

Feste feiern

Wir übernehmen die Organisation und Durchführung!
(kostenlose Info-Mappe anfordern)

Sie träumen von einer Hochzeit?

Sie suchen den perfekten Ort, um Ihren Geburtstag,
Ihre Kommunion oder Konfirmation zu feiern?

Wir planen für Sie von A-Z.

Räumlichkeiten von 10 - 100 Personen.

Auch eine gute Adresse für Ihre Firmenevents und
Jubiläen.



Tipp für Sie:

Jeden Tag Frühstücksbuffet oder Gourmetfrühstück
von 8:00 Uhr bis 10:30 Uhr

(am Sonntag bis 13:00 Uhr)

Frühstücksbuffet 11,90 €

Gourmetfrühstück 16,90 €



Westfälisches Abendmahl

24. März 2018 - Azubi Projekt

Kear man is dat lecker

Einlass ab 18:30 Uhr

- Begrüßungsaperitif
 - Suppe wird am Tisch serviert
 - Westfälisches Buffet mit fast vergessenen Gerichten
 - Dessertauswahl
 - Live-Musik und Programm
- 25,90 € pro Person



Jede Region hat Ihren eigenen und speziellen Charakter, der sie vom übrigen Land unterscheidet. Ob nun die Sprache und Literatur, die Geschichte und Anekdoten oder natürlich die Küche mit ihren Spezialitäten. Diese westfälischen Besonderheiten, möchten wir Ihnen zeigen und Sie damit begeistern.

Wir, die Auszubildenden Semmy-Jo & Raoul haben dieses Projekt eigenständig entworfen und organisiert. Im Rahmen unserer Abschlussprüfung hoffen wir, wird dieser Abend ein Erfolg und ist eine gute Prüfungsvorbereitung.



Wir bilden aus in folgenden Berufen!

- Hotelfachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau
- Koch/Köchin

Ausbildungsbetrieb mit langer Tradition!

Jetzt bewerben: gerne auch online www.ammertmann.de
z.Hd.: Reinhard Schultewolter

Lieblingsrezept unseres Küchenchef

Sebastian Dürr



Kabeljau im Pancetta Mantel

Zutaten:

- Risotto
- 900 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel in Würfeln
- 4 EßL Öl
- 300g Risottoreis
- 150ml Weißwein
- 2 Knoblauchzehen
- 300g Paprika
- geschält und in Würfel
- (rot, gelb und grün)
- 100g Parmesankäse (fein gerieben)
- 100g Butter
- Salz und Pfeffer
- 4 Kabeljaufilets à 200g
- 16 Scheiben Pancetta (italienischer Schinken)
- 200ml Milch

Zubereitung:

Die Zwiebeln glasig dünsten und den Risotto dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Danach mit der warmen Brühe angießen und bei milder Hitze reduzieren. Nach 15 min die farblos angebratenen Paprikawürfel mit dem Parmesankäse dazugeben.

Zum Schluss die Butter unterheben.

Die Kabeljaufilets waschen und trockentupfen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen. In Pancetta einschlagen und in der Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 5 min bei milder Hitze anbraten.

Für den Schaum die Milch auf ca. 60 Grad erhitzen. Den Parmesankäse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Mix-Stab aufschäumen.

Alles auf einem großen vorgewärmten Teller anrichten und mit frischen Gartenkräutern garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Sebastian Dürr

Oktober 2017

„Starten Sie mit uns in die Wildsaison“

7. Oktober 2017 ab 18:30 Uhr

großes Wildbuffet mit
Vorspeisenvariationen

Rehkeulenbraten, Bauernente aus dem Ofen

Hirschragout, Wildschwein- und Hirschsteaks

verschiedene Beilagen und Gemüse

Salatbuffet und Dessertauswahl

27,90 €

Weitere Gerichte auch nach Karte

November 2017

„Gänsegeschnatter“

Ganze Gans ab 4 Personen knusprig für Sie zubereitet
mit Kartoffelklößen, Spätzle, Rosenkohl und Rotkohl
66,66 € (Auf Vorbestellung)

Gutscheinbuch „WM à la carte“ Neue Auflage
jetzt an der Rezeption erhältlich
„Tolles Weihnachtsgeschenk“ 19,90 €

Tipp: Buchen Sie unser Adventsarrangement
unter www.ammertmann.de



Dezember 2017

Adventsmenüs für Ihre Weihnachtsfeier.
Feiern Sie in gemütlicher Atmosphäre!

Apfelpunch am Holzfeuer

Weihnachten

1. Weihnachtstag
ab 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
3 Gang Menü mit 7 verschiedenen Hauptgängen
zur Wahl

2. Weihnachtstag
Ab 7:30 Uhr bis 13:00 Uhr
Frühstücksbuffet 11,90 €
Gourmetfrühstück (zusätzlich Lachs, Grillwürstchen,
Speck und Tagessuppe) 16,90 €
Ab 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
3 Gang Menü mit 7 verschiedenen Hauptgängen
zur Wahl

Silvester

Mottoball „Die Goldenen Zwanziger Jahre“
„all inklusive“ 72,00 €
Vorspeise am Tisch
großes Kalt-Warmes Buffet inklusive Dessert, Sekt,
Wein, Bier und antialkoholische Getränke und Musik
Einlass ab 19:00 Uhr

Tipp: Gutscheine für jeden Anlass online ausdrucken
unter www.ammertmann.de



Januar 2018

Grünkohlzeit

inklusive 3 Sorten Fleisch
wie Kasseler, Mettendchen und Rippchen
ab 8 Personen 11,90 €

9. Burns Night

27. Januar 2018

schottischer Abend mit Pipers
zu Ehren des Dichters Robert Burns
traditionelles 4-Gang Menü
inkl. Wisky Degustation
Einlass ab 18:30 Uhr
25,90 € (nur mit Anmeldung)
„Wer einen Kilt hat,
darf ihn an diesem Abend gern tragen“

Februar 2018

Valentinstag

Mittwoch 14.02.2018 ab 18:00 - 21:45 Uhr

Cremesuppe vom jungen Blattspinat
Maishähnchen-Satè mit Sesam



Gebratenes Kabeljaufilet im Pancetta Mantel
auf Paprika-Risotto, Parmesanschaum



Zart geschmorte Kalbsbäckchen
in Rotweinglace, zweierlei vom Blumenkohl
Risoleekartoffeln



Schokoladen-Soufflé, gebratene Ananas
Erdbeer-Sorbet

Pro Person 45,90 €

inklusive begleitender Getränke
wie Aperitif, Wein, Wasser und Digestif
Tischreservierung erbeten



Dieses Menü ist auch als Arrangement im Februar,
inkl. Übernachtung,
im Internet ab dem 01.01.2018 buchbar

März 2018

Thailändische Woche

vom 01. - 18.03.2018

Genießen Sie asiatische Köstlichkeiten

(24. März Ausbildungsprojekt)

April 2018

Täglich frischer Stangenspargel vom Hof Lastering

Spargelbuffet

Jeden Mittwoch ab 18:30 Uhr bis zum 20. Juni 2018

Spargelcremesuppe und Dessert für Sie am Tisch serviert vom Buffet, Vorspeisen Variationen Spargel „Mailänder Art“, Stangenspargel (Buttersauce und Sauce Hollandaise) mit Fischauswahl des Tages Schweineschnitzel, Schweinemedallions und Hähnchenbrust, Beilagen: Neue Kartoffeln und Pesto-Bandnudeln in Spargel-Sahnesauce - 22,90 €

Der Osterhase kommt...

01. April und 2. April 2018

Frühstücksbuffet und Gourmetfrühstück

ab 7:30 Uhr bis 13:00 Uhr, Mittags ab 11.30 bis 14:00 Uhr

3-Gang Menü, ab 18:00 Uhr a la carte

Tipp: Buchen Sie Ihr Osterwochenende;
mehr unter www.ammertmann.de

Mai 2018

Jazz & Dine Sonntag, 6. Mai 2018 - 30 Jahre Jazzfest Gronau

„Jazz & Dine“ ist ein absolut neues Angebot
in unserem kulinarischen Jahresprogramm.

Wir präsentieren Ihnen zum Abschluss der 30. Ausgabe des Jazzfestes Gronau in der Zeit von 18.00 bis 22.00 Uhr feinsten Jazz und Swing kombiniert mit einem besonderen kulinarischen Konzept in stilvoller Atmosphäre. Das Ganze zu einem äußerst attraktiven Preis von 29,50 Euro einschl. Live-Musik. Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Tickets oder nehmen Sie entsprechende Tischreservierungen vor.

3-Gang Menü inklusive live Musik 29,50 €
(begrenzte Teilnahme) Reservierung unter 02565/93370



Muttertag

Sag: „Danke Mama“ am 13. Mai 2018

3-Gang Sonntagsmenüs 11:30 - 14:00 Uhr ab 14,90 €

„Epe lädt ein 26. und 27.05.2018

Kulinarische Rundreise durch die Eperaner Gastronomie.
Begrenzte Gutscheinebücher an allen Vorverkaufsstellen
und bei uns erhältlich.

Juni 2018

Unser Küchenchef Herr Dürr empfiehlt

Sommerküche

frische Pfifferlinge mit geräuchertem Speck in vielen
Variationen z.B.: Tagliarini mit frischen Pfifferlingen in
Weißwein-Buttersauce und geräuchertem Speck

Sinnliche Momente

auf einer unserer Terrassen
Aperol Spritz oder Hugo
Holen Sie sich den „Sommer ins Glas“

Ab 17. Juni 2018 Fußball WM

Übertragung auch bei uns im Wintergarten
- außer sonntags (jeder der im deutschen National Trikot
erscheint, erhält ein Gratis Getränk 0,3l)

Juli 2018

Mediterrane Woche

vom 16. - 29.07.2018

Erfreuen Sie sich an den herrlichen Sonnenuntergängen
über Epe und exklusiv zubereiteten Genüssen aus den
Mittelmeer - Regionen. Dazu ein kühles Glas Wein- und
der Abend ist perfekt!!

Nicht mehr lange, und die Bundesliga fängt
wieder an!! Jetzt auch bei uns Fußball-
übertragung auf Sky in unserem Wintergarten