



Hochzeiten, Kommunionen, Geburtstage und Events
2019

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

Feste feiern

... bei Ammertmann in Epe von 2 - 160 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:

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

Rosmarinkartöffelchen 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 24,90 €

**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 28,90 €

**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 29,90 €

**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 31,90 €

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 Kroketten

*

Herrencreme mit Rum nach Münsterländer Art

Vanilleeis mit heißen Kirschen

(ab 50 Personen 29,00 €)

8. Menü Mixed Grill: 3-Gang 29,90 €

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

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