



KULINARISCHE AKTIONEN

JANUAR BIS DEZEMBER 2019

 ★ ★ ★ ★
AMBER HOTEL
Chemnitz Park



TISCHRESERVIERUNG: ☎ 03722 513-0

Bedienen Sie sich, sooft Sie mögen!

**BRUNCH-GUTSCHEINE
ZUM VERSCHENKEN**
erhalten Sie an der Rezeption

BRUNCH 2019 AN AUSGESUCHTEN TAGEN

von 11:30 bis 14:30 Uhr

Inklusive Frühstücksecke Kaffeespezialitäten (Kaffee Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso), Kakao und Tee, Tagessuppe mit Brotauswahl, diverse Vorspeisen, angerichtete Salate und Blattsalate mit Dressings, mehrere Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, Vegetarisch) mit Beilagen, Auswahl an Desserts.

Familienbrunch: pro Pers. € 18,-

Oster-, Muttertags-, Advents- und
Neujahrsbrunch: pro Pers. € 23,-

Weihnachtsbrunch: pro Pers. € 27,-

Kinder bis einschl. 5 Jahre gratis

Kinder* bis einschl. 12 Jahre zahlen die Hälfte



Preise ohne Getränke. *max. 2 Kinder in Begleitung eines Vollzahlers.

FAMILIENBRUNCH am 2. Sonntag im Monat

13. Januar | 10. Februar
10. März | 8. September
13. Oktober | 10. November

Eine Auswahl leckerer Gerichte, abgestimmt auf die Jahreszeit mit saisonalen Highlights. Hier findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

NEUJAHRSBRUNCH

1. Januar 2019 und 2020

Starten Sie beschwingt ins neue Jahr mit Gemüsebouillon, Kräuterrührei, Heringsstipp und Braten, Vanillequark ...

OSTERBRUNCH

21. April

Traditionelle österliche Gerichte rund um Lamm, Lachs und Frühlingsgemüse. Mit lustiger Oster-eiersuche für die Kleinen.

MUTTERTAGSBRUNCH

12. Mai

Spargel, Forelle und Erdbeeren stehen heute auf dem Buffet. Und wie immer schenken wir jeder Mutter eine Rose.



ADVENTSBRUNCH

8. Dezember

Deftiges Wild, zartes Geflügel, frische Waldpilze, Wintergemüse, Klöße und weihnachtliche Desserts mit Zimt runden den Brunch ab.

WEIHNACHTSBRUNCH

25. Dezember

Knuspriges von der Gans mit Rotkraut und Rosenkohl, Klöße und Kartoffeln, Räucherfisch und Desserts mit Marzipan, Zimt und Nüssen.

CHATEAUBRIAND VOM ARGENTINISCHEN RIND, FÜR 2 PERSONEN

Chateaubriand ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets, angerichtet auf gebackenem Weißbrotsockel, mit Gemüse der Saison, gebackene Petersilie und Macairekartoffeln. Es wird am Tisch tranchiert. Grundsätzlich braten wir Ihr Steak in der Garstufe medium. Sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit.



(pro Pers. ca. 200 g Rohgewicht,
Zubereitungsdauer ca. 40 min)

für 2 Personen 76,00 €

AUF VORBESTELLUNG
BUCHBAR BIS 48H VORHER
☎ 03722 513-0

GEBURTSTAG, HOCHZEIT, TAUFE, JUBILÄUM, FAMILIENTREFFEN, KONFIRMATION ...

Gerne senden wir Ihnen unsere Bankettmappe mit leckeren Menüs und köstlichen Buffets und zeigen Ihnen die Räume zum Feiern.
Rufen Sie uns zur Detailabsprache an: ☎ 03722 513-0

BUFFET CLASSICO (BEISPIEL)

VORSPEISEN

Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet, mit Kaviareiern garniert



Schinkenauswahl vom Küchenchef auf Schiefer
Wacholderschinken mit sächsischem Schinkenspeck,
Lachsschinken und Bautzener Räucherlendchen



Fruchtig garniertes Käsebrett mit Striegistaler Camembert,
Glockenzeller Schnittkäse, ergänzt mit Blauschimmelkäse
und Frischkäseensemble



Brotauswahl mit Minibrötchen, Speckfett und Butter

SALATE

Saisonales Salatbuffet mit frischem Gemüse, Krautsalat, Karottensalat, Bohnensalat, dazu Antipasti-Variation mit Frischkäse

HAUPTGERICHT

Schweineschnitzel »Wiener Art«,
dazu Kaisergemüse und Bratkartoffeln

DESSERTS

Gebackener Apfelstrudel mit Puderzucker
Beerengrütze mit Vanillesoße



Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus

ab 20 Personen, pro Person 24,00 €
Kinder von 6 bis einschl. 12 Jahre 12,00 €

HAPPY DAYS

Günstig übernachten in allen teilnehmenden AMBER HOTELS,
ab 66,- € pro Zimmer/Nacht: www.amber-hotels.de/happy-days

AMBER HOTEL Chemnitz Park · Amber Hotel Plaza Betriebsges. mbH
Wildparkstraße 6 · 09247 Chemnitz-Röhrsdorf · ☎ 03722 513-0
chemnitz@amber-hotels.de · www.amber-hotels.de/chemnitz



Preise in € inkl. gültiger MwSt. und Service, gültig 1.1. bis 31.12.19, bis auf Widerruf. Druck- und Satzfehler vorbehalten.