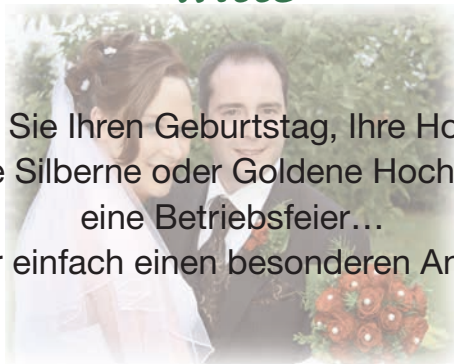


seit
1878



Feiern im Hotel-Restaurant Witte

Feiern Sie Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit,
Ihre Silberne oder Goldene Hochzeit,
eine Betriebsfeier...
oder einfach einen besonderen Anlass.



Lassen Sie sich verwöhnen mit kulinarischen Leckereien aus der Region, kosten Sie Spezialitäten oder feine internationale Küche. Genießen Sie perfekten Service im passenden Rahmen und die sprichwörtliche münsterländische Gastfreundschaft in gepflegter Umgebung.



Der Biergarten

Beginnen Sie Ihren besonderen Tag mit einem Begrüßungscocktail bei schönem Wetter „open air“.

Festliche Arrangements im ganz kleinen Kreis oder
Veranstaltungen bis zu 150 Personen.
Ein neues Trennsystem schafft die richtige Raumgröße
für jeden Anlass im vollklimatisierten Gesellschaftsraum.

Die folgenden Vorschläge sind nur ein Auszug aus
unserem Angebot und der Vielfalt an Ideen.
Bitte beachten Sie, dass selbstverständlich alle Gänge
in den Menüvorschlägen bzw. Speisenfolgen
der Büfettvorschläge untereinander austauschbar sind
und gekürzt oder saisonal ergänzt werden können.

Sprechen Sie uns an oder vereinbaren Sie direkt einen
Termin zur individuellen Planung Ihrer Feier.

Die festlich gedeckte Tafel inklusive frischer Blumen
sind fester Bestandteil.

Gestecke und andere Besonderheiten
werden nach Aufwand berechnet.

Menüvorschlag „Enniger“

Steckrübensüppchen

Schweinebraten in der Kräuterkruste
Glacierte Putenbrust mit Champignonrahmsoße
Gemüseauswahl, Salate der Saison, Schmorkartoffeln und
Kroketten

Grießflammerie

19,00 € pro Person



Menüvorschlag „Münsterland“

Rindfleischsuppe mit Eierstich und Grießklößchen

Schweinemedallions mit Rahmchampignons
Rinderschmorbraten in Burgundersoße
Frische Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten

Welfenspeise und Vanilleeis mit heißen Kirschen

24,50 € pro Person

Menüvorschlag „Gourmet“

Versucherle vom Graved Lachs

Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen

Rosa gebratene Entenbrustfilets in Orangensoße
Brokkoli und Herzogin-Kartoffeln

Frischer Obstsalat auf Eis

31,50 € pro Person



Menüvorschlag „Gala“

Räucherlachs auf Reibeküchlein, Salatgarnitur

Geflügelkraftbrühe mit Fleisch und Spargel

Rosa gebratenes Roastbeef in Madeira

Hähnchenbrustfilets,

warme Früchte und Currysoße

Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Reis

Kleiner Dessertteller

38,50 € pro Person

Menüvorschlag „Förster“

Blattsalate im Balsamessigdressing mit geschmorten Pilzen

Fasanensüppchen unter der Blätterteighaube

Hirschkeule „Baden-Baden“,

Herbstgemüse und Mandelbällchen

Wildblütenhonig-Parfait

36,50 € pro Person

*Für Gesellschaften ab 25 Personen
bieten wir unsere Büfets an.*

Büfett „Mönsterisch-Deftig“

kalt

Knochenschinken und Pumpernickel
Heringssalat mit Roter Bete
Schweinskopfsülze und Remouladensoße
Kartoffelsalat, Möhrensalat, Bohnensalat

warm

westfälische Kartoffelsuppe
Schinkenbraten in Altbiersoße
Pfefferpotthast
Sauerkraut, Rotkohl und Schwarzwurzeln in Rahm
Rahmpüree, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln
(im Winter alternativ: Mettendchen, Rippchen und Grünkohl)

Dessert

Stippmilch, Welfencreme und Bratäpfel mit Vanillesoße

26,00 € pro Person



Büfett „Ahlen“

Suppe

Gemüsecremesuppe

(je nach Jahreszeit z.B. Spargel, Zucchini usw.)

kalt

Matjessalat mit Kaiserschoten, roten Zwiebeln
und Staudensellerie

Geflügelcocktail „Prinzeß“ mit Champignons
und Spargel, Baguette und Butter

warm

Putenschnitzel in Mandelkruste,
warme Früchte und Currysoße

Schweinemedallions an Champignonrahmsoße

Wildschweingulasch „Waidmanns Art“ mit Pilzen

Gemüseauswahl, Rotkohl, Blattsalate und Dressingauswahl

Spätzle, Kartoffelgratin und Reis

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Mousse au chocolate

29,50 € pro Person



Büfett „Lukull“

kalt

Lachs-Zander-Terrine mit Schnittlauchsauerrahm
Wildpastete an Sauce Cumberland
Schinkenröllchen, gefüllt mit Spargel
Baguette und Butter

warm

Geschmorter Lamnbraten
Schweineschnitzel
Lachsfilet im Blätterteig
Ratatouille, Gemüseauswahl,
frische Salate mit Dressing zur Wahl
Rösti und Salzkartoffeln

Dessert

Welfenspeise und Cassis-Mandel-Parfait
auf Amarettoschaum

33,50 € pro Person



Büfett „Vorhelm“

kalt

Hausgebeizter Graved-Lachs mit Dill-Senf-Soße
Geräucherte Forellenfilets an Sahnemeerrettich
Gefüllte Tomaten mit Krabbencocktail
Honigmelone und Knochenschinken
Baguette und Butter

warm

Poulardenbrüstchen in Kräutersoße
Burgunderbraten
Zanderfilet auf Blattspinat in Rahm
Gemüseauswahl, frische Salate mit Dressing zur Wahl
Schmorkartoffeln, Kroketten und grüne Nudeln

Desserts

Erdbeercreme, Herrencreme und frischer Obstsalat

33,50 € pro Person



Büfett „Beckum“

kalt

Räucherfischvariation
Gefüllte Tomaten mit Geflügelcocktail
Baguette und Butter

warm

Putengeschnetzeltes mit Champignons
Schweinebraten in der Kräuterkruste
Steinbeißerfilet auf Blattspinat in Rahm
Gemüseauswahl, Blattsalate mit Dressing Auswahl
Salzkartoffeln, Spätzle und Reis

Dessert

Mascarponecreme mit Erdbeermark
Käseauswahl mit Baguette und Butter

30,50 € pro Person



Büfett „Sendenhorst“

kalt

Antipasti

Baguette und Butter

warm

rosa gebratenes Roastbeef mit Madeirasoße

Schweinemedallions und Pfeffersoße

Rotbarschfilet vom Grill

Gemüseauswahl, frische Salate mit Dressing zur Wahl

Kartoffelgratin, Kroketten und Schmorkartoffeln

Dessert

Frische Erdbeeren

Geister Mokka

40,50 € pro Person



Italienisches Büfett

kalt

Antipasti: Zucchini, Champignons, Paprika, Aubergine,
getrocknete Tomaten, Meeresfrüchte, frische Tomaten
mit Basilikum und Mozzarella

Blattsalate mit Dressing-Auswahl, Ciabatta

Melone mit Parma-Schinken

warm

Poulardenbrüstchen mit Tomaten und Pesto überbacken

Piccata Milanese vom Schwein

auf Spaghetti und Tomatensoße

Gemüseauswahl und Kräuter-Schmorkartoffeln

Dessert

Tiramisu und Amarena-Kirsch-Eis

30,00 € pro Person



Mitternachts-Büfett

Kleine Frikadellen
Mettendchen
Käseauswahl, Trauben, Brot und Butter

6,50 € pro Person

Kaffeegedeck

(Kaffee, Tee, Kakao)

... bei selbstgeliefertem Kuchen 6,00 €

... mit Bienenstich und Butterzuckerkuchen 8,50 €

... mit Obstboden und verschiedenen Sahnetorten 11,50 €



Unsere Kinderpreise

Bei den Menü- bzw. Büfettpreisen berechnen wir für das Essen der Kinder:

- unter 3 Jahren nichts
- unter 6 Jahren 25 %
- unter 12 Jahren 50 %

der vereinbarten Leistung.

Getränke

Für Ihre Feier können wir Ihnen einen Getränke-Pauschalpreis anbieten oder auch nach Aufwand abrechnen.

Die folgenden Getränkepauschalen gelten für 10 Stunden ab dem Empfang.

Danach berechnen wir pro anwesender Person pro Stunde 5,50 €.



Getränkepauschale I

Sekt und Orangensaft
offene Schankweine aus unserem Schoppenangebot
Biere: Veltins Pils, Gatzweiler Alt, Maisel's Weizen
Alkoholfreie Getränke: Coca Cola, Fanta, Zitronenlimonade,
Mineralwasser, Apfelsaft und Orangensaft
Spirituosen: Korn, Johannisbeerlikör, Ramazzotti, Malteser

29,50 € pro Person

Getränkepauschale II

verschiedene Empfangscocktails (nach vorheriger Absprache)
Oberbergener Baßgeige Müller-Thurgau, trocken,
Kabinett Baden
Eberstädter Eberfürst, Lemberger, trocken,
Kabinett Württemberg
Biere: Veltins Pils, Gatzweiler Alt, Maisel's Weizen
Alkoholfreie Getränke: Coca Cola, Fanta, Zitronenlimonade,
Mineralwasser, Apfelsaft und Orangensaft
Spirituosen: Bacardi Cola, Wodka-Lemon,
Malteser, Jägermeister, Ramazzotti, Kümmerling,
Sambuca, Pernod, Weinbrand, Obstler,

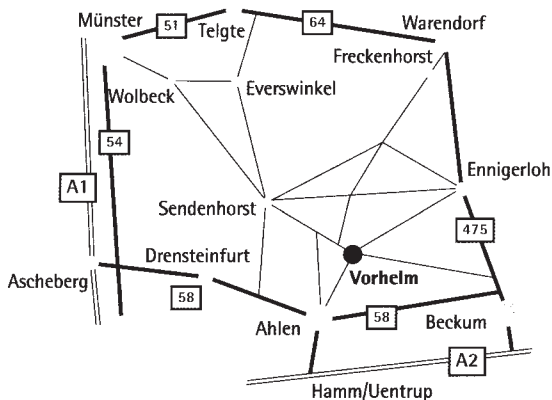
36,00 € pro Person



seit
1878



Hauptstraße 32
59227 Ahlen-Vorhelm
Tel. 0 25 28 / 92 95 29 -0
Fax 0 25 28 / 92 95 29 20
www.hotel-witte.de
hotel-restaurant-witte@t-online.de



Unser Hotel verfügt
über
20 Doppelzimmer
(1 Suite mit Balkon)
7 Einzelzimmer
*** 3-Sterne-Komfort