



Kulinarischer Kalender



Januar - Juli 2012

Candlelight Dinner

Genießen Sie die in Kerzenlicht getauchte Atmosphäre unseres Restaurants zusammen mit einem für Sie besonderen Menschen. Unsere Küche verwöhnt Sie dabei mit einem ganz besonderen Menü:

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Orangenfenchel in Safranschaum
und Couscous

☆☆☆

Gurkencremesüppchen mit Parmaschinkenchips

☆☆☆

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse und Polenta

☆☆☆

Törtchen von Limonen-Milchreis an Himbeermark

Menü mit Vorspeise: € 39,80 pro Person

Menü ohne Vorspeise: € 28,90 pro Person

Termine: 21.01. & 11.02.2012

Liebe Gäste,

Sie sind auf der Suche nach einem einzigartigen Ambiente für Ihre Feierlichkeit? – Dann wird Sie der neue Forum Ballsaal mit Ausblick über die Paderborner Sehenswürdigkeiten begeistern. Sie möchten Ihre Feier am liebsten im Freien durchführen oder zumindest den Stehempfang? Kein Problem, die 200 qm große Panoramaterrasse bietet dazu alle Möglichkeiten! Hinzu kommt ein erfahrenes und engagiertes Veranstaltungsteam, das Sie bei Ihren Planungen unterstützt, unsere kreative regionale Küche sowie ein perfekter und freundlicher Service!

Wir freuen uns auf Sie!

Barbara Diehl
- Direktorin -



Sizilianischer Abend

Die größte Mittelmeerinsel ist nicht nur die Heimat der Pizza, sondern vor allem das Land, wo die Natur großzügig ist. Hier blühen Zitruspflanzen, Mandelbäume, Feigenkakteen, hier sind Gemüse, Getreide und Früchte aller Art von außergewöhnlicher Qualität. Wir möchten Ihnen Appetit auf diese typisch mediterrane Küche machen. Wie wäre es zum Beispiel mit gratinierten Auberginen, Kalbfleisch in Thunfischsoße, Steinbeißerfilet im Pancettamantel gebraten mit Tomatenpesto und einer Caffè latte Creme?

€ 29,50 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

Termine: 27.01., 30.03., 27.04. & 29.06.2012



Thailändischer Abend

Die thailändische Küche gehört ohne Zweifel zu den reizvollsten überhaupt. Die Vielfalt und Üppigkeit sowie die ausgeprägten Zubereitungsarten und Rezepturen haben Weltruf. Unsere Küche verwöhnt Sie z.B. mit Grapefruit-Cucumbersalat, einem pikanten Ananassalat, Massaman-Curry mit Rindfleisch und einer Mangocreme mit Karamelkruste. Überzeugen Sie sich selbst von der Vielfalt der thailändischen Küche.

€ 29,50 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

Termin: 09.03. & 22.06.2012

Bayerischer Abend

Grüß Gott in Bayern! Mit unserem neuen Themenabend laden wir Sie zu einer kulinarischen Reise über den Weiswurstäquator ein. Genießen Sie bayerische Spezialitäten wie zum Beispiel Brezelnalat, Fleischpflanzerln, gefüllte Kalbsbrust oder Bayrisch-Creme mit Himbeermark. Die passenden Getränke sind im Preis enthalten.

€ 29,50 pro Person inkl. Pils und Weizenbier

Termine: 17.02. & 23.03.2012



Viva Mexico

Mexikanische Küche ist nicht gleich mexikanische Küche. Fruchtbares Hochland, karge Gebirge, subtropische Regionen mit üppiger Vegetation - so vielfältig das Land, so abwechslungsreich die Küche. Zum Beispiel Huhn-Paprikasalat, Tostadas mit gemischten Auflagen, Chili con carne, Mangocreme und vieles mehr finden Sie auf unserem Spezialitätenbuffet aus Mexiko. Keine Angst, wir haben die Schärfe an den europäischen Gaumen angepasst.

€ 29,50 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

Termin: 20.04.2012



Fischbuffet

Sie mögen gerne Fisch - und das nicht nur als Hauptgang? Dann sollten Sie unser Fischbuffet nicht verpassen. Fisch in Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen - nur beim Dessert haben wir ihn weggelassen. Wie wäre es zum Beispiel mit Muschelsalat, Schellfischterrine, Bouillabaisse, St. Pierre in Hummersoße und vielem mehr? Als Fischliebhaber werden Sie unser Fischbuffet schätzen und lieben lernen! Bei den Gerichten überraschen wir Sie jeden Monat mit anderen Spezialitäten und Köstlichkeiten.

€ 29,50 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

Termine: 03.02., 02.03., 04.05. & 01.06.2012



Rund um's Mittelmeer

Herzlich willkommen in den Küchen der Länder Italien, Griechenland, Spanien und Marokko. Die Speisen der Mittelmeerländer sind stets frisch und unkompliziert. Gewürze geben dem Ganzen eine besondere Note: frischer Koriander, Minze, Safran, Ingwer, Paprika, Zimt und Kreuzkümmel. Haben Sie z. B. Lust auf Oliven mit Mandeln und Anchovis gefüllt, marokkanischen Salat, Hühnerbrüstchen in Sherrysoße oder katalanische Creme?

€ 29,50 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

Termin: 16.03. & 08.06.2012

Valentinstags-Menü

☆☆☆

Millefeuille von Mittelmeergemüse
mit gebratenen Scampis und Basilikumpesto

☆☆☆

Minestrone

☆☆☆

Kalbsschnitzelvariation auf „italienisch“
Picatta und Saltimbocca mit Sepianudel
und Tomatenragout

☆☆☆

Süße Cannelloni mit Champagnermousse gefüllt,
mit Orangen-Campari-Espuma

Menü mit Vorspeise: € 38,90

Menü ohne Vorspeise: € 27,20

Termin: 14.02.2012





Fischmenü am Aschermittwoch

Mousse vom Räucherlachs
mit Wachtelei und Forellenkaviar

☆☆☆

Cremesuppe vom Hummer

☆☆☆

Seeteufelfilet
im Pancettamantel gebraten
auf Blattspinat und Safranreisplätzchen

☆☆☆

Rote Grütze Törtchen mit
Eierlikörschaum und Minze

Menü mit Vorspeise: € 39,40

Menü ohne Vorspeise: € 29,20

Termin: 22.02.2012

Osterbuffet

zum Beispiel:

Cremesuppe vom Bärlauch

☆☆☆

Lammkeule im Kräutermantel,
sous-vide gegart

☆☆☆

Schweinefilet unter der Walnußkruste

☆☆☆

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Eierlikörsauce

€ 26,70 pro Person

Kinder bis 12 Jahre € 1 pro Lebensalter

Kinder bis 16 Jahre € 13,20

Termin: Ostersonntag, 08.04.2012

und Ostermontag, 09.04.2012

jeweils 12 - 14 Uhr



Spargelbuffet zum Muttertag

zum Beispiel:

Mousse vom Sander Spargel mit Räucherlachs

☆☆☆

Cremesuppe vom Spargel

☆☆☆

Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Knochenschinken

☆☆☆

Kleine Kalbsschnitzel

☆☆☆

Gebratenes Rouget Barbetfilet auf Spargelragout

☆☆☆

Erdbeertiramisu

€ 27,30 pro Person

Kinder bis 12 Jahre € 1 pro Lebensalter

Kinder bis 16 Jahre € 13,20

Termin: 13.05.2012, 12 - 14 Uhr



Grillbuffet einige Beispiele

Ceasars Salad amerikanischer Art

☆☆☆

Gefüllte Wraps

☆☆☆

Barschfilet „Escabe“

☆☆☆

Spieß vom Schweinefilet mit Speckpflaumen

☆☆☆

Garnelenspieße

☆☆☆

Hamburger zum Selber belegen

☆☆☆

Cherry-Lime-Cheesecakes

☆☆☆

Brownies

Termin: 01.07.2012

Grillkarte

Im Sommer genießen Sie bei gutem Wetter die Spezialitäten aus unserer Grillkarte - zum Beispiel Lammkoteletts, Rinderfilet, Rostbratwurst oder Scampispieße. Den Ausblick über Paderborn bekommen Sie auf unserer Panoramaterrasse gleich dazu!

Libori-Genuss

Beginnen Sie den Libori-Bummel mit Grillspezialitäten auf unserer Panoramaterrasse. Dort finden Sie den idealen Treffpunkt mit Ruhe und „Überblick“ vor dem Libori-Trubel.



**Genießen Sie den Sommer
auf unserer Panoramaterrasse!**

American Barbecue

Genießen Sie die warme Jahreszeit auf unserer **Panoramaterrasse**. Unser American Barbecue macht Lust auf gegrillte Genüsse. Eine kleine Auswahl: Gurken-Wasabi-Smoothies, Cole slaw (Krautsalat), Ceasars salad amerikanischer Art, gefüllte Wraps, gegrillte Maiskolben, Spareribs, Hüftsteaks mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Sour cream, Gemüseschaschlik mit Minzjoghurt, Garnelenspieße, Hamburger zum selber belegen, Cherry-Lime-Cheesecakes, gegrillte Ananas mit Ahornsirup und Brownies als Dessert.

€ 27,50 pro Person

Termin: 20.05.2012

Italienisches Grillbuffet

Sie genießen gern mediterran? Dann ist unser italienisches Grillbuffet auf der **Panoramaterrasse** genau das Richtige für Sie. Verschiedene Antipasti, Vitello tonnato, Rotbarschfilet im Pancettamantel mit Tomatenpesto oder Saltimbocca von der Putenbrust - um nur einige Beispiele zu nennen - machen Lust auf Sommer und südländische Lebensart. Freuen Sie sich schon auf einen ganz besonderen Abend über den Dächern der Stadt, der bereits im Juni einen Ausblick auf die Sommerferien ermöglicht.

€ 27,50 pro Person

Termine: 17.06.2012



Geschenke & Gutscheine

Verwöhnen Sie einen lieben Menschen doch einmal mit einem Gutschein, zum Beispiel für einen Themenabend, ein Candlelight Dinner oder eine unserer anderen kulinarischen Aktionen. Oder verschenken Sie Ruhe und Entspannung in unserem Hallenschwimmbad in 46 Metern Höhe. Der herrliche Panoramablick über die Stadt Paderborn, den man beim Schwimmen genießen kann, ist unser Geheimtipp für Sie. In unserem Schwimmbad finden Sie auch eine Sauna mit Frischluftraum und Solarium. Gutscheine für alle Anlässe erhalten Sie an unserer Rezeption.

Wir freuen uns auf Sie!



Januar

1 So	Neujahr
2 Mo	
3 Di	
4 Mi	
5 Do	
6 Fr	
7 Sa	
8 So	
9 Mo	
10 Di	
11 Mi	
12 Do	
13 Fr	
14 Sa	
15 So	
16 Mo	
17 Di	
18 Mi	
19 Do	
20 Fr	
21 Sa	Candlelight Dinner
22 So	
23 Mo	
24 Di	
25 Mi	
26 Do	
27 Fr	Sizilianischer Abend
28 Sa	
29 So	
30 Mo	
31 Di	

Februar

1	Mi	
2	Do	
3	Fr	Fischbuffet
4	Sa	
5	So	
6	Mo	
7	Di	
8	Mi	
9	Do	
10	Fr	
11	Sa	Candlelight Dinner
12	So	
13	Mo	
14	Di	Menü zum Valentinstag
15	Mi	
16	Do	
17	Fr	Bayerischer Abend
18	Sa	
19	So	
20	Mo	
21	Di	
22	Mi	Fisch-Menü Aschermittwoch
23	Do	
24	Fr	
25	Sa	
26	So	
27	Mo	
28	Di	
29	Mi	

Bei unseren Themenabenden ist das Restaurant bis 24:00 Uhr für Sie geöffnet, die Küche bis 22:30 Uhr.

März

1	Do	
2	Fr	Fischbuffet
3	Sa	
4	So	
5	Mo	
6	Di	
7	Mi	
8	Do	
9	Fr	Thailändischer Abend
10	Sa	
11	So	
12	Mo	
13	Di	
14	Mi	
15	Do	
16	Fr	Rund um's Mittelmeer
17	Sa	
18	So	
19	Mo	
20	Di	
21	Mi	
22	Do	
23	Fr	Bayerischer Abend
24	Sa	
25	So	
26	Mo	
27	Di	
28	Mi	
29	Do	
30	Fr	Sizilianischer Abend
31	Sa	

April

1	So		
2	Mo		
3	Di		
4	Mi		
5	Do		
6	Fr	Chalet geschlossen	Karfreitag
7	Sa		
8	So	Großes Osterbuffet	Ostersonntag
9	Mo	Großes Osterbuffet	Ostermontag
10	Di		
11	Mi		
12	Do		
13	Fr		
14	Sa		
15	So		
16	Mo		
17	Di		
18	Mi		
19	Do		
20	Fr	Viva Mexico	
21	Sa		
22	So		
23	Mo		
24	Di		
25	Mi		
26	Do		
27	Fr	Sizilianischer Abend	
28	Sa		
29	So		
30	Mo		

Mai

1	Di		Mai-Feiertag
2	Mi		
3	Do		
4	Fr	Fischbuffet	
5	Sa		
6	So		
7	Mo		
8	Di		
9	Mi		
10	Do		
11	Fr		
12	Sa		
13	So	Spargelbuffet zum Muttertag	
14	Mo		
15	Di		
16	Mi		
17	Do		Christi Himmelfahrt
18	Fr		
19	Sa		
20	So	American Barbecue	
21	Mo		
22	Di		
23	Mi		
24	Do		
25	Fr		
26	Sa		
27	So		Pfingstsonntag
28	Mo		Pfingstmontag
29	Di		
30	Mi		
31	Do		

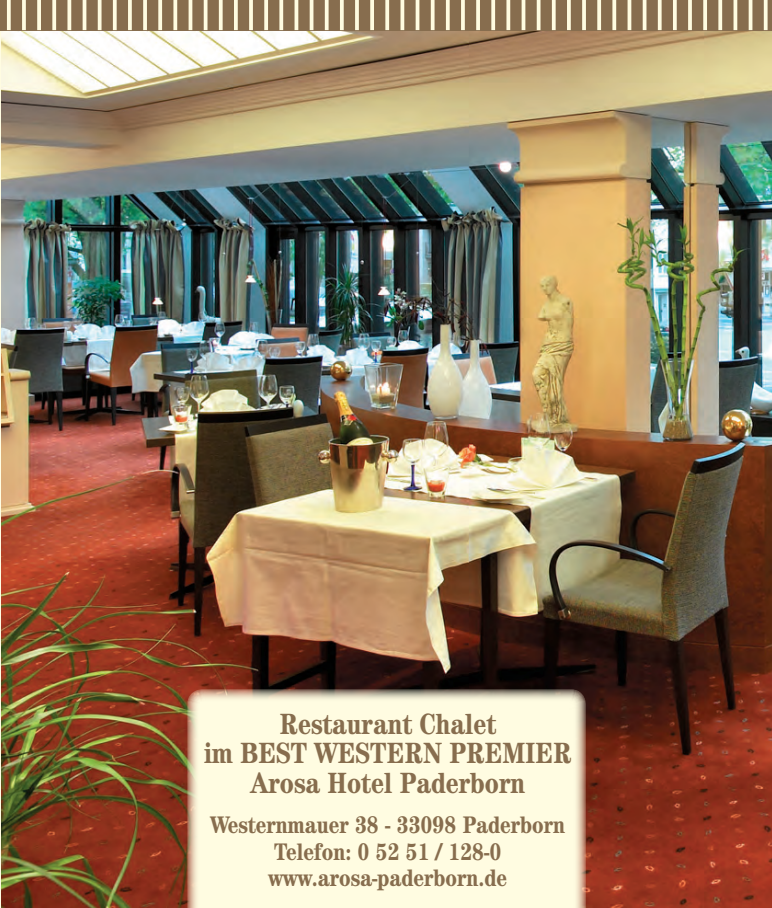
Juni

<i>1 Fr</i>	Fischbuffet
<i>2 Sa</i>	
<i>3 So</i>	
<i>4 Mo</i>	
<i>5 Di</i>	
<i>6 Mi</i>	
<i>7 Do</i>	
<i>8 Fr</i>	Rund um´s Mittelmeer
<i>9 Sa</i>	
<i>10 So</i>	
<i>11 Mo</i>	
<i>12 Di</i>	
<i>13 Mi</i>	
<i>14 Do</i>	
<i>15 Fr</i>	
<i>16 Sa</i>	
<i>17 So</i>	Italienisches Grillbuffet
<i>18 Mo</i>	
<i>19 Di</i>	
<i>20 Mi</i>	
<i>21 Do</i>	
<i>22 Fr</i>	Thailändischer Abend
<i>23 Sa</i>	
<i>24 So</i>	
<i>25 Mo</i>	
<i>26 Di</i>	
<i>27 Mi</i>	
<i>28 Do</i>	
<i>29 Fr</i>	Sizilianischer Abend
<i>30 Sa</i>	

Bei unseren Themenabenden ist das Restaurant
bis 24:00 Uhr für Sie geöffnet, die Küche bis 22:30 Uhr.

Juli

<i>1 So</i>	Grillbuffet
<i>2 Mo</i>	
<i>3 Di</i>	
<i>4 Mi</i>	
<i>5 Do</i>	
<i>6 Fr</i>	
<i>7 Sa</i>	
<i>8 So</i>	
<i>9 Mo</i>	
<i>10 Di</i>	
<i>11 Mi</i>	
<i>12 Do</i>	
<i>13 Fr</i>	
<i>14 Sa</i>	
<i>15 So</i>	
<i>16 Mo</i>	
<i>17 Di</i>	
<i>18 Mi</i>	
<i>19 Do</i>	
<i>20 Fr</i>	
<i>21 Sa</i>	
<i>22 So</i>	
<i>23 Mo</i>	
<i>24 Di</i>	
<i>25 Mi</i>	
<i>26 Do</i>	
<i>27 Fr</i>	
<i>28 Sa</i>	
<i>29 So</i>	
<i>30 Mo</i>	
<i>31 Di</i>	



**Restaurant Chalet
im BEST WESTERN PREMIER
Arosa Hotel Paderborn**

Westernmuer 38 - 33098 Paderborn

Telefon: 0 52 51 / 128-0

www.arosa-paderborn.de