

Spezial Angebote

Jeden Sonntag heißt es von
11:30 Uhr – 14:30 Uhr time for Brunch!
Ausgenommen im Monat August
32,50 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

Licht aus – Kerzen an!
Genießen Sie jeden **letzten Samstag** im Monat ein
romantischen Abend bei unserem **Candlelight-Dinner**
Menübeginn: 19:00 Uhr
4-Gang Menü
47,00 € pro Person inkl. einem Aperitif

1. Januar 2019
Langschläfer-Frühstück
von 08:00 Uhr – 13:00 Uhr
24,80 € pro Person

14. Februar 2019
Valentinstag
'Cuisine d'Amour' ab 18:00 Uhr
4-Gang-Menü mit Amuse Bouche und Aperitif
39,00 € pro Person

19. April 2019
Karfreitag
Traditionelles Fischessen

21. und 22. April 2019
Osterbrunch
36,00 € pro Person

30. April 2019
Grillen in den Mai
BBQ Buffet – Frontside Cooking auf der Terrasse „La Piazza“
Grillbuffet 28,50 € pro Person

„Immer wieder Mittwochs“
im wöchentlichen Wechsel
Grillbuffet 28,50 €
Mediterranes Nudelbuffet 19,50 €

12. Mai
Muttertags Brunch
36,00 € pro Person inklusive einem Glas Sekt

09. Juni – 10. Juni
Pfingstbrunch
36,00 € pro Person inklusive einem Glas Sekt

Spezial Angebote

04. August 2019

„1 Tag Kurzurlaub“ Brunch für alle Daheimgebliebenen

Barbecue Brunch

29,50 € pro Person

25. August 2019

Sommer, Sonne, Gute Laune Brunch

Hausgemachte Smoothies – Front Side Cooking Pancakes

29,50 € pro Person

Kürbisbrunch

Alle Sonntage im September

Süße und herzhafte Speisen rund um den Kürbis

32,50 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

06. Oktober 2019

Oktoberfestbrunch

Gäste die in Tracht kommen, erhalten eine

kleine Überraschung

36,00 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

09. November 2019

Gänsegeschnatter

5-Gang Menü „Rund um die Gans“

69,00 € pro Person

10. November 2019

Martinsbrunch am Martinstag

29,50 € pro Person

Adventsbrunch

An allen Adventssonntagen

36,00 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

Weihnachtsbrunch

1. und 2. Weihnachtstag

36,00 € pro Person inkl. einem Glas Sekt

Große Silvester Gala

Gönnen Sie sich ein besonderes Finale zum Abschluss eines tollen Jahres

Apéritifempfang mit Champagner und Canapés

In unserem Restaurant „Le Velo“ servieren wir Ihnen ein 6-Gang Menü.

Es erwartet Sie zudem eine Tombola + Liveband und ein unvergessliches Feuerwerk

109,00 € pro Person



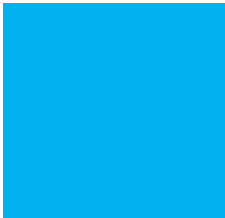
SO FINDEN SIE UNS



nestor Hotel Neckarsulm
Sulm Straße 2
74172 Neckarsulm

Telefon: +49 7132 388 - 0
Fax: +49 7132 388 - 113
Email: neckarsulm@nestor-hotels.de
www.nestor-hotels.de

© la_vanda, sarsmis, HPhoto, bramgino, karandaev, petrrogoskov, losangela, Giuseppe Porzani



Kulinarischer Kalender 2019



Januar

Französischer Klassiker

Französische Küche ist ein Fest für Gaumen und Augen. Sie ist sowohl für ihre Qualität als auch ihre Vielseitigkeit weltberühmt.

Februar

Muscheln

Es ist kalt – genau die richtige Zeit für Muscheln. Besonders beliebt ist die schwarze Miesmuschel. Deren elegante Verwandte, die Auster, ist etwas für besondere Anlässe.

Ende April – Ende Juni

Spargelzeit

Genießen Sie das Königsgemüse bei uns. „Königliches Gemüse“ oder „essbares Elfenbein“: Wenn es um Spargel geht, fängt man an zu schwelgen. Schon seit Jahrhunderten löst er eine besondere Faszination bei Feinschmeckern aus.





Mai – Juli

Erdbeeren & Rhabarber

Der Sommer steht vor der Tür – Zeit für leichte Gerichte. Unsere Köche vereinen Rhabarber und Erdbeeren.

Juni

Scholle & Matjes

Die ersten Schollen im Mai sind ein Zeichen für das Ende des Winters. Dass Scholle ein Genuss ist, hat sich aus dem hohen Norden längst bis in den Süden herumgesprochen. Ob im Ganzen oder als Filet – Scholle schmeckt einfach toll und ist gesund. Im kulinarischen Jahreszyklus beschert uns der Juni die Matjesheringe.

Juli – August

Pfifferlinge

Endlich haben Pfifferlinge Saison! In den kommenden Wochen stehen die Waldpilze bei Genießern hoch im Kurs. Der Pfifferling wird wegen seines Aromas geliebt und vor allem in herzhaften Gerichten verarbeitet. Unser absoluter Favorit sind Semmelknödel mit Pfifferlingen.



August

Tapas

Die herzhaften Häppchen aus Spanien - Tapas! Sie stehen für Genuss und Lebensfreude und werden gerne zur Bier und Wein angereicht! Perfekt für den Sommer!

September - Oktober

Alles rund um den Kürbis

Der Kürbis erobert Garten, Haus und Küche: Im Herbst kann man sich seiner Präsenz kaum entziehen und das Angebot wächst von Jahr zu Jahr. „Alles rund um den Kürbis“ ist eine Rezeptsammlung unseres Küchenteams.

November – Dezember

Riechen Sie den Braten schon?

Enten- und Gänsebraten ofenfrisch und knusprig aus dem Bräter.

- Ente im Bräter für 2 Personen: 59,00 € pro Ente
- Gans im Bräter für 4 Personen: 98,00 € pro Gans
- Inkl. Beilagen und einem Gänseliesel Salat

24. Dezember

Heiligabend ganz besinnlich

- Weihnachtliches Buffet
- 36,00 € pro Person inklusive einem Glas Sekt

