedene Salate mit Dressings

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Filet vom Loup de Mer
mit Kräuterfarce und Pernodsauce

Kalbsroulade mit Pfifferlingen in Madeirasauce

Gefülltes Filet vom Thüringer Duroc Schwein
mit Schalottenjus

Gegrillte Riesenchampignons, mit Tomate und
Zucchini gefüllt und mit Mozzarella überbacken

BEILAGEN

Kartoffelgratin, Safranreis, Schupfnudeln

Winterliche Gemüsevariation

DESSERTS

Nougatmousse mit Feigenkonfit

Mango-Rumparfait mit Salbei

Stracciatella-Himbeer-Tiramisu

pro Person **34,50 €**

Silvesterbuffet am 31.12.2018

Einlass: 18:00 Uhr

Buffet: 18:30–23:00 Uhr

Getränkesservice: 18:00–1:00 Uhr

Anzahlung: 15,00 € pro Person

Anmeldung bis 28.12.2018 (begrenzte Tischanzahl)

JETZT RESERVIEREN
☎ 02103 503-130



Entspannt feiern beim

WEIHNACHTSBRUNCH



25. + 26.12.2018

11:30 bis 14:30 Uhr

Auswahl an Räucherfisch, Waldorfsalat, Knuspriges von der Gans mit Apfel-Rotkraut und Rosenkohl, leckeren Klößen und Spätzle. Weihnachtliches Spekulatiusparfait und Bratapfel mit Zimt und süßem Marzipan dürfen natürlich nicht fehlen. Jedes Kind erhält wie immer ein kleines Präsent.

pro Person **31,50 €**

Kinder von 6 bis einschließlich 11 Jahre erhalten 50 % Rabatt, Kinder bis einschließlich 5 Jahre brunchen gratis

Sie haben Gäste, wir die Zimmer!

HAPPY DAYS

1 bis 3 Nächte im Bestprice Zimmer inklusive Frühstück vom reichhaltigen Buffet, gültig an vielen Tagen im Jahr in Ihrem AMBER HOTEL in Hilden und in fünf weiteren Hotels.

pro Doppelzimmer/Nacht
in €

1 Nacht ab **78,00**

2 Nächte ab **72,00**

3 Nächte ab **66,00**

Jetzt online buchen:

www.amber-hotels.de/happy-days/

JETZT RESERVIEREN
☎ 02103 503-145

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


AMBER HOTEL ★★★★★
Hilden/Düsseldorf

Für alle Angebote in diesem Prospekt ist eine Tischreservierung nötig, da die Tischanzahl begrenzt ist. Alle Preise inkl. MwSt. Angebote Weihnachtsfeiern gültig vom 1.11. bis 30.12.2018, Weihnachtsbrunch am 25. und 26.12.2018, Silvesterbuffet am 31.12.2018 und bis auf Widerruf. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

