

2017/2018

Weihnachten,
Silvester & mehr



Inhalt

Weihnachten 2017	in Wellings Romantik Hotel zur Linde	4
Weihnachten 2017	Hotelarrangement	7
Weihnachten 2017	in Wellings Parkhotel	8
Silvester 2017	in Wellings Romantik Hotel zur Linde	14
Silvester 2017	Hotelarrangement	22
Silvester 2017	in Wellings Parkhotel	23

WELLINGS
ROMANTIK
Hotel zur Linde



WELLINGS HOTEL ZUR LINDE GMBH
AN DER LINDE 2
47445 MOERS-REPELEN
TEL. +49 (0) 28 41 - 97 60
FAX +49 (0) 28 41 - 97 666
INFO@HOTEL-ZUR-LINDE.DE

WELLINGS
PARKHOTEL



WELLINGS PARKHOTEL GMBH
NEUENDICKSTRASSE 96
47475 KAMP-LINTFORT
TEL. +49 (0) 28 42 - 2 10 40
FAX +49 (0) 28 42 - 21 09
INFO@WELLINGS-PARKHOTEL.DE

**ROMANTIK**
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL



Impressum

Herausgeber Welling GmbH · Elmar Welling, Eva Welling, Falko Welling
An der Linde 2 · 47445 Moers-Repelen · Tel. 0 28 41 - 97 60 · Fax 0 28 41 - 97 666
www.wellings.de
Inhalt Maria Welling
Gestaltung Agentur Berns, Moers
Fotos Agentur Berns; Wellings; Fotolia.de; Matthias Falke (S. 15, 23)



Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

auch in diesem Jahr haben wir für Sie viele Köstlichkeiten aus Küche und Keller, aber auch ein sehr festliches und schönes Programm zu Silvester zusammengestellt.

Ob Sie mit Ihrer Familie zu Weihnachten zum Essen kommen möchten oder ob Sie planen, mit Ihrem Partner oder aber auch mit Freunden Silvester bei uns zu feiern, es wird Ihnen Freude machen, sich in diesem Flyer über die verschiedenen Möglichkeiten, die es bei uns gibt, zu informieren.

Zudem bieten wir Ihnen ein besonders interessantes Silvesterarrangement an. Sie können nur zwei Übernachtungen buchen oder aber auch gleich einen Kurzurlaub mit fünf Übernachtungen bei uns verbringen. Nachmittags erwarten wir Sie in gemütlicher Atmosphäre zu Kaffee & Kuchen und am Abend verwöhnen wir Sie mit einem 3-Gang-Menü. Am Silvesterabend haben Sie dann die Wahl, wie Sie den Jahresausklang feiern möchten. Schauen Sie selbst, es wird Ihnen gefallen!

Jetzt wünschen wir Ihnen erst einmal viel Spaß beim Lesen. Rufen Sie uns an, wenn Sie Fragen haben. Wir freuen uns auf Sie!

Familie Welling

Familie Welling
mit ihren Teams von der Linde und dem Parkhotel

www.WELLINGS.de

Liebe Gäste,

auf den nachfolgenden drei Seiten finden Sie die Speisekarte für die beiden Weihnachtsfeiertage in Wellings Romantik Hotel zur Linde in Moers-Repelen.

Sie haben die Wahl zwischen drei Menüs und einigen Speisen, die Sie selber miteinander kombinieren können.

Weihnachtliches Menü I

in Wellings Romantik Hotel zur Linde

Gerahmte Pfifferlingsuppe
mit Rieslingschaum

Perlhuhnbrust, im Ofen gebacken
auf allerhand Gemüse
dazu Sherryjus und Fingernudeln

Marzipancreme trifft Orange

Menüpreis 38,50 €

Weihnachtliches Menü II

in Wellings Romantik Hotel zur Linde

Terrine von der Wachtel
mit Sauce Cumberland
an winterlichem Pflücksalat

Cremiges von Karotte
und Kokos

Kalbsbraten aus dem Niedertemperaturofen
mit Steinpilzrahm, feinen Gemüsen
und gekräuterten Knöpfe

Rote Grütze Cake
mit geeister Vanille und Beeren

Menüpreis 54,00 €

Ohne Vorspeise 42,00 €

Ohne Suppe 48,00 €

Weihnachtliches Genussmenü

in Wellings Romantik Hotel zur Linde

Mousse von der rheinischen Rauchforelle
mit Wasabicreme und grünem Spargel

Doppelte Kraftbrühe vom Rothirsch
mit einem Schuss Madeira

Filet vom Seehecht
auf cremigem Wildreis

Mandarinensorbet
mit einem Spritzer von unserem Besten

Roastbeef vom Weideochsen 54°
auf Rotwein-Pfeffer-Sauce
dazu tournierte Gemüse und Kartoffel-Majoran-Strudel

Süße Weihnacht
mit Schokoladenkuchen, Lebkuchen-Panna cotta
und Orangenparfait

Menüpreis 72,00 €

Ohne Fisch & Sorbet 54,00 €

Unsere a la carte Speisekarte

in Wellings Romantik Hotel zur Linde

Vorspeisen

Mousse von der rheinischen Rauchforelle
mit Wasabicreme und grünem Spargel 14,80 €

Weihnachtlicher Rapunzelsalat
mit karamellisierten Walnüssen
in weißem Balsamicodressing 11,50 €

Terrine von der Wachtel
mit Sauce Cumberland, an winterlichen Pflücksalaten 16,80 €

Suppen

Doppelte Kraftbrühe vom Rothirsch
mit einem Schuss Madeira 9,80 €

Gerahmte Pfifferlingsuppe
mit Rieslingschaum 8,50 €

Cremiges von Karotte und Kokos 7,00 €

Hauptgerichte

Perlhuhnbrust, im Ofen gebacken
auf allerhand Gemüse
dazu Sherryjus und Fingernudeln 23,80 €

Kalbsbraten aus dem Niedertemperaturofen
mit Steinpilzrahm
feinen Gemüsen und gekräuterten Knöpfe 24,00 €

Roastbeef vom Weideochsen 54°
auf Rotwein-Pfeffer-Sauce
dazu tournierte Gemüse und Kartoffel-Majoran-Strudel 26,00 €

Filet vom Seehecht
auf cremigem Wildreis
und feinem Gemüse 22,80 €

Das Beste vom Weideochsen unter der Meerrettichkruste
auf weißer Balsamicosauce
dazu tournierte Gemüse und Fingernudeln 32,00 €

Gefüllte Kartoffelklöße -vegetarisch-
mit gerahmtem Spinat und karamellisierten Walnüssen 16,80 €

Dessert

Mandarinsorbet
mit einem Spritzer von unserem Besten 9,80 €

Marzipancreme trifft Orange 8,00 €

Rote Grütze Cake
mit geeister Vanille und Beeren 9,00 €

Süße Weihnacht
mit Schokoladenkuchen
Lebkuchen-Panna cotta und Orangenparfait 11,00 €

Viererlei Käse mit Feigensenf
Nüssen, Feigen, Datteln und frischen Trauben
dazu reichen wir Brot und Butter 14,00 €

Selbstverständlich halten wir für unsere kleinen Gäste eine Kinderkarte mit leckeren Speisen bereit.



Hotelarrangement zu Weihnachten

Genuss pur!

Die Anreise ist am 1. oder 2. Weihnachtstag, Sie beziehen für zwei Nächte eines unserer gemütlichen **Wohlfühlzimmer im Haus Ihrer Wahl; eine Flasche eisgekühlter Rieslingsekt und hausgebackenes Weihnachtsgebäck** stehen für Sie bereit.

Am Abend begrüßen wir Sie in **Wellings Parkhotel** mit einem Weihnachtscocktail in unserem Restaurant Sommergarten. Unser Küchenchef Wolfgang Labudda hat für Sie ein delikates **Vier-Gang-Menü** zusammengestellt. Genuss pur! Nach einer angenehmen Nacht und einem **ausgiebigen Frühstück** mit allem, was dazugehört, können Sie den Tag nach eigenem Belieben gestalten, zum Beispiel mit einem Spaziergang zum Kloster Kamp.

Am 2. Abend erwartet Sie Peter Waldmann in **Wellings Romantik Hotel zur Linde** zu einem exzellenten **Fünf-Gang-Genießermenü**. Sie werden begeistert sein. Nach einem gemütlichen Ausklang des Abends genießen Sie die Nachtruhe und starten durch mit einem leckeren **Frühstück** in den neuen Tag.

Unser Freundschaftspreis für Sie:

Pro Person im Doppelzimmer	ab 199,00 €
Einzelzimmerzuschlag pro Nacht	25,00 €

Das Arrangement ist in allen Kategorien in Wellings Romantik Hotel zur Linde & Wellings Parkhotel am 25. & 26. Dezember buchbar. Gerne informieren wir Sie über unsere Möglichkeiten.

Liebe Gäste,

auf den nachfolgenden drei Seiten finden Sie die Speisekarte für die beiden Weihnachtsfeiertage in Wellings Parkhotel in Kamp-Lintfort.

Sie haben auch hier die Wahl zwischen drei Menüs und einigen Speisen, die Sie selber miteinander kombinieren können.

Weihnachtliches Menü I

in Wellings Parkhotel

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Cranberry-Ravioli und Haselnussbrotschips

Filet vom Landschwein, gefüllt mit Waldpilzen an Spätburgundersauce mit Jahreszeitengemüse und Kartoffel-Grieß-Strudel

Latte Macchiato von Glühwein und Lebkuchen mit einem Ragout von unseren Hofäpfeln

Menüpreis 39,00 €

Weihnachtliches Menü II

in Wellings Parkhotel

Mit Limone und Sesam gebeiztes Filet vom Seesaibling an feiner Avocadocreme mit kleinem Wildblattsalat

Essenz vom Kalbsschwanz mit Portwein und Grießklößchen

Rosa gebratener Milchkalbsrücken an Morchelrahmsauce mit jungem Wintergemüse und Mandelbällchen

Geeister Gewürzkafee-Gugelhupf mit marinierten Blutorange und Pistazienkrokant

Menüpreis 56,50 €

Ohne Vorspeise 43,00 €

Ohne Suppe 48,50 €

Weihnachtliches Genussmenü

in Wellings Parkhotel

Rapunzelsalat in Trüffelvinaigrette mit feiner Steinpilzmousse, geräuchertem Hirschschinken und Cranberry-Chutney

Seeteufelmedaillon und gebratene Wildwassergarnelen auf cremigem Krustentierisotto mit grünem Spargel

Sorbet von frischer Limette mit einem Hauch von Sternanis und Vanille am Tisch aufgefüllt mit Wellings Crémant

Zart rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente mit Balsamicokirschen glaciertem Wintergemüse und Mandelbällchen

Törtchen von der Manjari-Schokolade mit karamellisierten Punschkirschen und hausgemachtem Tonkabohneneis

Menüpreis 73,50 €

Ohne Fisch & Sorbet 53,00 €

Unsere a la carte Speisekarte

in Wellings Parkhotel

Vorspeisen

Mit Limone und Sesam gebeiztes Filet vom Seesaibling an feiner Avocadocreme mit kleinem Wildblattsalat 15,00 €

Rapunzelsalat in Trüffelvinaigrette, mit feiner Steinpilzmousse geräuchertem Hirschschinken und Cranberry-Chutney 14,80 €

Feldsalat in Himbeer-Balsamico-Dressing mit einem warmen Törtchen von Ziegenquark und Feigen 13,50 €

Seeteufelmedaillon und gebratene Wildwassergarnelen auf cremigem Krustentierisotto mit grünem Spargel 18,50 €

Suppen

Essenz vom Kalbsschwanz mit Portwein und Grießklößchen 9,00 €

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Cranberry-Ravioli und Haselnussbrotschips 8,00 €

Hauptgerichte

Rosa gebratener Milchkalbsrücken
an Morchelrahmsauce
mit jungem Wintergemüse und Mandelbällchen 25,80 €

Gebratene Medaillons vom Seeteufel
unter einer Kräuter-Nuss-Kruste
mit Rosenkohlcreme und -blättern
dazu Kartoffel-Grießstrudel-Taler 27,50 €

Zart rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente
mit Balsamicokirschen, glaciertem Wintergemüse
und Mandelbällchen 25,50 €

Parmesanravioli in Petersilienbutter -vegetarisch-
auf cremigen Kräutersaitlingen, grünem Spargel
und gerösteten Pinienkernen 17,80 €

Filet vom Landschwein, gefüllt mit Waldpilzen
an Spätburgundersauce
mit Jahreszeitengemüse und Kartoffel-Grieß-Strudel 23,80 €

Rehrücken im Wacholder-Brot-Mantel
mit kaltgerührten Preiselbeeren
Rosenkohlcreme und -blättern, dazu Mandelbällchen 31,50 €

Dessert

Törtchen von der Manjari-Schokolade
mit karamellisierten Punschkirschen
und hausgemachtem Tonkabohneneis 9,80 €

Latte Macchiato von Glühwein und Lebkuchen
mit einem Ragout von unseren Hofäpfeln 8,20 €

Geeister Gewürzkafee-Gugelhupf
mit marinierten Blutorange und Pistazienkrokant 9,00 €

Sorbet von frischer Limette
mit einem Hauch von Sternanis und Vanille
am Tisch aufgefüllt mit Wellings Crémant 8,50 €

Viererlei Käse mit Quittensenf, Nüssen, Feigen und Datteln
dazu reichen wir Ihnen Brot und Butter 14,50 €

**Selbstverständlich halten wir für unsere kleinen Gäste
eine Kinderkarte mit leckeren Speisen bereit.**



Weihnachtliches Buffet

in Wellings Parkhotel

**Dienstag, 5., 12. & 19. Dezember 2017
ab 18.00 Uhr**

Genießen Sie Ihr Weihnachtsessen mit den Arbeitskollegen oder der Familie doch ganz gemütlich bei uns. An unserem reichhaltigen Buffet wird jeder von Ihnen fündig. Unser Küchenchef Wolfgang Labudda und sein Team verwöhnen Sie mit Vorspeisen, Suppe, verschiedenen Hauptgerichten und natürlich süßem Dessert.

Unser Freundschaftspreis für Sie:

Pro Person	35,00 €
Kinder bis 14 Jahre	15,50 €
Kinder bis 6 Jahre frei	

Auf die richtige Würze
kommt es an



Winters grillen

in Wellings Parkhotel

**Freitag, 29. Dezember 2017
ab 18.00 Uhr**

Auch im Winter gibt es Tolles zum Grillen: ob Wildlachs mit Kürbispesto, ein Hirschsteak mit Wacholder und Thymian mariniert oder einfach eine leckere Kalbsbratwurst begleitet von Antipasti vom Wintergemüse oder Rosenkohlsalat in Senfdressing. Kommen Sie vorbei und genießen Sie die vorweihnachtliche Stimmung auf unserer Seeterrasse. Wir erwarten Sie - dick eingepackt - zu einem besonderen Grill-Highlight! Trotz Schnee (hoffentlich!!!) und klirrender Kälte ein besonderes Erlebnis.



Wellings Programm zum Jahreswechsel 2017/2018

in Wellings Romantik Hotel zur Linde

Liebe Gäste,

in diesem Jahr haben wir für Sie in der Linde wieder drei Möglichkeiten geschaffen, diesen außergewöhnlichen Abend mit uns zu verbringen.

Unser Küchenteam hat Ihnen erlesene Menüs zusammengestellt. Unser Serviceteam verwöhnt Sie in stimmungsvoll dekorierten Räumen und sorgt für einen reibungslosen Ablauf. Musik und Tanz finden Sie in unserer Hotelhalle und auf der Tenne unseres Graftschafter Restaurants.

Wir freuen uns, wenn Sie diesen unvergesslichen Abend bei uns verbringen.

Bitte reservieren Sie Ihren Platz rechtzeitig.

Es freut sich ganz herzlich auf Ihren Besuch

Familie Welling
mit dem Lindenteam



Unterhaltung

in Wellings Romantik Hotel zur Linde

Mit viel Stimmung und Tanz, sowohl in der Halle als auch auf der Tenne, feiern wir mit Ihnen Silvester. Um 23.40 Uhr laden wir Sie alle ein, mit uns gemeinsam in unserer Hotelloobby das Neue Jahr zu begrüßen. Ab 24.00 Uhr warten hier 400 Austern und reichlich Wellings Crémant auf Sie. Für die, die es bodenständiger mögen, gibt es fruchtig scharfe Currywurst mit reichlich frischem Brot und frisch Gezapftem.

Hotel

Entspannt ins Neue Jahr

Sollten Sie keine Lust haben, in der Silvesternacht noch nach Hause zu fahren oder lange auf ein Taxi zu warten, so reservieren Sie doch eines unserer Hotelzimmer zum Wohlfühlen und beginnen Sie das Neue Jahr nach einer erholsamen Nacht mit einem ausgedehnten Sekfrühstück mit allem, was dazu gehört.

Silvesternacht im Doppelzimmer

<i>Klassik</i>	<i>Kreativ</i>	<i>Suite / Appartement</i>
ab 88,00 €	ab 98,00 €	ab 113,00 €

Diese Vorzugspreise beinhalten das Frühstück, gelten pro Person und Nacht und nur bei Teilnahme an einer unserer Silvesterveranstaltungen.

... oder möchten Sie noch ein paar Tage länger abschalten? Nutzen Sie unser Angebot auf Seite 22 und lassen Sie sich verwöhnen!

Und sonst?

Unsere Sitzplätze für diesen Abend sind sehr begrenzt und wir sind erfahrungsgemäß oft recht früh ausgebucht. Doch einige unserer Gäste stornieren dann kurzfristig oder kommen einfach nicht. Auf Grund dieser Erfahrung nehmen wir Anfragen jederzeit an, feste Zusagen erfolgen jedoch erst bei Bezahlung des Menüpreises. Hierüber senden wir Ihnen Mitte November eine Rechnung. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.



Kleines Silvestermenü

in Wellings Romantik Hotel zur Linde

Dieses Menü ist für diejenigen unter unseren Gästen, die zum Jahreswechsel wieder zuhause sein wollen. Unser kleines Silvestermenü servieren wir Ihnen in den festlich dekorierten oberen Räumen unseres Hauses. Ab 18.00 Uhr heißen wir Sie willkommen und um 18.30 Uhr beginnen wir mit dem Servieren des Menüs. Nach ca. zwei Stunden ist das Menü abgeschlossen. Gegen 23.00 Uhr endet dieser Abend.

Es besteht bei diesem Menü nicht die Möglichkeit, am Tanz und an der Unterhaltung zum Jahreswechsel teilzunehmen; wir bitten um Ihr Verständnis!

Variation von der Ente
mit Mousse, Salat und Terrine
an Ananas-Kürbis-Chutney

Velouté von der Datteltomate
mit eigener Creme

Gebratener Wolfsbarsch
auf Langusten-Kartoffel-Püree
mit Krustentiersud

oder

Zweierlei vom Kalb
mit Filet und Hüfte, an Apfel-Sherry-Sauce
dazu Baby-Pak Choi und Fingermöhren

Bretonische Tiramisù
mit Geeistem von der Williams Christ Birne

Menüpreis 74,00 €

Großes Silvestermenü

in Wellings Romantik Hotel zur Linde

Ab 19.00 Uhr erwarten wir Sie in unserer Hotellobby zum Aperitif. Den festlichen Abend verbringen Sie danach in unserem Graftschafter Restaurant und Lindenzimmer. Wir freuen uns darauf, Sie am letzten Abend des Jahres so richtig zu verwöhnen - Sie brauchen nur zu genießen!

Wir beginnen um 19.45 Uhr mit dem Servieren des Menüs, welches bis kurz vor Mitternacht dauert.

„Rosa Linde“
unser badischer Rosésekt
trocken, mit milder Frucht

16er Sauvignon blanc – Wellings Selektion
Qualitätswein – Pfalz
Erzeugerabfüllung
Weingut Walter Hensel, Bad Dürkheim
trocken

15er Schwane Rotling – Wellings Selektion
Rotling Cuvée – Qualitätswein – Franken
Gutsabfüllung
Weingut zur Schwane, Volkach
halbtrocken

14er Cabernet Sauvignon „S“
Qualitätswein – Rheinhessen
Erzeugerabfüllung
Weingut Spiess, Bechtheim
trocken

König Pilsener
Diebels Alt
Mineralwasser
Kaffee, Espresso

Der Sekt zum Jahreswechsel
Wellings Crémant, brut – traditionelle Flaschengärung



Carpaccio vom Kalbsfilet
mit gerösteten Pinienkernen und Tomatenmousse

Klares von der Ente
mit Gemüseperlen
und knusprigem Semmelknödel

Gespießter Seeteufel
auf Erbsen-Minz-Risotto und Krustentierschaum

Kirschaumsorbet
mit einem Spritzer Rosa Linde

Das Beste vom Rothirsch unter der Walnusskruste
mit weißer Portweinglace
tournierten Gemüsen und Kartoffelplätzchen

Süßes Silvester
Weincreme, Kaffeemousse-Baumkuchen
und geeiste Williams Christ-Birne

Französische Käse vom Buffet

Austernbar in der Halle
Currywurst in der Schänke

Preis für Menü 179,00 €
ohne Zwischengang & Sorbet 157,00 €

In diesem Preis sind enthalten:

das Menü, die Speisen an der Austernbar, die Currywurst, der Aperitif, die begleitenden Weine, Bier, Wasser, Kaffee, Espresso, der Crémant zum Jahreswechsel und die Live-Musik.

Swinging Silvester-Menü-Bufferet

in Wellings Romantik Hotel zur Linde

Ab 19.30 Uhr begrüßen wir Sie auf unserer Tenne zum Aperitif als Start in einen lockeren und fröhlichen Abend in ungezwungener Atmosphäre. Wir servieren Ihnen hier ab 20.15 Uhr Vorspeise und Suppe. Hauptgänge und Dessert können Sie vom Buffet nach Belieben wählen. Ob zwischen den Gängen oder nach dem Essen: Auf der Tanzfläche erwarten Sie die ganze Nacht fetzige und moderne Swing Beats.

Wellings Rheingau-Riesling-Sekt
unser Klassiker
trocken, mit leichter Säure

16er Weißburgunder & Chardonnay – Wellings Selektion
Burgundercuvée – Qualitätswein – Pfalz
Erzeugerabfüllung
Weingut Hensel, Bad Dürkheim
trocken

15er Schwane Rotling – Wellings Selektion
Rotling Cuvée – Qualitätswein – Franken
Gutsabfüllung
Weingut zur Schwane, Volkach
halbtrocken

14er Cuvée Aufwind – Wellings Selektion
Merlot & Cabernet Sauvignon – Qualitätswein – Pfalz
Erzeugerabfüllung
Weingut Hensel, Bad Dürkheim
trocken und fruchtbetont

König Pilsener
Diebels Alt
Mineralwasser
Kaffee, Espresso

Der Sekt zum Jahreswechsel
Wellings Crémant, brut – traditionelle Flaschengärung



Vorspeisenteller

Variation von Meeresfrüchten und Orangenlachs
Eismeergarnelen und Jakobsmuschel
dazu Gewürzbrötchen

Suppe

Schaumiges vom Jungbullen
mit eigener Praline

Hautgangauswahl vom Buffet

Steak aus dem Rinderrücken in der Walnuss-Senf-Kruste
mit Brokkoli und Käse-Rahm-Kartoffeln

Wildlachsmedaillons, auf der Haut gebraten
mit Pak Choi und tomatisiertem Graupenrisotto

Knuspriges vom Landgockel
mit gerahmten Pilzen und Kartoffel-Sahne-Stampf

Dessertauswahl vom Buffet

Beschwipste Schwarzwaldtorte
Trilogie von der Schokolade
Eingelegte Persische Feigen
Apfel-Calvados-Cake

Menü-Bufferet Preis 108,00 €

In diesem Preis sind enthalten:
das Menü-Bufferet, die Speisen an der Austernbar, die Currywurst, der Aperitif, die begleitenden Weine, Bier, Wasser, Kaffee, Espresso, der Crémant zum Jahreswechsel und die Live-Musik.

Traumhafte Jahresausklang

Silvester – Träume werden wahr

Zu Silvester bieten wir Ihnen sowohl im Parkhotel als auch in der Linde verschiedene Möglichkeiten, den Jahreswechsel zu feiern. Übernachtungen über Silvester sind nur in Kombination mit einer unserer Veranstaltungen buchbar.

Eine Nacht ist Ihnen zu wenig?

Nutzen Sie die Chance und genießen Sie in diesem Jahr noch einmal eine kleine Auszeit am Niederrhein. Täglich erwarten wir Sie zu leckerem Kuchen und herrlich duftendem Kaffee. Abends verwöhnen wir Sie mit verschiedenen 3-Gang-Genießermenüs. Ein Highlight wird das Wintergrillen am 29. Dezember in Wellings Parkhotel in Kamp-Lintfort sein. Wenn Sie in der Linde übernachten, shuttle wir Sie gerne zum Grillen nach Kamp-Lintfort und natürlich auch zurück. Für Unternehmungen unterbreiten wir Ihnen gerne Vorschläge. Ob Shopping, Kultur oder Natur – sprechen Sie uns an!

Folgende Angebote sind im Zeitraum vom
27. Dezember bis 7. Januar buchbar:

2 Übernachtungen	ab 150,00 €
3 Übernachtungen	ab 215,00 €
4 Übernachtungen	ab 275,00 €
5 Übernachtungen	ab 330,00 €

Unsere Leistungen

In den o. g. Preisen sind folgende, tägliche Leistungen enthalten:

- Übernachtung in der von Ihnen gewählten Zimmerkategorie
- Teilnahme an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet
- 3-Gang-Genießermenü bzw. Wintergrillen am 29. Dezember (Ausnahme: 31. Dezember)
- Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Alle Preise verstehen sich pro Person im Doppelzimmer und zzgl. des Preises der von Ihnen gewählten Silvesterveranstaltung. Den Einzelzimmerzuschlag berechnen wir mit 25,00 € / Nacht.

Wellings Programm zum Jahreswechsel 2017/2018

in Wellings Parkhotel

Liebe Gäste,

in diesem Jahr haben wir vier schöne Veranstaltungen für Sie organisiert: das kleine Silvestermenü, unsere Silvestergala, Silvester im SeeBlick und Silvester in der Wirtschaft.

Unser Küchenchef hat Ihnen tolle Speisen zusammengestellt. Unser Serviceteam verwöhnt Sie in stimmungsvoll dekorierten Räumen und sorgt für einen reibungslosen Ablauf.

Wir freuen uns darauf, Sie am letzten Abend des Jahres so richtig zu verwöhnen und mit Tanz und Stimmung das Neue Jahr zu begrüßen!

Familie Welling
mit dem Team vom Parkhotel



Unterhaltung

in Wellings Parkhotel

Peter Räder mit seiner Tanzband „Impuls - Musik im Puls der Zeit“ wird Sie an diesem festlichen Abend in unserem ParkRaum musikalisch begleiten. Schon während des genussvollen Buffets spielt die Band zum Tanz auf. Um 24.00 Uhr begrüßen wir gemeinsam mit viel Stimmung und „Wellings Rheingau-Riesling-Sekt“ das Neue Jahr.

Hotel

Entspannt ins Neue Jahr

Sollten Sie keine Lust haben, in der Silvesternacht noch nach Hause zu fahren oder lange auf ein Taxi zu warten, so reservieren Sie doch eines unserer Hotelzimmer zum Wohlfühlen und beginnen Sie das Neue Jahr nach einer erholsamen Nacht mit einem ausgedehnten Sektfrühstück mit allem, was dazu gehört.

Silvesternacht im Doppelzimmer

<i>Gartenhaus</i>	<i>Haus der Ideen</i>	<i>Haus der Alleen</i>	<i>Suite</i>
ab 60,00 €	ab 70,00 €	ab 80,00 €	ab 95,00 €

Diese Vorzugspreise beinhalten das Frühstück, gelten pro Person und Nacht und nur bei Teilnahme an einer unserer Silvesterveranstaltungen.

... oder möchten Sie noch ein paar Tage länger abschalten?
Nutzen Sie unser Angebot auf Seite 22 und lassen Sie sich verwöhnen.

und sonst?

Unsere Sitzplätze für diesen Abend sind sehr begrenzt und wir sind erfahrungsgemäß oft recht früh ausgebucht. Doch einige unserer Gäste stornieren dann kurzfristig oder kommen einfach nicht. Auf Grund dieser Erfahrung nehmen wir Anfragen jederzeit an, feste Zusagen erfolgen jedoch erst bei Bezahlung des Menüpreises. Hierüber senden wir Ihnen Mitte November eine Rechnung. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.



Kleines Silvestermenü

in Wellings Parkhotel

Dieses Menü ist für diejenigen unter unseren Gästen, die zum Jahreswechsel wieder zuhause sein wollen. Unser kleines Silvestermenü servieren wir Ihnen in unserem Restaurant SommerGarten.

Ab 18.00 Uhr heißen wir Sie willkommen und um 18.30 Uhr beginnen wir mit dem Servieren des Menüs. Nach ca. zwei Stunden ist das Menü abgeschlossen. Gegen 23.00 Uhr endet dieser Abend!

Es besteht bei diesem Menü nicht die Möglichkeit, am Tanz und an der Unterhaltung zum Jahreswechsel teilzunehmen; wir bitten um Ihr Verständnis!

Kombination von
Cremesuppe vom Hummer mit eigener Maultasche
und Tatar vom Weiderind
mit Trüffelcreme und Salat von grünem Spargel

Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb
an Balsamico-Pfeffer-Kirschen
mit Wirsinggemüse und knusprigem Grießstrudeltaler

oder

Filet vom Steinbutt
an Limonen-Rotwein-Sauce
mit glacierten Kerbelwurzeln und tournierten Kartoffeln

Pralinenparfait mit Maracujamousse
Schokoladencrumble und frischen Himbeeren

Menüpreis 62,50 €

Silvester im SeeBlick

in Wellings Parkhotel



Ab 20.00 Uhr erwarten wir Sie zu einem festlichen Abend in unserem SeeBlick. Ein DJ erfüllt alle Ihre musikalischen Wünsche und es wird mit viel Stimmung und Tanz in das Neue Jahr hineingefeiert. Das Buffet wird um 20.45 Uhr eröffnet. Sie können nach Belieben von der reichhaltigen Auswahl wählen.

Wellings Rheingau-Riesling-Sekt
unser Klassiker
trocken, mit leichter Säure

- '15er Schwane Silvaner – Wellings Selektion
Silvaner – Qualitätswein – Franken
Gutsabfüllung
Weingut zur Schwane, Volkach
trocken, mit erfrischender Säure
- '15er Lieler Sonnenstück
Spätburgunder Weißherbst – Kabinett – Baden
Erzeugerabfüllung
Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim
halbtrocken
- '14er Cuvée Aufwind – Wellings Selektion
Merlot & Cabernet Sauvignon
Qualitätswein – Pfalz
Erzeugerabfüllung
Weingut Hensel, Bad Dürkheim
trocken und fruchtbetont

König Pilsener
Diebels Alt
Mineralwasser
Kaffee, Espresso

Der Sekt zum Jahreswechsel
Wellings Rheingau-Riesling-Sekt

Vorspeiseteller

Carpaccio von der Roten Bete
mit einem Waldpilz-Lauch-Salat
und karamellisiertem Ziegenfrischkäse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit einer Granatapfelvinaigrette und Grüner Sauce

Tatar von der Lachsforelle
mit Avocado und Chili an kleinen Salatherzen

Hautgangauswahl vom Buffet

Im Niedertemperaturofen rosa gebratene
Schulter vom Weiderind, mit glacierten Perlzwiebeln
in Holunder-Rotwein-Sauce
dazu Petersilienwurzeln und Serviettenknödel

Wallerfilet, in der Kartoffelkruste gebacken
dazu Spitzkohl-Möhren-Gemüse mit Kardamom
und Bamberger Hörnchen

Linsensburger
mit geschmortem Grünkohl
und Pflaumen-Ingwer-Ragout

Dessertauswahl vom Buffet

Schokoladenpudding mit eingemachten Aprikosen
Pumpenickelcreme mit Kirschen
Feine Zwetschgenmousse mit Nusskrokant
Grießflammerie mit Kompott von unseren Hofäpfeln

Menü-Buffer Preis 99,00 €

In diesem Preis sind enthalten:

das Buffet, die Currywurst um Mitternacht, der Aperitif, die begleitenden Weine, Bier, Wasser, Kaffee, Espresso, der Sekt zum Jahreswechsel und die Musik.

Silvestergala

in Wellings Parkhotel

Ab 19.30 Uhr erwarten wir Sie zu einer festlichen Gala in unserem ParkRaum. Schon während des genussvollen Buffets spielt die Band „Impuls“ zum Tanz auf. Das Galabuffet wird um 20.15 Uhr eröffnet. Sie können vom großen Buffet mit reichhaltiger Auswahl nach Belieben wählen.

„Rosa Linde“
unser badischer Rosésekt
trocken, mit milder Frucht

- ‘16er Weißburgunder „fervor oloris“ – Wellings Selektion
Qualitätswein – Franken
Gutsabfüllung
Weingut zur Schwane, Volkach
trocken
- ‘15er Zimmerlin Spätburgunder Weißherbst
Spätburgunder – Kabinett – Baden
Erzeugerabfüllung
Weingut Zimmerlin, Bötzingen
halbtrocken, lieblich
- ‘14er Cuvée Aufwind
Merlot & Cabernet Sauvignon
Qualitätswein – Pfalz
Erzeugerabfüllung
Weingut Hensel, Bad Dürkheim
trocken und fruchtbetont

König Pilsener
Diebels Alt
Mineralwasser
Kaffee, Espresso

Der Sekt zum Jahreswechsel
Wellings Rheingau-Riesling-Sekt

Galabuffet

Kalt

Rosa gebratener Rücken vom heimischen Milchkalb
mit feiner Steinpilzcreme und Haselnuss-Lauch-Dipp /
Im ganzen pochierter Ikarimi-Lachs und kleine Medaillons
mit Meerrettich-Joghurt und Rauke /
Cocktail von Flusskrebsschwänzen
mit Chicorée und Trompetenpilzen /
Roulade vom Kapuaun, gefüllt mit Feigen und Pistazien
an Sauce Cumberland /
Praline vom Ziegenfrischkäse auf einem Birnen-Oliven-Kompott /
Parfait von der Petersilienwurzel mit eigenem Pesto
und karamellisierten Walnüssen /
Gartenfrische Salate mit zwei Dressings /
Partybrötchen, Brotauswahl und Buttervariationen

Warm

Steinpilzessenz mit gebackener Wachtelpraline
und Gemüseperlen /
Rosa gebratener Rücken vom Simmentaler Rind
mit Burgunderschalotten
glaciertem Wintergemüse und überbackenen Sahnekartoffeln /
Steinbeißerfilet unter einer Limonen-Kräuter-Kruste
mit cremigen Krustentierlinsen und Nusskartoffeln /
Perlhuhnbrust, gefüllt mit Trüffel, an einer Portwein-Rahm-Sauce
mit Wirsinggemüse und Schupfnudeln

Süß

Schokoladencannelloni, gefüllt mit Clementinencreme
und Pistazienkrokant /
Mousse vom rosa Champagner mit frischen Himbeeren /
Cox Orange-Creme mit Preiselbeeren und Amarettopraline /
Weiße Kaffeemousse im Baumkuchenmantel
mit Amarenakirschen /
Kokoscreme mit Ananas-Salpicon
und Schokoladen-Karamell-Crumble /
Viennetta von der Tahiti-Vanille mit Cassis /
Salat von exotischen Früchten /
Französische Käseauswahl
mit Datteln, Nüssen und Weintrauben

Mitternacht

Hausgemachte, scharfe Currywurst vom Kalb

Buffetpreis 125,00 €

In diesem Preis sind enthalten:
das Buffet, die Currywurst um Mitternacht, der Aperitif, die begleitenden Weine, Bier, Wasser, Kaffee, Espresso, der Sekt zum Jahreswechsel und die Live-Musik.

Silvester in der Wirtschaft

in Wellings Parkhotel

Sie möchten gerne den Silvesterabend zu zweit oder auch mit Freunden feiern, haben aber keine Lust auf ein großes Menüessen, sondern möchten gerne einen gemütlichen, lockeren und unkomplizierten Abend verbringen? Dann sind Sie bei uns in der Wirtschaft richtig!

Ab 21.00 Uhr erwarten wir Sie mit einem leckeren Kesselgulasch und vielen gut gekühlten Getränken. Um 24.00 Uhr begrüßen wir das Neue Jahr mit Wellings Rheingau-Riesling-Sekt.

In diesem Bereich gibt es keine Tischreservierungen, aber Sie können die benötigten Teilnahmekarten an der Rezeption kaufen.

Der Eintritt in unsere Wirtschaft kostet 60,00 € pro Person

inklusive der folgenden Leistungen:

- In Altbier geschmortes Kesselgulasch vom Almochen mit Meerrettich, tomatisiertem Schmortgemüse und Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf
- süßes Dessert
- verschiedene Fassbiere
- Mineralwasser und Softgetränke
- Kaffee und Espresso
- drei begleitende Weine
- Sekt zur Jahreswende: Wellings Rheingau-Riesling-Sekt

WIRTSCHAFT

LIEBLINGSPLATZ IM PARKHOTEL



Besuchen Sie uns...

WELLINGS
ROMANTIK



Hotel zur Linde

WELLINGS HOTEL ZUR LINDE GMBH
AN DER LINDE 2
47445 MOERS-REPELEN
TEL. +49 (0) 28 41 - 97 60
FAX +49 (0) 28 41 - 97 666
INFO@HOTEL-ZUR-LINDE.DE
WWW.HOTEL-ZUR-LINDE.DE

WELLINGS



PARKHOTEL

WELLINGS PARKHOTEL GMBH
NEUENDICKSTRASSE 96
47475 KAMP-LINTFORT
TEL. +49 (0) 28 42 - 2 10 40
FAX +49 (0) 28 42 - 21 09
INFO@WELLINGS-PARKHOTEL.DE
WWW.WELLINGS-PARKHOTEL.DE



Wir sind auch dabei. Besuchen Sie uns!

www.WELLINGS.de