

A Hotel Restaurant Ammertmann

Herrlich schlafen ...
Himmlisch essen ...



Trauen Sie sich?

Wir haben tolle Hochzeitsangebote für Sie!

Schauen Sie rein

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 100 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: 11:45 Uhr bis 13:45 Uhr (Fr und Sa)

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

Sonntag ist unser Restaurant geschlossen.

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

Die Tagungsräume

Raum „Westfalen“ für 100 Personen

Raum „Münsterland“ für 40 Personen

Raum „Epe“ für 15 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
Foto an, das Sie und Ihre Hochzeitsgesellschaft wenige Stunden später auf unseren Social
Media Kanälen bewundern können.*

*So können Sie auch Ihre Freunde und Bekannte, die an diesem Tag nicht mit Ihnen feiern
können, an diesem besonderem Ereignis teilhaben lassen.*



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: z.B. Fernet oder Ramazotti**
- ◆ **Rolinck-oder Krombacher-Pilsener vom Fass / alkoholfreies Pils**
- ◆ **Mitternachtsbuffet und Kaffee/Tee**
- ◆ **Fachmännische Beratung und Unterstützung**
- ◆ **Individuelle Dekorationen – nur für Ihre Feier**
- ◆ **Stilvolle Menükarten**
- ◆ **Blumenschmuck**

Unser Festpreisangebot für 2025 für Sie :

110,00 € 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 2024



Menüvorschläge

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 2024

ALL INKLUSIVE ab 50 Personen

Festpreis: 110,00 €

Unsere Infomappe schicken wir Ihnen gerne auf Anfrage!

1. Unser Eper Hochzeitsmenü 39,00 €

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 36,50 €)



2. Vier-Gang-Menü: Frühling 39,90 €

**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 38,90 €

**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 41,00 €

**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 45,90 €

**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 39,90 €

Französische Zwiebelsuppe
mit gratiniertem Baguette und Schnittlauch

Zartes Steak vom Rinderrücken
Medaillons vom Schweinefilet
Saftige Maispouardenbrust
Knusprige Speckstreifen
Röstzwiebeln und Grilltomate
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter
Marktfresches Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
Kroketten und Bratkartoffeln

Crème Brûlée
mit Rumpflaumen und Schokoladeneis



8. Italienisches Buffet 45,90 €

**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**

(Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen Plattenservice)

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!

Ihre Hochzeits-Checkliste

Festlichkeiten

Kostenpunkt	Geplante Kosten	Tatsächliche Kosten
Location		
Kirchenmusik		
Sektempfang		
Fotograf		
Hochzeitstorte		
Trauringe		
Polterabend		
Kutsche/Auto		
Kaffee/Kuchen		
Essen		
Getränke		
Unterhaltung		
Gästebuch		
Live-Musik/DJ		
Hotelzimmer		
Sonstiges		

Druck

Kostenpunkt	Geplante Kosten	Tatsächliche Kosten
Einladungen		
Danksagung		
Kirchenhefte		
Tischkärtchen		
Menükarten		

Formalitäten

Kostenpunkt	Geplante Kosten	Tatsächliche Kosten
Standesamt		
Urkunden		
Kirchliche Trauung		
Sonstiges		

Die Braut

Kostenpunkt	Geplante Kosten	Tatsächliche Kosten
Garderobe/Standesamt		
Brautkleid		
Make-Up/Nägel		
Schuhe		
Dessous		
Brautfrisur		
Kopfschmuck/Schleier		
sonst. Accessoires		

Der Bräutigam

Kostenpunkt	Geplante Kosten	Tatsächliche Kosten
Hochzeitsanzug		
Hemd		
Weste		
Krawatte		
Schuhe		

Dekoration

Kostenpunkt	Geplante Kosten	Tatsächliche Kosten
Brautstrauß		
Anstecker		
Saaldekoration		
Kirchendekoration		
Streublumen/Korb		
Autoschmuck		
Sonstiges		

Insgesamt

--	--	--

