

Restaurant im Golfclub Münster-Tinnen

Inh. Anna Koch



Feiern & Events

Machen Sie Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Für Ihre Veranstaltungen bietet das Restaurant im Golfclub Münster-Tinnen in außergewöhnlichem Ambiente bei exquisitem Service. Unsere Räumlichkeiten und unsere Außenterrasse ermöglichen Veranstaltungen unterschiedlichster Größe.

Ob Hochzeit, Taufe, Jubiläum, Geburtstag – wir gestalten Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Für Geschäftsbesprechungen bietet das Restaurant im Golfclub Münster-Tinnen einen angenehmen Rahmen.

Das Team um Anna Koch berät Sie gerne und macht Ihre Feierlichkeiten zu einem unvergesslichen Ereignis.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Veranstaltung individuell zu planen oder auch auf bewährte Menü- und Buffetvorschläge zurückzugreifen.

Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre des Hauses, in der jeder Gast und jedes Fest seinen individuellen Rahmen findet. Feiern Sie mit Freude bei Freunden!



Feiern im Restaurant im Golfclub Münster-Tinnen

Das Restaurant bietet Ihnen drei attraktive Räume für Ihre Feiern bis 150 Personen. Um Ihnen einen Eindruck unserer Räumlichkeiten zu bieten, finden Sie nachfolgend einige Fotos mit Erläuterungen zur Größe und Personenzahl.

Einige unserer Menü- und Buffetvorschläge sind in dieser Mappe enthalten. Gerne unterbreiten wir Ihnen einen individuellen Vorschlag für Ihren Event.

Da Fotos immer nur einen kleinen Einblick geben können, würden wir uns freuen, Ihnen unsere Räumlichkeiten in einem persönlichen Gespräch vor Ort vorstellen zu dürfen.

Unsere Räumlichkeiten

Der Wintergarten

Der Wintergarten verfügt über einen Zugang zur Terrasse und zum Kamin- und Schankraum. Der Raum ist geschmackvoll eingerichtet und mit Parkett ausgelegt. Dieser Raum kann für Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen genutzt werden.

Die Außenterrasse

Die großzügige Außenterrasse bietet Platz für ca. 100 Gäste. Die Gestaltung kann sowohl rustikal als auch elegant erfolgen. Hier kann auch für sommerliche Events die attraktive Grillstation installiert werden.

Der Kaminraum

Der Kaminraum bietet in Kombination mit der Bar Raum für gemütliche Feiern. Hier finden bis zu 40 Personen Platz.



Suppen

Rinderkraftbrühe Royal

Portion 4,60 €

Brokkolicremesuppe

Portion 4,50 €

Zwiebelsuppe

Portion 4,50 €

Kartoffelsuppe mit Mettendchen

Portion 4,90 €

Tomatensuppe mit Ginsahne

Portion 5,50 €

Gulaschsuppe

Portion 5,50 €

Käselauchsuppe mit Hackfleisch

Portion 5,50 €

Chili Con Carne

Portion 4,90 €

Rindfleischsuppe

Portion 5,50 €

Westfälische Erbsensuppe

Portion 5,00 €

Pertersilienschaumsuppe

Portion 4,90 €



Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-----------------|
| Krabbencocktail | Portion 8,50 € |
| Vitello Tonnato | Portion 9,50 € |
| Anti Pasti Auswahl | Portion 7,90 € |
| Carpaccio vom Rind | Portion 11,50 € |
| Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten | Portion 8,00 € |
| Hausgebeizter Lachs mit Dill Senf Sauce | Portion 9,30 € |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne | Portion 9,20 € |

Braten-Angebot für Ihr Buffet

| | |
|---|-------------------|
| Spießbraten gefüllt mit Mett und Zwiebeln | pro Person 5,60 € |
| Jägerbraten gefüllt mit Mett und Pilzen | pro Person 5,60 € |
| Kassler Rücken mit Backpflaumenfüllung | pro Person 6,50 € |
| Schweinerücken (Pikant gewürzt) | pro Person 7,90 € |
| Braten nach Tinnen-Art (Mit Schinken und Käse gefüllt) | pro Person 7,90 € |
| Sauerbraten mit Rosinensoße | pro Person 7,90 € |
| Münsterländer Zwiebelfleisch | pro Person 8,90 € |
| Tafelspitz mit Meerrettichsauce | pro Person 8,90 € |
| Rinderbraten in Burgundersauce | pro Person 9,50 € |
| Putenrollbraten mit Feta und Spinat gefüllt | pro Person 8,50 € |

Frische Salate

| | |
|-------------------------------|----------------|
| Kartoffelsalat | Portion 2,40 € |
| Nudelsalat | Portion 2,40 € |
| Mexicosalat | Portion 2,40 € |
| Möhrensalat | Portion 2,20 € |
| Gartensalat | Portion 2,40 € |
| Waldorfsalat | Portion 2,40 € |
| Eiersalat | Portion 2,50 € |
| Geflügelsalat mit Curry | Portion 3,10 € |
| Porreesalat | Portion 2,50 € |
| Bauernsalat "Griechische Art" | Portion 3,10 € |
| Bohnensalat | Portion 2,40 € |

Dressings

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Balsamico Dunkel | Portion 0,20 € |
| Balsamico Hell | Portion 0,20 € |
| Schmandkräuter dressing | Portion 0,20 € |
| Grüne Soße (Original Frankfurter) | Portion 0,30 € |
| Himbeervinaigrette | Portion 0,20 € |



Warme Speisen

| | |
|---|-----------------|
| Entenbrust mit Honigglacé an Portweinjus | Portion 16,90 € |
| Kalbsschnitzel mit Champignonrahm | Portion 16,20 € |
| Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ | Portion 19,00 € |
| Tournedos vom Rind an Pfifferlingrahm | Portion 22,90 € |
| Filetspitzen vom Schwein in Paprikarahm | Portion 15,90 € |
| Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ | Portion 13,50 € |
| Zanderfilet mit Safranschaum | Portion 16,50 € |
| Schweinefiletmedaillons mit Pflaumenjus | Portion 17,50 € |
| Filet Wellington | Portion 25,90 € |
| Thailändisches Curry mit Hähnchen | Portion 16,90 € |
| Putenmedaillons in Tomatensoße und Gemüse | Portion 15,50 € |
| Schweinerückensteaks mit Schmorzwiebeln | Portion 16,60 € |
| Schweinemedaillons mit Pilzrahmsoße | Portion 18,20 € |

Beilagen

| | |
|--|----------------|
| Spätzle | Portion 2,00 € |
| Nudeln | Portion 2,00 € |
| Kartoffelpüree | Portion 2,00 € |
| Sauerkraut mit Schinken | Portion 2,00 € |
| Kräuterkartoffeln | Portion 2,00 € |
| Apfelrotkohl | Portion 2,00 € |
| Kartoffelgratin | Portion 2,50 € |
| Gemüsegratin | Portion 2,70 € |
| Kohlrabi in Rahm | Portion 2,50 € |
| Blumenkohl mit Schinkensauce | Portion 2,70 € |
| Gemüseplatten | Portion 2,70 € |
| Bratkartoffeln mit Schinken und Zwiebeln | Portion 2,90 € |
| Butterreis | Portion 2,00 € |
| Yasminreis | Portion 2,20 € |
| Wildreis | Portion 2,40 € |

Desserts

| | |
|--|----------------|
| Duett von Mousse au Chocolat | Portion 6,50 € |
| Herrencreme | Portion 4,50 € |
| Vanille-Erdbeer Parfait | Portion 6,50 € |
| Beerengrütze mit Vanilleeis | Portion 6,10 € |
| Obstsalat mit Gran Marnier und Sahne | Portion 5,20 € |
| Westfälische Pumpernickelcreme | Portion 5,50 € |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube | Portion 6,90 € |
| Tiramisu | Portion 5,90 € |
| Ricotta Creme mit Früchten | Portion 5,50 € |
| Stippmilch mit Früchten | Portion 4,20 € |



Italienische Spezialitäten

Antipasti

Antipasti Misto

pro Person 8,00 €

Bestehend aus z.B.:

überbackenen Auberginen

überbackener Zucchini

geschmorten Champignons mit Balsamico

Tomaten-Mozzarella mit Ruccolapesto

gefüllten Champignonsköpfen

Auberginen mit Feige

Paprika mit Kräutern und Knoblauch eingelegt

Serranoschinken mit Honigmelone

Dazu:

Ciabatta mit Kräuterbutter

Portion 1,50 €

Aioli

Portion 0,80 €

Zusätzlich

Carpaccio (Hauchdünne Filetscheiben)

Portion 6,50 €

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

Portion 5,90 €

Riesengarnelen mit Zitronenmarinade

Portion 6,90 €

Pasta:

Lasagne Bolognese

Portion 5,00 €

Pasta mit Gorgonzolasauce

Portion 5,50 €

Pasta mit Tomaten-Auberginen Sauce

Portion 5,50 €

Canneloni Bologneser Art

Portion 5,00 €

Pasta mit Räucherlachs und Spinat in Sahnesauce

Portion 6,90 €

Menüvorschläge

Vorschlag 1

Kraftbrühe mit Pistazienklößchen

Münsterländer Zwiebelfleisch mit Kartoffeln und Gemüse

Pumpernickel Creme pro Person 23,50 €

Vorschlag 2

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahnemeerrettich

Putenmedaillons mit Kokos-Mango-Kruste an Currysauce

Zuckerschoten und Duftreis

Grand Marnier Parfait pro Person 25,00 €

Vorschlag 3

Räucherlachs mit Röstis und Senfsauce

Schweinefilet mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Brokkoli

Mousse au Chocolat auf Fruchtspiegel pro Person 27,50 €

Vorschlag 4

Waldorfsalat mit Hähnchenspießen in süßer Chilimarinade

Schweinefiletmedaillons in Madeirasauce, Kräuterkartoffeln

Creme Catalane pro Person 26,90 €

Vorschlag 5

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage

Schweinefilet am Stück gebraten mit Bärlauchsoße und Herzoginkartoffeln

Marzipanmousse mit Schokoladensauce und Fruchtbouquet pro Person 28,90 €

Barbecue-Buffet „Tinnen“

Kalte Speisen

Tomate mit Mozzarella und Pesto
Blattsalate der Saison mit Verschiedenen Dressings
Nudelsalat
Kartoffelcreme
Brot, Partybrötchen und Butter

Warme Speisen

Frisch vom Grill:

Riesengarnelen mit Knoblauchmarinade
Verschieden Marinierte
Hüft und Nackensteaks vom Schwein
Spieße mit Garnelen und Gemüse
(optional Rindersteaks Aufpreis 5 € pro Person)
Folienkartoffeln
Gemüsevariation

Dessert

Mascarpone Creme mit Erdbeeren
Pumpernickelcreme

Preis: ab 40 Personen 29,50 € pro Person

Preis: ab 60 Personen 27,50 € pro Person

Das Barbecue-Buffet ist nur im Sommer buchbar.

Westfälisches Buffet

Kalte Speisen

Kleine Hacksteaks mit Senf
Tafelspitzsülze mit Remoulade
Krautsalat, Bohnensalat
Gebratenes Kassler mit Essiggemüse
Blut und Leberwurst

Fischplatte

Mit Geräucherter Makrele, eingelegten Heringen, Butterfisch
und Hausgebeiztem Lachs
Knuspriges Brot und Butter

Warme Speisen

Kleine Schnitzel
Backschinken
Gebratenes Zanderfilet
Putengeschnetzeltes mit Lauch in Rahm
Steckrübengemüse
Bratkartoffeln
Gemischtes Gemüse mit Hollandaise

Dessert

Stippmilch mit frischen Früchten
Herrencreme
Pumpernickel Creme

Preis: ab 30 Personen 29,80 € pro Person

Preis: ab 50 Personen 27,80 € pro Person

Buffet „Hole In One“

Kalte Speisen

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Geräucherte Entenbrust an Waldorfsalat
Parmaschinken mit Melone
Verschiedene Salate und Dressings
Käseauswahl mit Frischen Früchten
Feigen mit Parmaschinken
Kassler mit Essiggemüse

Warme Speisen

Krustenbraten
Schweinefilet Medaillons mit Madeirasauce
Piccata vom Hähnchen in Tomatensauce
Gnocchi
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Dessert

Pumpernickelcreme
Stippmilch mit frischen Früchten
Frucht-Parfait (nach Saison)

Preis: ab 30 Personen 38,50 € pro Person

Preis: ab 50 Personen 36,50 € pro Person

Buffet „Bella Italia“

Kalte Speisen

Vitello Tonnato

Feigen mit Parmaschinken und Mozzarellakugeln

Pastasalat

Toskanischer Salat mit getrockneten Tomaten und Feta

Tomate con Mozzarella mit Pesto

Ruccolasalat mit Parmesanhobeln

Antipasti

Eingelegte Paprika, marinierte Pilze, Zucchini, Sardellenfilets, Aioli,

Warme Speisen

Putenmedaillons in Tomaten-Basilikum Sugo

Saltim Bocca vom Schwein in Tomatensauce

Penne mit Fenchel und Chilli

Im Ofen gebackene Rosmarinkartoffeln

Auberginengemüse mit Feigen

Dessert

Creme Catalane

Tiramisú

Gran Marnier Früchte

Mascarponecreme

Preis: ab 25 Personen 36,80 € pro Person

Preis: ab 50 Personen 34,50 € pro Person

Köstliches für Ihr Buffet

Käseplatten · Rustikale Aufschnittplatten · Bratenplatten · Schinkenplatten

In individuellen Größen

pro Person 3,50 €

Fischplatten nach Wunsch

Preis auf Anfrage

Mett-Igel

je kg 9,80 €

Porzellan kann Leihweise zur Verfügung gestellt werden

Wir berechnen:

Für Teller mit Besteck

je Einheit 0,60 €

gebraucht zurück

je Einheit 1,00 €

Warmhalte Töpfe (Chafing-Dish)

gebraucht zurück

je Einheit 3,00 €

Für Lieferungen an Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 10% vom Rechnungsbetrag.

Ab einem Warenwert von 300,00 € liefern wir frei Haus.

Rechnungen sind sofort ohne Abzug von Skonto zahlbar.



Abbildungen: Serviervorschlag

Ihre Ansprechpartner:

Restaurant im Golfclub Münster-Tinnen

Inh. Anna Koch

Am Kattwinkel 244

D-48163 Münster

Telefon 0 25 36 / 330 10 12

Fax 0 25 36 / 330 10 13

www.restaurant-im-gctinnen.de

gastonomie@gc-tinnen.de

