

GEBURTSTAG, HOCHZEIT, TAUF, FAMILIENTREFFEN, KONFIRMATION, KOMMUNION, JUGENDWEIHE ...

Gerne senden wir Ihnen unsere Bankettmappe mit köstlichen Menüs und 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. 11 Jahre 12,00 €

Kurzurlaub für Reiselustige, Familien, 4-Pfoten, Biker...
im AMBER HOTEL in Chemnitz und in weiteren Hotels unserer Gruppe:
www.amber-hotels.de/angebote

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 Euro inkl. gültiger MwSt. und Service, gültig 01.04. bis 31.12.2021,
bis auf Widerruf. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Es gelten die aktuellen Corona-Schutzregeln!



facebook.com/amberhotel.chemnitz



KULINARISCHE HIGHLIGHTS

BIS DEZEMBER 2021

BRUNCH

 ★ ★ ★ ★
AMBER HOTEL
Chemnitz Park

TISCHRESERVIERUNG:
☎ 03722 513-0



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

Ein Schlemmerspaß für
die ganze Familie:

BRUNCH 2021 AN AUSGESUCHTEN TERMINEN VON 11:30 BIS 14:30 UHR

Bedienen Sie sich,
sooft Sie mögen:

- Frühstücksecke
- Kaffeespezialitäten (Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso), Kakao und Tee
- Tagessuppe mit Brotauswahl
- leckere Vorspeisen
- angerichtete Salate und Blattsalate mit Dressings
- mehrere Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, Vegetarisch) mit passenden Beilagen
- Auswahl an köstlichen Desserts



MUTTERTAGSBRUNCH

pro Person 27,00 €

09. MAI

Die schönsten Leckerbissen im Mai: Frischer Spargel, Bärlauch, Forelle, Desserts mit Erdbeeren und vieles mehr. Jeder Mutter schenken wir eine Rose.

PFINGSTBRUNCH

pro Person 27,00 €

23. MAI

Heute gibt es unter anderem Knoblauchkräutersuppe, bunte Antipasti, Lamm und Maispoullarde, Schinken, frischen Spargel und köstliche Desserts mit Erdbeeren und Rhabarber.

FAMILIENBRUNCH

pro Person 21,00 €

**13. JUNI | 12. SEPTEMBER
10. OKTOBER | 14. NOVEMBER**

Freuen Sie sich auf vielfältige kalte und warme Gerichte der Saison und köstliche Varianten der heimischen Küche.



ADVENTSBRUNCH

pro Person 27,00 €

12. DEZEMBER

Heute dreht sich alles um Wild, Geflügel, Waldpilze, Wurzelgemüse und Klöße. Die herrlich süßen Desserts basieren auf Apfel, Zimt und Schokolade. Mehr wird nicht verraten.

WEIHNACHTSBRUNCH

pro Person 30,00 €

25. DEZEMBER

Vielfältige traditionelle Weihnachtsgerichte am festlich geschmückten Buffet: Knusprige Gans und Wildgoulasch, Apfelrotkohl, Pilze und Klöße. Zimt, Nelken und Nüsse verfeinern die weihnachtlichen Desserts.

LANGSCHLÄFER- FRÜHSTÜCK

pro Person 27,00 €

1. JANUAR 2022

Leckerer Start ins neue Jahr mit Gemüsebouillon, Heringstipp, deftigem Braten, Kräuterrührei, süßem Fruchtquark ...

CHATEAUBRIAND VOM ARGENTINISCHEN RIND, FÜR 2 PERSONEN

für 2 Personen 76,00 €

HIGHLIGHT

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.



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

Grundsätzlich braten wir Ihr Steak in der Garstufe medium. Wünschen Sie eine andere Garstufe, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung mit.

Pro Person ca. 200 g Rohgewicht,
Zubereitungszeit ca. 40 min