



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 2026

ALL INKLUSIVE ab 50 Personen

Festpreis: 130,00 €

Unsere Infomappe schicken wir Ihnen gerne auf Anfrage!

1. Unser Eper Hochzeitsmenü 42,00 €

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 Crémantel
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. Schnitzelparade 29,90 €

**Paprikacremesuppe
Sahne und Croûtons**

**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

3. Buntes Vier-Gang-Menü: 39,90 €

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

**Spinatcremesuppe
Gebackenes Ei in Panko**

**Schweinemedaillons gratiniert mit Französischem-Senf und Schalotten
Hähnchenroulade gefüllt mit Aprikose und Pistazie
Gemüse der Saison und Blattsalate in Rahm
dazu Krusteln und Risolee Kartoffeln**

**Zitronentarte
Mit Baiser, Joghurteis und Minze**



4. Herzhaftes Drei-Gang-Menü 43,90 €

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

**Rinderbäckchen auf Wurzelgemüse
Burgundersauce
Schweinefilet im Steinpilzstrudel
Pfefferrahmsauce mit Cognac
Ofenfrische Bauernente mit Orangensauce
Rotkohl, Knödel, Spätzle**

**Mousse au Chocolat
mit Nuss Crumble
Eis von der gebackenen weißen Schokolade
dazu Beereragout**

5. Mixed Grill 45,90 €

**Pilzcremesuppe
Schnittlauch und Blätterteigstange**

**Zartes Steak 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
Früchte der Saison und Fruchtsorbet**



6. Italienisches Buffet 49,50 €

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

**Vitello Tonato - mariniertes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kaperne-sauce
Partybrot und -brötchen, Aioli**

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

**Schweinefilet „a la saltimbocca“
mit Salbei und Schinken**

**Lachsfilet auf mediterranem-tomatisiertem Gemüse
Kräuersauce**

Risotto und Rosmarinkartoffeln

Italienischer Bauernsalat und Tomaten-Mozzarella-Salat

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Frutta Fresca

Gelato

(Buffet ab 20 Personen, unter 20 Personen Plattenservice)

Preis-Staffelung

4,00 € p.P. Aufschlag für Bestellungen unter 20 Personen

4,50 € pro Stuhl für weiße Stuhlhussen

ab 3,50 € p.P. für die Dekoration einer Mottoparty z.B. Thailand o.ä.

Aufpreis bei Umbestellungen möglich

Sonderkonditionen ab 50 Personen

Tischdecoration, Menükarten und Blumenschmuck sind inklusive!