



## KULINARISCHE HIGHLIGHTS

JANUAR BIS DEZEMBER 2019

BRUNCH  
FISCHBUFFET  
SAISONALE  
AKTIONEN

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



LIVE-PIANO-MUSIK  
an jedem ersten Sonntag im Monat

BRUNCH: TISCHRESERVIERUNG ☎ 02103 503-145

BEDIENEN SIE SICH, SOOFT SIE MÖGEN!  
**BRUNCH 2019 IM AMBER**  
11:30 BIS 14:30 UHR

GUTSCHEINE  
ZUM VERSCHENKEN  
erhalten Sie an der Rezeption

Frühstücksecke mit frischen Rühreiern, Wurst- und Käseaufschnitt, Brötchenauswahl und Croissants | Kaffeespezialitäten<sup>1</sup> (Café Crème, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee), Tee und Kakao | Tagessuppe mit Brotauswahl | mindestens fünf leckere Vorspeisen | angerichtete Salate und frische Blattsalate mit drei Dressings | vier delikate Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, Vegetarisches) mit Beilagen | »Kids Corner« mit beliebten Kindergerichten | Auswahl an drei süßen Desserts

Sonntagsbrunch, Muttertagsbrunch, Adventsbrunch **22,50 €**  
Martinsbrunch **27,50 €**  
Osterbrunch\*, Weihnachtsbrunch\* **32,50 €**

Alle Preise pro Person. Kinder in Begleitung der Eltern bis einschließlich 5 Jahre sind eingeladen, Kinder von 6 bis einschließlich 11 Jahre zum halben Preis.

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

## KATERFRÜHSTÜCK

1. JANUAR 2020

8:00 BIS 14:00 UHR

Reichhaltiges Frühstück vom Buffet inklusive Kaffeespezialitäten und Säfte, erweitert um: Kräuterrührei | Krustenbraten | feine Makrelenfilets | milde Salzheringe | Schokoladenmousse | Vanillequark

Katerfrühstück, p. P. **16,50 €**  
Kinder bis einschl. 11 Jahre erhalten Rabatt.

## SONNTAGSBRUNCH

JEDEN SONNTAG<sup>2</sup>

6. JAN BIS 24. NOV 2019

1 Glas Orangensaft (0,2 l)

|||||

Schlemmen und genießen: Zarter Sonntagsbraten | deftiges Gulasch oder leckeres Geschnetzeltes | diverse Gerichte der Saison | oftmals frisch gebackene Bergische Waffeln mit heißen Kirschen, Vanillesauce und Sahne

<sup>1</sup>erhältlich nur im Restaurant und im Wintergarten <sup>2</sup>21. April Osterbrunch, 10. November Martinsbrunch

## OSTERBRUNCH

21. + 22. APRIL 2019

1 Aperitif zur Begrüßung



Klassische Ostergerichte, unter anderem Lambraten im Kräutermantel | Maishähnchenbrust in Estragonsauce | Frühlingslauchcreme | Bündnerfleisch mit Cumberland-sauce | geräucherte Forelle | weiße Kaffeemousse ...



Für die Kleinen findet eine lustige Ostereiersuche statt!



## MUTTERTAGSBRUNCH

12. MAI 2019

1 Glas Orangensaft (0,2 l)



Genießen Sie Garnelencocktail | Melonenschiffchen mit Schinken | frischen Spargel | Antipasti | pochierten Lachs | Züricher Kalbgeschnetzeltes | Kartoffelgratin | Tiramisu | frische Erdbeeren | Cashewkern-Mousse ...



Zum Abschied schenken wir jeder Mutter eine Rose!

## MARTINSBRUNCH

10. NOVEMBER 2019

1 Glas Orangensaft (0,2 l)



Freuen Sie sich unter anderem auf Wildpastete | Kürbissuppe | Waldorfsalat | Rehragout | klassisch zubereitete Martinsgans | geröstete Maronen | Preiselbeer-Rotkohl | Kartoffelknödel | Himbeer-Tiramisu | leckeres Bratapfelparfait | Walnussmousse

## ADVENTSBRUNCH

AN DEN VIER ADVENTSONNTAGEN: 1., 8., 15. UND 22. DEZEMBER 2019

1 Glas Orangensaft (0,2 l)



Die Gerichte variieren pro Termin: Linsensalat | Fischpralinen | Steinpilzcreme | Wildschinken | zartes Geflügel | Waldpilze | Wurzelgemüse | Klöße | Spätzle | Gewürzkuchen | Zimtcreme und andere Köstlichkeiten



## WEIHNACHTSBRUNCH

25. + 26. DEZEMBER 2019

1 Aperitif zur Begrüßung

|||||

Genießen Sie traditionelle Weihnachtsgerichte am festlich geschmückten Brunchbuffet: Kalt aufgeschnittener

rosa Rehrücken | knuspriger Gänsebraten | Schweinefilet in Calvadosauce | Rahmwirsing | Rotkohl | Klöße | Bratapfelparfait | Tiramisu und vieles mehr

|||||

Kinder erhalten wie immer ein kleines Geschenk!



FISCHBUFFET: TISCHRESERVIERUNG ☎ 02103 503-145

### EINFACH KÖSTLICH! FISCHBUFFET 2019 IM AMBER

18:30 – 21:30 UHR

Variationen von kalten Fischvorspeisen | eine raffiniert zubereitete Suppe | Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten | angemachte Salate und frische Blattsalate mit leckeren Dressings | als Hauptgericht: drei köstliche Fischgerichte und ein delikates Fleischgericht | schmackhafte Beilagen | drei süße Desserts

pro Person **26,50 €**

### EXOTISCHES FISCHBUFFET

ASCHERMITTWOCH, 6. MÄRZ 2019

Tom Kha Gai (Hühnersuppe mit Kokosmilch) | Papageifisch | Red Snapper | Süßkartoffelgratin | exotischer Fruchtsalat ...

### FRANZÖSISCHES FISCHBUFFET

KARFREITAG, 19. APRIL 2019

Fisch-Quiche | provenzalische Fischsuppe | Seeteufel | Loup de Mer | Mousse au chocolat ...

### WIKINGER FISCHBUFFET

MITTWOCH, 2. OKTOBER 2019

Lohikeitto (Fischsuppe) | Dillsill | Variation von Hecht, Lachs & Heilbutt | Schwedische Mandeltorte...



**SAISONALE AKTIONEN:  
TISCHRESERVIERUNG ☎ 02103 503-145**

### **SPARGELZEIT BEI AMBER**

**MAI UND JUNI 2019, 18:00 - 22:00 UHR**

Wählen Sie aus der Saisonkarte, zum Beispiel: Frischer Spargel mit zerlassener Butter oder frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise, Lachs, Parmaschinken, Kalbsschnitzel, dazu Frühlingkartoffeln, Salate ... Als Dessert gibt es Variationen von frischen Erdbeeren.

### **GANS & WILD**

**NOVEMBER UND DEZEMBER 2019, 18:00 - 22:00 UHR**

Wählen Sie aus der Saisonkarte, zum Beispiel: Klassische und traditionelle Gerichte wie Gänsebrust oder Gänsekeule, Rotkohl, Rahmwirsing, Schupfnudeln, Kartoffelklöße. Außerdem leckere Wildspezialitäten mit Preiselbeeren, Waldpilzen, Wintergemüse und andere Leckereien.

**SPEZIALITÄTEN VON WILD UND GANS**

### **HERBSTBUFFET**

**SAMSTAG, 16. NOVEMBER 2019, 18:00 - 22:00 UHR**

**Vorspeisen:** Quiche Lorraine mit Feldsalat | ganzer pochierter Lachs mit gefüllten Eiern | geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne | Wildpastete mit Cumberlandsauce | Wildschweinschinken mit Waldorfsalat | **Suppe:** Hokkaido-Kürbiscrème mit gerösteten Kernen | **Hauptgerichte:** knusprige Gänsebrust und -keule | Hirschragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren | Zanderfilet in Dill-Senfsauce | **Beilagen:** Petersilienkartoffeln | Kartoffelknödel | Spätzle | winterliche Gemüseauswahl mit Apfelrotkohl | **Desserts:** Bratapfel-Tiramisu | Haselnuss-Mousse | Rote Grütze mit Vanillesauce

Herbstbuffet, pro Person **26,50 €**



**GEBURTSTAG, HOCHZEIT, TAUFE, JUBILÄUM, FAMILIENTREFFEN,  
KONFIRMATION, KOMMUNION, BETRIEBLICHE FEIER ...**

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: ☎ 02103 503-130

## HAPPY DAYS

**Günstig übernachten in allen teilnehmenden  
AMBER HOTELS ab 66,- € pro Zimmer und Nacht  
[www.amber-hotels.de/happy-days](http://www.amber-hotels.de/happy-days)**

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



Preise in € inklusive gültiger MwSt. und Service, gültig 1.1. bis 31.12.19, bis auf Widerruf. Druck- und Satzfehler vorbehalten.  
Stand 01/2019