KALENDARIUM 2024

JANUAR

1	MO	*Neujahr*	geschlossen
2	DI		
3	MI		
4	DO		
5	FR		
6	SA		
7	SO		
8	MO		
9	DI		
10	MI		
11	DO		
12	FR		
13	SA		
14	SO		
15	MO		
16	DI		
17	MI		
18	DO		
19	FR		
20	**SA**	**Candle Light Dinner**	
21	SO		
22	MO		
23	DI		
24	MI		
25	DO		
26	**FR**	**Italienischer Abend**	
27	**SA**	**Musical Dinner Show**	
28	SO		
29	MO		
30	DI		
31	MI		

FEBRUAR

1	DO	
2	FR	
3	SA	
4	SO	
5	MO	
6	DI	
7	MI	
8	DO	
9	**FR**	**Fischbüffet**
10	SA	
11	SO	
12	MO	*Rosenmontag*
13	DI	
14	**MI**	**Valentinsmenü**
15	DO	
16	FR	
17	SA	
18	SO	
19	MO	
20	DI	
21	MI	
22	DO	
23	**FR**	**Rund ums Mittelmeer**
24	**SA**	**ABBA Dinner Show**
25	SO	
26	MO	
27	DI	
28	MI	
29	DO	

MÄRZ

1	FR		
2	SA		
3	SO		
4	MO		
5	DI		
6	MI		
7	DO		
8	FR		
9	SA		
10	SO		
11	MO		
12	DI		
13	MI		
14	DO		
15	**FR**	**Italienischer Abend**	
16	SA		
17	SO		
18	MO		
19	DI		
20	MI		
21	DO		
22	**FR**	**Fischbüffet**	
23	SA		
24	SO		geschlossen
25	MO		
26	DI		
27	MI		
28	DO		
29	FR	*Karfreitag*	
30	SA		
31	**SO**	**Ostermenü & á la carte**	

APRIL

1	**MO**	**Ostermenü & á la carte ***
2	DI	
3	MI	
4	DO	
5	FR	
6	SA	
7	SO	
8	MO	
9	DI	
10	MI	
11	DO	
12	**FR**	**Rund ums Mittelmeer**
13	SA	
14	SO	
15	MO	
16	DI	
17	MI	
18	DO	
19	FR	
20	SA	
21	SO	
22	MO	
23	DI	
24	MI	
25	DO	
26	FR	
27	SA	
28	SO	
29	MO	
30	DI	

* abends geschlossen

MAI

1	MI	*Mai-Feiertag*
2	DO	
3	FR	
4	SA	
5	SO	
6	MO	
7	DI	
8	MI	
9	DO	*Christi Himmelfahrt*
10	FR	
11	SA	
12	SO	*Muttertag*
13	MO	
14	DI	
15	MI	
16	DO	
17	**FR**	**Grillabend mit Spargel**
18	SA	
19	SO	*Pfingstsonntag*
20	MO	*Pfingstmontag*
21	DI	
22	MI	
23	DO	
24	FR	
25	SA	
26	SO	
27	MO	
28	DI	
29	MI	
30	DO	
31	FR	

JUNI

1	SA	
2	SO	
3	MO	
4	DI	
5	MI	
6	DO	
7	FR	
8	SA	
9	SO	
10	MO	
11	DI	
12	MI	
13	DO	
14	**FR**	**American BBQ**
15	SA	
16	SO	
17	MO	
18	DI	
19	MI	
20	DO	
21	FR	
22	SA	
23	SO	
24	MO	
25	DI	
26	MI	
27	DO	
28	FR	
29	SA	
30	SO	

JULI

1	MO		
2	DI		
3	MI		
4	DO		
5	**FR**	**Italienisches Grillbüffet**	
6	SA		
7	SO		
8	MO		
9	DI		
10	MI		
11	DO		
12	FR		
13	SA		
14	SO		
15	MO		
16	DI		
17	MI		
18	DO		
19	**FR**	**Tex-Mex Grillbüffet**	
20	SA		
21	SO		
22	MO		
23	DI		
24	MI		
25	DO		
26	FR		
27	SA		LIBORI
28	SO		
29	MO		
30	DI		
31	MI		

AUGUST

1	DO		LIBORI
2	FR		
3	SA		
4	**SO**	**Kulinarisches Liborifeuerwerk**	
5	MO		
6	DI		
7	MI		
8	DO		
9	FR		
10	SA		
11	SO		
12	MO		
13	DI		
14	MI		
15	DO		
16	FR		
17	SA		
18	SO		
19	MO		
20	DI		
21	MI		
22	DO		
23	FR		
24	SA		
25	SO		
26	MO		
27	DI		
28	MI		
29	DO		
30	FR		
31	SA		

RESTAURANT

FIRST FLOOR

STEAKS & MORE

KULINARISCHER KALENDER

Januar - August 2024

KULINARISCHE ABENDE

26.01. & 15.03. | ITALIENISCHER ABEND

Der Lieblingsthemenabend fehlt natürlich auch 2024 nicht! Genießen Sie Italienische Spezialitäten vom kalt/warmen Büffet. Genuss pur mit Nudel- und Fleischgerichten, Fisch- und Meeresfrüchten sowie leckeren Desserts.

09.02. & 22.03. | FISCHBÜFFET

Fisch soweit das Auge reicht. Kalte und warme Fischgerichte, Terrinen, Salate, Suppen sowie warme Gerichte von See- und Flussfischen zaubern unsere Köche für Sie.

23.02. & 12.04. | RUND UMS MITTELMEER

Aus unterschiedlichen Küchen der Länder Marokko, Spanien, Italien und Griechenland verwöhnt Sie unsere Küche mit einem mediterranen Büffet.

Preise kulinarische Abende: € 43,50 pro Person zzgl. Getränke
Beginn ab 18.00 Uhr

BESONDERE ANLÄSSE

20.01. | CANDLE LIGHT DINNER

Genuss und Romantik bei Kerzenschein –
nicht nur für Verliebte.

Rote Bete Salat
Orangen | Walnüsse | Rauchforelle

Karotten-Ingwer-Cappuccino mit Chilifäden

Iberico-Schweinefilet
mit Lauch-Camembert überbacken
Portweinjus | Bratkartoffeln

Orangen Crème brûlée
Schokoladen-Brownie | Walnusseis

Preis mit Vorspeise € 49,80 pro Person
Preis ohne Vorspeise € 38,90 pro Person

vegetarische Variante
Frischkäse-Tortellini
getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan

Preis mit Vorspeise € 39,90 pro Person
Preis ohne Vorspeise € 28,90 pro Person

An diesem Abend auch á la carte Essen möglich.

BESONDERE ANLÄSSE

14.02. | VALENTINSMENÜ

Scampi im Orangen-Chili-Mantel gebraten
Limetten-Dip | Wildkräutersalat

Sellerie-Cappuccino
Maronen | geräucherte Entenbrust

Rinderfilet am Stück gebraten
mit getrockneten Tomaten gefüllt
Barolosauce | Blattspinat | Polenta

Champagner-Himbeer-Parfait

vegetarische Hauptgang-Variante:
Curry- Mandel-Quinoa mit grünem Spargel
getrocknete Tomaten | Rucola

Menüpreis: € 57,20 / vegetarisch € 36,20
Menüpreis ohne Vorspeise: € 46,00 / vegetarisch € 27,30

An diesem Abend auch á la carte Essen möglich.

27.01. | MUSICAL DINNER SHOW
24.02. | ABBA DINNER SHOW

Begleiten Sie uns entweder auf eine Reise in die Welt der Musicals oder erleben Sie die Kult-Hits der schwedischen Band Abba . Sehen und hören Sie Live-Gesang und liebevoll arrangierte Inszenierungen auf Theaterniveau. Ein unvergesslicher Abend inkl. Secco-Empfang und 3-Gang-Menü.

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn: 19.00 Uhr
Preis pro Person: € 86,00
Tickets im Arosa Hotel

OSTERN Ostersonntag & Ostermontag

OSTERMENÜ & Á LA CARTE

Genießen Sie die Ostertage im First Floor
mit unserem Ostermenü oder á la carte.
12.00 – 15.00 Uhr (Küche bis 14.00 Uhr)
18.00 – 22.00 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr)
Ostermontag abends geschlossen.

Das Ostermenü finden Sie ab Mitte Februar
auf unserer Homepage.

PANORAMA-TERRASSE

PANORAMA-TERRASSE

Ab ca. Mitte Mai verlegen wir unser Restaurant wieder auf den wohl schönsten Fleck über Paderborn! Genießen Sie einen Abend über den Dächern der Domstadt. Unsere Küche bereitet leichte Sommergerichte und herrliche Grillspezialitäten für Sie zu. Außerdem bieten wir auch in diesem Jahr wieder beliebte Grillabende an.

17.05. | GRILLABEND MIT SPARGEL

Wir eröffnen die Terrassensaison mit einem ganz besonderen Grillabend! Genießen Sie Spezialitäten vom Grill und Spargel. Vorspeisen und Desserts runden diesen Abend ab.

14.06. | AMERICAN BBQ

Erleben Sie den American Style über den Dächern von Paderborn. Amerikanische BBQ-Spezialitäten direkt vom Grill.

05.07. | ITALIENISCHES GRILLBÜFFET

Schlemmen Sie italienische Köstlichkeiten – nicht nur vom Grill. Das Dolce Vita Lebensgefühl gibt es direkt dazu.

19.07. | TEX-MEX GRILLBÜFFET

Dieser Grillabend kombiniert Elemente der mexikanischen Küche mit denen der US-amerikanischen. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen.

27.07.–04.08. | LIBORI

Während der Libori-Woche bieten wir von Montag bis Samstag neben unserer á la carte Karte auch ein ganz besonderes Libori-Menü an.

04.08 | KULINARISCHES LIBORIFEUERWERK

Erleben Sie den Abschluss der Liborfestes über den Dächern von Paderborn. Preis und Menü folgt.
Reservierungen für dieses Event sind ab sofort möglich!
mk@arosa-paderborn.de, 05251-128 830

Preise kulinarische Grillabende: € 43,50 pro Person zzgl. Getränke
Preis Grillabend mit Spargel: €49,00 pro Person zzgl. Getränke

Panoramaterrasse ab 17.00 Uhr geöffnet
Beginn des Büffets ab 18.00 Uhr

Aktuelle Aktionen und Informationen finden Sie auch auf unserer Kanälen, bei Facebook und Instagram.

RESTAURANT FIRST FLOOR
IM BEST WESTERN PLUS
AROSA HOTEL PADERBORN
Westernmauer 38 | 33098 Paderborn
T 05251-128 831 | F 05251-128 806
INFO@FIRSTFLOOR-PADERBORN.DE
WWW.FIRSTFLOOR-PADERBORN.DE

Öffnungszeiten:
FIRST FLOOR
Montag – Samstag
18.00 – 22.00 Uhr / Küche bis 21.30 Uhr

PANORAMATERRASSE
ab etwa Mitte Mai
Montag – Samstag
ab 17.00 Uhr, Küche 18.00 – 21.30 Uhr