

**Kulinarische Aktionen  
2018**



# Brunch

## Brunch

Brunchzeit: 11:30 bis 14:30 Uhr

Bedienen Sie sich, sooft Sie mögen.  
Zu jedem Brunch gehören:

- Frühstücksecke mit frischen Rühreiern, Wurst- und Käseaufschnitt, Brötchenauswahl und Croissants
- Kaffee und Kaffeespezialitäten\* (Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Milchkaffee, Café Crème sowie Kakao) und Tee
- sonntags ein Glas Orangensaft, feiertags ein Aperitif
- Tagessuppe mit Brotauswahl
- mindestens fünf leckere Vorspeisen
- fertig angerichtete Salate und frische Blattsalate mit drei Dressings
- vier delikate Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, vegetarisch) mit Beilagen
- am »Kids Corner« beliebte Kindergerichte wie Spaghetti mit Tomatensauce, Chicken Nuggets und Pommes frites
- Auswahl an drei süßen Desserts

\*erhältlich nur im Restaurant und im Wintergarten

### Sonntagsbrunch, Muttertagsbrunch, Adventsbrunch, Neujahrsbrunch

Jeweils pro Person: 22,50

Kind 6 bis einschl. 11 Jahre: 11,25

### Martinsbrunch

pro Person: 25,00

Kind 6 bis einschl. 11 Jahre: 12,50

### Osterbrunch\*, Weihnachtsbrunch\*

jeweils pro Person: 31,50

Kind 6 bis einschl. 11 Jahre: 15,75

\*Als verbindliche Reservierung wird eine Vorauszahlung von 15,- pro Pers. erhoben.

Tischreservierung im Restaurant  
oder: ☎ 02103 503-145



## Sonntagsbrunch

jeden Sonntag

7. Januar – 4. November,

18. + 25. November

Starten Sie entspannt in den Sonntag mit zartem Sonntagsbraten, deftigem Gulasch oder Geschnetzeltem und diversen Gerichten der Saison. Unter den Desserts sind oftmals frisch gebackene Bergische Waffeln mit heißen Kirschen, Vanillesauce und Sahne.

## Osterbrunch

1. + 2. April

Österliche Leckerbissen wie Spargelcreme, Gemüsequiche, gefüllte Eier, bunte Antipasti, Rotbarschfilet und geschmorte Lammkeule, feines Erdbeerparfait, Eierlikörtörtchen und Mousse au Chocolat. Für die Kleinen findet eine lustige Ostereiersuche statt.



## Muttertagsbrunch 13. Mai

Das schmeckt der ganzen Familie: Bärlauchcreme und Eiersalat, frischer Spargel mit Frühlingskartoffeln, geräucherter Lachs und delikate Gemüselasagne, Erdbeervariationen, Tiramisu und andere Köstlichkeiten. Jede Mutter bekommt von uns eine Rose.

## Martinsbrunch 11. November

Genießen Sie vorab Wildpastete und Weißkohlsalat, danach klassisch zubereitete Martinsgans mit Maronen, Preiselbeer-Rotkohl, Pilzragout und Semmelknödel ... Als Dessert gibt es Himbeer-Tiramisu und ein leckeres Bratapfelparfait und ...

## Adventsbrunch

- 1. Advent: 02. Dezember
- 2. Advent: 09. Dezember
- 3. Advent: 16. Dezember

Freuen Sie sich unter anderem auf Linsensalat, Fischpralinen, Maronensuppe, Wildschinken, zartes Geflügel, frische Pilze und Wurzelgemüse, Klöße und Spätzle. An Naschereien gibt es unter anderem Gewürzkuchen, und Zimtcreme. Die Gerichte an den Adventstagen variieren.



## Weihnachtsbrunch 25. + 26. Dezember

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

## Neujahrsbrunch

1. Januar 2018 und 2019  
8:00 bis 14:00 Uhr

Geben Sie »dem Kater« keine Chance und starten Sie gutgelaunt ins neue Jahr mit Kräuterrührei, Krustenbraten und Salzheringen, Makrelenfilets, köstlicher Schokoladenmousse Vanillequark und weiteren Leckerbissen.

**Live Pianomusik**  
an jedem 1. Sonntag im  
Monat und an Feiertagen

# Fischbuffet



**Geschenk gesucht?**  
Gutscheine zum Frühstück,  
Brunch oder Fischbuffet  
erhalten Sie an der Rezeption.

## Fischbuffet

Aschermittwoch: 14. Februar  
Karfreitag: 30. März  
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 €

Tischreservierung im Restaurant  
oder: ☎ 02103 503-145



## Nordisches Fischbuffet

Aschermittwoch, 14. Februar

Köstlichkeiten aus dem hohen Norden wie Schwedische Fischsuppe, Regenbogenforelle, Kabeljau, Heringsalat und marinierte Lachsmedaillons, Fischpralinen, Makrelenhappen, gewürzt mit frischen Kräutern. Als Dessert bieten wir Ihnen norwegischen Karamellpudding und schwedische Mandeltorte.

## Mediterranes Fischbuffet

Karfreitag, 30. März

Leckere Fischspezialitäten vom Mittelmeer bis zur Adria, mariniert, gebraten und mit viel Basilikum, Knoblauch, Thymian und Rosmarin abgeschmeckt: Muschelsalat, Frutti di mare, bunte Antipasti, Vitello Tonnato und Dorade. Das Tiramisu mit frischen Früchten und das Zitronen-Parfait müssen Sie einfach probieren.

# Festliche Bankette

Geburtstag, Hochzeit, Taufe,  
Kommunion, Konfirmation,  
Jubiläum, Familientreffen ...



**Happy Days\*:** günstige Zimmer für Ihre übernachtenden Gäste an vielen Tagen im Jahr buchbar in Ihrem Hildener AMBER HOTEL: pro Zimmer und Nacht ab 66,- € inkl. Frühstück vom reichhaltigen Buffet

## FESTE FEIERN DAS JAHR HINDURCH!

Eine Feier zu planen, erfordert viel Kreativität und ebenso viel Liebe zum Detail. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und überlassen Sie uns die Details.

Auf diese Weise können Sie sich voll und ganz Ihren geladenen Gästen widmen.

Fordern Sie unseren Prospekt **Menüs & Buffets** an. Hierin stellen wir Ihnen jeweils sechs Menüs und Buffets für Ihre Feier vor: ☎ 02103 503-130

Ihr AMBER Team

## Einladung

Kommen Sie vorbei!  
Gerne zeigen wir Ihnen vor Ort  
die Möglichkeiten zum Feiern.

## IHRE VORTEILE:

- persönliche Betreuung vom ersten Gespräch bis zur Veranstaltung
- kompetente Beratung
- übersichtliche Angebotserstellung
- attraktive Angebote, Pauschalpreise möglich
- professionelle & zuverlässige Umsetzung Ihrer Wünsche
- Vermittlungsvorschläge für die Tischdekoration, musikalische Unterhaltung und Gestaltung der Menükarten
- freundlicher Service, angenehme Atmosphäre

\*Happy Days auch buchbar in anderen Hotels der AMBER HOTEL Gruppe. Begrenztes Kontingent.



# Auf einen Blick

- 93 Zimmer, drei Kategorien
- Restaurant
- Hotelbar
- Biergarten/Terrasse
- Wintergarten bis zu 30 Personen
- Atrium bis zu 50 Personen
- 6 Veranstaltungsräume bis zu 120 Personen
- Parkplatz mit 20 Stellplätzen und 22 Tiefgaragenplätzen
- Autobahnen A3/46/59 ca. 3 km
- S-Bahn Hilden 0,8 km
- Flughafen Düsseldorf 29 km, Flughafen Köln/Bonn 44 km
- Messe Düsseldorf 21 km, Messe Köln 38 km



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

Preise in € inkl. gültiger MwSt. und Service. Die Angebote sind gültig vom 1.1. bis 31.12.2018 und bis auf Widerruf. Druck- und Satzfehler vorbehalten.