

# Menüs & Buffets



## Feste feiern das Jahr hindurch!

**Ein Abendessen im Familienkreis, ein lockerer Empfang, ein üppiges Bankett? Gründe zum Feiern gibt es viele. Welche Art von Veranstaltung wünschen Sie?**

Menüs eignen sich für Gesellschaften bis zu 30 Personen, Buffets ab 30 Personen. Kleinere Gruppen ab 15 Personen finden etwa in »Buffet Finesse« eine gute Alternative. Möchten Sie Gerichte ergänzen oder tauschen, beraten wir Sie gern und schlagen

passende Weine zum Essen vor. Auch Ihre übernachtenden Gäste werden sich bei uns im Sure Hotel by Best Western® gut aufgehoben fühlen. So können Sie als Gastgeber mit allen zusammen entspannt feiern.

Eine Absprache braucht etwas Zeit. Gern treffen wir Sie montags bis freitags von 9:00 bis 11:30 Uhr sowie 14:30 bis 17:00 Uhr, sonst nach Vereinbarung.

Rufen Sie uns an, unser Team ist gern für Sie da: ☎ 02103 503-130

## Köstliche Menüs für besondere Anlässe

### Menü Napoleon

ab 8 Personen, pro Person 38,90 €

Paprikarahmsuppe mit Crème fraîche

Brust vom französischen  
Schwarzfederhuhn  
mit Rieslingsauce, Erbsengemüse  
und Macairekartoffeln

Weißer Kaffee mousse  
mit marinierten Beerenfrüchten

### Menü Neptun

ab 8 Personen, pro Person 39,90 €

Pastinaken-Kräutercremesuppe  
mit gebratenen Garnelen

Medaillon vom Seeteufel  
mit Schwarzwurzeln, Blattspinat  
und Risotto

Erdnuss-Nougatmousse  
mit marinierten Cranberries

### Menü Welcome

ab 8 Personen, pro Person 36,50 €

Klare Oxtail-Suppe mit Flädle

Tournedos vom Schweinefilet  
in Portweinjus mit tourniertem  
Gemüse und Herzoginkartoffeln

Crème Brûlée

### Menü Cheri

ab 8 Personen, pro Person 45,50 €

Lachscrêpes mit geräuchertem Lachs,  
Frischkäse, Dill-Senfsoße und grünem  
Spargelsalat

Lammfilet in Madeirasauce  
mit Ratatouille und Polenta

Variation von heller und  
dunkler Mousse au Chocolat  
mit Fruchtsaucen

## Menü **Pik As**

ab 8 Personen, pro Person 49,50 €

Antipasti Vorspeisenteller  
mit Serranoschinken

Brunnenkressesuppe mit Räucherlachs

Black Angus Rinderfiletsteak  
in Pfeffersauce mit Gemüsevariation  
und Rosmarinkartoffeln

Rotweinbirne mit Haselnussmousse



## Menü **Best of**

ab 8 Personen, pro Person 39,90 €

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Zucchini-Cremesuppe  
mit marinierten Paprikawürfeln

Saltimbocca vom Kalb  
in Weißweinsauce mit Brokkoli und  
Kartoffelgratin

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten

## Feine Extras, die Gäste lieben

Es sind die kleinen Dinge, die das Besondere ausmachen: Bei einem festlichen Umtrunk zu Beginn der Feier stimmen Sie Ihre Gäste auf die gemeinsamen Stunden ein. Ein süffiger Cocktail zwischendurch sorgt für fröhliche Stimmung (Preise in €):

### Sektempfang (Hausmarke)

Sekt ..... 0,1 l | 5,90  
Sekt mit Aperol.....0,2 l | 7,10  
Sekt mit crème  
pêche (Pfirsich) ... 0,1 l | 5,90

### Fingerfood zum Empfang (pro Stück)

Frischkäsepralinen im  
Pumpnickelmantel.....2,80  
Bruschetta mit  
Basilikum & Parmesan 2,80  
Mini-Wrap  
mit Frischkäse .....2,80  
mit Räucherlachs .....3,20

### Happy Spoons – Leckerer vom Löffel (pro Löffel)

Geräucherte Forelle .....2,90  
Graved Lachs.....2,90  
Tomate & Mozzarella ...2,50

### Überraschungcocktail – macht gute Laune und schmeckt allen gut

mit Alkohol..... 0,1 l | ab 7,80  
ohne Alkohol... 0,1 l | ab 5,30

Weitere Angebote auf Anfrage!

# Buffets für genussvolle Stunden

## Buffet **Harlekin**

ab 30 Personen, pro Person 35,50 €

### Vorspeisen

Vesperplatte mit Sülze, Flöns,  
Pfefferbeißer, Schinken, Mettigel

Zarte Heringshappen  
mit leichtem Apfel-Zwiebeldip  
Knusprige Haferfrikadellen  
mit Paprikasalat (vegan)

Makrelenhappen mit Sahne- Meerrettich  
Geflügelcocktail im Glas

### Salate

3 Blattsalate und 3 Dressings  
Bohnensalat, italienischer Nudelsalat,  
Maissalat, Möhrensalat

### Suppe

Zucchini-creme mit Tomatenwürfeln

### Hauptspeisen

Schweinekrustenbraten in Altbiersauce  
Putensteak, mit Tomaten und Mozzarella  
garniert, in Balsamicojus  
Pochiertes Zanderfilet in Dill-Senf-sauce

### dazu als Beilagen

Bunte Gemüseauswahl  
Schupfnudeln, Kräuterreis,  
gebratene Kartoffeln,

### Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Honigwaffeln mit Schokoladensauce  
Mousse au Chocolat mit Früchten

## Buffet **Finesse**

ab 15 Personen, pro Person 42,50 €

### Vorspeisen

Forellenfilet aus dem Rauch  
mit Preiselbeersahne  
Matjestatar auf Schwarzbrottaler  
mit Joghurdip  
Schinkenvariation  
mit Gurken und Tomaten  
Garnelencocktail mit Ananas  
Bunte Antipastiplatte

### Salate

Buntes Salatbuffet

### Suppe

Kartoffelcremesuppe  
mit geräucherten Lachsstreifen

### Hauptspeisen

Kalbsbraten in Kapernsauce  
mit getrockneten Tomaten  
Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
mit Champignons  
Welsfilet in Paprikarahmsauce

### dazu als Beilagen

Spitzkohl, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren  
Klöße, Kroketten, Reis

### Desserts

Apfelbeignets mit Zimt und Zucker  
auf Vanillesauce  
Haselnussparfait mit Schokoladensauce  
Weiße Mousse au Chocolat  
mit marinierten Beerenfrüchten



## Buffet **Symphonie**

ab 30 Personen, pro Person 39,50 €

### Vorspeisen

Kalt aufgeschnittenes rosa Roastbeef  
mit Remouladensauce  
Galiamelone mit Parmaschinken  
Tomate Mozzarella  
mit Basilikumpesto und Balsamico  
Ganzer pochiertes Lachs  
mit gefüllten Eiern  
Marinierte Mini Pulpos  
mit Kräutern und Knoblauch

### Salate

Buntes Salatbuffet

### Suppe

Geflügelrahmsuppe mit Champignons

### Hauptspeisen

Schweinefilet, mit Pilzduxelles  
gefüllt, in Madeirasauce  
Ungarisches Rindergulasch mit Paprika  
Gebratenes Loup de mer filet  
mit Estragonsauce

### dazu als Beilagen

Gemischte Gemüseauswahl  
Kräuterreis, Gratinkartoffeln, Spätzle

### Desserts

Cashewkernmousse mit Ananasragout  
Hausgemachtes Tiramisu  
Heidelbeercreme mit Minze

## Buffet **Moonlight**

ab 30 Personen, pro Person 41,50 €

### Vorspeisen

Gemischte Rauchfischplatte mit  
Forelle, Lachs und Makrele  
Serrano-Schinken mit  
eingelegter Paprika  
Garnelen-Cocktail mit Früchten  
Vitello Tonnato  
Vegetarische Quiche Lorraine

### Salate

Buntes Salatbuffet

### Suppe

Champignon-Cremesuppe mit Croûtons

### Hauptspeisen

Geschmorte irische Ochsenbäckchen  
Schweinenacken mit frischen Kräutern  
und Knoblauch in Jus  
St. Pierre Filet in Pernodsauce

### dazu als Beilagen

Gemüseauswahl der Saison  
Basmatireis, Butterkartoffeln,  
Kartoffelgratin

### Desserts

Weißes Kaffeeparfait in Beerensauce  
Kaiserschmarrn mit Rosinen  
und Pflaumen  
Nougatmousse mit Früchten

## Buffet Starlight

ab 30 Personen, pro Person 44,50 €

### Vorspeisen

Rauch- und Gravedlachs  
mit Dill-Senfauce

Flusskrebs-Salat mit Zucchini, Tomate  
und weißem Balsamico im Glas

Marinierte Barbarie Entenbrust  
mit Apfel-Chicoree-Salat

Serrano Schinken mit Kräuteroliven

Avocado-Wraps mit Feta

### Salate

Buntes Salatbuffet

### Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle

### Hauptspeisen

Lammbraten mit Thymian und Rosmarin  
in Portweinjus

Züricher Kalbsgeschnetzeltes  
mit Champignons

Schwarzes Heilbuttfilet  
mit Basilikumsauce

### dazu als Beilagen

Gemüseauswahl

Kartoffelgratin, Rösti, gemischter Reis

### Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Limonencreme mit Minze

Sesammousse mit Bananensauce

## Buffet Elegance

ab 30 Personen, pro Person 39,90 €

### Vorspeisen

Lachscrêpes mit Crème fraîche

Quiche Lorraine mit Fisch und Garnelen

Sate Spieße auf asiatischem Gemüse

Variation italienischer Salami

mit gegrilltem mediterranem Gemüse

Käsewürfel mit Weintrauben

### Salate

Buntes Salatbuffet

### Suppe

Brunnenkressecreme

mit gebratenem Schinken

### Hauptspeisen

Geschmorte Entenbrust in Orangensauce

Schweinemedallions in Gorgonzolarahm

mit pochierten Birnenspalten

Lachsroulade, mit Blattspinat gefüllt,  
in Weißweinsauce

### dazu als Beilagen

Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelkroketten, Schupfnudeln,

Süßkartoffelgratin

### Desserts

Karamellcreme mit Schokoladensauce

Kokosparfait mit Pina Colada und Ananas

Weißer Kaffee mousse mit Beerenfrüchten



## Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum ... Feiern ganz in Ihrem Sinne

Wer Gäste einlädt, möchte mit ihnen gemeinsam unvergessene Stunden verbringen, an die sich jeder noch lange gern zurückerinnern mag.

Jede Veranstaltung ist für uns einzigartig und in jede einzelne stecken wir viel Herzblut. Während Sie und Ihre Gäste an dekorierten Tischen genussvoll speisen, sorgt unser Serviceteam unermüdlich dafür, dass es den Feiernden an nichts fehlt. So können

Sie sich entspannt zurücklehnen und sich gutgelaunt Ihren Gästen widmen.

Die beiden Pauschalen »Fürst« und »Herzogin« enthalten beliebte Leistungen für eine rundum gelungene Feier. Dazu buchbare Extras lassen Ihre Feier zu einem besonderen Ereignis werden. Was alles möglich ist, besprechen wir gern mit Ihnen persönlich. Lassen Sie uns einen Termin ausmachen: ☎ 02103 503-130

### Pauschale Fürst

ab 30 Personen, pro Person 45,90 €

Glas Sekt zur Begrüßung  
Menü oder Buffet

1 Tasse Kaffee nach dem Essen  
Blumen als Tischdekoration  
Menü-/Buffetkarten  
mobile Tanzfläche (3 x 3 m)

Wählen Sie als Mittag- oder Abendessen:  
»Menü Welcome« oder »Buffet Harlekin«

### Pauschale Herzogin

ab 30 Personen, pro Person 56,50 €

Glas Sekt und 1 Kanapée zur Begrüßung  
Menü oder Buffet

1 Tasse Kaffee nach dem Essen  
Blumen als Tischdekoration  
Menü-/Buffetkarten und Namenskärtchen  
Käsehappen und herzhaftes Snacks  
oder 1 Suppe  
mobile Tanzfläche (3 x 3 m)

Wählen Sie Mittag- oder Abendessen:  
»Menü Napoleon« oder »Menü Best of« oder  
»Buffet Harlekin« oder »Buffet Symphonie«

## Ausgewählte Extras (Preise auf Anfrage)

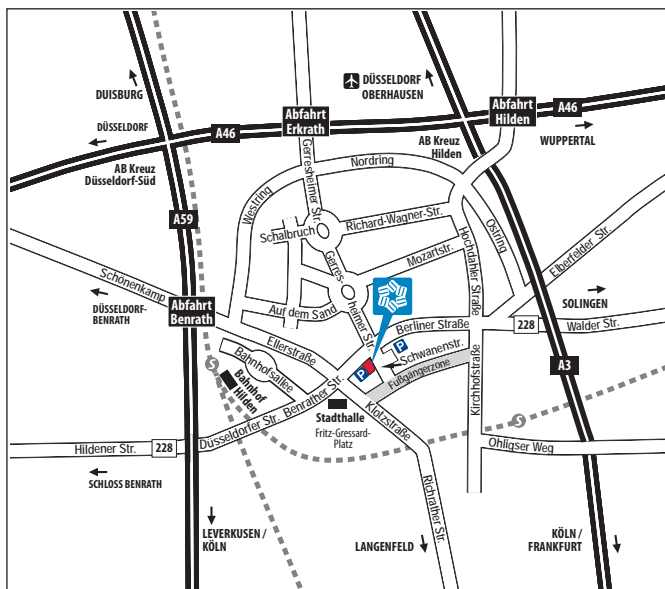
**Kaffeegenuss:** Freie Wahl bei dem Kaffeegetränk nach dem Essen: Café Crema, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino oder Kakao

**Kunstwerke vom Konditor:** Süße und fruchtige Torten vom Konditor, passend dekoriert zum Festmotto

**Sorbet:** Erfrischend als Zwischengang  
**Zusätzliche Dekoration:** Farbliche Servietten mit Stoffservietten kombiniert  
**Verschiedene Getränkepauschalen**

... und vieles mehr. Lassen Sie uns die Details abstimmen!

Sure Hotel by Best Western Hilden-Düsseldorf: 86 Zimmer, 7 Junior Suiten | Restaurant & Bar Amber's | Biergarten/Terrasse | 3 Veranstaltungsräume bis zu 120 Personen | Atrium bis zu 55 Personen | Wintergarten bis zu 36 Personen | Hotelparkplatz mit 20 Stellplätzen und 22 Tiefgaragenplätzen | Parkhaus Nové-Město-Platz 80 m | Autobahnen A3/46/59 3 km | S-Bahnhof Hilden 0,8 km | Flughafen Düsseldorf International 25 km, Köln Bonn Airport 44 km



Amber's Restaurant & Bar  
 im Sure Hotel by Best Western Hilden-Düsseldorf  
 Hotel Bellevue GmbH · Schwanenstraße 27 · 40721 Hilden  
 Telefon +49 (0)2103 503-0 · Telefax +49 (0)2103 503-444  
 info@surehotel-hilden.de · www.surehote-hilden.de

Kleinere Gruppen gegen Aufpreis. Kinder bis einschließlich 5 Jahre sind eingeladen. Kinder von 6 bis einschließlich 11 Jahre erhalten 50 % Rabatt. Alle Preise inkl. der zur Zeit gültigen MwSt., sie ersetzen alle vorherigen Angebote. Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Stand 9/2022