

**JAMMERTAL**  
Hotel · Golf · Spa · Resort

## Unsere Highlights Herbst & Winter 2019

*Wir freuen uns auf Sie!*



## Herbstbuffet

Jeden Donnerstag von Oktober bis Dezember mit Hirschbraten, Enten, Steaks vom Grill und Pfannkuchen von Omas Ofen. Ab November mit großer Gänsebraterei. Inkl. Brunnenwasser und 0,2 l Wein pro Person 39,00 €.

Jeden Sonntag im November und Dezember erweitern wir unser Lunch-Bufferf mit erlesenen Wild- und Geflügelspezialitäten!

**Sie planen eine Geburtstags-, Betriebsfeier oder ein Familienessen? Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!**



## Schöne Erlebnisse verschenken!

Erlebnis-Bufferfs  
ab 31,00 € pro Person

Sauna-Abend  
inkl. Abendessen & Solarium  
ab 42,00 € pro Person

Verwöhn-Dich-Tag  
164,00 € pro Person

Bestellen Sie per Telefon, vor Ort oder online. Auch als Download!

**Unser Tipp: Nehmen Sie mit Ihrer Weihnachtsfeier an unseren Live-Cooking-Bufferfs teil.**

## Traditionelles Martinsgansessen vom 1. November bis 19. Dezember

Wir braten unsere Gänse täglich frisch nach dem Rezept unserer Großmutter. Nur wenn der Braten sofort auf den Tisch kommt, bietet er den Genuss, der an alte Zeiten erinnert. Wir tragen den Braten im Ganzen auf und zerteilen ihn vor Ihren Augen – ein kleines Erlebnis!

### „Großmutter's Gänsebraten“

Knusprig gebraten, mit Maronen und Bratäpfeln dazu Rotkohl und gemischte Klöße. Die ganze Gans vom Bauernhof reicht für bis zu 5 Personen. Pauschalpreis 165,00 Euro. Pro Person inklusive: 0,1l Rotwein und Appetithappen. Reservierung erforderlich. (Nur ganze Gänse möglich! Beispiel: 6 bis 10 Personen = 2 Gänse.)

Gut gelagerte Rotweine machen ein kräftiges Essen bekömmlicher. Deshalb bieten wir in der Gänsezeit große Weine, die sich gerade auf dem Höhepunkt befinden, auch glasweise an. Auch in diesem Jahr lassen wir 300 Gänse auf einem Bauernhof im Münsterland mästen. Die Gänse haben auf den saftigen Wiesen des Hofes freien Auslauf und werden natürlich ernährt. Dies sind Grundvoraussetzungen für Qualität und gesundes Essen.

## Weihnachtszeit

1. und 2. Weihnachtsfeiertag, ab 12.30 Uhr  
Großes Festtagsbufferf inkl. Begrüßungssekt  
und Brunnenwasser pro Person 45,00 €

abends: Bufferf, pro Person 45,00 €  
Heiligabend geschlossen

Zwischen den Jahren (27.12. bis 30.12.)  
In dieser Zeit haben wir unser a la carte-Restaurant  
geschlossen. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme an  
unseren Bufferfs am Abend, pro Person ab 35,00 €.

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, Kinder bis 12 Jahre  
zahlen die Hälfte.

Die genauen Speisefolgen erfahren Sie rechtzeitig  
unter [www.jammertal.de](http://www.jammertal.de).



## Silvesterball „all inclusive“

Beginn 19 Uhr, Champagnerempfang  
Festtagsbufferf, Erfrischungsgetränke,  
Bier, Tischweine (rot, rosé oder weiß) inklusive  
2 Bars, 2 Tanzebenen  
Mitternachtssekt, Mitternachtsimbiss  
pro Person 136,00 €

Auszüge aus unserem großen Silvester-Bufferf:  
Hummer & Austern, Scampi aus der Riesenpfanne,  
Roastbeef, Lachs, Traumschiff-Dessert, u.v.m.

Das Zünden von mitgebrachtem  
Feuerwerk wird nicht gestattet.

# Der nächste Sommer kommt bestimmt...

Feiern Sie Ihre Betriebsfeier mitten im Wald!

- In unserem 10 ha großen Natur- und Waldresort
- mit allem Komfort und Rahmenprogrammen
- bis zu 400 Personen möglich
- „all inclusive“ ab 45,00 Euro je Person

