Trauen & Feiern

EURE TRAUUNG, EURE HOCHZEITSFEIER MIT KULINARISCHEN HIGHLIGHTS UND PERFEKTEM SERVICE FÜR EINEN UNVERGESSLICHEN TAG

KRAUTKRÄMER
Seehotel ****S
Münster

FEIERN AM SEE

Darum Seehotel:

- 2 Locations: Sektempfang und Speisen mit Seeblick - Tanzen und Feiern im stilvollen Cabaret
- 5 Veranstaltungsräume
- kostenfreies Hochzeitszimmer für das Brautpaar
- 75 Zimmer mit See- oder Waldblick
- großer, beheizter Pool
- Spa-Bereich mit Sauna
- entspannende Massagen und Gesichtsbehandlungen buchbar
- Frisur & Make-Up auf Wunsch
- 80 hoteleigene Parkplätze

TRAUEN & FEIERN

MIT TRAUMHAFTEM AUSBLICK!

- freie Trauungen auf der Seeterrasse oder am Strand

viele Ideen rund um Eure Feier:

- Ballons, die über dem See aufsteigen
- imposantes Feuerwerk am Kanalufer
- Blumendekoration von klassisch bis ausgefallen
- Hochzeitsredner
- Fotowand oder -box
- Oldtimerfahrt von der Kirche/Standesamt zum Hotel
- Fotografie am Steg

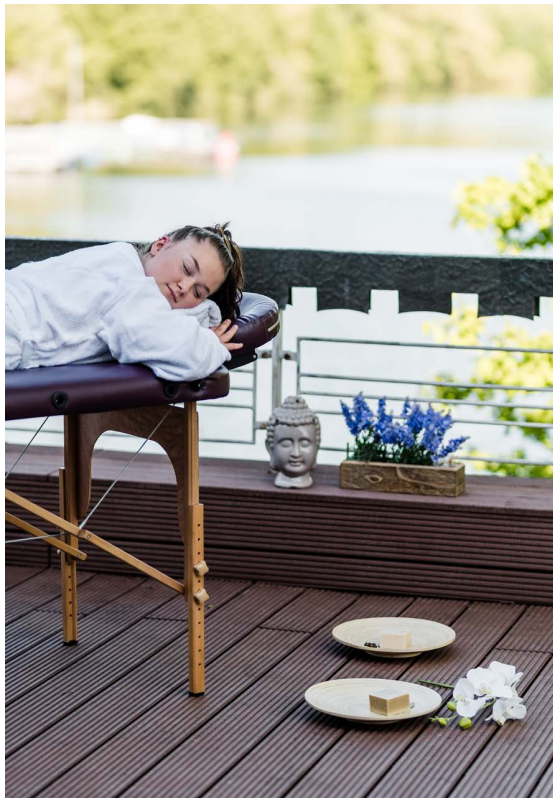
LOCATIONS

FESTLICH FEIERN!

MÜNSTERSAAL
- → Platz für bis zu 130 Personen
- → große Fensterfront mit weitem Seeblick
- → Zugang zur Seeterrasse
- → angrenzender Buffetraum oder Kinderspielzimmer

GALERIE
- → Platz für bis zu 50 Personen
- → große Fensterfront mit weitem Seeblick
- → Zugang zur Seeterrasse
- → auf Wunsch teilbar zum separaten Buffetraum

CABARET
- → Platz für bis zu 130 Personen
- → 80 Sitzplätze
- → große Tanzfläche
- → stilvoll eingerichtet
- → Platz für ein Mitternachtsbuffet & eine Fotobox
- → große Fensterfront mit weitem Seeblick
- → separater Zugang zur Seeterrasse



noble.see
BEAUTY & SPA

In unserem Spa ,,noble.see“ bieten wir Euch ein Rundum-sorglos-Paket für Eure Feier. Tankt Kraft und Energie vor Eurer Hochzeit bei einer wohltuenden Massage oder Kosmetikbehandlung. Genießt die Vorfreunde auf Euren großen Tag oder entspannt Euch nach der gelungenen Feier in unserer finnischen Sauna und unserem Hallenbad, mit Blick auf den Hiltruper See.

- → Braut Make-up inkl. Probetermin und Touch-up vor dem Abendessen
- → Braut Hairstyling
- → Klassische Maniküre
  Feilen der Nägel, Behandlung der Nagelhaut, Behandlung der Nagelhaut inkl. Nagelbad, Pflegecreme

Angebote ansehen

hier online buchen

FEIERN & ÜBERNACHTEN

Zu Eurer Feier gehört das Glas Sekt, der Wein und das frisch gezapfte Bier. Eure Gäste schlafen gemütlich in unseren Wald- & Seezimmern, ohne Fahrstress und mit ausgiebigem Frühstück, zu Sonderkonditionen.

- → Kleines Waldzimmer zur Einzelnutzung
  inkl. Frühstück ab EUR 99,- pro Zimmer/Nacht
- → Kleines Seezimmer zur Doppelnutzung
  inkl. Frühstück ab EUR 139,- pro Zimmer/Nacht
- → Großes Seezimmer zur Doppelnutzung
  inkl. Frühstück ab EUR 159,- pro Zimmer/Nacht
- → Zustellbetten werden mit EUR 40,-/Nacht berechnet. Kinder bis einschließlich 12 Jahren übernachten kostenfrei.
- → Early-Check-in & Late-Check-out für einen Aufpreis von nur je EUR 20,-
  (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit)

DEKORATIONS-PAKETE

MIT LIEBE ZUM DETAIL!

Paket 1

- 3 Vasen pro Tisch mit Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben
- 3 Teelichtgläser pro Tisch Eurer Wahl
- 2 Menükarten pro Tisch
- weiße Tischdecken

Paket 2

- verschiedene kleine und große Vasen pro Tisch aus Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben
- 5 Teelichtgläser pro Tisch Eurer Wahl
- 2 Menükarten pro Tisch
- weiße Tischdecken

Paket 3

- 5-armige Kerzenleuchter inklusive Kerzen in Eurer Wunschfarbe
- mit gewickeltem Blütenkranz aus Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben oder Vasen mit Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben
- 2 Menükarten pro Tisch
- weiße Tischdecken

Paket 4

- 5-armige Kerzenleuchter inklusive Kerzen in Euren Wunschfarbe
- mit ausgefallenem gesteckten Blütenkranz aus Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben oder Vasen mit Blumen der Saison in Euren Hochzeitsfarben
- 2 Menükarten pro Tisch
- weiße Tischdecken

CANDYBAR & LECKEREIEN

FÜR JEDES ALTER!

- Eure Candybar - exklusiv in Euren Farben
- das Dankeschön an Eure Gäste
- als süße Überraschung und ein echter Eyecatcher

PHOTOBOOTH

ERINNERUNGEN FÜR EUCH UND EURE GÄSTE!

Der Spaß kann beginnen... und kommt ganz von selbst!

Wir machen die Arbeit, Ihr habt das Vergnügen. Erlebnisreiche Schnappschüsse mit Euren Freunden und Eurer Familie. Für Erinnerungen, die individuell und einzigartig sind - wie Eure Hochzeit. Mit Sofortdruck-Funktion und zur digitalen Mitnahme.

- → Photobooth inklusive Auf- & Abbau
- → keine zeitliche Begrenzung, kein Stress – unbegrenzter Spaß
- → lustige Foto-Accessoires
- → online Bildergalerie
- → Sofort-Fotodrucker für bis zu 300 Bilder
- → für den Veranstalter: alle Bilder auf einem USB-Stick

FEUERWERK

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

Die Krönung Eures Tages: das Feuerwerk, emotional und exklusiv. Am Kanalufer, das Highlight des Abends. Wir übernehmen das, genießt Eure Feier, Eure Gäste und Euren Moment.

- → abgestimmtes Höhenfeuerwerk mit 920 Schuss
- → ca. 300 Sekunden Brenndauer
- → 23 verleitete Batterien
- → alle Genehmigungen werden durch das Hotel beantragt
- → kontrolliertes Entzünden und Entsorgen der Batterien (32 KG)

BAUSTEINE

MENÜS

Suppen

Möhren-Orangen Suppe | Ingwer

karamellisierte Selleriecremesuppe | Trüffel

Hummerbisque | Thymian Grissini-Croûton

Westfälische Hochzeitssuppe | Eierstich | Markklößchen

Red Thai Currysuppe | Garnelen | Zuckerschoten

Champagnercremesuppe | gebratene Jakobsmuschel | Koriander

Vorspeisen & Salate

gebeizter Lachs | Limetten Dill Creme | Kartoffel-Karotten Puffer

Büffelmozzarella | Tomaten-Melonen-Salsa
geröstetes Ciabatta | Kresse

rosa Kalbfleischscheiben | Thunfischcreme | frittierte Kapern

Carpaccio | Trüffelmayonnaise | Parmesan | Rucola

flambierte Gänseleber | Praline | Portweingelee
Pumpernickel | Rotkrautsalat | Apfelchutney

gebratene Garnelen | Avocado | Radieschen
Gurke | Tomatensugo

Zwischengänge

(Zitronen) Sorbet | Fruchtkaviar | Prosecco aufgegossen

Gnocchi | Paprika | Cherry Tomaten | Rucola
Pinienkerne | Parmesan

gebratene Jakobsmuschel | Garnele
Ingwer-Gurkenspaghettini | Tomatensalsa

Salat von grünem & weißem Spargel | Limetten Vinaigrette
Erdbeeren | Feta

BAUSTEINE

MENÜS

Hauptgerichte Fleisch

gegrillte Schweinefiletmedaillons | Balsamico-Rahmsauce
Mandel-Brokkoli | Kartoffel-Ingwer Krapfen

rosa gebratenes Roastbeef | Thymian-Rotwein Sauce
Ofengemüse | Dauphinkartoffeln

Perlhuhnbrust | Spinat | Macadamianüsse | Risoleekartoffeln

Tranchen vom Kalbsrücken | Kräutermantel | Portweinsauce
Saisongemüse | Kartoffelmousseline

gebratene Barbarie Entenbrust | Feigen-Rotweinsauce
gegrillter grüner Spargel | Kartoffelgratin

Kalbsgeschnetzeltes | Pilze der Saison | Brokkoli | Bandnudeln

Hauptgerichte Fisch

sautierter Hummer | Frühlingsrisotto| karamellisierte Karotten

gebratener norwegischer Fjordlachs | Dijon Senf Sauce
wilder Brokkoli | Cherry Tomaten | Tagliatelle

Kabeljaufilet | Hummerschaum | Rahmspinat | Safran Gnocchi

Hauptgerichte vegetarisch

gebackene Süßkartoffel | Spinat | Kichererbsen | Ziegenkäse

Bandnudeln | Kräuterseitlinge | geschmolzene Tomaten | Rucola

Auberginen Moussaka | Kartoffeln | Tomate | Parmesan

Dessert

Limoncello Tiramisu | Minze

Champagner Mousse | Erdbeer-Minz Salat | Schokoladenbruch

warmes Schokoladenküchlein | Passionsfrucht Shot
Johannisbeer Chutney

süßes gebackenes Brot | Ei | Vanilleeis | Beeren | Sabayon

Trilogie Mousse au chocolat | Chili-Kirschen | Crumble | Maccaron

warmer Crepé | Apfel-Zimt-Kompott | Walnusseis

COLUMN

BUFFET

Vorspeisen & Salate

Vesperplatte Landschinken | Zwiebelmett | Sülze | Leberwurst
Brot | Schmalz | Senf

rosa Kalbstranchen | Thunfisch-Limetten-Creme | Kapern
hausgemachter Kartoffelsalat | Gurke | Ei
feiner Spitzkohlsalat | Tomate
Pumpernickel Häppchen | geräucherte Forelle | Frischkäse
Lollo Rosso | Lollo Bianco | Rucola | Frisée | Radicchio
Auswahl verfeinerter Öle | Essig
Tomate-Balsamico | Joghurt-Kräuter | Ceasar Dressing
Tomate | Gurke | Croûtons | geröstete Sonnenblumenkerne
Mais | Feta | eingelegte Oliven

Hauptgänge

Rindertafelspitz | Zwiebelsauce | Gurken | Perlzwiebeln
gegrilltes Schweinefilet | Waldpilze
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | Rieslingkraut
karamellisierte Karotten
Blumenkohl | Romanesco | Sauce Hollandaise
Schupfnudeln | Macaire Kartoffeln | Kartoffelgratin

Dessert

Herrencreme
Münsterländer Apfelgratin | Rosinen
Vanilleeis | warmen Kirschen | Zartbitterschokolade | Schlagsahne

A-LINIE

BUFFET

ofenwarmes Baguette

Buttervariation
(Tomate-Schnittlauch | Kräuter | Bärlauch...)

Salatbar

Lollo Rosso & Bionda | Rucola | Frisée | Radicchio
Auswahl verfeinerter Öle | Essig
Tomate-Balsamico | Joghurt-Kräuter | Caesar Dressing
Croutons | Thunfisch | Tomaten | Gurken | Mais
geröstete Kürbiskerne | Oliven | Feta
Pastasalat | Pesto | Zucchini | Oliven
bunter Tomatensalat | Mozzarella | Basilikum | Schalotten
Wassermelonen-Feta Salat | Minze | Rucola
hausgemachter Coleslaw Salat
Anti Pasti Platte | eingelegter Blumenkohl Aubergine | Paprika | Pilze

vom Grill

niedrig gegarter Kalbsrücken mit Kräuter-Pfeffer-Mantel
Grillfackel vom Schweinebauch | Hähnchenmedaillons
Schweinefilet Spieß (Speck & Bohnen) | Rinder-Hüftsteaks
Rostbratwürstchen | Buttermakrele | Grillkäse-Gemüse Spieße
Garnelen Spieße (mit Frühlingslauch | Knoblauch
Tomate | Zuckerschoten)

Beilage | Gemüse & Dips

gefüllte Zucchini (mit Basilikum & Feta) | gegrilltes Gemüse
Fächerkartoffeln | Salbeikartoffeln
Kräuter-Limetten-Aioli | Ananas-Tomaten Salsa
Mango-Chilidip | Baconjam | Guacamole

Dessert

Eisbuffet | verschiedene Toppings

DUCHESSE

BUFFET

Ciabatta
Cafe de Paris Butter | Hawaiianisches Meersalz | Salsa
kaltgepresstes Olivenöl

Salate

Salatherzen | Lollo Rosso & Bionda
Rucola | Frisée | Radicchio
Balsamico- | Caesar- | Joghurtdressing
Aroma-Öle | Essig
karamellisierte Nüsse | Avocado | Parmesan | Schalotten
Ziegenkäse | Feigen | Croutons | Cherrytomaten | Gurke

Vorspeisen

Cantaloupe Melone | Parmaschinken
Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum Pesto
gegrillte Garnelen | Chili | Limettencreme | Wan Tan
Couscous Salat | Tomate | Frühlingslauch | mariniertes Hähnchen
Carpaccio | Trüffel Mayonnaise | Rucola

Suppe

Hummerbisque | Thymian Grissini-Crouton

Hauptgänge

Saltimbocca vom Kalb | Weißweinsauce
Vichy Karotten | Risoleekartoffeln
niedrig gegartes Rinderentrecote | Schalotten-Balsamico
Rahmsauce Portweinsauce
Gnocchi | Ricotta
Risoleekartoffeln | Kartoffelmousseline | Butterreis

Dessert

Limoncello Tiramisu | Minze
Champagner Creme | Erdbeersalat
süßes gebackenes Brot | Ei | Vanilleeis | Sabayon

EMPIRE

BUFFET

gebackenes Baguette
Kräuterbutter | Sourcream

Salate

Lollo Rosso & Bionda | Rucola | Frisée | Radicchio
Tomate-Balsamico | Caesar- | Joghurt-Kräuter Dressing
Auswahl an verfeierten Ölen | Essig
Croutons | Tomaten | Gurken | Mais
geröstete Kürbiskerne | Oliven | Feta

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella Scheiben | Balsamico-Creme | Basilikum
gefüllte Wraps | Lachs | Rucola | Gurke
Couscous Salat | Rote Bete | Minze | Schafskäse

Hauptgänge

Steak von der Rinderhüfte | Rotwein-Zwiebelsauce
Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste | Tomatensugo
Kabeljaufilet | Zitronen-Weißwein Sauce
Kokos-Blumenkohl Curry | Gemüsereis (vegan)
Mandel-Brokkoli | buntes Möhrengemüse a la creme
Rosmarinkartoffeln | Kartoffelmoussoline | Spätzle

Dessert

Panna Cotta | Fruchtspiegel
Kuchen im Glas | Karamellsauce
frisch gemachter Smoothie | Obstspieß
Joghurtmousse | Erdbeer-Rhabarber Kompott

FINGERFOOD & MITTERNACHTSIMBISS

BUFFET

Fingerfood

Lachstatar | Limettencreme | Reibekuchen
Wrap | Geflügel | Mango
rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Remoulade
Tomaten-Mozzarella Spieße | Basilikum
Mini Flammkuchen
herzhafte Mini Blätterteig Häppchen
Gazpacho
Pumpernickel | geräucherte Forelle | Radieschencreme
Canapé | Bruschetta
Tiramisu im Glas
Churros | Zimt | Schokoladensauce

Mitternachtsimbiss

Chili con Carne | Baguette
Currywurst | Weißbrotecken
gemischtes Käsebrett | Weintrauben | Brotauswahl

GOOD TO KNOW

Kaffeetrinken
Für einen separaten Raum zum Kaffeetrinken wird eine Raummiete berechnet.

Bereitstellung der Location
Ihre Location steht Ihnen spätestens 3 Stunden vor Veranstaltungsbeginn für Dekorationszwecke zur Verfügung. Nach Absprache ist dies kurzfristig auch eher möglich.

Zusätzliche Technik
Beschallungstechnik ist in keinem Saal vorhanden. Gerne stellen wir Ihnen den Kontakt zu unseren Dienstleistern her. Einen Beamer und eine Leinwand stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

Eigene Dekoration & Dienstleisterequipment
Alle selbst organisierten Dienstleister (Konditoren, Floristen, Musiker etc.) und Gastgeber holen spätestens am Folgetag das eingebrachte Equipment bis 10 Uhr ab, andernfalls berechnen wir eine zusätzliche Aufwandspauschale. Für verloren gegangene Gegenstände übernimmt das Hotel keine Haftung.

Reinigungspauschale
Für Verunreinigungen/Beschädigung der Räumlichkeiten oder des Außenbereichs durch beispielsweise Konfetti/Konfettikanonen, Wunderkerzen oder sonstige Feierutensilien berechnen wir eine zusätzliche Reinigungspauschale.

Kinder
Preise für Speisen und Getränke innerhalb der gebuchten Leistungen
0-5 Jahre: kostenfrei
6-11 Jahre: halber Preis

Best Western Premier Seehotel Krautkrämer Münster
Zum Hiltruper See 173 | 48165 Münster
info@seehotel.nrw | 02501 - 805 0

heimat
quartier
Hotels | Events

www.heimatquartier.nrw