

A group of diverse people are seated at a restaurant table, laughing and enjoying their meal. The atmosphere is warm and social, with soft lighting and blurred background figures. In the foreground, there are plates of food, including a salad and fried items, along with glasses and a bottle of water.

Lind

HOTEL AN DER EMS



SUPERIOR

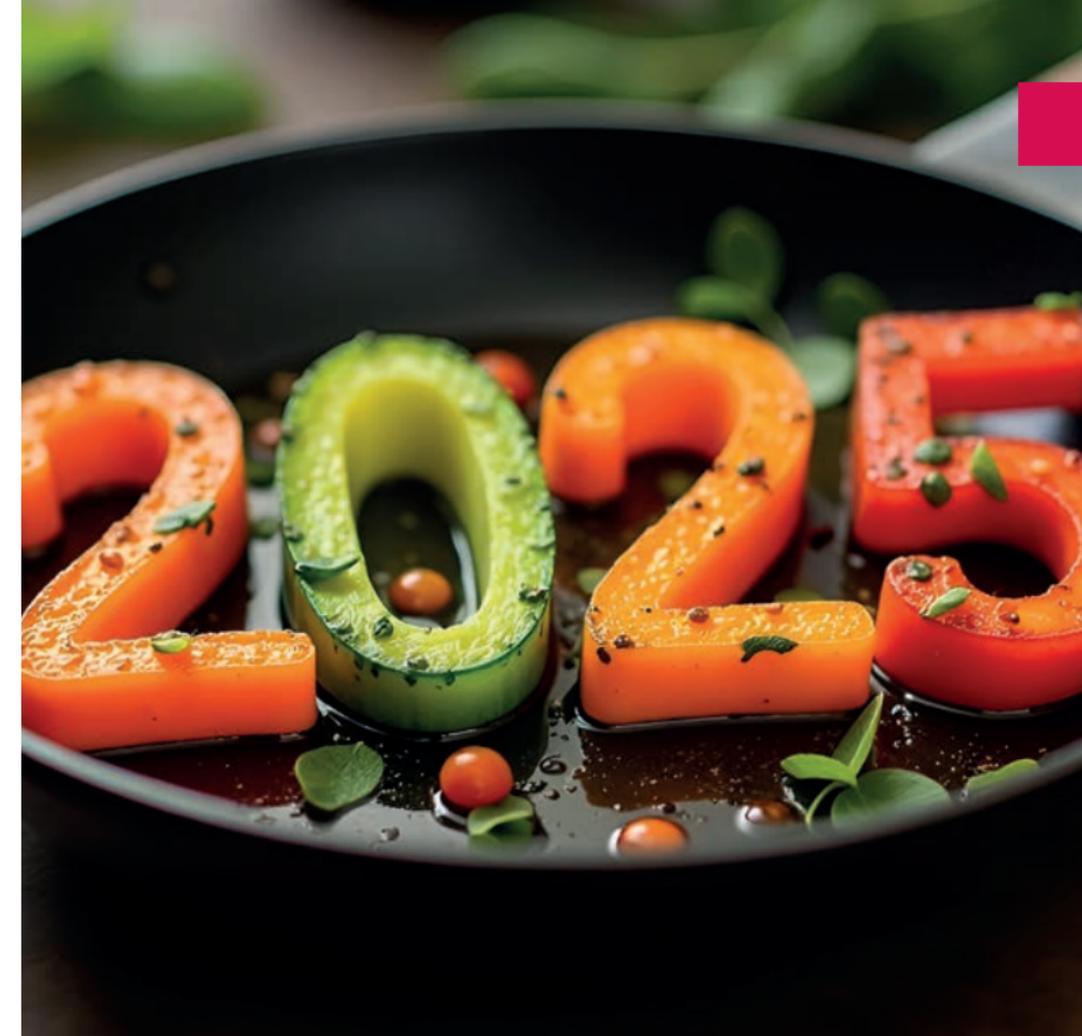
KULINARISCHER KALENDER

WILLKOMMEN ZU EINER KULINARISCHEN REISE DURCH DAS JAHR 2025!

In unserem kulinarischen Kalender laden wir Sie ein eine Vielfalt an Speisen zu entdecken. Von köstlichen Frühlingsgerichten über sommerliche Gaumenfreuden bis hin zu herbstlichen Genüssen und winterlichen Leckerbissen – unser Kalender verspricht viele kulinarische Entdeckungen.

Reservierungen sind ab sofort möglich unter der Tel: 05244 700100.

Nähere Infos finden Sie auch auf www.lind-hotel.de oder unseren Social Media Seiten Facebook und Instagram.



vom 05. März 2025 bis 11. März 2025

VEGGI WOCHE

Erleben Sie eine Woche voller köstlicher vegetarischer Gerichte! Wir bieten Ihnen eine Auswahl an kreativen und leckeren Gerichten, die nicht nur Vegetarier begeistern, sondern alle, die auf geschmackvolle und gesunde Mahlzeiten Wert legen.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen und genießen Sie abwechslungsreiche Menüs, die mit frischen, saisonalen Zutaten und viel Liebe zum Detail zubereitet werden.

Beginn: 18:00 Uhr



am 18. April 2025

FISCHBUFFET

Ob zarte Fischfilets oder exotische Fischgerichte – für jeden Gaumen ist etwas dabei. Dazu servieren wir eine Vielzahl an Beilagen und Saucen, die das Geschmackserlebnis perfekt abrunden. Nutzen Sie die Gelegenheit, einen besonderen Abend bei uns zu verbringen und sich von den Genüssen der See verzaubern zu lassen. Reservieren Sie jetzt und sichern Sie sich Ihren Platz für unser exklusives Event!

Beginn: 18:00 Uhr
Preis pro Person: 39,00 € (ohne Getränke)



am 25. April 2025

SPARGELBUFFET

Genießen Sie den Beginn der Spargelsaison in vollen Zügen und lassen Sie sich von einer Vielzahl kreativer und köstlicher Spargelgerichte verwöhnen. Von klassischen Spargelvariationen bis hin zu raffinierten modernen Kreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Unser Buffet bietet Ihnen die Möglichkeit, nach Herzenslust zu schlemmen und neue Lieblingsgerichte zu entdecken.

Beginn: 18:00 Uhr
Preis pro Person: 39,00 € (ohne Getränke)



am 20. & 21. April 2025

**OSTERSONNTAG:
OSTERBRUNCH im Lind am See**

Genießen Sie von 9:00 bis 14:00 Uhr ein festliches Brunchbuffet. Ab 11:30 Uhr starten wir mit dem warmen Osterbuffet.

Preis pro Person: 45,00 €

**OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG:
KAFFEE & KUCHEN**

von 14:00 bis 17:00 Uhr.

Das Restaurant hat an beiden Tagen ab 18:00 Uhr regulär geöffnet.

am 01. Mai 2025

1. MAI

Nutzen Sie den 1. Mai für eine erfrischende Radtour und machen Sie bei uns Halt! Nach oder während Ihrer Radtour können Sie sich bei uns vor dem Hotel mit einem kühlen Bier und einer Wurst vom Grill stärken.

Treffen Sie auf andere Radfahrer, genießen Sie den fröhlichen Austausch und lassen Sie sich von unserem freundlichen Service verwöhnen.

Beginn: 11:00 Uhr





am 11. Mai 2025

MUTTERTAG

Feiern Sie den Muttertag bei uns im Lind!
Wir laden wir Sie herzlich ein, unser exklusives
Mittagsbuffet ab 12 Uhr zu genießen – der perfekte
Rahmen, um allen Müttern einen unvergesslichen
Tag zu bereiten.

Es erwartet Sie eine köstliche Auswahl, die keine
Wünsche offenlässt: Frischer Spargel, zarte Schweine-
filets, eine aromatische Suppe und süße Erdbeeren –
alles liebevoll zubereitet und perfekt aufeinander
abgestimmt.

Beginn: 12:00 Uhr
Preis pro Person: 39,00 € (ohne Getränke)

am 29. Mai 2025

VATERTAG

Feiern Sie den Vatertag und genießen Sie einen
entspannten Tag mit frisch gezapftem Bier und
herzhaftem Grillgenuss!
Ab 11 Uhr steht unser Bierwagen und Grill bereit.
Ob bei einem kühlen Bier oder einem gemütlichen
Plausch mit Freunden und Familie, unser Außen-
bereich sorgt für die perfekte Atmosphäre, um
den Tag zu genießen.

Beginn: 11:00 Uhr





am 21. Juni 2025

AZUBI-TAKEOVER

Am 21. Juni 2025 erleben Sie im Lind etwas ganz Besonderes: Unsere Auszubildenden übernehmen an diesem Tag die komplette Verantwortung im Hotel! Unter fachkundiger Anleitung unserer Ausbilder zeigen sie ihr Können.

Verbringen Sie einen besonderen Tag bei uns und unterstützen Sie die Azubis des Hauses, die mit viel Begeisterung und Hingabe für Sie da sind.

Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Tag und darauf, Sie im Lind begrüßen zu dürfen!



am 19. Juli 2025

GRILLBUFFET

Genießen Sie unser beliebtes Grillbuffet und lassen Sie sich von einer Vielzahl an köstlichen Grillspezialitäten verwöhnen. Freuen Sie sich auf saftige Bratwurst, zarten Schweinenacken, aromatischen Hähnchen vom Grill und den besonderen Genuss von Flammfachs – frisch und perfekt gegrillt. Dazu servieren wir Ihnen Klassiker wie Nudel- und Kartoffelsalat, die einfach nicht fehlen dürfen, sowie eine Auswahl an leckeren Beilagen und Saucen.

Beginn: 18:00 Uhr

Preis pro Person: 35,00 € (ohne Getränke)





am 26. Juli 2025

AMERICAN BBQ

Wir laden Sie zu einem echten American BBQ im Lind ein! Tauchen Sie ein in die weltberühmte BBQ-Kultur und lassen Sie sich von einem Fest der Aromen verwöhnen. Freuen Sie sich auf zarte Spare Ribs, perfekt gegrillte Flank Steaks und saftiges Pulled Pork, die auf unserem Grill in typisch amerikanischer Manier zubereitet werden. Begleitet von klassischen BBQ-Beilagen wie unter anderem Coleslaw, Maiskolben und Kartoffel-Wedges ist für das perfekte Grillvergnügen gesorgt.

Beginn: 18:00 Uhr
Preis pro Person: 38,00 € (ohne Getränke)

vom 27. Juli bis 02. August 2025

AMERIKANISCHE WOCHE

Vom 17. bis 23. August 2025 entführen wir Sie in die USA – mit unserer amerikanischen Woche! Lassen Sie sich von authentischen Gerichten der amerikanischen Küche begeistern.

Verbringen Sie eine genussvolle Woche mit uns – von herzhaft bis würzig, von simpel bis raffiniert. Egal ob Ribs, Steaks, Burger – Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen ein kulinarisches Highlight zu bieten! Enjoy!

Reservieren Sie jetzt und freuen Sie sich auf eine Woche voller Geschmack und Genuss!





am 16. August 2025

MEDITERRANES GRILLBUFFET

Wir entführen Sie auf eine kulinarische Reise ans Mittelmeer! Genießen Sie unser mediterranes Grillbuffet mit einer verlockenden Auswahl an frisch gegrilltem Fisch und Krustentieren, die perfekt mit den Aromen des Südens harmonieren. Runden Sie Ihr mediterranes Grillvergnügen mit einer Auswahl an frischen Salaten, Beilagen und Dips ab, die perfekt zum Thema passen. Ob mit Familie, Freunden oder Kollegen – dieses Buffet bietet den idealen Rahmen für einen entspannten Sommerabend.

Beginn: 18:00 Uhr
Preis pro Person: 42,50 € (ohne Getränke)

vom 17. bis 23. August 2025

MEDITERRANE WOCHE

Genießen Sie vom 17. bis 23. August 2025 die Mediterrane Woche und lassen Sie sich von der Vielfalt und Frische der Mittelmeerküche verführen! In dieser Woche bieten wir Ihnen köstliche Menüempfehlungen, die mit frischem Fisch, Krustentieren und mediterranen Salaten begeistern.

Reservieren Sie jetzt und sichern Sie sich Ihren Platz für diese genussvolle Woche!





am 23. August 2025

BUILD-YOUR-BURGER

Am 23. August 2025 laden wir Sie zu unserem Build-Your-Burger Buffet ein!

Gestalten Sie Ihren persönlichen Traum-Burger ganz nach Ihrem Geschmack – mit einer Vielzahl an Buns und Patties sowie einer Auswahl an köstlichen Beilagen, die Ihren Burger perfekt abrunden. Hier ist für jede Vorliebe etwas dabei (auch vegetarisch/vegan).

Beginn: 18:00 Uhr

Preis pro Person: 27,50 € (ohne Getränke)

am 28. August 2025

SCHNITZELBUFFET AM I. SCHULTAG:

Feiern Sie mit uns den großen Tag der Einschulung am 28. August 2025!

Ab 11:30 Uhr laden wir Sie und Ihre Familie zu einem köstlichen Schnitzelbuffet im Lind ein – perfekt für Groß und Klein! Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz für dieses besondere Buffet und lassen Sie uns gemeinsam die Einschulung gebührend feiern! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Beginn: 11:30 Uhr

Preis pro Person: 24,50 € (ohne Getränke)





am 17. Oktober 2025

ROULADE & CO

Am 17. Oktober 2025 heißt es bei uns „Roulade und Co.“ – ein kulinarisches Event, das die Herzen von Liebhabern traditioneller Hausmannskost höherschlagen lässt! Genießen Sie bei uns Schmorgerichte und Rinderrouladen, wie bei Mama zuhause, die mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Beginn: 18:00 Uhr

Preis pro Person: 37,50 € (ohne Getränke)



am 15. November 2025

GÄNSEBUFFET

Unser Buffet startet mit einer wärmenden Suppe – perfekt für die kühlen Herbsttage. Anschließend erwartet Sie eine Auswahl an köstlichen Terrinen, dazu zarte Gänsebrust und herzhaft gebackene Gänsekeulen, die in traditionellen Gewürzen gegart wurden, um den vollen Geschmack der Saison zu entfalten. Natürlich darf auch eine Auswahl an feinen Beilagen nicht fehlen.

Beginn: 18:00 Uhr

Preis pro Person: 49,50 € (ohne Getränke)



am 30. November & 07. Dezember 2025

ADVENTSBRUNCH

Stimmen Sie sich auf die besinnliche Adventszeit ein und genießen Sie einen festlichen Adventsbrunch mit einer vielfältigen Auswahl an köstlichen Frühstücks- und Mittags-Spezialitäten.

Lecker duftendes Brot und Brötchen, über Herzhaftes wie Käse, Wurst und Rührei, bis hin zu süßen Leckereien wie Plätzchen, Stollen und Lebkuchen – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Ergänzt wird unser Brunch mit warmen Wintergerichten und einer Auswahl an frischen Salaten.

Beginn: 09:00 Uhr bis 14.00 Uhr

Preis pro Person: 44,00 €

am 14. Dezember 2025

GRÜNKOHLBUFFET

Unser deftiges westfälisches Grünkohlbuffet – ein kulinarisches Highlight für alle Liebhaber der herzhaften, traditionellen Küche! Genießen Sie den klassischen Grünkohl, Kasseler und Mettwurst – alles perfekt gewürzt und über Stunden geschmort, um den vollen Geschmack zu entfalten.

Dazu servieren wir außerdem verschiedene Vorspeisen und leckere Beilagen.

Beginn: 17:00 Uhr

Preis pro Person: 26,50 € (ohne Getränke)





am 19. Dezember 2025

OFFICE-CHRISTMAS-PARTY

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 & Softgetränken), Spirituosen und Cocktails sind von der Flatrate ausgenommen.

vom 27. Dezember 2025 bis 01. Januar 2026

EMPFEHLUNGSWOCHE

Lassen Sie sich während unserer Empfehlungswoche vom Küchenchef mit täglich wechselnden Gerichten verwöhnen! Unser talentiertes Küchenteam hat für Sie eine besondere Auswahl an kreativen, saisonalen Gerichten zusammengestellt, die Ihren Gaumen überraschen und begeistern werden. Diese Woche ist die perfekte Gelegenheit, sich von der kulinarischen Vielfalt unseres Küchenchefs verwöhnen zu lassen und neue Lieblingsgerichte zu entdecken.

Beginn: 18:00 Uhr



Lind Hotel GmbH

Am Nordtor 1 | 33397 Rietberg | Tel. 05244 700100 | Fax 05244 700107
E-Mail: info@lind-hotel.de | www.lind-hotel.de

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