



WEIHNACHTSFEIERN 2019



**FESTLICHE
MENÜS & BUFFETS
WEIHNACHTSBRUNCH**


AMBER HOTEL ★★★★★
Hilden/Düsseldorf



GENUSSVOLLE WEIHNACHTSFEIERN

Feiern soll Spaß machen! Ganz besonders in der Adventszeit. Die Voraussetzung dazu ist, dass es allen gut schmeckt.

Sicher lässt sich auf drei, vier Seiten nicht all das auflisten, was unsere Küchencrew an weihnachtlichen Leckerbissen zubereiten kann.


Daher sollen unsere Vorschläge Ihnen eher Appetit machen und Lust darauf, Ihre Weihnachtsfeier bei uns abzuhalten.

Selbstverständlich können Sie all die Angebote genauso buchen, wie sie hier aufgeführt sind. Ebenso können Sie gerne Speisen tauschen und ergänzen: Köstliches mit Fleisch, Klassiker mit Fisch, vegetarische oder vegane Varianten, Kuchen, Süßes, Fruchtiges ...

Sagen Sie uns, wie Sie sich Ihre Weihnachtsfeier vorstellen.

Über Gerichte lässt sich sprechen!
Über die Art der Feier auch!
Da sind wir flexibel!

 **RUFEN SIE UNS AN:
) 02103 503-130**

 **3-GANG-MENÜ
WINTERZEIT**

Feldsalat mit Kartoffeldressing
und gebratenem Lachsfilet
mit Limonen-Pfefferkruste

**Tranche vom rosa gebratenen
argentinischen Rinderfilet**
mit Cognacrahmsauce,
tourniertem Gemüse und
Dauphinkartoffeln

**Nougatmousse und Bratapfel-
parfait mit Beerenfrüchten**

pro Person **32,50 €**

Oder mailen Sie unserer Bankettabteilung die Eckpunkte, damit wir Ihnen ein Angebot erstellen können: Wann und ab wie viel Uhr Sie feiern möchten, wie viele Personen Sie in etwa erwarten und welche Art Feier Sie sich vorstellen: tuschen@amber-hotels.de



BUFFET ORION

VORSPEISEN

Ganzer Lachs mit gefüllten Eiern

Vitello tonnato

Geräucherte Gänsebrust mit Apfel-Chicoreesalat

Heilbutthappen mit Sahnemeerrettich

Haferfrikadellen mit Fenchelsalat

SUPPE

Hokkaido-Kürbiscreme mit gerösteten Kernen

HAUPTSPEISEN

Französische Barbarie-Ente in Orangensauce

Rehragout mit Waldpilzen

Doradenfilet mit Olivencreme und Pernodsauce

Gefüllte Zucchini mit Tofubolognese

BEILAGEN

Gemüseauswahl

Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Bandnudeln

DESSERTS

Bratapfelparfait mit Vanillesauce

Lebkuchen-Tiramisu mit marinierten Beeren

Christstollenmousse

mit karamellisierten Mandeln

pro Person **35,50 €**



Menü Winterzeit ab 4 Personen, Buffet Orion ab 30 Personen, Buffet Sirius ab 15 Personen.
Alle Gerichte sind ausschließlich zum Verzehr im Restaurant kalkuliert. Eine Mitnahme ist nicht möglich.





BUFFET SIRIUS

VORSPEISEN

- Marinierte Barbarie Entenbrust**
mit Himbeervinaigrette an Apfel-Selleriesalat
- Wildpastete** mit Cumberlandsauce
- Kräutercrêpes**, gefüllt mit Ziegenfrischkäse
und geräuchertem Lachs
- Waldpilz-Quiche** mit gerösteten Walnüssen
- Garnelen mit Chili-Tomatenpesto**
auf Wakame Salat (Algensalat)

SUPPE

- Geflügelcremesuppe** mit Champignons

SALATE

- Buntes Salatbuffet** mit drei Dressings

HAUPTSPEISEN

- Gänsekeule** in Lebkuchensauce
- Kalbsbraten** in Kapernsauce
- Schwarzes Heilbuttfilet** mit Basilikumsauce
und Kirschtomaten
- Pikantes Kichererbsencurry** mit Kokosmilch

BEILAGEN

- Bunte **Gemüseauswahl**,
Kartoffelklöße, Spätzle, Bamatireis

DESSERTS

- Tannenhonig-Parfait** mit Rosmarin
- Cashewkern-Mousse** mit Mangosauce
- Bratapfel** mit Vanille-Zimtsauce

pro Person **29,80 €**



WEIHNACHTSSESSEN

GEMÜTLICH - LOCKER - ZEITLOS - BELIEBT

TRENDIG

WINTER-SPECIAL

AMERICAN CHRISTMAS



Cremige Maissuppe mit Bacon

Hauptgericht, all you can eat:

Würzige Spare Ribs vom Kalb
mit hausgemachtem Krautsalat,
dazu Kartoffel-Wedges

Cheesecake »Surprise«

pro Person **28,50 €**

ORIGINELL

BAYERISCHES WEIHNACHTSSESSEN

Leberknödelsuppe
mit frischer Petersilie

Hauptgericht, soviel Sie mögen:

Deftige Minihaxe,
dazu warmer Kartoffelsalat und
hausgemachtes Bayrisch Kraut

Kaiserschmarrn mit Rosinen
und feinen Pflaumen

pro Person **23,50 €**

KLASSISCH

NORDDEUTSCHES WEIHNACHTSSESSEN

Kleine Pumpernickeltaler
mit Matjestatar

Hauptgericht, soviel Sie mögen:

Grünkohl nach nordischer Art
mit zartem Kassler, Mettwurst,
Speck und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce
als **Absacker** 1 Weizenkorn (2cl)

pro Person **24,50 €**

TRADITIONELL

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)

Weihnachtsessen: Gänseessen ab 4 Personen, alle anderen Weihnachtsessen ab 15 Personen.
Alle Gerichte sind ausschließlich zum Verzehr im Restaurant kalkuliert. Eine Mitnahme ist nicht möglich.

ENTSPANNT FEIERN BEIM
WEIHNACHTSBRUNCH



25. + 26.12.2019
11:30 bis 14:30 Uhr

Freuen Sie sich unter anderem auf edle internationale Schinkenvariationen, auf eine bunte Rauchfischplatte, Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen, auf leckere weihnachtliche Desserts wie Christstollenmousse und Bratapfel. Wie immer wartet auf jedes Kind ein kleines Präsent.

pro Person **32,50 €**

Kinder bis einschließlich 5 Jahre brunchen gratis,
Kinder von 6 bis einschließl. 11 Jahre: 50 % Rabatt

SIE HABEN GÄSTE, WIR DIE ZIMMER!
HAPPY DAYS

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

pro Doppelzimmer
und 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 sind gültig vom 1.11. bis 30.12.2019 bzw. Angebot Weihnachtsbrunch am 25. und 26.12.2019 und bis auf Widerruf. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

