



*Lind*

HOTEL AN DER EMS



SUPERIOR

# WEIHNACHTEN & SILVESTER 2022/2023

**Lind Hotel GmbH**

Am Nordtor 1  
33397 Rietberg

Tel. 0 52 44 / 700 100 | Fax 0 52 44 / 700 107  
E-Mail: [info@lind-hotel.de](mailto:info@lind-hotel.de) | [www.lind-hotel.de](http://www.lind-hotel.de)

# WEIHNACHTEN & SILVESTER 2022/2023

Wenn sich das Jahr dem Ende zuneigt und der wohlbekannte Duft von Zimtsternen, Glühwein und frischen Bratäpfeln die Herzen und Häuser erfüllt, dann steht wieder die besinnliche und gemütliche Weihnachtszeit vor der Tür. Verbringen Sie einmalige und entspannte Feiertage im Lind Hotel an der Ems.

Ob zu Weihnachten oder Silvester, bei uns treffen Sie für Ihre kleine Auszeit immer die richtige Wahl!

**Reservierungen zum Weihnachtsbuffet, Weihnachtsmenü und Silvester nehmen wir ab dem 01. September 2022 unter der Rufnummer 0 52 44 / 700 10 45 oder per E-Mail an [veranstaltung@lind-hotel.de](mailto:veranstaltung@lind-hotel.de) entgegen!**

## FRÜHSTÜCK IM LIND HOTEL

**Reservierungen zum Frühstück an den Feiertagen sind ab dem 01. November 2022 möglich!**

25.12.2022 ab 07:30 Uhr bis 11:00 Uhr

26.12.2022 ab 07:30 Uhr bis 11:00 Uhr

Preis pro Person: 25,00 €

31.12.2022 ab 06:30 Uhr bis 10:30 Uhr

Preis pro Person: 18,00 €

01.01.2023 ab 07:30 Uhr bis 12:00 Uhr

Langschläfer-Frühstück inkl. Suppe

Preis pro Person: 25,00 €

Alle Preise inkl. Mineralwasser, Säften, Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten.

Reservierungen zum Frühstück sind möglich unter der Rufnummer 0 52 44 / 700 10 85 oder per E-Mail an: [n.reccius@lind-hotel.de](mailto:n.reccius@lind-hotel.de)

Änderungen vorbehalten.

## WEIHNACHTSBUFFET

am 25.12. und 26.12.2022 im Lind am See

Genießen Sie an beiden Weihnachtsfeiertagen unser festliches Weihnachtsbuffet mit Live-Cooking Stationen im Lind am See. Selbstverständlich haben wir auch an unsere kleinen Gäste gedacht.

Reservierungen sind  
um 12:00 Uhr oder 12:30 Uhr möglich.  
Ende ca. 14:00 Uhr

### Vorspeisen

Pochierter Lachs  
Räucherfischspezialitäten | Roastbeef & Remoulade |  
Enten-Terrine  
Ziegenfrischkäse | Rote Bete-Kaki Salat | Tomate-Mozzarella  
Bunt gemischte Salatbar

### Suppe

Gänseessenz | Orangenklöße

### Hauptgänge

Wildgulasch | Preiselbeeren  
Ganze Gans – am Buffet tranchiert  
Schweinefilet – im Ganzen gegart – | Pilzragout  
Wels | Dijon-Sensauce  
Spaghetti im Parmesanlaib als Live-Cooking Station

### Beilagen

Rotkohl | Rosenkohl | Rahmwirsing | buntes Gemüse  
Kartoffelknödel | Salzkartoffeln | Kroketten |  
Serviettenknödel | Reis

### Desserts

Crème Brûlée – am Buffet flambiert  
Spekulatius-Tiramisu | Lebkuchen Mousse | Punschbeeren

### Kinderbuffet

Spaghetti mit Tomatensauce, Bolognese & Parmesan |  
Chicken Nuggets | Pommes frites | Erbsen und Möhren  
2 Kugeln Eis & eine Kinderüberraschung

**Preis pro Person 42,50 €**  
**Kinder bis einschließlich 3 Jahren: kostenfrei**  
**Kinder zwischen 4 und 12 Jahren:**  
**1,00 € pro Lebensjahr**

# WEIHNACHTSMENÜ

am 25.12. und 26.12.2022 im Restaurant & Wintergarten

An beiden Weihnachtsfeiertagen „zaubert“ unser Küchenteam am Abend ein vielfältiges 3-Gang-Weihnachtsmenü für Sie. Freuen Sie sich auf exklusive Gaumenfreuden im Lind Hotel!

Wir bitten um Tischreservierung zu den folgenden Zeiten:

18:00 Uhr, 18:30 Uhr, 19:00 Uhr oder 19:30 Uhr.

## Vorspeisen zur Wahl

**Steinpilzrahmsuppe** | Sherry | Gemüse Wan-Tan

**Beeftea** | getrüffelter Brät-Strudel

**In Rote Bete gebeizte Lachsforelle** | Mini-Ofenkartoffel | Wasabi-Quark

## Hauptgänge zur Wahl

### Thunfischsteak

Limetten-Kokos-Schaum | Pak Choi | Zweierlei von der Süßkartoffel  
47,00 €

### Gänsekeule aus St. Vit

Maronen | Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel  
47,00 €

### Entenbrust aus St. Vit

Maronen | Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel  
49,00 €

### Kotelett vom Duroc

Dunkelbier-Sauce | Rahmwirsing | Rissolé Kartoffeln  
45,00 €

### Rehrücken

Kirsch-Pfeffersauce | zweierlei Kohl | Schupfnudeln  
49,00 €

### Geschmorter Sellerie

Gemüse-Orangen Jus | Püree von roter Bete und Erbse  
39,00 €

## Dessert

**Schokoladen-Pflaumen Trifle** | Zimteis

# SILVESTERMENÜ

am 31. Dezember 2022 im Lind Hotel

Wir freuen uns den letzten Tag des Jahres mit Ihnen zu feiern und laden Sie herzlich zu unserem Silvestermenü im Lind Hotel ein. Unser Küchenchef Andre Heik kreiert gemeinsam mit seinem Team für Sie den perfekten kulinarischen Jahresausklang in 6-Gängen.

Wir begrüßen Sie um 19:00 Uhr mit einem Glas Jahrgangssekt und starten ab 19:30 Uhr mit dem Silvestermenü. Um Mitternacht stoßen wir bei einem Glas Roederer Champagner gemeinsam mit Ihnen auf das neue Jahr 2023 an.

## Menü

**Parmesan Panna Cotta**  
Tomatenpesto

### Jakobsmuscheln

Safran-Vinaigrette | Fenchel-Carpaccio | geröstete Kürbiskerne

### Wildconsommeé

Trüffelklößchen

### Lachsforelle aus den Emsquell Auen

Gelbe Bete Tartar | Hirse | Forellenkaviar | Zitronengras-Schaum

### Granatapfel Sorbet

### Steak vom Wagyu „Cafe de Paris“

Topinamburpüree | Bimi (wilder Brokkoli)

**Karamell Parfait** | Baumkuchenmantel | Cognac-Pflaumen

**Preis als 6-Gang-Menü 105,00 €**  
inkl. 1 Glas Sekt und 1 Glas Champagner  
um Mitternacht

# SILVESTERPARTY

am 31. Dezember 2022 im Lind am See

Für alle, die das Jahr 2022 mit guter Musik, DJ, Tanz, bester Stimmung und einem Feuerwerk verabschieden möchten, öffnet das Lind am See in diesem Jahr wieder seine Türen. An den von uns vorbereiteten runden Tischen haben bis zu neun Personen Platz.

Die Tischzuweisung erfolgt vor Ort durch das Hotel – gemischte Gruppen sind möglich.

Wir begrüßen Sie ab 19:00 Uhr,  
das Buffet startet um 19:45 Uhr!

Das Ende der Veranstaltung ist um 4:00 Uhr im neuen Jahr.

Die Reservierung ist  
ab dem 01. September 2022 möglich.

Die Ausgabe der Tickets erfolgt nach Bezahlung an der Hotelrezeption ab dem 01. Dezember 2022 montags bis freitags zwischen 9:00 Uhr und 17:00 Uhr.

## Buffet

Zweierlei Wraps  
Mini-Quiche  
Garnele im Kartoffelmantel

## Vorspeisen

Pollo Tonnato  
Gebeizte Lachsforelle | Sahne-Meerrettich  
Tomate Mozzarella  
Marinierter Romanasalat | Parmesandressing | Crôtons  
Bunt gemischte Salatbar  
Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

## Suppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse-Julienne,  
Eierstich und Markklößchen

## Hauptgänge

**Schweinefilet – sous-vide gegart –**  
in Backpflaumensauce

**Rosa Roastbeef**  
– am Buffet tranchiert –  
Rotwein-Schalottensauce

**Putengulasch** in Steinpilzrahm

**Spinat-Lachs Lasagne**

**Gnocchi in Pestosahne**

## Beilagen

Kartoffelgratin | Tagliatelle  
Herzoginkartoffeln  
Geschwenkte Speckbohnen | buntes Ofengemüse

## Süßer Jahresausklang

Crème Brûlée  
Mascarpone-Zimt-Crème

## Mitternachtsimbiss

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch,  
Baguette und Butter

## Getränke inklusive

Prosecco oder Kir Secco zum Empfang  
Wasser und Softgetränke wie Cola, Fanta,  
Vaihinger Säfte usw.  
Hohenfelder Pils vom Fass, alkoholfreies Bitburger Pils/Radler  
Benediktiner Weizen hell, dunkel, alkoholfrei,  
Frankenheim Altbier,  
Weißwein, Rotwein und Roséwein nach Wahl des Hause  
Ramazzotti, Malteser und Druffler Pflaume rot

**Preis pro Person: EUR 129,00**  
**inklusive ein Glas Sekt um Mitternacht und**  
**aller aufgeführten Getränke**

**Verbringen Sie die Silvesternacht im Lind Hotel:**  
**128,50 € im Einzelzimmer | 156,00 € im Doppelzimmer**  
**166,00 € im Komfort Doppelzimmer**  
inkl. Langschläfer-Frühstück am Neujahrsmorgen



The background of the page is a soft, bokeh-style image of out-of-focus lights in various colors (red, yellow, green, blue) against a light blue gradient. A small, dark green pine branch with needles is visible on the right side of the page.

**Impressum**

Geschäftsführung: Margarete Eggersmann

Amtsgericht Gütersloh

HRB 11185

St.-Nr.: 351/5717/1737

Ust.-IdNr.: DE 320369978