

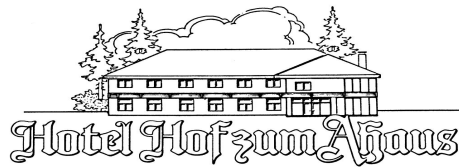


Hotel Hof zum Ahaus

...hier wird gefeiert!



Ihre **Feier & Hochzeit** im
Hotel Hof zum Ahaus



Feiern Sie Ihre Hochzeit nicht irgendwo...

...denn Sie heiraten ja auch nicht irgendwen !?!

Es soll der Tag Ihres Lebens werden! Man spricht von Traumhochzeit – einem himmlischen Ereignis.

Damit Ihr Traum Wirklichkeit wird sollten Sie einen Partner haben, dem Sie die Organisation Ihres Tages in aller Ruhe anvertrauen können.

Einen Partner, der...

...Profi in seinem Gebiet ist

...Ihren Ansprüchen mit höchster Qualität begegnet

...flexibel genug ist, sich Ihren Wünschen an zu passen

...ein Team an seiner Seite hat, das Ihren Anforderungen gerecht wird

...schon viele Träume hat Wirklichkeit werden lassen

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Zusammenstellung unserer erfolgreichen Hochzeitsarrangements zu Pauschal-/All-Inklusiv-Preise!

Gerne laden wir Sie zu einem unverbindlichen Termin in unser Restaurant ein, um gemeinsam mit Ihnen Ihren Traum zu verwirklichen.

Das Team vom Hotel Hof zum Ahaus wünscht Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung Ihrer Hochzeitsfeier!



Witten's Party-Pauschale

Die Fest-Pauschale bietet Ihnen und Ihren Gästen eine komplette Feier mit Allem was dazu gehört.

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste zu einem Empfang in unserem Saal und reichen Ihnen vorab **Sekt und Orangensaft**

* * *

Für das leibliche Wohl Ihrer Gäste servieren wir das beliebte Büfett

Münsterländer Klassiker
(Beschreibung siehe Büfetts)

* * *

Witten's Getränkepauschale:

König Pils, Diebels Alt, Rotwein, Weißwein, Roséwein,
Mineralwasser, alle Softdrinks,
ausgewählte Spirituosen (z.B. Maracuja, Rhabarber, Korn, Aufgesetzter),
Digestifrunde nach dem Essen:
Sasse's Sechser, Sasse's Lagerkorn, Ramazotti

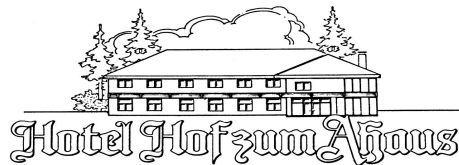
Alle nicht aufgeführten Getränke schenken wir Ihnen gerne
zu Vorzugspreisen im Flaschenverkauf aus.

* * *

Nachdem Sie kräftig das Tanzbein geschwungen haben, können Sie um
Mitternacht sich wieder bei Ihrem Büfett stärken. Denn das haben wir
bereits für Sie wieder aufgefrischt und neu angerichtet.

* * *

nur € 52,50 pro Person



Witten's Hochzeits-Pauschale

Für Ihre Hochzeit im Münsterland bietet Ihnen diese Pauschale einen perfekten Rahmen rund um Ihre Feier.

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste zu einem Empfang in unserem Saal und reichen Ihnen vorab **Prosecco al Limette**

* * *

Für das leibliche Wohl Ihrer Gäste servieren wir

Witten's Festbüfett

(Büfett-Beschreibung siehe unter Büfetts)

* * *

Witten's Getränkepauschale:

König Pils, Diebels Alt, Rotwein, Weißwein, Roséwein,
Mineralwasser, alle Softdrinks,
ausgewählte Spirituosen (z.B. Maracuja, Rhabarber, Korn, Aufgesetzter),
Digestifrunde nach dem Essen:
Sasse's Sechser, Sasse's Lagerkorn, Ramazotti

Alle nicht aufgeführten Getränke schenken wir Ihnen gerne zu Vorzugspreisen im Flaschenverkauf aus.

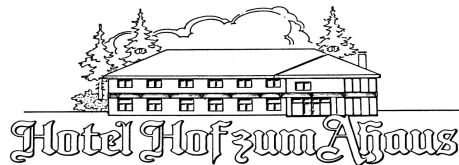
* * *

Nachdem Sie kräftig das Tanzbein geschwungen haben, können Sie um **Mitternacht** sich wieder bei Ihrem Büfett stärken. Denn das haben wir bereits für Sie wieder aufgefrischt und neu angerichtet. Gerne servieren wir zusätzlich eines unserer Mitternachtsbüfetts gegen Aufpreis

* * *

Am Ende der Feier genießen Sie die Zweisamkeit in der bereits vorbereiteten **Hochzeitsuite**, zu der wir Sie gerne einladen

nur € 58,50 pro Person



Traumhochzeit

Dieses Arrangement basiert auf einem Fest-Menü und einem Mitternachtsbüffet. Hier bleiben keine Wünsche offen.

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste zu einem Empfang in unserem Saal und reichen Ihnen vorab **Prosecco al Limette oder Kir Royal**

* * *

Witten's Getränkepauschale:

König Pils, Diebels Alt, Rotwein, Weißwein, Roséwein,
Mineralwasser, alle Softdrinks,
ausgewählte Spirituosen (z.B. Maracuja, Rhabarber, Korn, Aufgesetzter),
Digestifunde nach dem Essen:

Sasse's Sechser, Sasse's Lagerkorn, Ramazotti

Alle nicht aufgeführten Getränke schenken wir Ihnen gerne
zu Vorzugspreisen im Flaschenverkauf aus.

* * *

Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen folgendes Festmenü:

Räucherfischvariationen
mit Baguettebrot

Münsterländer Hochzeitssuppe

**Wildschweinbraten, Schweinelendchen und
Putensteaks auf zweierlei Soßen**
mit Rahmchampignons, Salat und frischem Gemüse,
dazu reichen wir Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Dessertvariation Hotel Hof zum Ahaus

* * *

Nachdem Sie kräftig das Tanzbein geschwungen haben, stärken Sie sich um Mitternacht an einem kalten Büffet – das **Mitternachtsbüffet „Gaumen-Freuden“**.

* * *

Am Ende der Feier genießen Sie die Zweisamkeit in einem unserer gemütlichen Doppelzimmer, zu der wir Sie gerne einladen

nur € 69,50 pro Person



Weitere Leistungen für Ihre Feier

Dekoration

- Im Preis enthalten sind Dekorationsmittel wie Servietten, Kerzen und Standard-Tischschmuck
- Die Farbgestaltung kann selbstverständlich mit uns besprochen werden.
- Gegen einen geringen Aufpreis gestalten wir Ihnen Ihre Menükarten.
- Frische Blumenarrangements können wir Ihnen gegen Aufpreis bei unserem Hausfloristen bestellen.

Wir stellen Ihnen auch gerne Themenabende als Arrangement zusammen

- z.B. Rosenhochzeit, Sylter Ambiente, Golfergeburtstag, Sportlerball
- Die Kosten werden nach Aufwand berechnet

Musik

- Musikalische Untermalung durch einen DJ oder einer Live-Band können wir Ihnen gerne zu günstigen Konditionen organisieren.

Hotelzimmer

- Für Ihre Gäste bieten wir gemütlich Einzel-, Doppel- oder Mehrbettzimmer an. Gerne stehen wir Ihnen zur Beratung und Reservierung zur Verfügung.
-



... hier wird gefeiert!



Büfetts

Für Ihre Feier oder Hochzeit
Im Hotel Hof zum Ahaus



Alle Büfetts liefern wir auf Wunsch gerne zu Ihnen nach Hause!



Ihr einzigartiges Erlebnis ist unser Bestreben...!

In den folgenden Seiten wollen wir sie mit unseren Büfettis inspirieren.

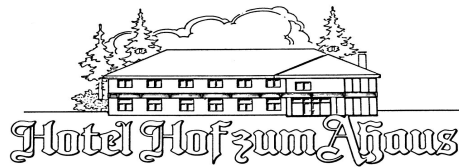
Ein Büfett gibt Ihrem Anlass einen aufgelockerten Charakter und gewährleistet zugleich, dass keine Wünsche Ihrer Gäste offen bleiben und das zu einem unschlagbaren Preis!

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person und sind auf mindestens 40 Gäste kalkuliert.

Die Suppe wird bei unseren Büfett-Arrangements allgemein am Büfett präsentiert. Wir servieren Ihnen diese aber auch gerne in der Terrine am Tisch. Auf Wunsch frischen wir Ihr Büfett wieder auf, um Ihren Gästen einen Mitternachtssnack bieten zu können.

Die Büfettangebote können Sie nach Ihren Vorstellungen gestalten. In einem persönlichen Termin unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot für Ihr individuelles Büfett in unserem Hause.





Münsterländer Klassiker

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen mit diesem Büffet einen Streifzug durch die ländliche Region Münsterland. Treu einer alten Bauernweisheit

*„Ein fröhlich' Gemüt und ein edler Wein,
die mögen hier oftmals beisammen sein.“*

Münsterländer Hochzeitssuppe

* * *

Warme Speisen:

Hausgemachte Rinderrouladen
gefüllt mit Speck und Zwiebeln in würziger Bratensauce,
Schweinelendchen im Speckmantel mit frischen Champignons,
Kleine Putenschnitzel,
Calvadosrahmsauce,
Kartoffelgratin, Röstkartoffeln und Kartoffelrösti,
Bunte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise

* * *

Kalte Speisen:

Frische Salate der Saison,
Rustikale Brotauswahl

* * *

„Witten Günter's Herrencreme“

nur € 26,50



Wittens Festbüfett

Tradition ist ein fester Bestandteil unseres Hauses, daher werden wir Ihnen unser beliebtestes Büfett nicht vorenthalten. Natürlich darf es bei Familie Hof zum Ahaus (genannt Witten) nicht an hausgemachten Spezialitäten fehlen. Dieses Büfett wird Sie und Ihre Gäste begeistern!

Vorweg:

Münsterländer Kartoffelsuppe

* * *

Warme Speisen:

Gekochte Rinderbrust in Zwiebelsauce,
Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Rahmsauce,
Putensteaks in Käse-Sahne-Soße,
Apfelrotkohl, Kaisergemüse,
Gratin-Kartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelrösti

* * *

Kalte Speisen:

Salatvariationen mit verschiedenen Dressings,
Feiner Katenrauchschorlen mit Honigmelone,
Gefüllte Eier, Schinkenröllchen,
Räucherfischplatte,
Roastbeef mit Remouladensoße,
Brotauswahl

* * *

Der feine Abschluss:

Witten Günter's hausgemachte Herrencreme,
Rote Grütze mit Vanillesauce

nur € 32,50



Italienisches Büfett

Das wohl mittlerweile beliebteste Büfett der Deutschen ist das italienische Büfett – und das hat wohl seine Gründe. Obwohl Pizza und Pasta bei diesen Büfettis eine nebensächliche Rolle spielen, bietet die italienische Küche viele kulinarische Kostbarkeiten. Begeistern Sie Ihre Gäste mit einem Hauch von Urlaubsstimmung!

Tomatensuppe mit Sahnehaube

* * *

Warme Speisen:

Piccata Milanaise mit Tomatensauce,
Saltimbocca vom Schwein,
Rosmarinhähnchen,
Pastavariationen,
Rosmarinkartoffeln

* * *

Kalte Speisen:

Tomaten-Mozzarella-Salat,
Antipasti,
Vitello Tonato,
Honigmelone mit Parmaschinken,
Bruschetta,
Salat von Meeresfrüchten

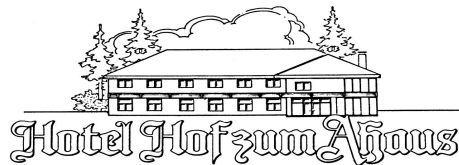
* * *

Italienische Brotauswahl

* * *

Hausgemachtes Tiramisu,
Salat von frischen Früchten

nur € 35,50



Exclusives Westfalenbüfett

Nur das Feinste vom Feinen servieren wir Ihnen auf unserem exklusiven Büfett. Um den gehobenen Ansprüchen gerecht zu werden, finden Sie bei den warmen Speisen auch unsere ausgesuchten Fischspezialitäten.

Klare Wildkraftbrühe mit altem Sherry

* * *

Warme Speisen:

Wildlachssteaks auf Blattspinat in Sahne gebacken,
Argentinisches Roastbeef am Büfett tranchiert,
dazu eine Rahmsauce mit grünem Pfeffer,
Putensteaks in Currysauce an frischem Obst,
Sahnekartoffeln, Petersilienkartoffeln, Kartoffelrösti,
Brokkoli, Blumenkohl, Zuckerschoten und Möhren mit Sauce Hollandaise

* * *

Kalte Speisen:

Salatvariationen mit verschiedenen Dressings
Barbarie-Entenbrust mit Orangenfilets,
Honigmelone mit feinem Katenrauchschinken,
Skandinavische Räucherfischauswahl

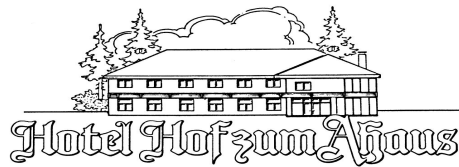
* * *

Rustikale Brotauswahl

* * *

Mousse von Schokolade und Vanille,
Witten Günter's hausgemachte Herrencreme,
Frischer Obstsalat

nur € 44,50



Mitternachtsbüfets

Nachdem Sie ausgiebig das Tanzbein geschwungen haben, lockt der Hunger zu später Stunde. Das soll sich ändern: Es gehört mittlerweile zur guten Sitte, seinen Gästen um Mitternacht einen kleinen Snack anzubieten. Dazu haben wir zwei Vorschläge für Sie vorbereitet.

„Witten's Mitternacht“

Currywurst,
Käseauswahl,
Brot und Butter

nur € 8,50

„Gaumen-Freuden“

Roastbeef,
Räucherfischplatte,
Antipasti,
Käseauswahl,
Melone mit Schinken,
Brot und Butter

nur € 12,50



Menüvorschläge

Für Ihre Feier im Hotel Hof zum Ahaus

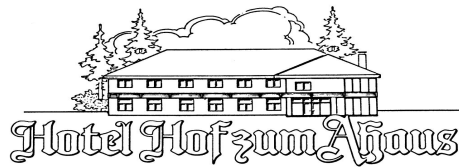


Ihr einzigartiges Erlebnis ist unser Bestreben...!

Stellen Sie sich aus unseren ausgesuchten Komponenten Ihr individuelles Festtagsmenü zusammen.

Die angegebenen Preise verstehen sich als Gruppenpreise ab 25 Personen zum Verzehr in unserem Hause.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß beim kombinieren und probieren.
Gerne stehen wir Ihnen zur Beratung zur Verfügung



Unsere Preisbeispiele:

Menü I

Münsterländer Hochzeitssuppe
mit Einlage

Schweinelendchen und Rindersaftbraten auf zweierlei Soßen
mit Rahmchampignons und Gemüse der Saison
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanille-Soße und Schlagsahne

nur € 24,50

Menü II

Lauchcremesuppe
mit Tiefseegarnelen

Wildschweinbraten und Schweinefilet auf zweierlei Soßen
mit sautierten Waldpilzen
dazu Rotkohl, frisches Gemüse der Saison
Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

Omis Pudding
Vanillecreme und Schokoladenpudding nach unserem Geheimrezept

nur € 32,50

Vorspeisen

Eine Vorspeise lässt sich wunderbar im Rahmen eines 4-Gang-Menüs als Fischkomponente oder gerade in warmen Jahreszeiten als Alternative zur heißen Suppe kombinieren. Hierfür gibt es keine Regeln, lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

Salatvariationen € 3,80
mit ofenfrischem Baguette

Gebratene Edelfische € 9,50
an einem Bouquet von frischen Salaten
dazu Baguette und Butter

Wachholdergeräuchertes Forellenfilet € 5,50
mit Preiselbeer-Sahne
dazu Baguette und Butter

Honigmelone mit feinem Katenrauchschinken € 4,80
dazu ofenfrisches Baguette

Norwegischer Räucherlachs € 8,20
auf knusprigem Kartoffelrösti
dazu Kräutercreme



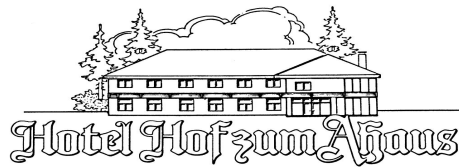


Suppen

Nicht nur für den Feinschmecker gehört ein „feines Süsschen“ mit zu einem gepflegtem Festmahl. Unsere Suppen werden stets nach hauseigener Rezeptur frisch auf Bestellung für Sie zubereitet. Feinste Zutaten garantieren Ihnen einen gelungenen Auftakt Ihrer Veranstaltung.

Zu unseren Suppen servieren wir Ihren Gästen ofenfrisches Baguette.

Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage	€ 3,80
Lauchcremesuppe mit Tiefseegarnelen	€ 3,80
Tomatencremesuppe mit Backerbsen und einer Sahnehaube	€ 3,80
Broccolicremesuppe mit Buttermandeln	€ 3,80
Champignoncremesuppe	€ 3,80
Kartoffelcremesuppe mit geräuchertem Katenschinken	€ 3,80
Steinpilzcremesuppe mit frischen Steinpilzen (saisonal)	€ 4,80
Bärlauchcremesuppe mit Lachsbällchen (saisonal)	€ 3,80
Schwarzwurzelcremesuppe mit frischen Schwarzwurzeln (saisonal)	€ 3,80
Spargelcremesuppe mit Streifen vom Kochschinken (saisonal)	€ 3,80



Hauptgerichte

Ob Fisch, Fleisch oder Wild – wir garantieren die Qualität unserer Hauptgerichte mit unserem Namen. Unsere Fleisch-, Wild- und Geflügelgerichte servieren wir überwiegend auf Platten an und servieren die entsprechenden Beilagen extra. Saisonale Spezialitäten erweitern das hier beschriebene Angebot – fordern Sie uns!

Fischgerichte

Denken Sie bei der Auswahl eines Fischganges an Alternativen für Fleischesser und sprechen Sie im Vorfeld die Anzahl mit unserem Haus ab.

Gebratenes Lachsfilet auf Schnittlauchsoße € 16,50
mit Variationen von frischen Salate und Reis

Gebratenes Zanderfilet auf Buttersoße € 18,50
mit Blattspinat und Butterkartoffeln

Rindfleisch, Schwein und Pute

Unsere Fleischgerichte servieren wir Ihren Gästen reichhaltig auf Platten. Zu allen Fleischgerichten reichen wir zusätzlich Salzkartoffeln und saisonales Gemüse.

Jungschweinebraten € 9,50
mit Rahmsoße und gebratenen Champignons
dazu Kartoffelkroketten

Rindersaftbraten und Jungschweinebraten € 12,50
auf zweierlei Soßen
mit gebratenen Champignons und Kartoffelkroketten

Krustenbraten auf Altbiersoße € 9,50
mit Kartoffelkroketten

Putenschnitzel auf Curryrahmsoße mit frischen Salaten und Reis	€ 12,80
Putenfilet „Oriental“ mit orientalischer Sauce, dazu bunter Reis und Salat	€ 13,80
Schweinelendchen mit Rahmchampignons	€ 13,80
Schweinelendchen und Entenbrust auf zweierlei Soßen mit Rahmchampignons und Broccoli	€ 19,80
Schweinelendchen und Rindersaftbraten auf zweierlei Soßen	€ 14,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise und Gratin-Kartoffeln	€ 22,50
Rinderfilet Helder mit Tomaten, Bohnen und Sauce Café de Paris	€ 28,50
Feiner Kalbsbraten auf Calvadossoße mit Rahmchampignons und Schupfnudeln	€ 26,50



Wildgerichte

Mit unseren Wildgerichten freuen wir uns Ihnen eine Spezialität unseres Hause anbieten zu können.

Hirschkalbsbraten auf Wachholderrahmsoße € 26,50
und Schweinebraten auf Zwiebelsoße
mit Champignons, Rotkohl und frischem Gemüse
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Hirschkalbsbraten und Schweinefilet € 28,50
auf zweierlei Soßen
mit Waldpilzen, Rotkohl und frischem Gemüse
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Wildschweinbraten auf Preiselbeersauce € 26,50
und Rindersaftbraten auf Sauerrahmsoße
mit Waldpilzen, Rotkohl und frischem Gemüse
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Gebratene Rehkeule auf Wachholderrahmsoße € 32,50
mit Pfifferlingen, Rotkohl und Broccoli
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Gebratene Entenbrust auf Orangensauce € 28,50
mit Broccoli und Kartoffelplätzchen



Dessert

Der krönende Abschluss sollte ein ausgesuchtes Dessert sein, treu nach dem Motto „das Süße schließt den Magen“. Unsere Desserts genießen Sie wahlweise als Tellergericht oder als Tischportion für Sie und Ihre Gäste. Als besondere Empfehlung möchten wir Ihnen unsere „Dessertvariation Hotel „Hof zum Ahaus“ ans Herz legen, hier ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei.

Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße oder einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	€ 4,50
Original Bayrisch Creme mit Himbeersoße	€ 4,50
Omas Pudding Vanille-Creme und Schokoladenpudding nach Geheimrezept	€ 4,50
Hausgemachtes Tiramisu auf Espresso-Soße	€ 6,50
Creme Karamelle	€ 4,50
Mousse au Chocolat auf feiner Vanillesoße	€ 5,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 4,50
Hausgemachte Cremes Zitronen-, Mocca- oder Rumcreme	€ 4,50



Weinauswahl

Wir haben Ihnen eine erlesene Auswahl an internationalen Weinen zusammen-gestellt. Diese Weine zeichnen sich durch ein ideales Preis-/Leistungsverhältnis aus. Hier entscheiden Sie sich für einen Wein, der den Wünschen Ihrer Gäste gerecht wird. Für das besondere Weinerlebnis stellen wir Ihnen im Rahmen einer Weinprobe in unseren Räumen gerne auch unsere Restaurantweine zur Verfügung.

Deutschland

rot/weiß/Weißherbst

Italien

rot/weiß

Guten Appetit wünscht

Fam. Hof zum Ahaus

