

Lind

HOTEL AN DER EMS



SUPERIOR



WEIHNACHTEN & SILVESTER 2024

Lind Hotel GmbH

Am Nordtor 1

33397 Rietberg

Tel. 05244 700100 | Fax 05244 700107

E-Mail: info@lind-hotel.de | www.lind-hotel.de

WEIHNACHTSBUFFET

am 25.12.2024 im Lind am See

Genießen Sie am ersten Weihnachtsfeiertag unser festliches Weihnachtsbuffet mit Live-Cooking Stationen im Lind am See. Selbstverständlich haben wir auch an unsere kleinen Gäste gedacht.
Reservierungen sind ab 12:00 Uhr oder 12:30 Uhr möglich.

Weihnachtsbuffet mit Live Cooking-Stationen
ab 12:00 bis 14:00 Uhr

Vorspeisen

Gemischte Fischplatte
Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade
Wild-Terrine & Sauce Cumberland
Winterbruschetta mit Lauch & Walnüssen (vegan)
Tomate-Mozzarella
Bunt gemischte Salatbar

Suppe

Rinderkraftbrühe
Gemüsejulienne | Eierstich | Markklößchen

Hauptgänge

Ganze Gans – am Buffet tranchiert –
Wildgulasch | Preiselbeer-Rahmsauce
Kikok-Hähnchenbrust | Curry-Kokos-Sauce
Welsfilet | Zitronen-Dill-Sauce

Vegane Asia Nudelpfanne
Spaghetti im Parmesanlaib als Live-Cooking Station

Beilagen

Rotkohl | Rosenkohl | Rahmwirsing | buntes Gemüse
Kartoffelknödel | Salzkartoffeln | Kartoffel-Rösti | Basmatireis

Desserts

Spekulatius Tiramisu | Lebkuchenmousse | Zimtpflaumen

Kinderbuffet

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

Preis pro Person 49,00 € inkl. Weihnachtsaperitif

Kinder bis einschließlich 3 Jahren: kostenfrei

Kinder zwischen 4 und 12 Jahren: 1,00 € pro Lebensjahr

Anmeldungen unter:

Tel.: 05244 7001045 oder E-Mail: veranstaltung@lind-hotel.de

WEIHNACHTSBRUNCH

am 26.12.2024 im Lind am See

Am zweiten Weihnachtsfeiertag
ab 09:30 bis 14:30 Uhr
im Lind am See!

Warme Speisen genießen Sie ab 11:30 Uhr.

Zum Frühstück ab 9:30 Uhr erwartet Sie:

Brot- und Brötchenauswahl, Mini-Croissants
Wurst- und Käseauswahl
Lachs und Meerrettich
Marmeladen, Honig, Nutella
Joghurt und Obstsalat
verschiedene Müsliarten
Rührei und gekochte Eier
Speck und Würstchen
Tomate-Mozzarella
Süßspeise

Ab 11:30 Uhr wird das Buffet um warme weihnachtliche Gerichte für die ganze Familie erweitert.

Freuen Sie sich auf eine heiße Suppe und verschiedene, zur Jahreszeit passende Hauptgänge, davon ein vegetarisches Gericht und Dessert.

Preis pro Person 49,00 €

inkl. Sekt, Kaffee & Tee, Kaffeespezialitäten & Säften

Kinder bis einschließlich 3 Jahren: kostenfrei

Kinder zwischen 4 und 12 Jahren: 1,00 € pro Lebensjahr

Anmeldungen unter:

Tel.: 05244 7001045 oder E-Mail: veranstaltung@lind-hotel.de

WEIHNACHTSMENÜ

am 25.12. und 26.12.2024 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! Reservierungszeiten sind entweder ab 18:00 Uhr, 18:30 Uhr, 19:00 Uhr oder 19:30 Uhr möglich.

Vorspeisen zur Wahl

Clear Oxtail | Sherry | Gemüsetreifen | Brätstrudel
Curry-Kokos-Suppe | Knusper-Garnele
Serviettenknödel Carpaccio
Granatapfel | Wildschweinschinken

Hauptgänge zur Wahl

Zanderfilet
Speck-Traubenbutter | Rahmsauerkraut |
tournierte Kartoffeln
47,00 €

Bäckchen und Kotelett vom Spanferkel
Dunkelbier-Sauce | Karotten mit Creme fraîche |
Kräuter-Spätzle
47,00 €

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Apfel-Rotkohl | Maronen | Kartoffelknödel
52,00 €

Knusprige Gänsekeule
Apfel-Rotkohl | Maronen | Kartoffelknödel
52,00 €

Gänsebrust
Apfel-Rotkohl | Maronen | Kartoffelknödel
55,00 €

Rosa gebratene Rehkeule
Brombeerjus | Kürbis-Risoni
52,00 €

Kürbis-Rollbraten
mit Maronen, Spinat und Granatapfel gefüllt | Dattel-Jus
45,00 €

Dessert
Spekulatius-Mandarinen-Schnitte
Spekulatius Biskuit | Mascarponecrème | Mandarinen Gelee

Alle Preise beziehen sich auf das 3-Gang-Menü, inkl. Vorspeise & Dessert.

SILVESTERMENÜ

am 31.12.2024 im Lind Hotel

Wir begrüßen Sie ab 19:00 Uhr, das Menü servieren wir Ihnen um 19:30 Uhr.

Wir freuen uns den letzten Tag des Jahres mit Ihnen zu feiern und laden Sie herzlich zu unserem 6-Gang-Silvestermenü im Lind Hotel ein.

Im unten genannten Preis ist ein Begrüßungssekt und ein Glas Roederer Champagner um Mitternacht pro Person enthalten.

Gruß aus der Küche

Kalbstatar
Kaviar | Wachtel-Spiegelei

Thunfisch-Sashimi

Cappuccino von der Tomate

Steinbuttfilet
Vanille Lavendel Nage | Kartoffel-Selleriepüree |
Thaispargel | Blüten

Kirschorbet

Tomahawk Steak – vom Chef tranchiert
Whisky Pfefferbutter | Mini-Gemüse |
Süßkartoffelstampf | Taco

Süßer Jahresabschluss

Ein veganes oder vegetarisches Menü ist mit einer Voranmeldung möglich!

Preis als 6-Gang-Menü 111,00 €
inkl. 1 Glas Sekt und Champagner

Anmeldungen unter:
Tel.: 05244 7001045 oder E-Mail: veranstaltung@lind-hotel.de

SILVESTERPARTY

am 31.12.2024 in der „Goldlinde“ im Lind Hotel
unter dem Motto „Hollywood“

Für alle, die das Jahr 2024 mit guter Musik (DJ), Tanz, bester Stimmung und einem Feuerwerk verabschieden möchten, öffnet in diesem Jahr unsere Goldlinde im Lind Hotel 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.

Im genannten Preis sind ein Glas Sekt um Mitternacht und alle aufgeführten Getränke inklusive!

Wir begrüßen Sie ab 19:00 Uhr, das Buffet startet um 19:45 Uhr! Das Ende der Veranstaltung ist um 4:00 Uhr am nächsten Morgen.

Die Ausgabe der Tickets erfolgt nach Bezahlung an der Hotelrezeption ab dem 01. Dezember 2024 montags bis freitags zwischen 9:00 Uhr und 17:00 Uhr.

Ob Sie etwas passendes zum Motto anziehen möchten oder nicht, dürfen Sie frei entscheiden.

Als Flying Fingerfood

Zweierlei Wraps
Mini-Quiche
Garnele im Brickteig gebacken

Vorspeisen

Putenbraten in Honig-Senssauce
Flusskrebssalat | Avocado | Couscous
Nudelsalat | Oliven | getrocknete Tomaten
Rucolasalat | Parmesan
Salatherzen | Mango-Limetten-Dressing | Melonenwürfel
Bunt gemischte Salatbar
Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

Suppe

Klare Rinderkraftbrühe
Gemüsejulienne | Eierstich | Markklößchen

Hauptgänge

Kikok-Hähnchenbrust | mit Tomate Mozzarella gratiniert
Rosa Roastbeef – am Buffet tranchiert –
Rotwein-Schalottensauce
Kalbsrahmgulasch | Champignons
Wolfsbarschfilet | Ratatouille
Vegane Lasagne

Beilagen

Kartoffelgratin | Tagliatelle
Herzoginkartoffeln
Geschwenkte Speckbohnen | buntes Ofengemüse

Süßer Jahresausklang

Crème Brûlée
Amarettini Mousse

Mitternachtsimbiss

verschiedene „Mini-Burger“
mit und ohne Fleisch

Getränke inklusive

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

Preis pro Person: EUR 139,00
inklusive ein Glas Sekt um Mitternacht und
aller aufgeführten Getränke

Anmeldungen unter:

Tel.: 05244 7001045 oder E-Mail: veranstaltung@lind-hotel.de

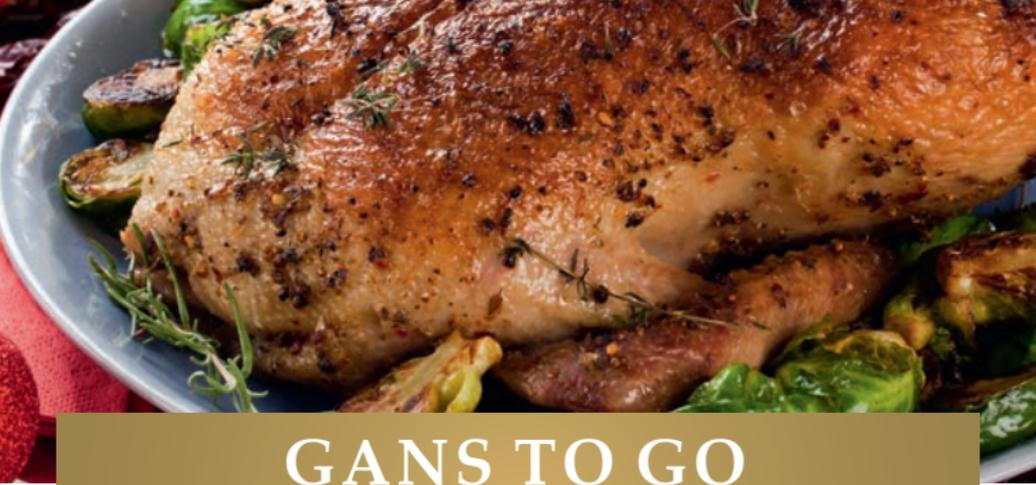
Verbringen Sie die Silvesternacht im Lind Hotel:

138,50 € im Einzelzimmer
156,00 € im Doppelzimmer Standard
161,00 € im Doppelzimmer Lind
171,00 € im Komfort Doppelzimmer
216,00 € in der Suite

inkl. Langschläfer-Frühstück am Neujahrsmorgen

Impressum

Geschäftsführung: Margarete Eggersmann
Amtsgericht Gütersloh • HRB 11185
St.-Nr.: 351/5717/1737 • Ust.-IdNr.: DE 320369978



GANS TO GO

vom 11.11. bis 24.12.2024

– einfach bestellen und zu Hause genießen –

Ganze Gans aus der Region mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Klößen und Orangensauce für 4 Personen | 119,00 €

Als süßen Abschluss dazu bestellbar:

Spekulatius-Mandarinen-Schnitte für 4 Personen | 20,00 €

Einfach bis Freitagmittag bestellen und in der Folgewoche zum Wunschtermin und -Uhrzeit abholen. (Abholung zu unseren Küchen-Öffnungszeiten möglich.)

Tel.: 05244 7001045 oder E-Mail: veranstaltung@lind-hotel.de



OFFICE-CHRISTMAS-PARTY

am Samstag, den 14.12.2024

Sie suchen jedes Jahr aufs Neue die passende Location für **Ihre Weihnachtsfeier**? Die große Party auch für kleine Firmen – Sie reservieren Ihren Tisch, wir kümmern uns um das passende Ambiente mit DJ, weihnachtlichem Buffet und einer Getränkeflatrate.

Beginn: 19:00 Uhr

Preis pro Person: 99,00 € inkl. Aperitif und ausgewählter Getränke (Bier, Wein & Softgetränke), Spirituosen und Cocktails sind von der Flatrate ausgenommen.

Reservierungen unter Tel.: 05244 7001045 oder per E-Mail: veranstaltung@lind-hotel.de