



PREMIER

IB Hotel Friedberger Warte

KULINARIK & EVENTS 2012

im BEST WESTERN PREMIER IB Hotel Friedberger Warte
und im Bier- und Apfelweinlokal Friedberger Warte

FEBRUAR

Dienstag, 14. Februar | 18-22 Uhr

Liebes-Hummer zum Valentinstag

Auch die Lust geht durch den Magen und in unserem Valentins-Candlelight-Dinner finden Sie neben edlem Hummer auch viele weitere aphrodisierende Zutaten für eine genussvolle Zeit zu Zweit.

Das Candlelight-Dinner im Restaurant Alexander wird live begleitet vom Duo „Cello meets Jazz“, romantische Musik für Verliebte und alle, die es werden wollen.

1 Glas Champagner zur Begrüßung, 4-Gang-Menü rund um den Hummer, inkl. korrespondierende Weine u. Softgetränke
89 Euro pro Person



MÄRZ

Samstag, 17. März | 15-19 Uhr

Lecker Pasta, selbst gemacht

Ein Leben ohne die italienische Nudel mit den vielen unvergleichlichen Soßenvarianten? Kaum vorstellbar! Also ran an die Nudelmaschine, an Tomaten, Basilikum und rote Zwiebeln und nach getaner Arbeit entspannt genießen.



Kochkurs und Abendessen inklusive Proseccoempfang, passende Weine, Bier und Softgetränke
49 Euro pro Person
Kinder 7-12 J. 24,50 Euro p.P.

APRIL & OSTERN

Sonntag, 8. April & Montag, 9. April | 11:30-14 Uhr

Oster-Brunch

Großer Osterbrunch mit klassischem Osterlamm, Begrüßungssekt, Kaffeespezialitäten, Tee und Softgetränke vom Buffet. Und als Highlight: Ostereiersuchen für die Kleinen.



Erwachsene: 32 Euro p.P.
Kinder 7-12 J.: 16 Euro p.P.
Kinder 0-6 J.: kostenfrei

APRIL

Samstag, 28. April | 15-19 Uhr

Spargel – frisch gestochen

Der Star der Saison zu Gast in unserer Küche. Wir zeigen Ihnen die kleinen Tricks für den besten Geschmack und servieren dazu die besten Begleiter zum edlen Gemüse.



Kochkurs und Abendessen inklusive Sektempfang, Softgetränke und korrespondierende Weine
59 Euro pro Person

„Wer Spargel isst, der sündigt nicht“...

...so der Volksmund – **Spargelzeit** vom 24. April bis 24. Juni täglich auf unseren Spezialitätenkarten im Restaurant Alexander und im Bier- & Apfelweinlokal Friedberger Warte.

MAI

Sonntag, 13. Mai | 11:30-14 Uhr

Spargel-Brunch zum Muttertag

Feiner Brunch inklusive Begrüßungssekt, Kaffeespezialitäten, Tee und Softgetränke vom Buffet sowie einer kleinen Überraschung für jede Mama!

Erwachsene: 32 Euro p.P.
Kinder 7-12 J.: 16 Euro p.P.
Kinder 0-6 J.: kostenfrei



JUNI

Samstag, 23. Juni | 15-19 Uhr

Bodo Bach – in die Pfanne gehauen!

Hautnah und exklusiv mit dem Frankfurter Urgestein kochen Sie einige seiner Liebesspeisen. Unterstützung dabei gibt unser Küchendirektor Michael Nehrlich mit seiner Küchenbrigade.

Und dass dieser Kochkurs außergewöhnlich witzig, spritzig und charmant wird, steht außer Frage!

Die Teilnehmerzahl ist auf 32 Personen limitiert.



Champagnerempfang, Kochkurs, 3-Gang Menü, korrespondierende Weine und Softgetränke
119 Euro pro Person

JUNI

Freitag, 8. Juni bis Sonntag, 1. Juli

Anpfiß: Public Viewing in der Friedberger Warte – EM-Tribüne

Der urige Innenhof der Friedberger Warte verwandelt sich zum „kleinen Stadion“. Wir übertragen alle Spiele der Europameisterschaft 2012 in Polen und der Ukraine LIVE auf 2 großen Leinwänden. Genießen Sie dazu typische hessische Spezialitäten und einen spritzigen Äbbelwoi.

Geben Sie den richtigen Tipp an allen deutschen Spieltagen ab und gewinnen Sie interessante Preise! Und am Finaltag verlosen wir unter den richtigen Tipps ein Wochenende in einem Best Western Hotel in Deutschland.



Wir bitten um Platzreservierung!

JULI & AUGUST

Diesen Sommer für Sie!

Sonntags-Frühstücken mit LIVEMUSIK im urigen Innenhof der Friedberger Warte

Heute sind wir schon ab 10 Uhr für Sie da, mit frischgezapftem Pils vom Fass, Äbbelwoi und anderen spritzigen Köstlichkeiten. Natürlich mit dabei: unsere Livemusiker!

Sonntag, 15. Juli und Sonntag, 29. Juli jeweils 10-14 Uhr

Das Duo LITTLE WOODSTOCK

Freier Eintritt!

Sonntag, 12. August und Sonntag, 26. August jeweils 10-14 Uhr

Der Soulsänger Waymond Harding



GESCHENK-IDEE

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft...

Sie sind auf der Suche nach einem Geschenk mit dem besonderen Erlebnischarakter? Dann verschenken Sie doch eine der zahlreichen Aktionen aus unserer Reihe „KULINARIK & EVENTS 2012“! Den passenden Gutschein können Sie telefonisch unter **069 / 76 80 64 - 0** bestellen oder direkt an unserer Rezeption erwerben...



BEST WESTERN PREMIER IB Hotel Friedberger Warte
Homburger Landstraße 4 · 60389 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0)69/76 80 64-0 · Fax: +49 (0)69/76 80 64 - 555
info@ibhotel-frankfurt.bestwestern.de
www.ibhotel-frankfurt.bestwestern.de



Join us on FACEBOOK and YOUTUBE
www.facebook.com/BestWesternPremierIBHotelFriedbergerWarte
www.youtube.com/user/friedbergerwarteBW



PREMIER

IB Hotel Friedberger Warte

KULINARIK & EVENTS 2012

im BEST WESTERN PREMIER IB Hotel Friedberger Warte
und im Bier- und Apfelweinlokal Friedberger Warte

AUGUST

Donnerstag, 9. August | 18-22 Uhr

Kennenlern-Kochkurs Kochen unterm Regenbogen – Frankfurts zweiter Kochkurs für Schwule und Lesben

... in diesem Jahr mit
Travestie-Comedian Olga Orange!



Das Motto verrät es bereits: bei einem gemütlichen Kochabend ungezwungen gleichgesinnte Menschen kennenlernen. Dazu gibt es natürlich Tipps und Tricks vom Küchenprofi und kurzweilige Unterhaltung der Extraklasse mit dem Travestiekünstler Thomas Rau, alias Olga Orange.

Zubereitung eines sommerlichen 3-Gang-Menüs inkl. Proseccoempfang, Softgetränke und korrespondierende Weine
79 Euro pro Person



SEPTEMBER

Samstag, 29. September | 15-19 Uhr

Sushi selbstgemacht

Heute freuen wir uns bei unserem Sushi-Kochkurs auf Sie: Lernen Sie den Unterschied kennen zwischen Sushi und Sashimi und erfahren Sie alles über deren Herstellung. Natürlich werden die zubereiteten Gerichte anschließend gemeinsam verkostet.



Kochkurs und Abendessen inklusive Wein und Softgetränke
65 Euro pro Person

SEPTEMBER & OKTOBER

vom 24. September bis 7. Oktober

Bayern zu Gast in Hessen – reloaded

Es ist wieder soweit: Bayern ist zu Gast und verwandelt das Bier- und Apfelweinlokal Friedberger Warte in eine zünftige Wies'n.

Es erwarten Sie frisches Festbier aus der Mass, spritzige Weißbierspezialitäten und deftige Leckereien aus der Alpenregion.



NOVEMBER

Samstag, 3. November | 14-18 Uhr & Sonntag, 4. November | 14-18 Uhr
Samstag, 10. November | 14-18 Uhr & Sonntag, 11. November | 14-18 Uhr

Nur bei uns!

Im Rahmen der KULTURTAGE DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK – Frankreich 2012, bieten wir einen Monat vor den Feiertagen vier Patisserie-kurse mit dem Chef-Pâtissier des Instituts Paul Bocuse aus Lyon an.

„Petits Fours de Fête“ – „Kleine süße Köstlichkeiten zum Fest“ können in vier Kursen gelernt und verkostet werden: Vom Zauber der Zutaten bis zum Umgang mit dem Schneebeesen enthüllt der Chefkoch seine Geheimnisse für ein unvergessliches Dessert-erlebnis. Die Teilnehmer lernen Kniffe und Tricks des Meisters, ein Gelingen ist garantiert! Und zuhause werden Sie Ihre Familie und Freunde mit neuem Können verblüffen.

Der Kurs ist auf eine Teilnehmerzahl von 16 Personen je Veranstaltung limitiert.

Patisseriekurs inkl. Sekt-empfang und Softgetränke, Rezepte & Paul Bocuse Kochschürze
89 Euro pro Person



NOVEMBER & DEZEMBER

Sonntag, 11. November bis Sonntag, 23. Dezember

Gans ganz lecker



Ab dem 11.11. flattert die geschwätige Adelheid wieder bei uns ein und präsentiert sich Ihnen als leckere und deftige Spezialität in unserem Restaurant Alexander und im Bier- und Apfelweinlokal Friedberger Warte.

ab Sonntag, 11. November bis Montag, 24. Dezember

Gans to go!

Eine ofenfrische ausgelöste Hafermastgans mit Blutorangensoße, Rotkraut, Kartoffelknödel und Bratapfel für 4 Personen sowie 1 Flasche Rotwein zum Mitnehmen und Schmecken lassen.



89 Euro
zzgl. 20 Euro Pfand für die Thermobox

Bitte bestellen Sie im BEST WESTERN PREMIER IB Hotel Friedberger Warte mind. 48 Stunden vor Abholung: Telefon 069 / 7680640

DEZEMBER

Samstag, 8. Dezember | 14-18 Uhr

Auf die Plätzchen, fertig, los ...

Kinder lieben es Teig zu kneten und zu naschen, Plätzchen auszustechen und mit bunten Zuckerperlen zu schmücken. Bei uns finden kleine Bäcker große Hilfe bei diesem Spaß und es ist auch nicht schlimm, wenn mal was daneben geht. Und natürlich können die selbst gebackenen, süßen Köstlichkeiten für den Adventscaffee zu Hause auch mitgenommen werden!



Kinder 7-12 J.: 19 Euro p.P.
kostenfrei
Kinder 0-6 J.:
Erwachsene Helfer: 19 Euro p.P.
inkl. Softgetränke

ADVENT & X-MAS 2012

Adventssonntage, 2./9./16./23. Dezember | 11:30-14 Uhr

Advent, Advent...



Wir servieren Ihnen ein weihnachtliches 3-Gang-Menü im Restaurant Alexander.

Weihnachtlicher Brunch am 1. bis 3. Advent inkl. Kaffeespezialitäten, Tee und Softgetränke vom Büffet. Am 4. Advent servieren wir Ihnen ein weihnachtliches 3-Gang-Menü im Restaurant Alexander.

Erwachsene: 25 Euro p.P.
Kinder 7-12 J.: 15 Euro p.P.
Kinder 0-6 J.: kostenfrei

Dienstag, 25.12. & Mittwoch, 26.12. | 11:30-14 Uhr

Weihnachts-Brunch

Brunch inklusive Begrüßungssekt, Kaffeespezialitäten, Tee und Softgetränke vom Büffet.



Erwachsene: 35 Euro p.P.
Kinder 7-12 J.: 16 Euro p.P.
Kinder 0-6 J.: kostenfrei

GANZJÄHRIG

Sonntage | jeweils 11:30-14 Uhr

Termine: 5.2. / 4.3. / 1.4. / 6.5. / 3.6. / 2.9. / 7.10. / 4.11

Sonntags-Brunch im Alexander

Brunch mit kalten und warmen Speisen inklusive Kaffeespezialitäten, Tee, Softgetränke vom Büffet.



Erwachsene: 25 Euro p.P.
Kinder 7-12 J.: 15 Euro p.P.
Kinder 0-6 J.: kostenfrei



Special: alle Kinder erhalten gratis einen Rapp's Zaubersaft im Zauberglas (zum Bemalen) serviert.