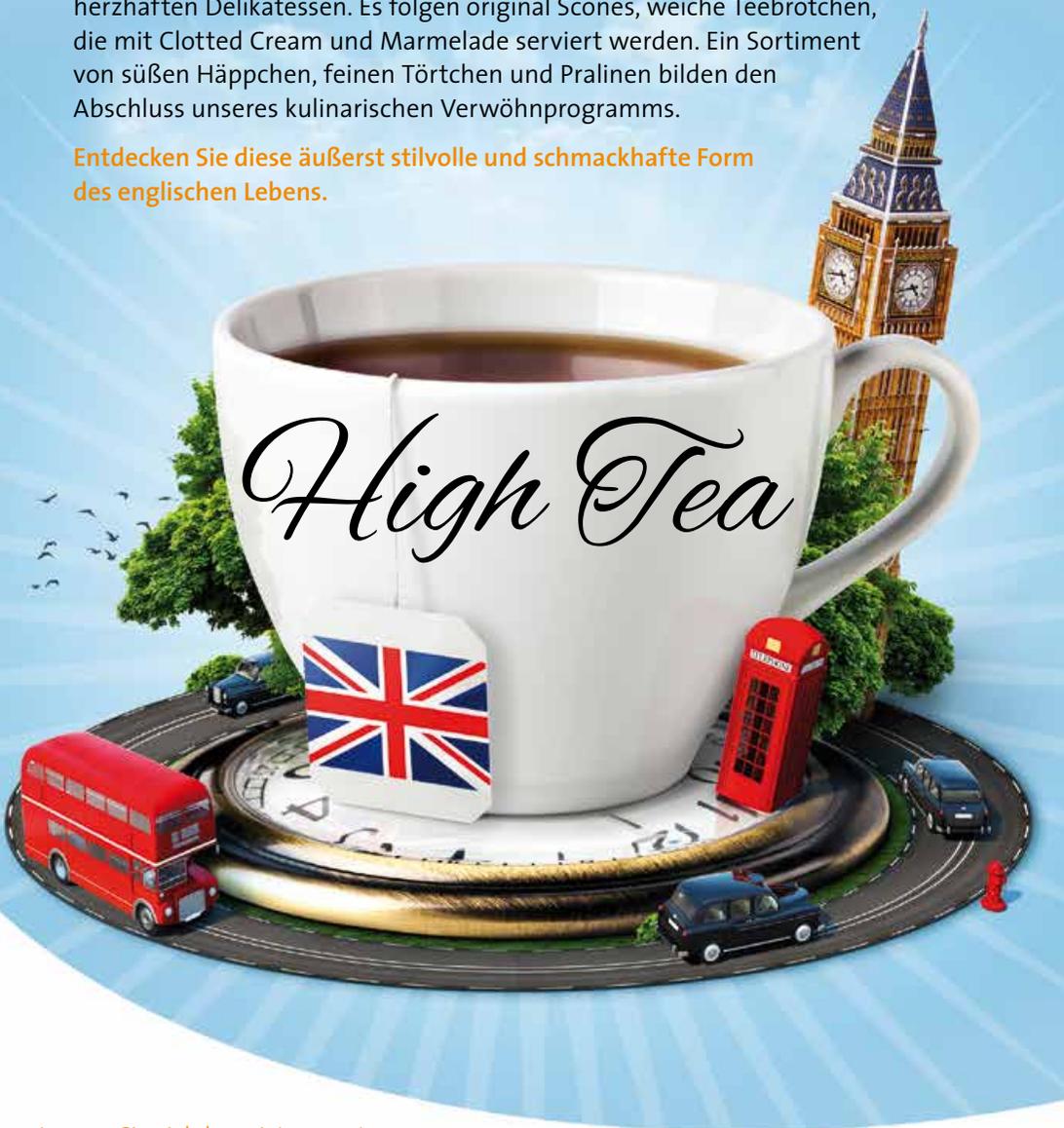


HIGH TEA

Eine beliebte Tradition aus England – an **jedem ersten Sonntag von 15:00 – 18:00 Uhr** im Hotel Begardenhof: (07.10. / 04.11. / 02.12. / 06.01. / 03.02. und 03.03.).

Das Besondere am High Tea ist nicht der Tee allein: Auch das kulinarische Begleitprogramm ist äußerst vielseitig! Es beginnt mit kleinen Sandwiches und anderen herzhaften Delikatessen. Es folgen original Scones, weiche Teebrötchen, die mit Clotted Cream und Marmelade serviert werden. Ein Sortiment von süßen Häppchen, feinen Törtchen und Pralinen bilden den Abschluss unseres kulinarischen Verwöhnprogramms.

Entdecken Sie diese äußerst stilvolle und schmackhafte Form des englischen Lebens.



Lassen Sie sich begeistern unter:
www.begardenhof.de

HOTEL & RESTAURANT

Kulinarische Höhepunkte

Unser Restaurant verfügt über 50 Sitzplätze und eine großzügige Sonnenterrasse.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet sowie internationalen und regionalen Gerichten.



Unterwegs zu Hause sein

Im Hotel Begardenhof werden Sie sich garantiert wohl fühlen. Denn wir bieten eine Qualität der Gastlichkeit, die längst nicht mehr selbstverständlich ist.

Wir freuen uns auf Sie!



Gestaltung: www.watv.de • Fotos: shutterstock, atw © Tom - Fotolia.com


Begarden Hof

Hotel Begardenhof
Brückenstraße 41
50996 Köln-Rodenkirchen

Tel. +49 (0) 221 / 985 471-0
E-Mail: info@begardenhof.de

www.begardenhof.de


Begarden Hof

Unsere kulinarischen Wochen
und besonderen Highlights laden ein!

Herbst & Winter **2018/19**



Wild & Kürbis

Bis 10. November

Der Herbst begeistert mit vielen kulinarischen Highlights. Ob frische Wildspezialitäten, exotische Kürbisse oder feine Maronen:

Freuen Sie sich auf die neuen Kompositionen unseres Chefkochs.



Langschläfer-Frühstück

01. Januar
07:00 bis 14:00 Uhr

Schlafen Sie ruhig aus! Wir kümmern uns um Ihr leibliches Wohl und verwöhnen sie am ersten Tag des Jahres mit einem tollen und besonders reichhaltigen Frühstücksbuffet.



Leckereien zum Karneval

13. Februar bis 05. März

Der Kölner Karneval hat mehr zu bieten als Kölsch und Kamelle.

Wir verwöhnen alle Jecken während der Saison mit typisch kölschen Spezialitäten – passend zur fünften Jahreszeit.



Gans mal anders

11. November
bis 23. Dezember

Pünktlich zu Sankt Martin kommen im Hotel Begardenhof frisch gebratene, krosse Gänse auf den Tisch – liebevoll zubereitet und traumhaft lecker.



Schnitzel „satt“

Januar bis Ende März

Jeden Sonntag servieren wir Ihnen unsere leckeren Schnitzel vom Schwein – so lange, bis Sie satt sind!

Natürlich inklusive Pommes, Salat und den klassischen Soßen.



Valentinstag

14. Februar

Verführen Sie Ihren Partner doch mal mit unserem romantischen „Menü für Verliebte“.

Überraschung (und tolle Stunden) inklusive!



Weihnachten im Hotel Begardenhof

Adventsbuffet am 02., 09, 16. und 23. Dezember

Weihnachtsbuffet am 25. und 26. Dezember

Ganz im Zeichen von Weihnachten stehen unsere beliebten Advents- und Weihnachtsbuffets. Lassen Sie sich von uns mit festlichen Spezialitäten verzaubern.

Jeweils ab 12:00 Uhr. Adventsbruch 29,50 € pro Person; X-Mas Buffet 39,50 € pro Person



Grünkohlessen

07. Januar bis 05. März

Wir holen die beliebte norddeutsche Spezialität nach Köln.

Hausgemachter Grünkohl dazu deftige Mettwurst und saftiges Kasseler, Kartoffeln und Senf – so lieben wir das tolle Wintergericht!



Fischessen am Aschermittwoch

06. MÄRZ

Am Aschermittwoch ist wie immer alles vorbei! Auch dieses Jahr trösten wir Sie mit traditionellen Spezialitäten aus Fluss, See und Meer.

Garantiert frisch und lecker!

