



# Feiern

IM HOF ZUR LINDE





Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Landhotel als Veranstaltungsort interessieren.

Uns ist es wichtig, Ihnen schon im Vorfeld so viele Informationen wie möglich zu geben, um Ihre Veranstaltung zu einem positiven, einmaligen und gelungenen Erlebnis werden zu lassen.

Ganz gleich, ob Sie ein großes Fest planen oder ein liebevolles Beisammensein im kleinen Kreis wünschen:

wir stehen Ihnen bei der individuellen Planung, Organisation und Realisierung Ihrer Wünsche zur Seite.

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Räumlichkeiten und Angebote gefallen und würden uns sehr freuen Ihre Veranstaltung in unserem Haus durchzuführen.



*Familie Löffken & Team*

# Unsere Von-Renaissance-Stube

Feiern in gemütlicher Atmosphäre

Die Von-Renaissance-Stube liegt im Parterre unseres Stammhauses. Holzvertäfelung, Parkett und ein modernes Lichtkonzept bieten den festlichen Rahmen für Ihre Feier.

Der Raum misst 7m x 6m und verfügt über einen eigenen Zugang zum Park und über viel Tageslicht.

Bei Bestuhlung in der Blockform finden hier bis zu 18 Personen Platz, bei U-Form mit Innenbestuhlung bis zu 26 Personen. Sollten Sie mehr Raum benötigen, kann die Von-Renaissance-Stube durch Flügeltüren mit der Bischoppinck-Stube verbunden werden.



# Unsere Bischopinckstube

## Feiern in gemütlicher Atmosphäre

Die Bischoppinck-Stube liegt im Parterre unseres Stammhauses. Holzvertäfelung, Parkett und ein modernes Lichtkonzept bieten den festlichen Rahmen für Ihre Feier.

Der Raum misst 7m x 8m und verfügt über einen eigenen Zugang zum Park und über viel Tageslicht.

Bei Bestuhlung in der Blockform finden hier bis zu 22 Personen Platz, bei U-Form mit Innenbestuhlung bis zu 32 Personen. Sollten Sie mehr Raum benötigen, kann die Bischoppinck-Stube durch Flügeltüren mit der Von-Renesse-Stube verbunden werden.



# Unser Historisches Torhaus

## Viel Platz für Ihre Ideen & Wünsche

Das Historische Torhaus ist dem Stammhaus vorgelagert und wurde Anfang 2013 im modernen Landhausstil renoviert.

Durch die bodentiefen Fenster strömt viel Tageslicht in den großzügigen Raum, der 20m x 10 m misst und Platz für bis zu 160 Gästen bietet. Das Historische Torhaus ist voll klimatisiert.

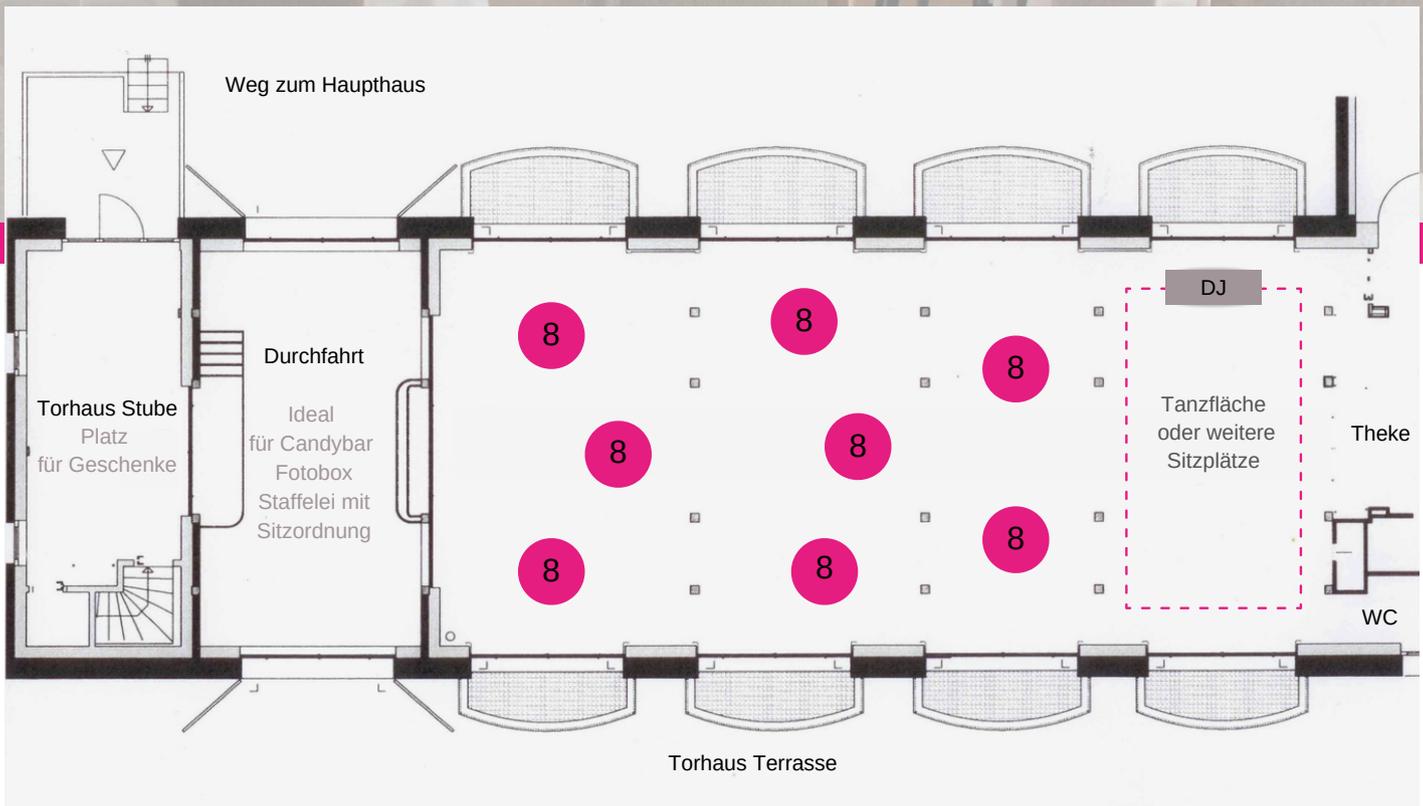
Die große Terrasse bietet Platz für den Empfang.

Damit sich auch die kleinen Gäste wohlfühlen, haben wir ein zusätzliches Kinderzimmer mit DVD-Player und Spielzeug eingerichtet. Eine Wickelkommode ist ebenfalls vorhanden. Das WC ist behindertengerecht ausgestattet.

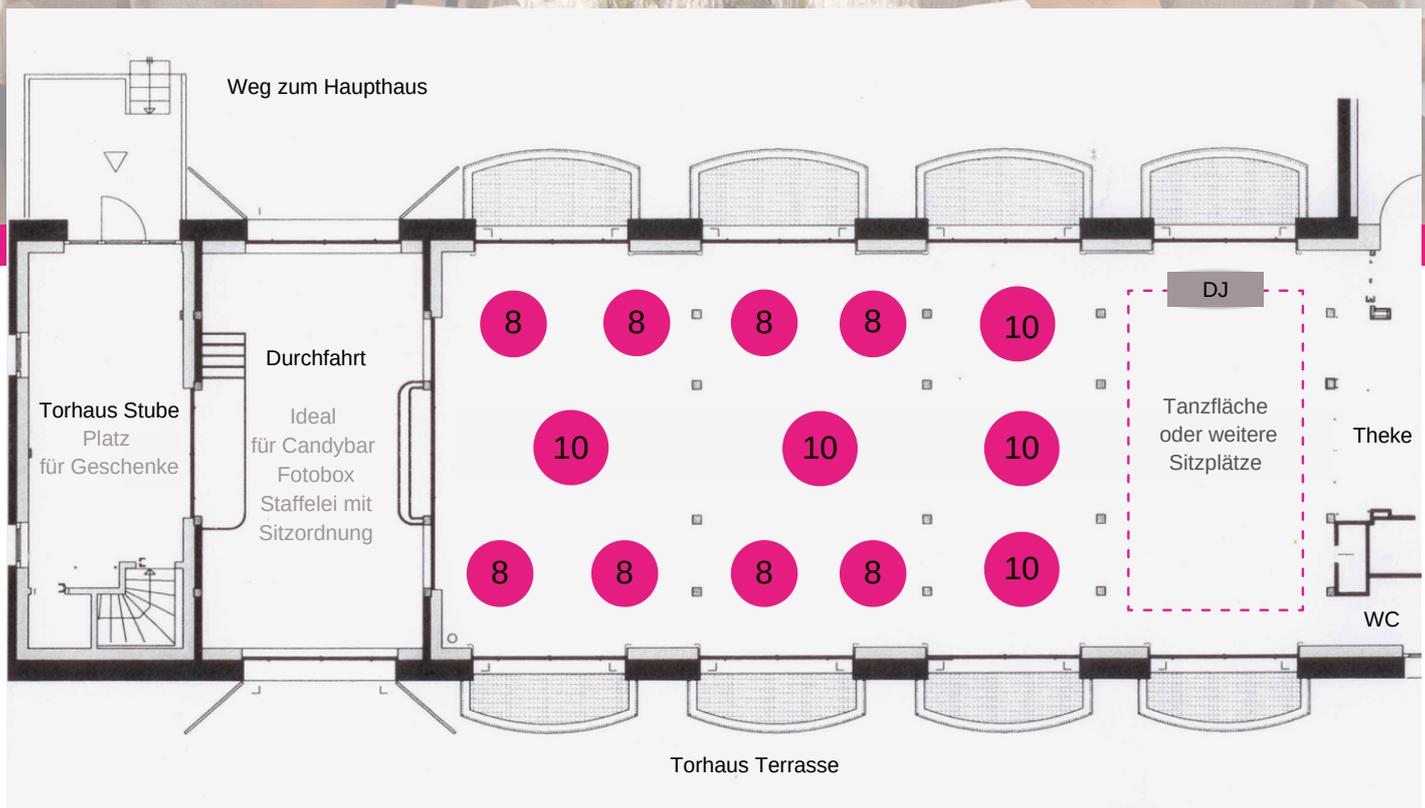
Das Historische Torhaus verfügt über eine eigene Theke, die offen in den Raum integriert oder hinter Türen verborgen werden kann, außerdem über eine moderne Musikanlage für Hintergrundmusik und schalldichte Fenster.



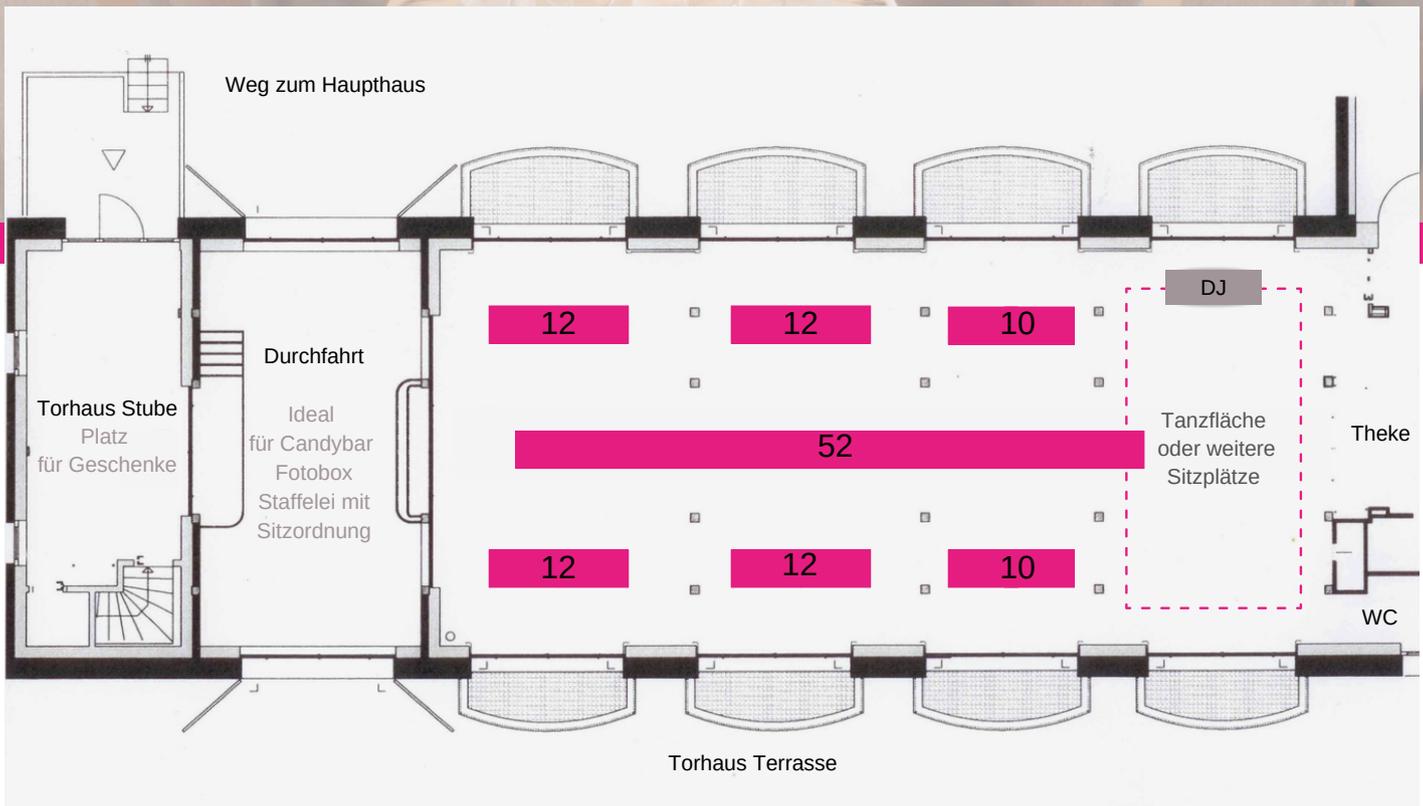
# Beispiel Bankettbestuhlung 64 Personen



# Beispiel Bankettbestuhlung 114 Personen



# Beispiel Tafelform 120 Personen



# SPEISENVORSCHLÄGE

## Vorspeisen

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken Tomaten-Basilikum-Salat, gehobelter Parmesan	€ 16.00
Roulade von der Maispoularde mit fruchtigem Wokgemüse, Limonencreme	€ 17.00
Timbale von Dorbaumer Stangenspargel Westfälischer Knochenschinken, Radieschen, Schnittlauch, Ei	€ 17.00
Geräucherte Forelle, Preißelbeersahne Feldsalat, Kartoffeldressing, Speck-Croutons	€ 18.00
Wildschweinschinken, Feldsalat Schalotten-Gemüse-Vinaigrette, Croutons	€ 18.00
Geräucherte Tranchen von der Entenbrust Waldorfsalat, Himbeerdressing, Feigen-Chutney	€ 18.00
Dorade in Rosmarin gebraten Salat von Chorizo, Rucola und Artischocke, Oliven-Parmesan-Crostini	€ 18.00
Gebeizter Fjordlachs, Senf-Dill-Sauce saisonales Salatbouquet, Kartoffelrösti	€ 18.00
Gebackener Ziegenkäse, Feigen-Senf-Chutney roh mariniertes Fenchel, Gewürztomaten - vegetarisch -	€ 18.00
Salate der Saison mit Kresse wahlweise French Dressing / Caesar Dressing / Balsamico Dressing mit Rosa Roastbeef (kalt)	€ 18.00
mit Garnele, in Aromaten gebraten	€ 19.00

## Suppen

Karotten - Ingwersupp, Minzsahne, Orangenzesten - vegetarisch -	€ 8.50
Tomatenconsommé, Basilikum-Grießklößchen - vegetarisch -	€ 8.50
Rinderkraftbrühe, Eierstich, Grießklößchen, Rauten von Wurzelgemüse	€ 8.50
Westfälische Kartoffelsuppe, Mettendchen, Croutons, Schnittlauch	€ 9.00
Gazpacho Andaluz	€ 9.00
Cremesuppe von Frühlingslauch, Lachsklößchen, Dillsahne	€ 9.00
Kürbiscremesuppe, Eismeergarnelen, Kernöl, geröstete Kerne	€ 9.00
Hummersüppchen mit Sahne	€ 9.00
mit Garnelen, Basilikumpesto	€ 11.50

## Zwischengänge

Doradenfilet auf der Haut gebraten, Parmesanrisotto, Ratatouilleconfit	€ 19.00
Mediterran gefüllte Maishähnchenbrust mit mit Kräutervelouté, Basilikum-Tomatenwürfel, Zitronen-Butterpüree	€ 19.00
Loup de Mer, Beurre Blanc, Safranrisotto, Parmesanchip	€ 19.00
Seeteufelmédailon, Hummerschaum, Urtomaten-Sugo	€ 20.00
In Barolo geschmorte Ochsenbacke, getrüffeltes Risotto, Schalottenconfit	€ 20.00

## Sorbets

Joghurt-Limonen-Sorbet	€ 5.50
Himbeer-Sorbet	€ 5.50
Mango-Passionsfrucht-Sorbet	€ 5.50
Grünes Apfel-Sorbet	€ 5.50
Erdbeer-Champagner-Sorbet	€ 7.50
Champagner-Sorbet, kandierte Rosenblätter, Pistazien- Croustillant	€ 8.50

## Hauptgerichte

Kartoffelgnocchi in Haselnüssen geschwenkt gebratener grüner Spargel, Parmesan, kleine Tomaten - vegetarisch - Basilikum-Ravioli	€ 26.00
Olivenvelouté, Ratatouille, Pinienkerne - vegetarisch -	€ 26.50
In Rotwein geschmortes Falsches Filet vom Rind gedünsteter Spitzkohl, Kartoffeltaler	€ 28.00
Ragout vom Reh Preiselbeerbirne, Rahmwirsing, Butterspätzle	€ 29.00
Supreme von der Maispoularde weiße Sherrysauce, Karotten-Zuckerschotengemüse, Zitronenrisotto	€ 29.00
Filet vom Landschwein, im Serranoschinken gerollt Rosmarinjus, Ratatouille, Kartoffelgnocchi	€ 29.00
Zander auf der Haut gebraten Rieslingsauce, Perlzwiebeln, Speckrahmkraut, Potthucke	€ 29.50
Gebratener Färöer Lachs Rosmarinschaum, Zucchini-Tomaten-Gemüse, Polentaplätzchen	€ 32.00
Lammrücken unter der Kräuterkruste Bohnen-Cassoulet, Oliven-Mais-Plätzchen	€ 32.00
Hirschrücken (nur von September bis Februar) Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren, Wurzelgemüse, Brezelknödelscheiben	€ 34.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet Morchelrahmsauce, buntes junges Gemüse, Kartoffelgratin	€ 34.00
Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken saisonales Gemüse, getrüffeltes Kartoffelgratin	€ 36.00

## *Desserts*

---

Gebranntes Vanille-Estragon-Parfait Schokoladenbrownie, Himbeeren	€ 9.50
Griessflammerie frische Waldbeeren oder Erdbeeren (nach Saison), Schokoladenornament	€ 9.50
Westfälische Herrencreme im Baumkuchen Beerengrütze, Vanillesauce	€ 9.50
Crème Brûlée von der Tonkabohne Passionsfruchtsorbet	€ 9.50
Warmer Apfelstrudel Rosinen, Nüsse, Vanillerahmeis	€ 9.50
Warme Birnentarte, Vanillesauce, Rum-Rosinen-Eis (nur von September bis Februar)	€ 9.50
Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade weißes Pralineneis (nur von März bis September)	€ 9.50
Vanille-Crème-Brûlée Schokoladen-Gewürzkuchen, Grand-Marnier-Parfait	€ 9.50
Dessertvariation Hof zur Linde	€ 13.00

**Aus unseren Speisenvorschlägen können Sie sich Ihr individuelles Hochzeitsmenü zusammen stellen,  
die Vorschläge sind für Menüs geeignet. Gerne beraten wir Sie hierzu persönlich.**

**Auch auf Unverträglichkeiten Ihrer Gäste kann eingegangen werden,  
da wir alle Speisen frisch zubereiten.**

# MENÜVORSCHLÄGE

## HOCHZEITSMENÜ

---

Roulade von der Maispoularde  
fruchtiges Wokgemüse, Limonencreme  
€ 17.00



Loup de Mer an Hummerschaum  
cremigies Safranrisotto, Parmesanchip  
€ 19.00



Champagnersorbet  
kandierte Rosenblätter, Pistazien-Croustillante  
€ 8.50



Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken  
saisonales Gemüse, getrüffeltes Kartoffelgratin  
€ 36.00



Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade  
weißes Pralineneis  
(nur von März bis September)  
€ 9.50

---

Menü € 90.00

# FRÜHLINGSMENÜ

---

Gebackener Ziegenkäse  
Feigen-Senf-Chutney, roh mariniertes Fenchel, Gewürztomate  
€ 18.00



Crèmesuppe vom Frühlingslauch  
Lachsklößchen, Dillsahne  
€ 9.00



Rosa gebratenes Kalbsfilet  
Morchelrahmsauce  
buntes junges Gemüse, Kartoffelgratin  
€ 34.00



Grießflammerie  
frische Erdbeeren, Schokoladenornament  
€ 9.50

---

Menü € 70.50

# SOMMERMENÜ

---

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken  
Tomaten-Basilikumsalat, gehobelter Parmesan  
€ 16.00



Doradenfilet auf der Haut gebraten  
Ratatouilleconfit, Oliven-Parmesan-Risotto  
€ 19.00



Filet vom Landschwein in Serranoschinken gerollt  
Rosmarinjus  
Ratatouille, Kartoffelgnocchi  
€ 34.00



Törtchen von Himbeeren und Belgischer Schokolade  
weißes Pralineneis  
€ 9.50

---

Menü € 78.50

# HERBSTMENÜ

---

Wildschweinschinken  
Feldsalat, Schalotten-Gemüse-Vinaigrette, Brotlardons  
€ 18.00



Kürbiscremesuppe  
Eismeergarnelen, Kernöl, geröstete Kerne  
€ 9.00



Gebratene Barbarieentenbrust  
süß-sauer eingelegter Kürbis  
Wurzelgemüse, Macairekartoffeln  
€ 32.00



Warme Birnentarte  
Vanillesauce, Rum-Rosinen-Eis  
€ 9.50

---

*Menü € 68.50*

# WINTERMENÜ

---

Geräucherte Forelle, Preiselbeersahne  
Feldsalat, Kartoffeldressing, Speck-Croutons

€ 18.00



In Barolo geschmorte Ochsenbacke  
getrübelftes Risotto, Schalottenconfit

€ 20.00



Hirschrücken  
Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren  
Wurzelgemüse, Brezelknödelscheiben

€ 34.00



Vanille-Crème-Brûlée  
Schokoladen-Gewürzkuchen  
Grand-Marnier-Parfait

€ 9.50

---

Menü € 81.50

# AUSZUG

## GETRÄNKEANGEBOT

---

König Pilsener	€ 10.00/1ltr
König Pilsener alkoholfrei	€ 3.40/0,33l
Benediktiner Weizenbier	€ 3.60/0,33l
Sekt „Hausmarke“	ab € 34.00/0,75l
Champagner ab	ab € 66.00/0,75l
Weiß- und Rotwein	ab € 29.00/0,75l
Selters Wasser	€ 6.60/0,75l
Softgetränke	€ 2.90/0,2l
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	€ 3.30/0,2l
Säfte	€ 3.30/0,2l
Münsterländer Weizenkorn	€ 2.00/2cl
Malteser Aquavit	€ 3.00/2cl
Fernet Branca/Ramazotti	€ 3.80/2cl
Williams Birne/Kirschwasser/Himbeerbrand	€ 4.80/2cl
Grappa	€ 6.00/2cl
Longdrinks	ab € 7.00
Tasse Kaffee	€ 2.70
Cappuccino	€ 3.00
Espresso	€ 2.90

Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch. Getränkepauschalen bieten wir nicht an.

# FINGERFOOD

## ZUM APERITIF

### Suppen im Mokkatässchen

Minestrone mit Minzöl	€ 3.50
Spanische Gazpacho (kalt)	€ 3.50
Kaltes Gurkensüppchen mit Eismeergarnelen	€ 3.50
Melonen-Minz-Süppchen mit Champagnerschaum	€ 3.80
Hummerschaum mit Nordseekrabben	€ 3.80

### Canapées

mit Knochenschinken	€ 3.30
mit Basilikumpesto und mariniertem Ziegenkäse	€ 3.30
mit rosa Roastbeef und Wachtelei	€ 3.50
mit hausgebeiztem Lachs	€ 3.50

### Kleinigkeiten

Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	€ 2.80
Minipizetti mit Strauchtomate, Mozzarella, Basilikumpesto	€ 3.30
Quiche Lorraine, Crème Fraîche, Kaviar	€ 3.50
kleine Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs und Dill-Senfsauce	€ 4.80
Waffelhörnchen, gefüllt mit Rindertatar und getrüffelter	€ 4.80
Selleriecreme	

# MITTERNACHTS IMBISS

---

Currywurst mit Baguette	€ 4.00
Mini-Hamburger / Mini-Lachsburger	€ 4.00
Münsterländer Wurst- und Schinkenplatte sures Gemüse, Schwarzbrot, Butter, Schnittlauch	€ 6.00
Käseauswahl, Weintrauben, Baguette	€ 7.50
Ganzes Spanferkel vom Grill, Krautsalat, Brötchen, Senf (ab 60 Personen)	€ 12.50
Tüte Pommes mit Trüffelmayonnaise	€ 5.00

Den Mitternachtsimbiss sollten Sie für 50-75 % der Gäste kalkulieren.

# KUCHEN & TORTEN

---

## ganzjähriges Angebot

gedeckter Apfelkuchen  
gebackener Käsekuchen  
Schwarzwälder-Kirschtorte  
Käse-Sahne-Torte, Eierlikörtorte

Kuchen vom Blech  
Bienenstich, Streusel- und Butterkuchen,  
Kirsch, Apfel, Aprikose, Pfirsich, Quark

## Saisonales Angebot

### Frühling | Sommer

Erdbeertorte, Obsttartelettes  
Rhabarber-Streuselkuchen, Zitronenrolle, Himbeer-Quarktorte

### Herbst | Winter

Nuss-Sahne-Torte, Rübli-torte, Sachertorte,  
Schoko-Sahne-Torte, Pflaumenkuchen vom Blech

Jede Torte besteht aus 12 Stücken und wird mit € 4.00/Stück berechnet,  
für Kuchen berechnen wir € 3.50/Stück.

---



# I H R E H O C H Z E I T S T O R T E

ab 4,50 p.P.



## K R E A T I V

Lassen Sie sich gerne von Torten inspirieren.  
Das Internet bietet viele Ideen

## I N D I V I D U E L L

Wir setzen die Torte  
nach Ihren Wünschen und Ideen um.

## M I T L I E B E

Auf die Inneren Werte kommt es an.  
Wir beraten Sie gerne zur geschmacklichen Gestaltung



Für mitgebrachte Kuchen und Torten  
berechnen wir € 2.50 Gabelgeld/Stück.

Candybar, Petit Fours, Cup Cakes  
Kuchen für Kinder und Diabetiker  
nach Absprache.



# Hochzeit



HOF ZUR LINDE

*Das Landhotel*



## REGIONAL

Unsere Küchenteam vertraut vor allem auf frische regionale und saisonale Zustaten um Ihnen und Ihren Gästen ein Fest für alle Sinne zu bereiten.

## PERSÖNLICH

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Wir sorgen gemeinsam dafür, dass Sie unvergesslich schöne Momente erleben. Profitieren Sie von der Erfahrung unseres Teams!

## INDIVIDUELL

Ganz gleich, ob Sie eine große Gesellschaft für Ihre Hochzeit erwarten oder im kleinen Kreis bleiben. Wir wissen: so unterschiedlich wie die Menschen, sind die Wünsche für die Gestaltung der Hochzeit.

## HISTORISCHES TORHAUS

Der Festsaal wurde 2013 liebevoll restauriert, so dass sich alt und neu wirkungsvoll ergänzen.

Mit bis zu 160Gästen können Sie hier Ihren großen Tag auf 200m<sup>2</sup> feiern und genießen.

Auch unsere Parkanlage mit Aperitifgarten, direkt am Fluss kann für Ihre Hochzeit gebucht werden.





# *Freie Trauung*

AN DER WERSE



# FAQ

## BEREITSTELLUNGSKOSTEN

Bereitstellung des Aperitifgartens an der Wese	€ 300,00
Stühle für freie Trauung, inkl. Kissen	€ 5.00 /Stück
Fackeln	€ 5.00 /Stück
Dreiarmlige Kerzenständer aus Silber mit weißen Kerzen	€ 15.00 /Stück
Feuerkörbe	€ 25.00 /Stück
Korkgeld Wein/Sekt	€ 25.00 /Flasche 0,75l
Korkgeld Champagner	€ 30.00 /Flasche 0,75l
Pavillon	€ 60.00 /Stück
Marktstand	€ 350.00
Stehtische mit Hussen	kostenfrei
Staffelei	kostenfrei
Beamer und Leinwand	kostenfrei
Reinigungskosten im Historischen Torhaus	€ 500,00
Geschenkeraum	kostenfrei
Kinderzimmer	kostenfrei
Weißer Tischwäsche	kostenfrei
Weißer Stoffservietten 40x40cm (Standardfaltung)	kostenfrei
Lounge Möbel Torhaus Terrasse	kostenfrei
Papeterie	nach Aufwand

# FAQ

## FRAGEN UND ANTWORTEN RUND UM VERANSTALTUNGEN IM HISTORISCHEN TORHAUS

---

*Wie große sind die Tische im Torhaus?*

*Runde Tische: 6-8 Personen ø 160 cm | 8-10 Personen ø 180cm*

*Eckige Tische: 80x180cm oder 80x160cm*

*Wieviele Tische können zum Aperitif im Garten/Terrasse bereitgestellt werden?*

*Theak-Tische max. 7 Stücke mit je 4 Stühlen | Stehtische max. 7 Stück*

*Wie groß sind die Servietten, welche Farben haben diese?*

*Servietten weiß 40x40cm, im Standard gefaltet kostenfrei bei Sonderwünschen berechnen wir pro Serviette € 1,00.*

*Unsere Trauzeugen planen Überraschungen?*

*Gerne können Ihre Trauzeugen uns ansprechen.*

*Fotoboxen können in der Torhaus Durchfahrt aufgestellt werden.*

*Konfetti, Wunderkerzen, Feuerwerk sind nicht erlaubt.*

*Beamer und Leinwand halten wir nach Absprache für die Einlagen Ihrer Gäste bereit.*

*Wo befinden sich Stromanschlüsse?*

*Im Torhaus finden Sie in jedem Fensterbogen und im Boden unter Platten, Steckdosen versteckt. Am Fluss können wir ebenfalls Strom für z.B. Musiker zur Verfügung stellen.*

*Ist eine Nebelmaschine erlaubt?*

*Nein, da unsere Brandmeldeanlage hierauf reagiert.*

# FAQ

## FRAGEN UND ANTWORTEN RUND UM VERANSTALTUNGEN IM HISTORISCHEN TORHAUS

---

*Wir würden gerne ein Probeessen machen, ist das möglich?*

*Ja, gerne können Sie einen Termin zum Probeessen vereinbaren, bitte haben Sie Verständnis, dass nicht alle Speisen für ein/zwei Personen hergestellt werden können, teilweise ergeben sich saisonale Änderungen.*

*Wie geht es nach der Buchung weiter?*

*1-3 Monate vor Ihrer Veranstaltung sollten Sie eine Termin zur Besprechung vereinbaren, anschließend erfolgt eine schriftlich Bestätigung des Ablaufes, der Termin kann auch in Verbindung mit dem Probessen stattfinden.*

*In der Hochsaison, Mai bis September, ist eine Besprechung nicht am Wochenende möglich, da wir an den Tagen unsere volle Aufmerksamkeit dem Brautpaar des Tages widmen möchten, so wie an Ihrem großen Tag auch.*

*Wir wünschen ein Buffet, ist das möglich?*

*Wir sind spezialisiert auf Menüs. Bei Büffets leidet die Qualität der Speisen. Gerne beraten wir Sie hierzu.*

*Kann unsere gesamte Hochzeitsgesellschaft bei Ihnen übernachten?*

*Wir können bei Buchung des Historischen Torhaus' ein Kontingent von max. 5 Zimmern anbieten. Eine Buchung weiterer Hotelzimmer ist leider nicht möglich. Gerne empfehlen wir weitere Häuser.*

# FAQ

## FREIE TRAUUNG AN DER WERSE

---

*Gibt es ein Zelt oder eine Schlechtwetter Alternative?*

*Falls, das Wetter an Ihrem Hochzeitstag nicht mitspielt ist die Buchung der Bischoppinckstube möglich. Allerdings können die Gäste hier nicht sitzen.*

*Kann eine standesamtliche Trauung stattfinden ?*

*In Münster ist die standesamtliche Trauung nur in den Standesämtern möglich, weitere Informationen zu den Räumlichkeiten erhalten Sie auf der Webseite.*

*Gerne können Sie aber eine Freie oder Weltliche Trauung ist am Ufer der Werse durchführen.*

*Bieten Sie einen Traubogen an?*

*Nein, wir verfügen über keinen Traubogen, sprechen Sie hierzu am besten Ihren Floristen an.*

*Wie wird die Trauung aufgebaut?*

*Wir stellen die Stühle mit Mittelgang (ca. 1,5m breit) passend zu Ihrer Gästezahl. Sowie 2 Stühle für das Brautpaar und einen Tisch für den Trauredner.*

*Ein Stromanschluss für Mikrofon und musikalische Begleitung stellen wir, wenn gewünscht, zur Verfügung.*

*Weiter Einzelheiten können Sie dem Veranstaltungsvertrag entnehmen.*

# UNSERE PARTNER

## Dekoration

Die Blumenbinderei  
Karen Pohlmann  
Coesfeld  
tel. 0 254 6-9 88 11  
www.dieblumenbinderei.de  
info@dieblumenbinderei.de

Fascino Floristik  
Thomas Schlehofer  
Münster  
tel. 02 51- 51 11 90  
www.fascino-schlehofer.de  
fascino-schlehofer@web.de

Blumen Dahlmann  
Frau Dahlmann  
tel. 0 25 01 - 37 55  
www.blumen-dahlmann.de  
blumendahlmann@t-  
online.de

## Musik

dj - Bande  
Münster  
tel. 02 51 - 52 25 80  
www.dj-bande.de  
info@dj-bande.de

Sebastian Bürki  
Münster  
tel. 02 51 - 38 15 57  
www.b-h-sound-light.de  
info@b-h-sound-light.de

## Fotografie

Pantel Fotodesign  
Joachim Pantel  
Münster  
tel. 02 51 - 27 05 11 50  
www.pantel-fotodesign.de  
info@pantel-fotodesign.de

Agape GbR  
Mirko und Simone Cavar  
Selm  
tel. 01 72 - 2 37 89 96  
www.agape-fotografie.de  
info@agape-fotografie.de

## Hochzeitsplanung

Katharina Gronwald-Stolte  
Hochzeitsplanung  
Münster  
tel. 01 51- 28 85 55 53  
www.kg-hochzeitsplanung.de  
katharina@kg-hochzeitsplanung.de

# KONTAKT

---

Romantik Hotel Hof zur Linde  
Handorfer Werseufer 1  
48157 Münster  
[www.hof-zur-linde.de](http://www.hof-zur-linde.de)  
tel: 02 51 - 3 27 50  
email: [info@hof-zur-linde.de](mailto:info@hof-zur-linde.de)

RESTAURANT

**linnenboom**



**HOF ZUR LINDE**  
*Das Laudhotel*



**ROMANTIK**  
HOTEL & RESTAURANT