



## Hotel Restaurant Ammertmann

*Herrlich schlafen...*

*Himmlisch essen...*



*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](http://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 10:30 Uhr

Mittagstisch: 12:00 Uhr bis 13:45 Uhr

Abendessen: 18:00 Uhr bis 21:45 Uhr

**Sonntagabend 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- oder 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-Pils vom Fass und alkoholfreies Pils**
- ◆ **Mitternachtsbuffet und Kaffee/Tee**
- ◆ **Fachmännische Beratung und Unterstützung**
- ◆ **Individuelle Dekorationen – nur für Ihre Feier**
- ◆ **Stilvolle Menükarten**
- ◆ **Blumenschmuck**

*Unser Festpreisangebot 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 2021



# *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 Balsamico Dressing  
glasierte Apfelspalten und Walnüsse**

\*\*\*

**Pilzcremesuppe**

\*\*\*

**Auf Wunsch vom Buffet: geschmorter Hirschkeulenbraten mit Waldpilzen  
Wildsauce und Rotweinbirne**

**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 ....**