

AMBER HOTEL Hilden lockt jetzt mit leichtem Genuss

Im Januar und Februar stehen skandinavische Fischspezialitäten auf dem Programm

Pressefotos gibt es unter <http://www.amber-hotels.de/bilder>.

Die Hosen kneifen, die Pullis spannen. Nach den Feiertagen zeigt die Waage meist ein bisschen zu viel an. Der Januar ist eine gute Zeit, dem Speck zu Leibe zu rücken. Das geht mit dem kulinarischen Programm des 4-Sterne-AMBER HOTELS Hilden bei Düsseldorf im Januar und Februar sogar ohne Hungern, aber mit umso mehr Genuss.

„Im Januar und Februar bieten wir in unserem hoteleigenen Restaurant an jedem zweiten Mittwoch im Monat besonders leichte und geschmackvolle Küche beim ‚Skandinavischen Fischbüffet‘, passend dazu reichen wir auch gerne leichte Weine“, so Holger Lachmann, Direktor des AMBER HOTEL Hilden/Düsseldorf. Am 11. und 25. Januar sowie am 8. und 22. Februar stehen jeweils von 18.30 bis 21.30 Uhr zum Preis von 19,50 Euro pro Person Fischgerichte aus Norwegen, Finnland, Schweden und Dänemark bereit. „Unser Büffetangebot richtet sich natürlich nicht nur an Hotelgäste, sondern an alle Freunde feiner Fischgerichte“, so Holger Lachmann. Feinschmecker dürfen sich auf köstliche kalte Fischvorspeisen, eine Tagessuppe mit großer Brotauswahl und verschiedenen Buttersorten, angemachte Salate und frische Blattsalate mit Dressings sowie als Hauptgericht drei auf das Motto abgestimmte Fischgerichte und ein Fleischgericht freuen. „Ich werde unter anderem Variationen von Lachs, Goldforelle, Zander, Kabeljau und Seelachs mit vielen frischen Kräutern schmackhaft zubereiten“, verrät Küchenchef Robert Vidovic. Zum Abschluss gibt es drei Desserts.

Wer im Januar und Februar nicht auf leichte Weise schlemmen möchte, kann dies natürlich ebenfalls im AMBER HOTEL Hilden/Düsseldorf: Zusätzlich zum „Skandinavischen Fischbüffet“ bietet das hoteleigene Restaurant ganzjährig jeden Sonntag jeweils von 11.30 bis 14.30 Uhr einen Sonntagsbrunch mit großer Speisenauswahl an. Zu jedem Brunch gibt es eine Tagessuppe mit großer Brotauswahl, eine Variation von Vorspeisen, angemachte Salate, Blattsalate mit drei Dressings sowie drei Hauptgerichte (Fleisch, Fisch und Vegetarisches) mit verschiedenen Beilagen. Die Dessertecke bietet süße Leckereien, meist auch frisch gebackene Waffeln mit heißen Kirschen, Vanillesauce und Sahne. Im Brunchpreis von 18,90 Euro (an Feiertagen 25 Euro) pro Person sind zudem Kaffee und Tee unbegrenzt inklusive sowie an normalen Tagen ein Glas Orangensaft und an Feiertagen ein Aperitif. Kinder von sechs bis zwölf Jahren zahlen nur neun Euro (an Feiertagen 12,50 Euro). Damit die Erwachsenen in Ruhe genießen können, gibt es bei Reservierungen mit vielen Kindern sogar eine Kinderbetreuung.

Das AMBER HOTEL Hilden/Düsseldorf im Rheinland verfügt über 93 Zimmer und liegt verkehrsgünstig im Zentrum des Städtedreiecks Düsseldorf, Wuppertal und Köln. Das 4-Sterne-Hotel gehört zur AMBER HOTEL Gruppe mit Sitz in Hilden, die insgesamt acht Drei- und Vier-Sterne-Hotels in beliebten Städten und Regionen Deutschlands umfasst: Berlin, Bad Reichenhall, München, Chemnitz, Hilden/Düsseldorf, Leonberg/Stuttgart, Ahrensburg/Hamburg und Templin/Groß Dölln. Die Häuser bieten individuellen Komfort, Qualität und faire Preise für Urlauber, Geschäftsreisende und Messebesucher. Viele der verkehrsgünstig gelegenen Häuser verfügen über einen modernen Tagungsbereich und ein attraktives Gastronomieangebot.

Reservierungen: Tel. 02103 / 503-0

Weitere Informationen: www.amber-hotels.de

Für Presserückfragen: Stephan Trutschler (MEDIENKONTOR), Telefon 0177 / 31 60 515