



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-Kirschsauc
Ofenfrische Bauernente mit Dörrobst und Orangensauc
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
Marktfresches 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**