



*Hochzeiten, Kommunionen, Geburtstage und Events*  
**2020**

Nienborger Str. 23, 48599 Gronau-Epe, Tel.: 0 25 65 – 9 33 70  
[www.ammertmann.de](http://www.ammertmann.de)

# Feste feiern

... bei Ammertmann in Epe von 2 - 160 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:

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

Rosmarinkartöffelchen 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

---

### **Preis-Staffelung**

**3,00 € p.P. Aufschlag für Bestellungen unter 20 Personen**

**4,50 € pro Stuhl für weiße Stuhlhussen**

**ab 2,50 € p.P. für die Dekoration einer Mottoparty z.B. Thailand oä.**

**Sonderkonditionen ab 50 Personen**

**Tischdekoration und Blumenschmuck sind inklusive!**

**P.S. Mottopartys sind unsere Spezialität:  
z.B. Country-Style, 60er Jahre oder typisch Schottisch ....**