



Ihr Resort im Allgäu.

allgäu resort – HELIOS business & health Hotel,
Bad Grönenbach

Genießen Sie den besonderen Charme, das stilvolle Ambiente und den individuellen Service unseres 4 Sterne-Superior Hotels.

Geschäftsreisende, Erholungssuchende und Tagungsteilnehmer finden hier ihre „1. Adresse“ mit:

- 121 exklusiv ausgestatteten Zimmern
- 7 Zimmerkategorien
- Wellness- und Spabereich (16 m Schwimmbekken)
- 200 qm Fitnessstudio
- 4 großteils klimatisierten Tagungsräumen mit Tageslicht, „Rundum-Sorglos-Paket“
- gehobener und regionaler Küche im À-la-carte-Restaurant „Weitblick“

HELIOS Prevention Center im allgäu resort – ideal für Ihre effektive und professionelle Gesundheitsvorsorge

Mehr Infos:
Telefon: (08334) 53 46-500 · www.allgaeu-resort.de



Ostersonntags-Lunchbuffet

Sonntag, 08. April 2012, von 12.00 bis 14.30 Uhr

Erleben Sie Ostern mit Ihrer Familie und Ihren Freunden im allgäu resort! Es erwartet Sie ein buntes Lunchbuffet - vom Klassiker „Lamm“ bis hin zu süßen Überraschungen vom Schokobrunnen. Unsere kleinen Gäste werden von der Eiersuche und einem kleinen „Streichelzoo“ begeistert sein.

39,50 Euro pro Person

Kinder unter 1,20 m sind eingeladen,
Kinder bis 1,50 m zahlen die Hälfte.

Kulinarischer Hoigarta

Freitag, den 13. April 2012, um 18.00 Uhr

- „Kherig essa und ausgruaba“ -
- „Gears zuloosa und zuluega“ -

„Kherig essa und ausgruaba“ an unserem Allgäuer Schmankerlbuffet, „gears zuloosa und zuluega“ unserer heimischen Musik und den Schuhplattlern des Bad Grönenbacher Trachtenvereins. Seien Sie gespannt, was das Allgäu zu bieten hat!

25,50 Euro pro Person



Hummer-Genießerabend

Freitag, 20. April 2012, ab 18.00 Uhr

Darf es eine besondere Delikatesse aus den Tiefen der Meere für Sie sein? Wir servieren Ihnen einen fangfrischen, exklusiv für Sie zubereiteten Hummer - klassisch mit Baguette, einer Auswahl an verschiedenen Dips und einem guten Glas Weisswein. Lassen Sie sich verwöhnen!

39,50 Euro pro Person

Zeit für zarte Stangen - unser Spargelmenü

Freitag, 27. April 2012, ab 18.00 Uhr

Endlich ist die lange Zeit des Wartens vorbei! Der erste Spargel wurde gestochen und ist bei uns eingetroffen. Genießen Sie unser 4-Gang-Menü rund um den Spargel, u. a. mit Kalbschnitzel und einer süßen Überraschung zum Abschluss.

35,00 Euro pro Person

01 Januar

1.	Neujahrs-Frühstücksweltreise
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	3-Gang-Menü zum Dreikönigsfest
7.	
8.	
9.	Ente im Anflug
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	09.01. - 22.01.2012
19.	Ente im Anflug
20.	
21.	
22.	
23.	
24.	
25.	
26.	
27.	Garnelen - „so viel Sie mögen“
28.	
29.	
30.	
31.	

02 Februar

1.	
2.	
3.	Garnelen - „so viel Sie mögen“
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	Best of Steaks
11.	
12.	
13.	
14.	Kulinarische Liebeserklärung
15.	
16.	
17.	Faschings-Küchenparty
18.	
19.	
20.	Maultaschen aus aller Welt
21.	
22.	20.02. - 26.02.2012
23.	Maultaschen aus aller Welt
24.	
25.	
26.	
27.	
28.	
29.	
30.	
31.	

03 März

1.	
2.	„on the Cock's tail“- Epochen der Barkultur
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	Kochkurs „Frutti di Mare“
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	allgäu resort-Halbmarathon
17.	
18.	
19.	
20.	
21.	
22.	
23.	Wine & Dine mit Alexander Danner
24.	
25.	
26.	
27.	
28.	
29.	
30.	Bio für Feinschmecker
31.	

04 April

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	Fisch-Lunchbuffet am Karfreitag
7.	
8.	Ostersonntags-Lunchbuffet
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	Kulinarischer Hoigarta
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	Hummer-Genießerabend
21.	
22.	
23.	
24.	
25.	
26.	
27.	Zeit für zarte Stangen - unser Spargelmenü
28.	
29.	
30.	
31.	



Kulinarischer Kalender

Januar – April 2012





Neujahrs-Frühstücksweltreise

Sonntag, 01. Januar 2012, von 10.00 bis 14.00 Uhr

Erleben Sie den perfekten Start ins neue Jahr - mit einer Reise durch die Welt des Frühstücks. An unserer Live-Cooking-Station beginnt Ihre kulinarische Reise in Skandinavien, führt über Deutschland, Frankreich, Spanien und Italien und endet schließlich in den USA. Lassen Sie sich von den Köstlichkeiten aus aller Welt überraschen!

25,50 Euro pro Person

3-Gang-Menü zum Dreikönigsfest

Freitag, 06. Januar 2012, ab 18.00 Uhr

Lassen Sie sich verzaubern von den Gaben der drei Weisen aus dem Morgenland. Es erwartet Sie ein stilvolles 3-Gang-Menü am königlich gedeckten Tisch - gekrönt von Weihrauch, Myrrhe und Gold.

25,50 Euro pro Person

Ente im Anflug

09. Januar bis 22. Januar 2012, täglich von 12.00 bis 14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr

Ofenfrisch und knusprig, begleitet von Brezenknödel, Blaukraut und Maronen präsentiert sich unsere für Sie frisch „eingeflogene“ Ente. Passend dazu genießen Sie eine Flasche badischen Spätburgunder.

49,00 Euro für zwei Personen

„Gut Ding will Weile haben“. Darum möchten wir Sie bitten, die Ente vier Tage vorher zu bestellen.



Garnelen - „so viel Sie mögen“

Freitag, 27. Januar 2012, ab 18.00 Uhr
Freitag, 03. Februar 2012, ab 18.00 Uhr

Garnelen mit einer Auswahl von verschiedenen Saucen oder direkt aus dem Wok mit Olivenöl, Knoblauch und ofenfrischem Baguette, so wie Sie es lieben.

25,50 Euro pro Person

Best of Steaks

Freitag, 10. Februar 2012, ab 18.00 Uhr

Ob Rind, Schwein oder Strauß, ob rare, medium oder well done, ob mit Grillgemüse, Speckbohnen, Ofenkartoffeln oder einer Salatvariation vom Buffet - bei uns bleiben keine Steak-Träume offen! Wählen Sie IHR Steak direkt von der Platte am Tisch, bevor es auf dem Grill landet.

Ab 19,90 Euro pro Gericht
(je nach Art und Größe des Steaks)

Kulinarische Liebeserklärung

Dienstag, 14. Februar 2012, ab 18.00 Uhr

Tragen Sie Ihre Liebste (oder auch Ihren Liebsten) über die Schwelle zu einem ganz besonderen Abend. Ein Glas Rosenschampagner zur Begrüßung macht Lust auf mehr. Im Zeichen der Liebe servieren wir Ihnen bei romantischer Harfenmusik ein verführerisches 4-Gang-Menü der Sinne. Eine Überraschung zum Abschluss lässt den Abend „unvergesslich“ werden.

39,00 Euro pro Person



Faschings-Küchenparty

Freitag, 17. Februar 2012, ab 19.00 Uhr

- „Mer muss sisch och jet jünne könne!“ - „Jeneßen“ Sie bei Live-Musik in geselliger Runde verschiedene kulinarische Highlights an mehreren Stationen in unseren Küchen. Unter dem Motto „Eyy lustig fröhlich“ (Elf) erwartet Sie um 23.11 Uhr ein besonderes Highlight.

35,00 Euro pro Person

Maultaschen aus aller Welt

20. Februar bis 26. Februar 2012, täglich von 12.00 bis 14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr

Nicht nur die Schwaben wissen, wie lecker ihre „Hergottsbscheißerle“ schmecken. Ob italienische Ravioli und Tortellini, Kärntner Nudeln, Tiroler Schlutzkrapfen, osteuropäische Piroggen, chinesische Wan Tan oder eben doch die allseits beliebten, jedoch ausgefallen gefüllten Maultaschen - wählen Sie selbst aus der Vielfalt der „Taschen-Welt“.

Ab 12,50 Euro pro Gericht



„on the Cock's tail“ - Epochen der Barkultur

Freitag, 02. März 2012, um 19.00 Uhr

Bei Fingerfood und ausgewählten Cocktails entführt Sie Mirko Rössler in unserer „Au-BAR-Gine“ auf eine kulinarische Zeitreise durch die Epochen der Barkultur - von den ursprünglichen Hahnenkämpfen („on the Cock's tail“) bis hin zum trendigen Molekular-Cocktail. Es erwarten Sie 10 Cocktails zur Verkostung - von allseits bekannt wie Mai Tai und Pina Colada bis hin zum außergewöhnlichen Koji. Suchen Sie sich Ihren persönlichen Cocktail-Favoriten aus - und erhalten Sie von uns einen exklusiven Gutschein! Auf Wunsch sorgen wir auch für Ihren unbeschwertten Heimweg.

39,50 Euro pro Person



Kochkurs „Frutti di Mare“

Samstag, 10. März 2012, um 16.00 Uhr

Entdecken Sie mit Daniel Gillmann die Früchte der Meere. Bei einem guten Glas Weißwein erfahren Sie „DIE“ Kniffe unseres Küchenchefs direkt am Herd, um z. B. aus Jakobs- und Miesmuscheln sowie Garnelen „MEER“ rauszuholen. Zum krönenden Abschluss genießen Sie das Gewonnene aus Poseidons Reich in Form eines 3-Gang-Menüs.

69,00 Euro pro Person (inkl. Aperitif, Wein, Wasser); nur 15 limitierte Plätze - sichern Sie sich Ihren noch heute!



allgäu resort-Halbmarathon

Freitag, 16. März 2012, um 18.00 Uhr

Bei unserem Halbmarathon über eine Distanz von 21 Gängen eines Amuse-Menüs („Gaumenfreude“) gilt bei uns rein der olympische Gedanke „Dabeisein ist alles“. Nicht der Schnellste ist hier der Sieger, sondern der Genießer!

39,50 Euro pro Person

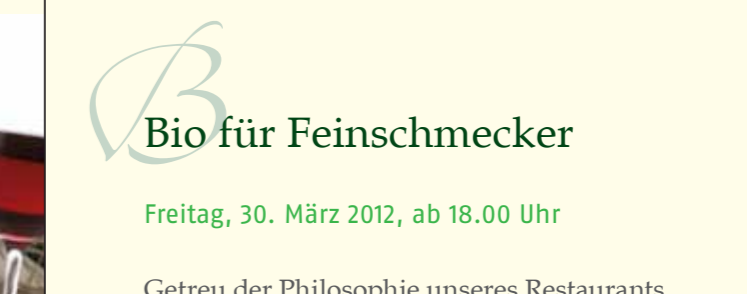


Wine & Dine mit Alexander Danner

Freitag, den 23. März 2012, um 19.00 Uhr

„Umami“ - mit diesem asiatischen Begriff wird allgemeines Wohlbefinden als eine der Grundqualitäten des Geschmacksinns bezeichnet. Nicht Frucht und Süße, sondern diese Ganzheitlichkeit - Tiefe und Gefühl - sind für den Durbacher Winzermeister Alexander Danner die entscheidenden Kriterien für seine erlesenen Weine. Genießen Sie ein exklusives 5-Gang-Menü mit korrespondierenden badischen Weinen dieses Weinguts. Herr Danner schildert Ihnen seine Winzerkunst - von der Traube am Rebstock bis zum edlen Tropfen - und die Geschichte seines Weinguts.

60,00 Euro pro Person



Bio für Feinschmecker

Freitag, 30. März 2012, ab 18.00 Uhr

Getreu der Philosophie unseres Restaurants „Weitblick“ kochen wir vorwiegend mit regionalen Produkten. Heute servieren wir Ihnen rein biologische Erzeugnisse aus der heimischen Region. Überzeugen Sie sich, wie erlesen und köstlich unser 4-Gang-Menü aus Bio-Produkten schmeckt.

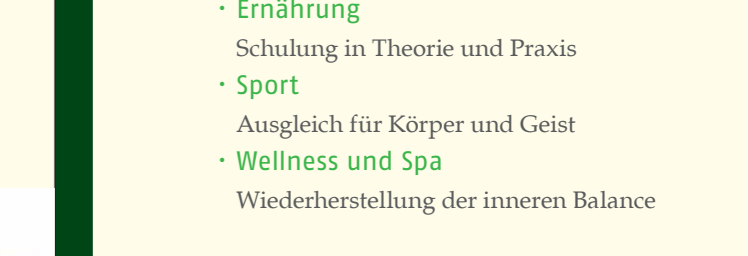
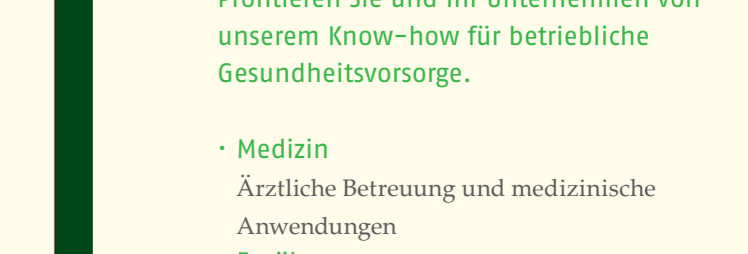
35,00 Euro pro Person

Fisch-Lunchbuffet am Karfreitag

Freitag, 06. April 2012, von 12.00 bis 14.30 Uhr

Fisch in seiner ganzen Vielfalt - ob gedünstet, gebraten, aus dem Atlantik oder Mittelmeer, kalt gebeizt oder geräuchert: Unser Lunchbuffet bietet einfach für jeden Geschmack ein wahres Erlebnis!

25,50 Euro pro Person



HPC – das Multiplikatorenprogramm für gesunde Unternehmen.

Profitieren Sie und Ihr Unternehmen von unserem Know-how für betriebliche Gesundheitsvorsorge.

- **Medizin**
Ärztliche Betreuung und medizinische Anwendungen
- **Ernährung**
Schulung in Theorie und Praxis
- **Sport**
Ausgleich für Körper und Geist
- **Wellness und Spa**
Wiederherstellung der inneren Balance

info@allgaeu-resort.de · www.allgaeu-resort.de

