

WELCOME HOTEL
MARBURG ****

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE JANUAR BIS JUNI 2012

im WELCOME HOTEL MARBURG





Der international renommierte
Hotel- und Gastronomiekritiker
Heinz Horrmann empfiehlt!

ZEIT FÜR KULINARISCHE ERLEBNISSE

Mögen Sie schöne Erlebnisse, die lange in Erinnerung bleiben?
Unsere Empfehlung: Nehmen Sie sich Zeit für entspanntes Genießen
mit Ihren Liebsten – für regionale Spezialitäten oder probieren Sie
einmal etwas Neues. Das WELCOME HOTEL MARBURG lädt Sie ein
zu einer kulinarischen Reise durch die Jahreszeiten und Regionen.
Planen Sie rechtzeitig. Die wichtigsten Termine haben wir auf den
folgenden Seiten schon einmal für Sie eingetragen.



Unsere Spezialität: Steak & Co!

Stellen Sie sich bei uns Ihr
eigenes Menü zusammen:
Vom klassischen Rinderfilet
über leichtes Lachssteak
bis zum gut abgehangenen
Porterhouse-Steak ist für jeden
etwas dabei. Lecker!



NEU!

Ihre Tischreservierungen nehmen wir gerne unter
Tel. 06421/918 261 entgegen. Wir freuen uns auf Sie!



Sonntagsbrunch

Brunch – so wie er sein soll!

Knuspriges Breakfast und
köstlicher Lunch.

Jeden Sonntag in der Zeit von
11:00 bis 14:30 Uhr.

Sekt, Säfte, Heißgetränke, Müsli,
Joghurt, Salate, Wurst und Käse,
warme Hauptgerichte und vieles
mehr.

p. P. € 24

**Kinderbetreuung
inklusive!**



Osterbrunch (08.04.)

Großer Osterbrunch für die ganze
Familie im Restaurant Tartaruga.

08. April 2012 (Ostersonntag)

Osterbrunch von 11:00 – 14:30 Uhr

p. P. € 28



Muttertagsbrunch (13.05.)

Überraschen Sie Ihre Mutter mit einem
leckeren Brunch im Familienkreis.

Muttertag von 11:00 – 14:30 Uhr

p. P. € 28

Freizeitgenuss



Fisch auf den Tisch (16.01. - 12.02.)

Wenn jemand etwas von Fisch versteht, dann die Hamburger. Mit dem gewissen Pepp à la WELCOME servieren wir Ihnen Feinstes aus der Nordsee wie Büsumer Krabben, Miesmuscheln oder Schellfisch auf Bratkartoffeln mit Senfsoße.



Schwein gehabt (03.03. - 31.03.)

Wir bringen beste Stücke vom Schwäbisch-Hällisches Landschwein auf den Teller. Das Fleisch der Schweinerasse aus dem 19. Jh. ist dunkel und kräftig im Geschmack, sowie besonders saftig. Genießen Sie guten Gewissens frische Ware vom Biobauern.



Frisch gestochen (01.05. - 05.06.)

Endlich ist wieder Spargelzeit! Die knackigen Stangen passen genauso gut in Salate wie ganz klassisch zu Butter und Schinken oder als feine Begleiter zu Fisch und Fleisch. Probieren Sie leckere Spargelvariationen in Ihrem WELCOME HOTEL.



Snackpack zur EM (08.06. - 01.07.)

Polen und die Ukraine laden im Juni zur Fußball-Europameisterschaft. Passend dazu hat WELCOME HOTELS Küchenchef Engelbert Beule osteuropäische Buchweizen-Blinis mit Lachs Variation plus Bier kreiert. Mitfiebern und genießen.

Januar 2012			Februar 2012		
SO	1	Neujahr/Neujahrsbrunch	MI	1	
MO	2	Neujahrsbrunch 01.01.	DO	2	
DI	3		FR	3	
MI	4		SA	4	
DO	5		SO	5	Sonntagsbrunch
FR	6	Hi. 3 Könige	MO	6	
SA	7		DI	7	
SO	8	Sonntagsbrunch	MI	8	
MO	9	Sonntagsbrunch 11:00-14:30 Uhr	DO	9	
DI	10		FR	10	
MI	11		SA	11	
DO	12		SO	12	Sonntagsbrunch
FR	13		MO	13	
SA	14		DI	14	Valentinstag
SO	15	Sonntagsbrunch	MI	15	
MO	16	Fisch auf den Tisch 16.01. - 12.02.	DO	16	
DI	17		FR	17	
MI	18		SA	18	
DO	19		SO	19	Sonntagsbrunch
FR	20		MO	20	Rosenmontag
SA	21		DI	21	Fastnacht
SO	22	Sonntagsbrunch	MI	22	Aschermittwoch
MO	23		DO	23	
DI	24		FR	24	
MI	25		SA	25	
DO	26		SO	26	84. Oscarverleihung/Sonntagsbrunch
FR	27		MO	27	
SA	28		DI	28	
SO	29	Sonntagsbrunch	MI	29	
MO	30				
DI	31				

Fisch auf den Tisch

Fisch auf den Tisch

März 2012			April 2012		
DO	1		SO	1	
FR	2		MO	2	
SA	3		DI	3	
SO	4	Sonntagsbrunch	MI	4	
MO	5	Schwein gehabt 03.03. - 31.03.	DO	5	Gründonnerstag
DI	6		FR	6	Karfreitag
MI	7		SA	7	
DO	8		SO	8	Ostersonntag/Osterbrunch
FR	9		MO	9	Ostermontag
SA	10		DI	10	Osterbrunch 08.04.
SO	11	Sonntagsbrunch	MI	11	
MO	12		DO	12	
DI	13		FR	13	
MI	14		SA	14	
DO	15	Leipziger Buchmesse	SO	15	Sonntagsbrunch
FR	16	Leipziger Buchmesse	MO	16	
SA	17	Leipziger Buchmesse	DI	17	
SO	18	Leipziger Buchmesse/Sonntagsbrunch	MI	18	
MO	19		DO	19	
DI	20	Frühlingsanfang	FR	20	
MI	21		SA	21	
DO	22		SO	22	Sonntagsbrunch
FR	23		MO	23	
SA	24		DI	24	
SO	25	Sonntagsbrunch	MI	25	
MO	26		DO	26	
DI	27		FR	27	
MI	28		SA	28	
DO	29		SO	29	Sonntagsbrunch
FR	30		MO	30	
SA	31				

Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Mai 2012			Juni 2012		
DI	1	Tag der Arbeit	FR	1	
MI	2		SA	2	
DO	3		SO	3	Sonntagsbrunch
FR	4		MO	4	Partielle Mondfinsternis
SA	5		DI	5	
SO	6	Sonntagsbrunch	MI	6	
MO	7	Frisch gestochen 01.05. - 05.06.	DO	7	Fronleichnam
DI	8		FR	8	
MI	9		SA	9	
DO	10		SO	10	Sonntagsbrunch
FR	11		MO	11	Snackpack zur EM 08.06. - 01.07.
SA	12	DFB-Pokal-Finale	DI	12	
SO	13	Muttertag/Muttertagsbrunch	MI	13	
MO	14		DO	14	
DI	15		FR	15	
MI	16		SA	16	
DO	17	Christi Himmelfahrt Vatertag	SO	17	Sonntagsbrunch
FR	18		MO	18	
SA	19		DI	19	
SO	20	Sonntagsbrunch	MI	20	
MO	21	Muttertagsbrunch 13.05.	DO	21	Sommeranfang
DI	22		FR	22	
MI	23		SA	23	
DO	24		SO	24	Sonntagsbrunch
FR	25		MO	25	
SA	26		DI	26	
SO	27	Pfingstsonntag/Sonntagsbrunch	MI	27	
MO	28	Pfingstmontag	DO	28	
DI	29		FR	29	
MI	30		SA	30	
DO	31				

Frisch gestochen

Snackpack zur EM

WELCOME HOTEL MARBURG ★★★★★



you are welcome



WELCOME HOTEL MARBURG

Pilgrimstein 29

D-35037 Marburg

T: +49 (0)6421/918-0

F: +49 (0)6421/918-444

info.mar@welcome-hotels.com

www.welcome-hotels.com

