



DAS I-TÜPFELCHEN FÜR DEN SCHULBEGINN

Insbesondere die Lernanfänger können ihre Einschulung im August kaum erwarten. Ebenso die Eltern, die Ihren Sprösslingen zum Schulstart nebst Schultüte etwas ganz Besonderes bieten möchten.

Krönen Sie mit einem Essen im Familien- und Freundeskreis den Schulstart Ihres Erstklässlers. Auch ein Wechsel von der Grundschule zur weiterführenden Schule ist ein willkommener Anlass für ein außergewöhnliches Essen.

i-DÖTZCHEN-MENÜ

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen



Hauptgang für das i-Dötzchen

Knusperschnitzel
mit glasierten Karotten und
Kartoffelgratin

Hauptgang für Erwachsene

Schweinemedallions
mit Calvadosauce, glasierten Karotten
und Kartoffelgratin



Schokomousse
mit Sauerkirschsauce

i-Dötzchen 15,00 € · Erwachsener 24,50 €

Reservierung
☎ 02103 503-145



SILVESTER 2023

BUFFET »SURPRISE« 45,50 €

31. Dezember 2023

Einlass 18:00 bis 20:00 Uhr

Speisenservice von 18:30 bis 23:00 Uhr

Getränkesservice von 18:00 bis 01:00 Uhr

Am letzten Tag des Jahres gemütlich zusammen schmausen: Zum Auftakt begrüßen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Sekt, wenn Sie bis zum 01.12.23 verbindlich gebucht haben.

Um 18:30 Uhr werden wir das Buffet eröffnen. Lassen Sie sich von der schmackhaften Vielfalt überraschen. Zur Auswahl stehen 6 Vorspeisen, 3 Blattsalate mit Dressings, 4 angemachte Salate, 2 Suppen und 4 Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, Vegetarisch). Um 21:00 Uhr kommen dann noch 3 köstliche süße Desserts hinzu.

Auszug: Vorspeisen: Fischpralinen · Tomate-Büffelmozzarella · Marinierte Entenbrust · Bresaola mit Rucola · Garnelencocktail · Steinpilztorte · Suppe: Brokkoli-Petersilienwurzelcreme · Oxtail mit Käsestangen · Hauptgerichte: Kalbsbraten mit Morchelsauce · Schweinemedallions in Calvadosauce · Gebratenes Doradenfilet · Gefüllte Zucchini mit Tofu · Beilagen: Bunte Gemüseauswahl · Kartoffelgratin · Polentahalbmonde · Desserts: Weißes Kaffeeparfait · Haselnuss-Tiramisu · Variation von Mousse au Chocolat mit Orangen

Preise pro Person. Getränke werden nach Verzehr berechnet. *Bitte haben Sie Verständnis, dass wir als verbindliche Tischreservierung eine Vorauszahlung von € 15,- pro Person erheben. Diese wird mit dem Endbetrag verrechnet. Anmeldung ist nach Verfügbarkeit bis zum 28.12.23 möglich. Die Tischanzahl ist begrenzt, bitte buchen Sie rechtzeitig!



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

Gründe zum Feiern gibt es viele, Räume zum Feiern und bequeme Betten bei uns. Doch das ist nicht alles! Treffen Sie sich am Morgen nach Ihrer Feier mit Ihren Gästen zum gemeinsamen Frühstück im Amber's Restaurant. Ausgeschlafen und ganz entspannt!

Amber's Restaurant & Bar
im Sure Hotel by Best Western Hilden-Düsseldorf
Hotel Bellevue GmbH · Schwanenstraße 27 · 40721 Hilden
☎ 02103 503-0 (Durchwahl Restaurant -145)
info@surehotel-hilden.de · www.surehotel-hilden.de
Für alle Angebote ist eine Reservierung notwendig.

Preise in € inkl. gültiger MwSt. und Service, gültig bis 31.12.2023 und bis auf Widerruf. Getränke werden extra berechnet, sofern sie in den Angeboten nicht enthalten sind. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Amber's
RESTAURANT & BAR

Kulinarische Highlights 2023



surehotel-hilden.de



LECKERE VORSPEISEN



SALATE

BRUNCH

an ausgesuchten Terminen, 11:30 bis 14:30 Uhr

Reservierung
☎ 02103 503-145

- Kleine Frühstücksecke mit Rührei, Croissants, Aufschnitt
- 5 Kaffeevarianten, Kakao, Tee (im Restaurant & Wintergarten)
- 1 Glas Orangensaft (0,2 l) inkl., an Feiertagen stattdessen 1 Aperitif
- Tagessuppe mit Brotauswahl
- 5 unterschiedliche Vorspeisen
- Frische Blattsalate, 3 Dressings, angemachte Salate
- 4 delikate Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, Vegetarisch), dazu Beilagen
- 3 süße Desserts



SCHMACKHAFTHE HAUPTGERICHTE



SAISONALE HÖHEPUNKTE



DESSERTS

SONNTAGSBRUNCH 26,00 €

Jeden Sonntag bis 26.11.23 (ohne Ostern und Pfingsten)

Sonntags lang schlafen und danach ausgiebig brunchen! Die leckere Auswahl am kalt-warmen Buffet schmeckt Groß und Klein. Saisonale und regionale Spezialitäten runden diesen Brunch ab.

OSTERBRUNCH 38,50 €* 09.04.23 + 10.04.23

Mit typischen Gerichten der Osterzeit: Antipasti, Lammkeule und Rosmarinkartoffeln sind mit dabei und unter den Desserts ein süßiges Eierlikör-Tiramisu. Für die Kleinen findet wie jedes Jahr eine lustige Ostereiersuche statt.

MUTTERTAGSBRUNCH 26,00 € 14.05.23

Bei frischem Spargel, Shrimps, Lachs und Züricher Kalbgeschnetzeltem lässt sich entspannt der Muttertag feiern. Jede Mutter erhält zum Abschied eine Rose.

PFINGSTBRUNCH 32,50 €* 28.05.23 + 29.05.23

Heute stehen unter anderem Spargelvarianten und klassische Frühlingsspeisen im Mittelpunkt. Lassen Sie es sich schmecken!

ADVENTSBRUNCH 26,00 € 03.12.23 + 10.12.23 + 17.12.23

Wir bringen Sie in Weihnachtsstimmung. Genießen Sie die variantenreichen Gerichte der Vorweihnachtszeit. Wild ist immer mit dabei.

WEIHNACHTSBRUNCH 38,50 €* 25.12.23 + 26.12.23

Klassische Weihnachtsspeisen von Wild, Geflügel, Fisch, dazu Beilagen mit leckerem Wintergemüse und Klößen. Die Desserts sind mit Zimt, Nüssen und Marzipan verfeinert. Kinder erhalten zum Abschied ein kleines Präsent.

Kinder bis einschließlich 5 Jahre brunchen gratis, bis einschließlich 11 Jahre erhalten 50 % Rabatt.

Preise pro Person. *Als verbindliche Reservierung wird eine Vorauszahlung von 15,- € pro Person erhoben. Der Betrag wird mit der Endrechnung verrechnet.



FISCHBUFFET

- Variationen von kalten Fischvorspeisen
- 1 leckere Suppe
- Brotauswahl, verschiedene Buttersorten
- Angemachte Salate, frische Blattsalate mit Dressings
- 4 köstliche Hauptgerichte: 3x Fisch, 1x Vegetarisch
- Schmackhafte Beilagen
- 3 süße Desserts

NORDISCHES FISCHBUFFET 32,50 € Aschermittwoch, 22.02.23, 18:00 bis 21:00 Uhr

Mit Kabeljau, Matjesfilets, Ostfriesischer Krabbensuppe und natürlich mit Heringssalat...

FRANZÖSISCHES FISCHBUFFET 32,50 € Karfreitag, 07.04.23, 18:00 bis 21:00 Uhr

Genießen Sie Loup de mer, Französische Zwiebelsuppe Shrimpscocktail, Fischquiche, Mousse au chocolat...

Preise pro Person, ohne Getränke



FÜR GENIESSER

HERBSTBUFFET 31,50 € Freitag, 20.10.23, 18:00 bis 21:00 Uhr

Mit verschiedenen Wildspezialitäten wie Rehragout mit Waldpilzen, Hirschbraten, geräucherte Forellenfilets, Pilzkuchen und weiteren delikaten Gerichten.



MARTINSBUFFET 31,50 € ideal auch für Adventsfeiern im kleinen Kreis Freitag, 10.11.23, 18:00 bis 21:00 Uhr

Mit dabei: Gänsebraten, Rotkohl und Kartoffelklöße und leckerer Bratapfel. Mehr wird nicht verraten.

Preise pro Person, ohne Getränke

Reservierung
☎ 02103 503-145

HAUSGEMACHTE WAFFELN, FRISCH GEBACKEN

Aktion vorerst bis zum 30.06.23 (Verlängerung möglich) täglich 14:00 bis 17:30 Uhr, pro Waffel ab 6,50 €

Köstliche Waffeln, frisch gebacken, mit heißen Früchten, Sahne, Eis, Saucen, zum hier Essen oder Mitnehmen oder beides. Wählen Sie unter 9 Varianten.