

**KULINARISCHE HÖHEPUNKTE
JANUAR BIS JUNI 2012**

in den WELCOME HOTELS





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. Die WELCOME HOTELS laden Sie ein zu einer
kulinarischen Reise durch die Jahreszeiten und Regionen. Planen
Sie rechtzeitig. Die wichtigsten Termine haben wir auf den folgen-
den Seiten schon einmal für Sie eingetragen.



Freizeitgenuss



Catering à la WELCOME

Sie haben einen schönen Raum und
nette Gäste, aber es fehlt noch das
perfekte Buffet? Ob private Party oder
glänzende Gala – wir sorgen für den
Genuss. Von feinem Fingerfood bis
herzhafter Hausmannskost: WELCOME
bringt's direkt zu Ihrer Veranstaltung.





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	MI 1	
MO 2		DO 2	
DI 3		FR 3	
MI 4		SA 4	
DO 5		SO 5	
FR 6	Hi. 3 Könige	MO 6	
SA 7		DI 7	
SO 8		MI 8	
MO 9		DO 9	
DI 10		FR 10	
MI 11		SA 11	
DO 12		SO 12	
FR 13		MO 13	
SA 14		DI 14	Valentinstag
SO 15		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	
FR 20		MO 20	Rosenmontag
SA 21		DI 21	Fastnacht
SO 22		MI 22	Aschermittwoch
MO 23		DO 23	
DI 24		FR 24	
MI 25		SA 25	
DO 26		SO 26	84. Oscarverleihung
FR 27		MO 27	
SA 28		DI 28	
SO 29		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	Schwein gehabt 03.03. – 31.03.	DI 3	
SO 4		MI 4	
MO 5		DO 5	Gründonnerstag
DI 6		FR 6	Karfreitag
MI 7		SA 7	
DO 8		SO 8	Ostersonntag
FR 9		MO 9	Ostermontag
SA 10		DI 10	
SO 11		MI 11	
MO 12		DO 12	
DI 13		FR 13	
MI 14		SA 14	
DO 15	Leipziger Buchmesse	SO 15	
FR 16	Leipziger Buchmesse	MO 16	
SA 17	Leipziger Buchmesse	DI 17	
SO 18	Leipziger Buchmesse	MI 18	
MO 19		DO 19	
DI 20	Frühlingsanfang	FR 20	
MI 21		SA 21	
DO 22		SO 22	
FR 23		MO 23	
SA 24		DI 24	
SO 25		MI 25	
MO 26		DO 26	
DI 27		FR 27	
MI 28		SA 28	
DO 29		SO 29	
FR 30		MO 30	
SA 31			

Schwäbisch-Hällisches Landschwein

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

Frisch gestochen

Frisch gestochen

Snackpack zur EM

WELCOME HOTELS

Echter Genuss lebt von ausgesuchten Zutaten, Vielfalt im Geschmack und Qualität in der Zubereitung. Die WELCOME Zutaten: Unsere 3- und 4-Sterne Superior Hotels finden Sie nur in Bestlagen – dort, wo Kultur und Wirtschaft zusammenkommen. Die WELCOME Vielfalt: Ob Residenzschloss, Jugendstilvilla oder modernes Messehotel – jedes unserer 17 Häuser ist einzigartig. Die WELCOME Qualität: Mehr als 1.000 freundliche Mitarbeiter sorgen für Wohlfühlatmosphäre nach dem Motto „you are welcome“.



WELCOME HOTELS

Hauptstraße 99

D-59581 Warstein

T: +49 (0)2902/88-1190

F: +49 (0)2902/88-1195

info@welcome-hotels.com

www.welcome-hotels.com