

Wein Abende im November

MOSEL: 11. November ab 19 Uhr

PIEMONTE: 12. November ab 19 Uhr

BADEN: 19. November ab 19 Uhr

Wir servieren Ihnen zu den 8 Weinen ein korrespondierendes 4- Gänge Menu aus der jeweiligen Region.

38,00 € pro Person
(inkl. Wein, so viel man mag!)

Die Weinabende werden moderiert von Herrn Lochar & Herrn Lindenau. Weitere Info´s finden Sie auch unter:

www.genusswein.de

WEIHNACHTEN 2011

Am 1. Weihnachtstag, 25.12.

& 2. Weihnachtstag, 26.12.

von 11:30 bis 15:00 Uhr geöffnet!

Wir servieren Ihnen festliche Speisen aus unserer Weihnachtskarte.

SILVESTER 2011

von 18:00 bis 23:00 Uhr

servieren wir Ihnen unser 5-Gänge Menu zum Jahresausklang
€ 54,80 p.Pers.

Sie möchten unsere kulinarischen Köstlichkeiten verschenken?

Wir bieten Ihnen unsere

Geschenkgutscheine zu jedem Anlass an.

Denken Sie schon jetzt an eine rechtzeitige Reservierung für Ihre Weihnachtsfeier, für die Weihnachtsfeiertage oder für Silvester!

FEIERN im ART

Für Anlässe jeglicher Art bieten wir Ihnen die passenden Räumlichkeiten. Gerne erstellen wir Ihnen ein Menu oder Buffet nach Ihren Wünschen. Sie möchten lieber in Ihren eigenen Räumlichkeiten feiern? Kein Problem! Unser **ART-CATERING SERVICE** liefert und bereitet die Speisen auch gerne direkt bei Ihnen zu. Fordern Sie uns!

Unsere RESTAURANT-Öffnungszeiten

(Warme Küche) "à la carte"

Montag - Freitag:

12:00 -14:00 Uhr & 18:00 - 22:30 Uhr

Samstag:

18:00 - 22:30 Uhr

Sonntag: Ruhetag oder nach Vereinbarung!

Unser Frühstücksbuffet bieten wir Ihnen jeden Tag an - nicht nur für Hotelgäste -

Zu allen Terminen empfehlen wir eine Tischreservierung!

Unsere HOTEL-Öffnungszeiten (Rezeption)

Montag-Freitag: 6:00 - 24:00 Uhr

Samstag: 7:00 - 24:00 Uhr

Sonntag: 7:00 -15:00 Uhr

(danach telefonisch besetzt!)

Gerne sind wir aber auch für Veranstaltungen jeglicher ART außerhalb unserer Öffnungszeiten (auch an Sonn- und Feiertagen) für Sie da.



Find us on
Facebook

Warendorfer Str. 26 | 59227 Ahlen

Telefon (0 23 82) 70 65-0 | Telefax (0 23 82) 70 65-29

E-Mail info@art-hotel-ahlen.de

Internet www.art-hotel-ahlen.de

- Komplett klimatisiert -



Die beste ART zu wohnen und zu speisen

*Art-Culinarium
November/Dezember 2011*

RESTAURANT | HOTEL | CATERING
TAGUNGS- UND
GESELLSCHAFTSRÄUME

Inh. André Schwippe-Pelmke

FRÜHSTÜCKSBUFFET (täglich)

Montag-Freitag von 6:30 - 10:00 Uhr
Samstag, Sonntag & an Feiertagen
von 7:30 - 12:00 Uhr

Reichhaltiges Frühstücksbuffet inkl. Kaffee/Tee/Kakao

9,80 € pro Person

am Wochenende & an Feiertagen inkl. Prosecco

SCAMPI FESTIVAL (ganzjährig)

JEDEN FREITAG ab 18 Uhr
Scampi, so viel Sie mögen!

Dazu servieren wir einen gemischten Salat, Baguette,
Kartoffelecken & Dips.

19,80 € pro Person

STEAK-ABEND (ganzjährig)

JEDEN SAMSTAG ab 18 Uhr!

Wählen Sie Ihr Lieblingssteak aus unserer Steak-Abend-
Karte (Rib-Eye, Rumpsteak, Putensteak etc.) und wir
servieren Ihnen dazu einen gemischten Salat, eine
Kartoffelbeilage nach Wahl und Dips.

15,50 € pro Steakgericht

BUSINESS LUNCH - Der Mittagstisch

Jeden Mittag (Mo.-Fr.)
von 12:00 bis 14:00 Uhr

2-Gang-Menue inkl. Kaffeespezialität **11,00 €**
oder

nur das Hauptgericht als **QUICK-LUNCH 7,90 €**

Sie können an allen Aktionstagen, und auch an
allen anderen Tagen, bei uns nach Karte speisen!
TISCHRESERVIERUNGEN ERBETEN!

MENUE der WOCHE & SAISON MENUE

Unser wöchentlich wechselndes 3-Gänge Duo

Das etwas ausgefallene **MENUE der WOCHE**

zu **29,80 €** pro Person

...oder unser **SAISON MENUE**

zu **19,80 €** pro Person

Candle Light Abend

18. November ab 18 Uhr

Genießen Sie bei romantischem Kerzenschein

unser 3-Gang (29,80 € p.P. - ohne Salat-Vorspeise)

bzw. 4-Gang (36,80 € p.P.) Menue inkl. Aperitif

WILD WOCHE im ART

vom 17. Oktober bis Weihnachten 2011

Leckere **WILDSPEZIALITÄTEN**, aus heimischer Jagd,
in verschiedenen Variationen!

z.B. Hasenrücken, Wildschweinsteak, Wildente, Reh etc.

BRUST oder KEULE?

ab dem 11. November 2011

Gänsekeule oder Gänsebrust in eigener Sauce mit Rotkohl,
Bratpfel und Kartoffelklößen

€ 17,60 (Keule) € 18,40 (Brust)

AUF VORBESTELLUNG

GANZE GANS für 4 Personen mit Rotkohl,

Bratpfel und Kartoffelklößen

€ 89,60 inkl. 1 Flasche Rotwein

ITALIENISCHES BUFFET

am 03. Dezember 2011 ab 18 Uhr

VORSPEISEN

Tomatensalat „Rustica“ mit Kapern und Zwiebeln
Lachs, im ganzen pochiert, mit grüner Olivensauce

Bruschetta Tricolore

marinierte Champignons mit Schmorzwiebeln

marinierte Auberginen- und Zucchinischeiben

Melone mit Crudoschinken

Tacchino Tonnato

(Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern)

SUPPE

Zuppa di pomodori mit Mozzarella

PASTA

Farfalle mit Basilikumpesto, Shrimps
und gerösteten Nüssen

Ravioli mit Spinat und Frischkäse gefüllt

HAUPTGERICHTE

Pollo diavolo

(Hähnchen aus dem Ofen in pikanter
Tomatensauce) mit Kartoffelspalten

gebratenes Fischfilet auf Pfannengemüse
mit Meeresfrüchtersotto

Parmigiana di Melanzane (Auberginenaufauf)

DESSERT

Bratpfelcreme mit Marzipansauce

Orangen Panna Cotta

Tiramisu

19,80 € pro Person



Die beste ART
zu wohnen und zu speisen