



*Hochzeiten, Kommunionen, Geburtstage und Events
2018/19*

Nienborger Str. 23, 48599 Gronau-Epe, Tel.: 0 25 65 – 9 33 70
www.ammertmann.de

Feste feiern

... bei Ammertmann in Epe von 2 - 180 Personen

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

ALL INKLUSIVE ab 50 Personen

Festpreis: 69,90 €

Unsere Infomappe schicken wir Ihnen gerne auf Anfrage!

1. Menü mit Buffet 33,90 €

Honigentenbrust – rosa gebraten -
an Blattsalatvariation mit Balsamicodressing
glasierte Apfelspalten und Walnüsse

*
Pilzconsommè

Parmesan- Steinpilzstrudel

*

Auf Wunsch vom Buffet: geschmorter Hirschkeulenbraten mit Waldpilzen
Wildsauce und Rotweinbirne

Medaillons vom Schweinefilet gratiniert mit Senf und Schalotten

Kleine Rumpsteaks mit Kräuterbutter

Lachsfilet und Kabeljau auf mediterranem Gemüse

Broccoli, Blumenkohl und Speckbohnen

Salate der Saison

Rosmarinkartoffelchen und hausgemachte Spätzle

*

Duett von Cremespeisen

Frischer Obstsalat und sahniges Eis

2. Italienisches Buffet 34,90 €

Antipasti misti – eingelegtes Gemüse, Oliven und Salami

Melone mit Parma-Schinken

Vitello Tonato – mariniertes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce

Partybrot und –brötchen, verschiedene Buttersorten

Involtini vom Rind- gefüllt mit Basilikum, 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

Tiramisucreme

Obstsalat mit frischen Früchten

Italienische Eiscreme

3. Drei-Gang-Menü: Frühling 23,90 €

Kokos-Ingwercremesuppe

Hähnchensaté

*

Schweinemedallions gratiniert mit Französischem-Senf und Schalotten

marinierte Maishähnchenbrust mit fruchtiger Curry-Sauce

Gemüse der Saison und Blattsalate in Rahm

Dazu Krusteln und Risolee Kartoffeln

*

Mousse von der Weißen Schokolade

In der Mandelhippe, Himbeeren und Mangosauce

4. Drei-Gang-Menü: Sommer 26,90 €

Brokkolicremesuppe

Sahnehaube mit gerösteten Mandeln

*

Auf der Haut gebratene Doradenfilets Royal, Sauce Escabeche

Involtini von der Hähnchenbrust gefüllt mit Parmaschinken und Ricotta

Zart geschmorte Kalbsbäckchen in Rotwein-Schalotten-Sauce

Salate und Gemüse der Saison

Kroketten und Salzkartoffeln

*

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren, zweierlei Fruchtsaucen

5. Drei-Gang-Menü: Herbst 27,90 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Sahnehaube, Kürbiskern-Öl

*

Zart geschmorte Buglende vom Rind auf Wurzelgemüse

Burgundersauce

Schweinefilet im Steinpilzstrudel

Pfefferrahmsauce mit Cognac

Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Pistazien und Aprikosen

Gemüse der Saison und gezupfter Kopfsalat in Senf-Rahmdressing

Butterkartoffeln und Herzoginkartoffeln

*

Dessertteller mit Mousse au Chocolat, Vanilleeis und Quittenragout

6. Drei-Gang-Menü: Winter 28,90 €

Klare Wildessenz mit altem Portwein

und sautierten Waldpilzen

*

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

7. Unser Eper Hochzeitsmenü 29,90 €

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 Krokette

*

Herrencreme mit Rum nach Münsterländer Art
Vanilleeis mit heißen Kirschen

(ab 50 Personen 26,50 €)

8. Menü Mixed Grill: 3-Gang 28,90 €

Französische Zwiebelsuppe
Blätterteig - Käsestange

*

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

*

Panacotta auf Saucenspiegel mit Fruchtdeko

Alle Preise ab 20 Personen

3,00 € Preiszuschlag für Gruppen unter 25 Personen.

Bei Bestellung ab 50 Personen bieten wir Ihnen Sonderkonditionen.

Alle Menüs und Buffets können Sie untereinander kombinieren!

4,50 € pro Stuhl Preiszuschlag für Stuhlhussen

**Gerne gestalten wir auch Themen-Buffets:
wie z.B. asiatisch oder orientalisches**

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