



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 2025

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

**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

Geester 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
Marktfrisches 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!

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