



# Feste feiern. . .

## Hotel-Restaurant Ammertmann

48599 Gronau-Epe - Nienborger Straße 23  
02565 93370 – info@ammertmann.de

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

\*Alle Preise beziehen sich auf das Jahr 2022.

### ALL INKLUSIVE ab 50 Personen

*Festpreis: 96,90 €*

*Unsere Infomappe schicken wir Ihnen gerne auf Anfrage!*

### 1. Unser Eper Hochzeitsmenü 36,50 €

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  
Marktfresches Gemüse mit Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln, Röstitaler und Kroketten**

\*\*\*

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

**(ab 50 Personen 33,50 €)**



## *2. Vier-Gang-Menü: Frühling 37,50 €*

**Gebeizter Lachs mit Anis  
Fenchel, Apfel, Gurke, Schmand und Dill**

\*\*\*

**Spinatcremesuppe  
Gebackenes Ei in Panko**

\*\*\*

**Schweinemedallions gratiniert mit Französischem-Senf und Schalotten  
marinierte Maishähnchenbrust mit Kräutersauce  
Gemüse der Saison und Blattsalate in Rahm  
dazu Krusteln und Risolee Kartoffeln**

\*\*\*

**Mousse von der Weißen Schokolade  
in der Mandelhippe, Himbeersorbet und Mangosauce**

## *3. Drei-Gang-Menü: Sommer 36,50 €*

**Cremesuppe von Strauchtomaten  
Parmesanschaum und Croûtons**

\*\*\*

**Lachsfilet mit Weißweinsauce  
Involtini von der Hähnchenbrust  
im Parmaschinken-Mantel und gefüllt mit Ricotta  
Zarte Medallions vom Schwein  
mit Kräuterkruste und Balsamicojus  
Salate und Gemüse der Saison  
Kroketten und Salzkartoffeln**

\*\*\*

**Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren  
Pistazieneis und Baiser**



## 4. Drei-Gang-Menü: Herbst 38,50 €

**Kürbis-Ingwercremesuppe  
Croûtons, Kürbiskern-Öl**

\*\*\*

**Rinderbäckchen 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 hausgemachte Spätzle**

\*\*\*

**Dessertteller mit Mousse au Chocolat  
Vanilleeis und Beerenragout**

## 5. Drei-Gang-Menü: Winter 43,90 €

**Klare Wildessenz mit altem Portwein  
mit Waldpilzen und Ravioli vom Kürbis**

\*\*\*

**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**



## 6. Drei-Gang-Menü: Schnitzelparade 29,90 €

**Paprika- oder Brokkolicremesuppe**

\*\*\*

**Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Champignons in Rahmsauce  
Hähnchenschnitzel in der Knusperpanade  
mit Curryrahmsauce  
dazu Bratkartoffeln und Pommes frites  
bunte Salatauswahl mit Joghurtdressing**

\*\*\*

**Cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen**

## 7. Drei-Gang-Menü: Mixed Grill 38,50 €

**Französische Zwiebelsuppe  
mit gratiniertem Baguette und Schnittlauch**

\*\*\*

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

\*\*\*

**Crème Brûlée  
mit Rumpflaumen und Schokoladeneis**



## 8. Italienisches Buffet 42,90 €

**Antipasti misti - eingelegtes Gemüse, Oliven und Salsiccia  
Melone mit Parma-Schinken**

**Vitello Tonato - mariniertes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce  
Partybrot und -brötchen, Aioli und Tomatensalsa**

\*\*\*

**Involtini vom Rind- gefüllt mit Basilikum und Paprika  
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**

\*\*\*

**Tiramisu  
Frutta Fresca  
Gelato**

### 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 ....**