



**EVENTS
26/27**

MONTAG

25

MAI

12:00 Uhr



Genussvoller Pfingstmontag

Beef & Pork. Frisch gegrillt.

Das Grill-Event auf unserer Terrasse. Marinierte Rinder-Steaks werden vor Euren Augen zur Perfektion gegrillt - zart & saftig mit butterzarter Textur während das Spanferkel sich knusprig am Spieß dreht.

Dazu herzhaft Beilagen von goldbraunen Kartoffelvariationen über saisonales Gemüse bis hin zu frischen Salaten.

Alles, was Euer Genießerherz begehrt.

Buffet | 49.90 eur

FREITAG

28

AUG

18:00 Uhr

SAMSTAG

29

AUG

18:00 Uhr



Sommer. Sonne. Sound.

Mediterrane Sommernacht

Eine laue Sommernacht, Sternenhimmel und leichte Gitarrenmusik im Hintergrund performt, die uns an den Urlaub erinnert.

Wir holen die mediterrane Sommernacht auf unsere Terrasse mit einem Grill-Buffett mit Fisch und Fleisch, frischer Paella aus der grossen Pfanne mit Scampis und einer Live-Pasta-Station.

Dazu ein Glas Wein - der Abend kann beginnen.

Buffet & begleitende Musik | 69.90 eur

FREITAG

30

OKT

18:00 Uhr



No tricks. Just treats. And a murder.

Crime time Halloween

„Das tödliche Vermächtnis“

Hobby-Detektive, aufgepasst!

Zwischen gruseligen Dekorationen, Kerzenlicht und mysteriösen Gästen schwelgen wir in einer mörderischen Atmosphäre und versuchen, den geheimnisvollen Täter zu entlarven!

Ein Krimi-Dinner-Abend voller Nervenkitzel, Lachen und Spannung mit schaurig guten Essen erwarten euch.

Buffet & Krimi-Abend | 89.90 eur

SAMSTAG

7

NOV

10:00 Uhr



Süße Weihnachten.

Backen, naschen, genießen.

Bei unserem Weihnachts-Backkurs wird gemeinsam geknetet, verziert und probiert - in gemütlicher Atmosphäre und mit viel Freude am Backen.

Zusammen mit unserem Team entstehen feine Plätzchen, kleine Pralinen und süße Weihnachtsleckereien zum Mitnehmen oder direkt Vernaschen.

Dazu gibt es winterliche Getränke, duftende Gewürze und jede Menge Weihnachtsstimmung.

Workshop (4h) | 49.90 eur

FREITAG

13

NOV

18:00 Uhr

SAMSTAG

14

NOV

18:00 Uhr

FREITAG

20

NOV

18:00 Uhr

SAMSTAG

21

NOV

18:00 Uhr

FREITAG

27

NOV

18:00 Uhr

SAMSTAG

28

NOV

18:00 Uhr

FREITAG

4

DEZ

18:00 Uhr

SAMSTAG

5

DEZ

18:00 Uhr



Alles gans gut.

Ahrenberger Gänsebuffet

Esst euch gans satt an Gänsebrust und Gänsekeulen, vor euren Augen frisch von unseren Köchen am Buffet tranchiert.

Traditionelle Beilagen wie Klösse und Rotkohl sind natürlich ein Muss.

Neue Interpretationen mit und ohne Gans von der Suppe bis zum Dessert runden die Auswahl stimmig ab. Und der süsse Zahn kommt auch nicht zu kurz.

Auch eine gute Idee für eure Weihnachtsfeier und Familientreffen.

Buffet | 49.90 eur



Warum nur Gast sein?

Veranstalten Sie Ihr eigenes privates Event im stylischen Ahrenberg Ambiente.



DONNERSTAG

31
DEZ

19:00 Uhr



Das Beste zum Schluss

Casino Royale auf dem Ahrenberg

Zur Jahreswende wollen wir mit euch ein rauschendes Casino Royale Fest feiern und holen Monaco zum Ahrenberg.

Ein glanzvolles Silvester-Buffet mit einer Flasche Wein & Wasser (pro Paar) sorgen für Genuss. Unsere Croupiers laden zum Roulette und Black Jack-Tisch ein. Spiel-Jetons sind im Eintrittspreis enthalten.

Um Mitternacht erleben wir mit einem Glas Champagner das Feuerwerk hoch über Bad Sooden-Allendorf.

Buffet, Wein, Wasser,
Champagner, Casino-Erlebnis | 159.90 eur

SAMSTAG

16

JAN

15:00 Uhr



Open Kitchen Party

Wilde Küche

Ran an Topf, Pfanne und Wild.

Bei unserer Open Kitchen Party wird nicht nur gegessen, sondern gemeinsam gekocht.

Zusammen mit unseren Köchen bereitet ihr heimisches Wild von klassisch bis modern zu.

Ob geschmort, gebraten, mariniert oder direkt aus der Pfanne: Hier darf probiert, geschnippelt und genossen werden.

Zum süßen Abschluss wartet noch eine kleine wilde Versuchung.

Apéritif, Fingerfood & Menue | 69.90 eur

SONNTAG

14

FEB

18:00 Uhr



Liebe. Lust. Genuss.

Be my Valentine

Exquisites und amouröses Buffet mit aphrodisierenden Köstlichkeiten für alle Sinne. Kulinarische Leidenschaft pur.

Freut euch auf fein abgestimmte Aromen und sinnliche Verführungen, die diesen Abend besonders machen.

Genießt die Zeit zu zweit in stimmungsvoller Atmosphäre und bucht gleich eine Übernachtung dazu, damit der Valentinstag mit deinem Schatz perfekt wird.

Päarchenpreis
Buffet inkl. Apéritif | 99.90 eur

SAMSTAG

27

FEB

18:00 Uhr



Fire & Oak

Steak trifft Whisky.

Freue Dich auf einen Abend für echte Genießer. Kräftige Dry Aged Steaks vom Grill treffen auf ausgewählte Whiskys mit Charakter.

Mal rauchig, mal mild, mal überraschend weich - perfekt abgestimmt auf intensive Röstaromen und zart gereiftes Fleisch. Unser Whisky-Experte begleitet den Abend und gibt Einblicke in Herkunft und Aromen der einzelnen Tropfen.

Dazu gibt es kleine Genussmomente und etwas Süßes zum Abschluss.

Menue & Whisky-Tasting | 79.90 eur

MONTAG

29

MRZ

12:00 Uhr



Osterjagd

Everybunny needs somebunny to love

Wir suchen bunte Ostereier am Montag und verwöhnen euch dabei mit einem frühlingshaften Oster-Bufferet und typischen Oster-Speisen.


Bei unserer Ostereier-Jagd werden Eier gesammelt, in denen wir kleine Preise versteckt haben. Auf geht's zur Suche. Was will man mehr, gutes Essen und ein gutes Auge, um die schmackhaften Gewinne zu finden.

Bufferet | 49.90 eur



AHRENBURG

Romantik Hotel Ahrenberg
Auf dem Ahrenberg 5
37242 Bad Sooden-Allendorf

 (05652) 95730
info@hotel-ahrenberg.de
www.hotel-ahrenberg.de

Web-Version &
Tischreservierung



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT



FREITAG

1

MAI

18:00 Uhr

SAMSTAG

2

MAI

18:00 Uhr

SONNTAG

3

MAI

12:00 Uhr



Spargel-Wein-Vergnügen

Sommer. Sonne. Spargel.

Worauf freut ihr euch am meisten im Frühsommer? Natürlich Spargel, das schmackhafteste und gesunde Gemüse mit den feinen Aromen.

Weisser und grüner Spargel in vielen Variationen, dazu eine Weinverkostung mit frischen Sommerweinen, begleitet durch unsere Sommelière Jutta Mertin. So läuten wir den Ahrenberger Sommer ein.

Und ... die Erdbeere ist natürlich mit dabei im Dessert.

Buffet | 49.90 eur

FREITAG

17

OKT

18:00 Uhr

SAMSTAG

18

OKT

18:00 Uhr



Erwachtet! Die Ente ist nah.

Waidmann's Delight

Die Jagdsaison ist eröffnet. Heimisches Wild von traditionell bis orientalisch zubereitet gesellt sich zu der wilden Ente.

Egal, ob knusprig, geschmorrt, gefüllt, gegrillt oder glasiert, für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Und die Naschkatzen werden natürlich nicht vergessen.

Buffet | 59.90 eur

FREITAG

30

OKT

18:00 Uhr



No tricks. Just treats. And a murder.

Crime time Halloween

Hobby-Detektive, aufgepasst!

Zwischen gruseligen Dekorationen, Kerzenlicht und mysteriösen Gästen schwelgen wir in einer mörderischen Atmosphäre und versuchen, den geheimnisvollen Täter zu entlarven!

Ein Krimi-Dinner-Abend voller Nervenzitzel, Lachen und Spannung mit schaurig guten Essen erwarten euch.

Buffet & Krimi-Abend | 79.90 eur

FREITAG

13

NOV

18:00 Uhr

SAMSTAG

14

NOV

18:00 Uhr

FREITAG

20

NOV

18:00 Uhr

SAMSTAG

21

NOV

18:00 Uhr

FREITAG

27

NOV

18:00 Uhr

SAMSTAG

28

NOV

18:00 Uhr

FREITAG

4

DEZ

18:00 Uhr

SAMSTAG

5

DEZ

18:00 Uhr



Alles gans gut.

Ahrenberger Gänsebuffet

Esst euch gans satt an Gänsebrust und Gänsekeulen, vor euren Augen frisch von unseren Köchen am Buffet tranchiert.

Traditionelle Beilagen wie Klösse und Rotkohl sind natürlich ein Muss.

Neue Interpretationen mit und ohne Gans von der Suppe bis zum Dessert runden die Auswahl stimmig ab. Und der süsse Zahn kommt auch nicht zu kurz.

Auch eine gute Idee für eure Weihnachtsfeier und Familientreffen.

Buffet | 49.90 eur

DONNERSTAG

31

DEZ

19:00 Uhr



Das Beste zum Schluss

Casino Royale auf dem Ahrenberg

Zur Jahreswende wollen wir mit euch ein rauschendes Casino Royale Fest feiern und holen Monaco zum Ahrenberg.

Ein glanzvolles Silvester-Buffet mit 1 Flasche Wein und Wasser (pro Paar) sorgen für Genuss. Unsere Croupiers laden zum Roulette und Black Jack-Tisch ein. Spiel-Jetons sind im Eintrittspreis enthalten.

Um Mitternacht erleben wir mit einem Glas Champagner das Feuerwerk hoch über Bad Sooden-Allendorf.

Buffet, Wein, Wasser,
Champagner, Casino-Erlebnis | 149.90 eur

FREITAG

20
MÄR

18:00 Uhr



Frühlingserwachen

Frühlingsküche – leicht & frisch

Die Natur erwacht und die ersten Kräuter sprießen. Wir laden wir Euch ein, den Frühlingsbeginn kulinarisch zu feiern.

Unser Küchenteam interpretiert die Aromen der Saison in vielfältiger Art, begleitet von erfrischenden Weinen. Von Ceviche von der Fjordforelle mit Limettenöl, Bärlauchschaumsüppchen mit Croûtons & Wildkräutersalat bis hin zu Zanderfilet mit Rieslingsauce oder Maibock-Rücken unter Kräuterkruste – dieser Mittag wird ein Genuss.

Buffet | 49.90 eur

FREITAG

27

JUN

18:00 Uhr



Around the world

Street Food Festival

Sommerzeit gleich Urlaubszeit.

Wir holen den Urlaub auf unsere Terrasse und laden zu einer kulinarischen Weltreise von Italien über die USA, Asien zurück nach Deutschland ein.

Das Festival für Essensgenuss und kulinarische Vielfalt, serviert an verschiedenen Marktständen - stilecht wie im Urlaub.

Buffet | 59.90 eur