



FESTE | FEIERN | TAGEN

Kulinarischer Kalender 2009

Februar bis Juli

Hotel & Restaurant
SCHÜTZENBURG



HERZLICH WILLKOMMEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist für Sie geöffnet von:

Mo. bis So 10.00 - 14.00 Uhr und
18.00 - 22.00 Uhr

ANSCHRIFT

51399 Burscheid
Hauptstr. 116

Tel.: 0 21 74 / 78 74-0
Fax.: 0 21 74 / 6 38 47

Info@hotel-schuetzenburg.de
www.hotel-schuetzenburg.de

Feiern oder Tagen in der „Schützenburg“

Gemeinsam feiern führt zueinander und Anlässe gibt es dafür immer genug. In der „Schützenburg“ findet sich der passende Rahmen sowie ein gemütliches Ambiente für Feierlichkeiten/Seminare/Tagungen jeglicher Art. Bei Interesse füllen Sie einfach diese Info Karte aus und faxen oder schicken Sie uns Ihre Wunsch-Veranstaltung zu. Sie erhalten dann von uns in kürzester Zeit ein völlig unverbindliches Angebot.

Ich/Wir planen folgende Veranstaltung:

- Termin Personen
- Hochzeit Themenbuffet für Feier Kommunion/Konfirmation
- Geburtstagsfeier Klassentreffen Seminar/Tagung
- Betriebsfest Weihnachtsfeier

Bitte nehmen Sie Kontakt auf mit:

Name

Strasse/Ort

Tel./E-Mail

Hotel-Restaurant
Schützenburg
Hauptstrasse 116

51399 Burscheid

Hotel & Restaurant
SCHÜTZENBURG

Hauptstrasse 116 - 51399 Burscheid
Tel. (0 21 74) 78 74-0 - Fax 6 38 47
E-Mail: info@hotel.schuetzenburg.de

Hiermit
nehmen Sie
automatisch an der
Verlosung eines
CANDLELICHT
DINNERS für
2 Pers. teil.



Das Team der Schützenburg freut sich darauf, Sie bei der Organisation und Durchführung Ihrer Feier begleiten zu dürfen.



KULINARISCHER KALENDER 2009

LEICHTE KÜCHE IM FRÜHLING

MITTSOMMERFEST

Februar bis Mai

14. Februar

Valentinstag:
Candlelight-Dinner

20. - 24. Februar

Karneval-Wochenende:
Schlachtfest

25. Februar

Aschermittwoch:
Fisessen

12. + 13. April

Ostermenüs
Feine Lammespezialitäten

9. Mai Stammgastabend „Der Mai ist gekommen...“

Für alle Stammgäste und Freunde der
Schützenburg

4-Gang-Menü aus der
Gourmetküche für € 21,90 p.P.



Bis Ostern verwöhnen wir Sie mit...

...fangfrischen Fischspezialitäten

z.B. „Forelle Müllerin“
mit Mandelblättchen,
Petersilienkartoffeln und Salat

Offene Ravioli vom Steinbutt mit
Flußkrebse und Garnelen an
tourniertem Gemüse und
Weißweinschaum

...leichten Geflügelvariationen

z.B. Gefüllte Perlhuhnbrüstchen
auf Tagliatelle

...ersten Frühlingskräutern

Weißer Tomatenmousse mit
Bärlauchpesto

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch!

Ab Mai

Spargelzeit...

Klassische Gerichte rund um den
Spargel, sobald der erste deutsche
Spargel auf dem Markt verfügbar ist

Mittsommerwoche ab 20 Juni Mittsommerfest am 27. Juni 09

Das Highlight in unserem
Sommerprogramm:
Spezialitäten der Skandinavischen
Küche, duftende Blumenkränze und
zauberhafte Dekorationen laden Sie
zum Mitfeiern ein

Sommerzeit- Biergartenzeit

Feine Sommerküche mit köstlichen,
frischen Zutaten, kombiniert mit
innovativen regionalen Gerichten und
einer große Auswahl an Salat-
variationen.

