



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 Crépemantel
Marktfresches 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. Buntet Vier-Gang-Menü: 39.90 €

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

**Spinatcremesuppe
Gebackenes Ei in Panko**

**Schweinemedallions 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 Beerenragout**

5. Mixed Grill 45,90 €

**Pilzcremesuppe
Schnittlauch und Blätterteigstange**

**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
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-Kapernsauce

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 oä.

Aufpreis bei Umbestellungen möglich

Sonderkonditionen ab 50 Personen

Tischdekoration, Menükarten und Blumenschmuck sind inklusive!