



Trauen Sie sich??

Wir haben tolle Hochzeitsangebote für Sie!

Schauen Sie rein

Nienborger Str. 23, 48599 Gronau-Epe, Tel.: 0 25 65 - 9 33 70

www.ammertmann.de

Über uns:

Unser 3-Sterne Hotel befindet sich bereits in der 3. Generation. Im Laufe der Jahre wurde aus dem ehemaligen Kolonialwarengeschäft ein modernes Hotel-Restaurant. Wer hätte das gedacht, als 1914 der Urgroßvater das Geschäft für 1.000 Goldtaler gekauft hatte. Seit 1992 leitet Frau Christel Ammertmann den Betrieb

Diese Tradition verpflichtet uns, Ihnen einen erholsamen und entspannten Aufenthalt zu garantieren! Eine starke Crew stellt hierfür guten Service in den Mittelpunkt. Aus diesem Grund wurden wir zum „Servicepreissieger des Münsterlands“ gewählt.

Das Hotel

Unser Hotel verfügt über 18 Doppelzimmer, 5 Einzelzimmer, 1 Suite und 2 Ferienwohnungen. Auf zwei Etagen wurden alle Zimmer und die Suite wohnlich und komfortabel eingerichtet. Alle Hotelzimmer sind mit WC, Dusche/Bad, Telefon, einem digitalem SAT-TV und kostenlosem Internetzugang ausgestattet.

Check-In: ab 15:00 Uhr

Check-Out: bis 11:00 Uhr

Unsere Parkplätze stehen Ihnen **kostenlos** zur Verfügung.

Das Restaurant

In unserem Restaurant wird Ihr Gaumen von typisch regionaler aber auch von leichter, frischer Küche verwöhnt. Unser Restaurant verfügt über 50 Sitzplätze, das rustikale Kaminzimmer bietet für ca. 20 Personen Platz. Weiterhin haben wir einen Bankettsaal für bis zu 150 Personen. Im Sommer lädt unsere mediterrane Hofterrasse zum Entspannen ein und im Winter genießen Sie die Zeit in unserem modernen Wintergarten.

Frühstück: 06:30 Uhr bis 10:00 Uhr (täglich)

Mittagstisch: 12:00 Uhr bis 13:45 Uhr (Di bis So)

Abendessen: 18:00 Uhr bis 21:45 Uhr (Mo bis Sa)

Sonntag Abend ist unser Restaurant geschlossen.

Auf Anfrage ab 20 Personen auch ganztägig geöffnet. Sprechen Sie uns an!!!

Die Tagungsräume

Raum „Westfalen“ für 120 Personen

Raum „Münsterland“ für 50 Personen

Raum „Epe“ für 20 Personen

Alle Räume können auch verbunden werden!!!



Liebes Brautpaar!

*Ihre Hochzeit ist einer der wichtigsten Schritte in Ihrem Leben.
Es sollte ein ganz besonderer, ja unvergesslicher Tag werden an dem Sie sich trauen
und das „Ja-Wort“ sagen.*

*Ihr ganz persönlicher Tag im Kreise der Familie, Verwandten und Freunde
oder einfach nur Sie beide!*

*Mit unseren Möglichkeiten, Ideen und Erfahrungen wollen wir dazu beitragen, dass dieser
Tag die „HOCHzeit „ Ihres Lebens wird.*

*Bei allen Vorbereitungen, welche für Ihre Hochzeit getroffen werden müssen, können wir
Ihnen helfen. Sei es die Hochzeitsanzeige, die Musik oder musikalische Untermalung, die
Hochzeitskutsche, der Fotograf oder Platzierung Ihrer Gäste.*

Wir sind für Sie da!!!

*Darüber hinaus finden Sie in dieser Infobroschüre Anregungen und Vorschläge für Ihre
Feier. Da Ihre Hochzeit eine einmalige Feier ist, können wir Ihnen nur anhand einiger
Beispiele unser Repertoire zeigen. Gerne stimmen wir die Einzelheiten individuell mit Ihnen
ab.*

Zögern Sie nicht, Ihre Wünsche offen auszusprechen.

Einen ganz besonderen Service bieten wir Ihnen seit Neuestem:

*Auf Ihren Wunsch fertigen wir nach der Trauung-den Zeitpunkt bestimmen Sie-ein
digitales Foto, das Sie und Ihre Hochzeitsgesellschaft wenige Stunden später im weltweiten
Netz bewundern können.*

*Selbstverständlich mailen wir dieses Foto an Ihre Freunde und Bekannte,
die an diesem Tag nicht mit Ihnen feiern können.*



Ihre Traumhochzeit!

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Besonderes am Tag Ihrer Traumhochzeit!
Unser Team richtet eine traumhafte Hochzeit für Sie aus.

Unsere Leistungen auf einen Blick:

- ◆ **Sekt- und Aperitifempfang zur Begrüßung**
- ◆ **Stilvolles 4-Gang-Menü oder Buffet nach Absprache**
- ◆ **Drei verschiedene Weine: z.B. einen trockenen Weißwein, einen halbtrockenen Rosewein und einen französischen Rotwein**
- ◆ **Alkoholfreie Getränke: Cola, Wasser, Limonaden, Apfelsaft, Orangensaft, Malzbier usw**
- ◆ **Alkoholische Getränke wie z. B. Weinbrand, Weizenkorn, Gutskirsch**
- ◆ **Digestif nach dem Essen: Fernet oder Ramazotti**
- ◆ **Rolinck-oder Krombacher-Pilsene vom Fass / alkoholfreies Pils**
- ◆ **Mitternachtsbuffet und Kaffee/Tee**
- ◆ **Fachmännische Beratung und Unterstützung**
- ◆ **Individuelle Dekorationen – nur für Ihre Feier**
- ◆ **Stilvolle Menükarten**
- ◆ **Blumenschmuck**

Unser Festpreisangebot für 2020 für Sie :

73,90 € pro Person

ab 60 Personen in der Zeit von 18.00 – 3.00 Uhr „all inklusive“
auf Wunsch bestücken wir auch die Stühle mit Stuhlhussen
4,50 € pro Stuhl

Nach 03:00 Uhr berechnen wir den Einzelverzehr!
Preise gültig für 2020

Feste feiern

.... bei Ammertmann in Epe von 2 - 180 Personen

Alle Menüvorschläge können selbstverständlich nach Ihren Wünschen geändert werden.
Unser Hotelmeister Herr Schultewolter berät Sie gern.
... und Sie als Gastgeber feiern mit!

ALL INKLUSIVE ab 50 Personen

Festpreis: 73,90 €

Unsere Infomappe schicken wir Ihnen gerne auf Anfrage!

1. Menü mit Buffet 33,90 €

Honigentenbrust – rosa gebraten -
an Blattsalatvariation mit Balsamicodressing
glasierte Apfelspalten und Walnüsse

*
Pilzcremesuppe

Auf Wunsch vom Buffet: geschmorter Hirschkeulenbraten mit Waldpilzen
Wildsauce und Rotweibirne

Medaillons vom Schweinefilet gratiniert mit Senf und Schalotten

Kleine Rumpsteaks mit Kräuterbutter

Lachsfilet und Kabeljau auf mediterranem Gemüse

Broccoli, Blumenkohl und Speckbohnen

Salate der Saison

Rosmarinkartoffelchen und hausgemachte Spätzle

*
Duett von Cremespeisen

Frischer Obstsalat und sahniges Eis

2. Italienisches Buffet 36,90 €

Antipasti misti – eingelegtes Gemüse, Oliven und Salami

Melone mit Parma-Schinken

Vitello Tonato – mariniertes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce

Partybrot und –brötchen, verschiedene Buttersorten

Involtini vom Rind- gefüllt mit Basilikum, leichte Gorgonzolasauce

Schweinefilet „a la saltimbocca“

Mit Salbei und Schinken

Rotbarschfilet auf mediterranem-tomatisiertem Gemüse

Tomatensauce

Bandnudeln, Safranreis und Rosmarinkartoffeln

Italienischer Bauernsalat und Tomaten-Mozzarella-Salat

Tiramisucreme

Obstsalat mit frischen Früchten

Italienische Eiscreme

3. Drei-Gang-Menü: Frühling 25,90 €

Kokos-Ingwercremesuppe

Hähnchensaté

*

Schweinemedallions gratiniert mit Französischem-Senf und Schalotten

marinierte Maishähnchenbrust mit fruchtiger Curry-Sauce

Gemüse der Saison und Blattsalate in Rahm

Dazu Krusteln und Risolee Kartoffeln

*

Mousse von der Weißen Schokolade

In der Mandelhippe, Himbeeren und Mangosauce



4. Drei-Gang-Menü: Sommer 28,90 €

Brokkolicremesuppe

Sahnehaube mit gerösteten Mandeln

*

Lachsfilet mit Weißweinsauce

Involtini von der Hähnchenbrust gefüllt mit Parmaschinken und Ricotta

Zart geschmorte Kalbsbäckchen in Rotwein-Schalotten-Sauce

Salate und Gemüse der Saison

Kroketten und Salzkartoffeln

*

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren, zweierlei Fruchtsaucen



5. Drei-Gang-Menü: Herbst 29,90 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Sahnehaube, Kürbiskern-Öl

*

Zart geschmorte Buglende vom Rind auf Wurzelgemüse

Burgundersauce

Schweinefilet im Steinpilzstrudel

Pfefferrahmsauce mit Cognac

Roulade vom Hähnchen gefüllt mit Pistazien und Aprikosen

Gemüse der Saison und gezupfter Kopfsalat in Senf-Rahmdressing

Butterkartoffeln und Herzoginkartoffeln

*

Dessertteller mit Mousse au Chocolat, Vanilleeis und Quittenragout

6. Drei-Gang-Menü: Winter 31,90 €

**Klare Wildessenz mit altem Portwein
und sautierten Waldpilzen**

*

**Zartes Edelhirschragout in Wildpreiselbeersauce
Hirschkalbsrücken rosa gebraten, Pfeffer-Kirschsauce
Ofenfrische Bauernente mit Dörrobst und Orangensauce
Dazu Rahmwirsing, Apfelrotkohl
Hausgemachte Spätzle und Kartoffelknödel mit Semmelbutter**

*

**Tarte von der Gewürzschokolade
Honig-Rosmarin-Sabayone
Geeister Christstollen mit Rumpflaumen**

7. Unser Eper Hochzeitsmenü 33,90 €

Rinderkraftbrühe „Westfälisch“ mit einer kräftigen Einlage

*

**Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce
Bunte Salatauswahl mit Joghurtdressing**

*

**Hausgemachte Rinderrouladen in Burgundersauce
Hähnchenschnitzel mit Currysauce und Früchten
Schweinefilet im Crépemantel
Marktfrisches Gemüse mit Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln, Röstitaler und Kroketten**

*

**Herrencreme mit Rum nach Münsterländer Art
Vanilleeis mit heißen Kirschen**

(ab 50 Personen 31,00 €)



8. Menü Mixed Grill: 3-Gang 31,90 €

**Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und Croûtons**

*

**Zarte Steaks vom Rinderrücken
Medaillons vom Schweinefilet
Saftige Maispouardenbrust
Knusprige Speckstreifen
Röstzwiebeln und Grilltomate
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter
Marktfrisches Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
Röstitaler und Bratkartoffeln**

*

Himbeerparfait an Vanillesauce mit Fruchtdeko

Ihre Hochzeits-Checkliste:

Eine kleine Hilfe bei der Vorbereitung „Ihrer Traumhochzeit“

Die Kirche:

- * Dekoration
- * Chor
- * Organist
- * Fotograf
- * Hochzeitskutsche
- * Brautjungfern
- * Pfarramt

Die Hochzeitstafel

- * Tischform
- * Menükarten
- * Tischordnung
- * Blumenschmuck
- * Serviettenfarbe
- * Kerzenfarbe

Der Empfang

- * Trompetenbläser
- * Sekt- oder Cocktailempfang
- * Canapées
- * Fototermin
- * Gästebuch

Das Hochzeitsessen

- * Aperitif
- * Hochzeitsmenü
- * Weine zum Menü
- * Sonstige Getränke
- * Kaffee nach dem Essen
- * Digestif
- * Mitternachtsimbiss

Die Kaffeetafel

- * Tischform
- * Kuchenangebot
- * Hochzeitstorte
- * Soft-Drink-Buffer

Allgemein

- * Einladungskarten
- * Gästeliste
- * Kapelle
- * Feuerwerk
- * gemeinsames Frühstück
- * Künstler
- * Hotelzimmer

