

WINTERGENUSSLUNCH IM DOROTHEENHOF

Lassen Sie sich in der kalten Jahreszeit im Romantik Hotel Dorotheenhof verwöhnen.

Großes Vorspeisenbuffet u.a. mit Gewürz couscous mit Oliven und gebackenem Ziegenkäse, Tafelspitzsülz mit Schnittlauchsauce und Meerrettich, Mousse vom Hokkaidokürbis mit Ingwer, Chili und Lachstartar, Rosenkohlcremesuppe mit Zimt und Sauerrahm.

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Cerealien, Sprossen und Croutons, Brot und Gebäckauswahl mit Olivenöl, Rahmbutter, Kräutertopfen und Liptauer, gekochtes Rindfleisch mit Bouillonkartoffeln und Rahmspinat, Zander auf der Haut gebraten mit Gemüse-linsen und Selleriepüree, Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Radicchio und Orangen, Ragout von der Landhuhnbrust mit Kokos, Koriander, Curry und Basmatireis u.v.m.

Internationale Käsespezialitäten mit hausgemachten Chutneys, Trauben und schwarzen Nüssen. Frischer Apfelstrudel vom Brett mit hausgemachter Vanillesauce, Bratapfelmousse mit Zimt und Preiselbeeren.

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch.

TERMINE

Sonntags: 05.01.2020 - 29.03.2020
von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Preis: 26 € pro Person,
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %



LUNCH AN DEN OSTERFEIERTAGEN 2020

Genussvolles Ostern im Romantik Hotel Dorotheenhof. U.a. gebeizter Lachs nach Art des Hauses mit Apfelmeerrrettich, Dill und Honig, Gebratene Feldfrüchte mit Balsamicodressing, Olivenöl und Basilikum, Pochiertes Ei mit Spinat und Sc. Hollandaise, gegrillter grüner Spargel mit Rohschinken und Kürbiskernöl, Spargelschaumsuppe mit Orange, gehacktem Ei und Nussbutter.

Reichhaltiges Salatbuffet mit vielen Rohkost - und Blattsalaten, Sprossen, verschiedene Dressing, sowie Brot und Gebäckauswahl mit Landbutter. Geschmorte Lammkeule mit Langpfeffer, Oliven, Fenchel-saat sowie dicken Bohnen und Rahmkartoffeln, Filet vom Dorsch mit geschmortem Wurzelgemüse und Räucherfisch-sauce, Paella „Dorotheenhof“ mit Kaninchen, Erbsen und Safran u.v.m.

Internationale Käsespezialitäten mit hausgemachten Chutneys, Trauben und schwarzen Nüssen. Großes Dessertbuffet mit verschiedenen Cremes, Mousse, gebrannter Creme, Thüringer Blechkuchen, Apfelstrudel mit Vanillesauce sowie frischem Obst, genussvoll arrangiert.

Inklusive Staatl. Fachingen Mineralwasser auf Ihrem Tisch.

TERMINE

12.04.2020 und 13.04.2020
von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Preis: 29 € pro Person,
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder von 7 Jahre bis 12 Jahre 50 %

VALENTINSTAG. DER TAG FÜR SICH LIEBENDE

Das romantische Candle-Light-Dinner, begleitet von drei kulinarischen Verwöhn Gängen*.

Lassen Sie die Seele baumeln und schwelgen Sie in ihren gemeinsamen Erinnerungen.

Wir kümmern uns um den Rest.

TERMIN

14.02.2020
von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Preis: 35 € pro Person,
inklusive 1 Glas Winzersekt zur Begrüßung

*Vegetarisch nach Voranmeldung



ROMANTIK HOTEL DOROTHEENHOF WEIMAR

Hotel Dorotheenhof Weimar GmbH
Geschäftsführer Sebastian Löser
Dorotheenhof 1 | 99427 Weimar
Telefon 03643 459 0

info@dorotheenhof.com
www.dorotheenhof.com



LUNCHKALENDER 2020

SOMMERPAUSE
VOM 06.07.2020 BIS 30.08.2020

PARKPLÄTZE VORHANDEN

RESERVIERUNG UNTER
TEL.: 03643 459 0

