



Enjoy-Hotel Brilon

Kulinarischer Kalender 2010

Wilder Januar

Mo	4	11	18	25	
Di	5	12	19	26	
Mi	6	13	20	27	
Do	7	14	21	28	
Fr	1	8	15	22	29
Sa	2	9	16	23	30
So	3	10	17	24	31



Jeden Samstag servieren wir Ihnen Wildgerichte in Form eines Candle-Light-Menüs.
Preis: 25,00 € pro Person

Grillmonat Juli

Mo	5	12	19	26	
Di	6	13	20	27	
Mi	7	14	21	28	
Do	1	8	15	22	29
Fr	2	9	16	23	30
Sa	3	10	17	24	31
So	4	11	18	25	



In diesem Monat bietet unsere Küche leichte Fleischgerichte vom Grill, z. B. Grillplatte, verschiedene Medaillons mit Sommergemüse umlegt, dazu Pommes Frites oder die „Enjoy-Knolle“. Preis: 17,50 € pro Person

Romantischer Februar

Mo	1	8	15	22
Di	2	9	16	23
Mi	3	10	17	24
Do	4	11	18	25
Fr	5	12	19	26
Sa	6	13	20	27
So	7	14	21	28



Wir überraschen Sie in diesem Monat mit der „Knolle für Verliebte“. Die Knolle servieren wir Ihnen in Herzform mit verschiedenen Beilagen und Soßen.
Preis: 12,50 € pro Person

Vital durch den August

Mo	2	9	16	23	30
Di	3	10	17	24	31
Mi	4	11	18	25	
Do	5	12	19	26	
Fr	6	13	20	27	
Sa	7	14	21	28	
So	1	8	15	22	29



Freuen Sie sich auf einen großen, bunter Salatteller mit Tranchen von der Hühnerbrust und ofenfrischem Stangenbrot. Preis: 14,50 € pro Person

Schnitzelmonat März

Mo	1	8	15	22	29
Di	2	9	16	23	30
Mi	3	10	17	24	31
Do	4	11	18	25	
Fr	5	12	19	26	
Sa	6	13	20	27	
So	7	14	21	28	



In diesem Monat dreht sich alles um das Schnitzel! Der Clou: Das Sauerländer Krüstchen, ist ein Schweineschnitzel mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salatbeilagen. Es sind auch andere Variationen möglich. Preis: ab 12,50 € pro Person

Steaks im September

Mo	6	13	20	27	
Di	7	14	21	28	
Mi	1	8	15	22	29
Do	2	9	16	23	30
Fr	3	10	17	24	
Sa	4	11	18	25	
So	5	12	19	26	



Winzersteak mit Trauben in Weinsosse mit Berner Röstis und Salat.
Preis: 15,50 € pro Person

Osterlamm im April

Mo	5	12	19	26	
Di	6	13	20	27	
Mi	7	14	21	28	
Do	1	8	15	22	29
Fr	2	9	16	23	30
Sa	3	10	17	24	
So	4	11	18	25	



Verschiedene Medaillons vom Lamm, Schwein, Rind und Huhn mit Streifen vom Räucherspeck, Pommes Frites oder der Enjoy-Knolle, dazu Salate der Saison.
Preis: 18,50 € pro Person

Oktober(fest)

Mo	4	11	18	25	
Di	5	12	19	26	
Mi	6	13	20	27	
Do	7	14	21	28	
Fr	1	8	15	22	29
Sa	2	9	16	23	30
So	3	10	17	24	31



Bayrischer Abend mit Schweinshaxe, Sauerkraut und Semmelknödel.
Preis: 14,50 € pro Person

Im Mai ist Muttertag

Mo	3	10	17	24	31
Di	4	11	18	25	
Mi	5	12	19	26	
Do	6	13	20	27	
Fr	7	14	21	28	
Sa	1	8	15	22	29
So	2	9	16	23	30



4- Gang-Muttertags-Menü mit kleiner Muttertagsüberraschung!
Preis: 21,50 € pro Person

Im November gibt es ganz viel Gans

Mo	1	8	15	22	29
Di	2	9	16	23	30
Mi	3	10	17	24	
Do	4	11	18	25	
Fr	5	12	19	26	
Sa	6	13	20	27	
So	7	14	21	28	



Gänsebraten mit Apfelrotkohl, hausgemachten Kartoffelklößen und Bratapfel.
Preis: 17,50 € pro Person

Mediterraner Juni

Mo	7	14	21	28	
Di	1	8	15	22	29
Mi	2	9	16	23	30
Do	3	10	17	24	
Fr	4	11	18	25	
Sa	5	12	19	26	
So	6	13	20	27	



Hähnchen „mediterrane Art“ mit buntem Paprika-Tomaten-Gemüse und in Butter geschwenkte Penne mit Basilikum, Salatteller. Preis: 12,50 € pro Person

Festlicher Dezember

Mo	7	14	21	28	
Di	8	15	22	29	
Mi	1	9	16	23	30
Do	2	10	17	24	31
Fr	3	11	18	25	
Sa	4	12	19	26	
So	5	13	20	27	



Festtagsmenü in Form eines Candle-Light-Dinners. Preis: 28,00 € pro Person

Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. Tischreservierung erbeten!

Neujahr 01.01. · Heilige Drei Könige 06.01.*

Karfreitag 02.04. · Ostermontag 05.04.

Tag der Arbeit 01.05. · Christi Himmelfahrt 13.05. Pfingstmontag 24.05.

Frohnleichnam 03.06.*

* nicht in allen Bundesländern

Mariä Himmelfahrt 15.08.

Tag der Deutschen Einheit 03.10. · Reformationstag 31.10.*

Allerheiligen 01.11.* · Buß- und Betttag 16.11.*

Weihnachten 25. + 26.12.