

2026



Tagungskalender



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

Glühwein am Torhaus

Kommen Sie zum Torhaus, um in geselliger Runde zu plaudern und die winterliche Stimmung zu genießen.

Genießen Sie die besinnliche Atmosphäre der kalten Jahreszeit, während Sie sich an der Feuerschale wärmen.

Lassen Sie sich von duftendem Glühwein und einer Auswahl an köstlichem Fingerfood verwöhnen.

Im Anschluss erwartet Sie ein 3-Gänge-Menü in unserem gemütlichen Bistro.

Glühwein-Empfang

Ein Glas Glühwein pro Person
Stehtische und Feuerschalen

Fingerfood

Mini Reibekuchen mit Lachstatar auf dem Löffel, D, G, C, A, H
Brotecken rustikal belegt, mit Schmalz, Schinken, Mett, Käse

Menü

Kartoffelschaumsuppe von der Störmeder Kartoffel
mit Röstspeck G, I, 3*

Rinderroulade aus dem Ofen
mit Speck, Zwiebeln, Gurke und einem Hauch Senf gefüllt,
in eigener Sauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln J, L, 3*, I

Grießflammerie mit Gewürzkirschen A, C, L, H

50 €/Pers.

Buchbar ab 10 Personen (ausschließlich Dienstag – Samstag)

Wikinger Schach

Freuen Sie sich auf ein spannendes Wikinger Spiel in unserer Parkanlage.
Bei gutem Wetter erwartet Sie ein unterhaltsamer Nachmittag
voller Spiel und Spaß in einer geselligen Atmosphäre.
Während Sie sich im Spiel messen, bieten wir Ihnen
eine Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Getränken
in Flaschen an um Ihren Durst zu stillen.
Zudem servieren wir ein köstliches Menü auf unserer Hotel-Terrasse,
das für das leibliche Wohl sorgt.
Genießen Sie die frische Luft und erleben Sie einen unvergesslichen Tag!

Wikinger Menü

Eingelegtes Sauergemüse
mit westfälischem Landschinken J, L, 3*, I

Wikinger Gulasch
mit Kartoffel-Gemüseragout
dazu Brot und Dip A, H, J, G, H, I

Mittelalterlicher Brotpudding G, H, C, A

65 €/Pers.

**Inkl. einer Auswahl an gekühlten alkoholischen und
alkoholfreien Getränken in Flaschen.
Veranstaltung im Freien!**

Buchbar ab 10 Personen (ausschließlich Dienstag – Freitag)

Whisky-Tasting

Liebe Whisky-Liebhaber,
kommen Sie zu einem exklusiven Whisky-Tasting.
Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Whiskys und
entdecken Sie die Vielfalt edler Tropfen.
Unter der Leitung eines fachkundigen Sommeliers haben Sie die Möglichkeit,
fünf ausgewählte Whisky-Sorten zu verkosten.
In einem separaten, gemütlichen Ambiente können Sie sich
mit anderen Teilnehmern und dem Sommelier austauschen und
über die feinen Nuancen und Aromen der
verschiedenen Whiskys fachsimpeln.
Ob Sie ein erfahrener Kenner sind oder gerade erst anfangen,
die Welt des Whiskys zu erkunden
– dieses Tasting bietet für jeden etwas!
Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend!

Whisky-Verkostung mit 5 Whisky Sorten

42 € / Pers.

**Mindest-Teilnehmerzahl ab 12 Pers.,
zzgl. individuell bestellter Getränke**

Frühzeitige Terminabstimmung erbeten!

GIN-Tasting

Entdecken Sie die aufregende Vielfalt des Gins und lassen Sie sich von den Aromen und Botanicals verzaubern. Unter der Anleitung eines fachkundigen Sommeliers haben Sie die Möglichkeit, fünf exquisite Gin-Sorten zu verkosten. In einem separaten, gemütlichen Ambiente können Sie sich mit anderen Teilnehmern und dem Sommelier austauschen und über die feinen Unterschiede und Geschmäcker der verschiedenen Sorten fachsimpeln. Egal, ob Sie ein erfahrener Kenner sind oder gerade erst in die Welt des Gins eintauchen – dieses Tasting bietet für jeden etwas! Freuen Sie sich auf einen wunderbaren Abend!

GIN-Verkostung mit 5 Gin-Sorten

42 € / Pers.

**Mindest-Teilnehmerzahl ab 12 Pers.,
zzgl. individuell bestellter Getränke**

Frühzeitige Terminabstimmung erbeten!

Kochkurs

Entdecken Sie die Kunst der feinen Küche
in unserem exklusiven Kochkurs!
Lassen Sie sich von den verschiedensten Aromen und
Düften verführen und lernen Sie,
exquisite Gerichte zuzubereiten, die Sie begeistern werden.
In entspannter und unterhaltsamer Atmosphäre vermitteln
unsere Küchenmeister Fachwissen und praktische Fertigkeiten.

- Menü individuell nach Ihren Wünschen kombinierbar,
als 3-Gang-Menü
- Waren und professionelles Equipment
- Rezepte zum Mitnehmen
- Kochschürze wird gestellt
- Getränke während der Veranstaltung

(Softdrinks, Apfelschorle und Mineralwasser inkludiert)

Basis-Menü

Saisonale Suppe mit passenden Zutaten

Roulade vom Rinderrücken mit Pomodori Secchi, Parmesan und
Basilikum, gefüllt auf Balsamico-Jus, dazu Bimi und Gnocchi

Schokoladenmousse mit Beeren und Orangenhippe

Tauchen Sie ein in die Welt der kulinarischen Genüsse und
genießen Sie einen unvergesslichen Abend
voller Geschmack und Kreativität.

76 €/Pers.

(ggf. abzüglich 39€ für Abendmenü / -buffet)

Buchbar ab 10 bis max. 12 Personen (ausschließlich Dienstag – Freitag)

Cocktailschulung

Erleben Sie eine unvergessliche Cocktailschulung in unserer Hotelbar!
Tauchen Sie ein in die Welt der Mixkunst und lernen Sie, verschiedene
Cocktails
in einer angenehmen Atmosphäre zuzubereiten.
Unser geschultes Personal steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und zeigt
Ihnen
die besten Techniken, um köstliche Drinks zu kreieren.
Ob Klassiker oder kreative Neuinterpretationen
– hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.
Genießen Sie die gesellige Stimmung und lassen Sie sich
von unseren Experten inspirieren.
Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen einen spritzigen Abend zu
verbringen!

- 2 Cocktails pro Person
- Waren und professionelles Equipment

35 €/Pers.

Buchbar ab 8 bis 10 Personen (ausschließlich Dienstag – Freitag)

Cocktail-Tasting

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Cocktails
bei unserem exklusiven Cocktail-Tasting!

In einer gemütlichen und einladenden Atmosphäre in unserem Hotel haben
Sie die Möglichkeit, eine Auswahl an köstlichen Cocktails zu probieren.

Unser erfahrenes Personal führt Sie durch die verschiedenen
Geschmäcker und Zutaten, erklärt die Kunst des Mixens.

Ob fruchtig, herb oder spritzig – lassen Sie sich von den Aromen verführen
und finden Sie Ihren persönlichen Favoriten.

Genießen Sie einen geselligen Abend voller Genuss und neuer Erfahrungen.

Wir freuen uns darauf,
Sie bei unserem Cocktail-Tasting willkommen zu heißen!

- 2 alkoholische Cocktails pro Person in Probiergröße
- 2 alkoholfreie Cocktails pro Person in Probiergröße
- Waren und professionelles Equipment

35 €/Pers.

Buchbar ab 10 bis 20 Personen (ausschließlich Dienstag – Freitag)

Exklusives Aktiv-Bewegungsprogramm für Ihre Tagungen

Wir freuen uns, Ihnen ein aktives Rahmenprogramm anbieten zu können, das Ihren Gästen, Mitarbeitern und Teilnehmern nach einem produktiven Tag neue Energie und einen klaren Kopf schenkt.

Unser Bewegungsprogramm ist speziell darauf ausgelegt, Bewegung, Spaß und Teamgeist zu verbinden – perfekt als Ergänzung zu Ihren Tagungs- und Seminarveranstaltungen!

Wir bieten an:

1. Leichte Muskelkräftigungsübungen

- Einsatz von Widerstandsbändern und dem eigenen Körpergewicht
- Ziel: Aktivierung der Muskulatur, Steigerung des Wohlbefindens und Förderung der Durchblutung

2. Gemeinschaftliche Bewegungsspiele

- Teamorientierte Spiele mit Bällen und anderen Materialien
- Ziel: Förderung des Teamgeists, Verbesserung der Kommunikation und gemeinsames Spaßhaben

3. Flexibles Timing

- Das Programm kann direkt im Anschluss an die Veranstaltung oder zu einem beliebigen Zeitpunkt am Abend durchgeführt werden (nach vorheriger Absprache)
- Dieses aktive Rahmenprogramm sorgt für frische Energie, stärkt den Teamzusammenhalt und sorgt für eine angenehme Abwechslung vom Sitzalltag. Es ist für alle Fitnesslevels geeignet und garantiert Spaß und Bewegung für alle Teilnehmer!

Wir freuen uns darauf, Ihr Event mit unserem Aktiv-Bewegungsprogramm zu bereichern und Ihren Gästen und Mitarbeitern ein unvergessliches Erlebnis zu bieten! Für weitere Informationen oder individuelle Abstimmungen stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.

Pauschal 280€

Dauer 45 bis 60 Minuten, je nach Wunsch & Rahmen von 5 – 20 Personen

BBQ-Grillbuffet

Genießen Sie unser exquisit gestaltetes BBQ-Grillbuffet und lassen Sie sich von einer Vielzahl an köstlichen Grillgerichten verwöhnen.

Unser BBQ-Grillbuffet bietet zudem eine Auswahl an frischen Beilagen, aromatischen Dips und frischem Brot.

Vorspeisen

Melonen-Carpaccio mit Tranchen vom Landschinken ^{3*, G, L,}

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum Pesto ^{1*, J, L, I, G}

Quesadillas gefüllt mit Tomate Sauerrahm Frühlach und Käse ^{A, H, C, G, 1*}

Pflück-Salat im Weck-Glas angerichtet mit Kräuter-Vinaigrette

sautierten Champignonblättern und Bacon ^{3*, L, I, J, G}

dazu reichen wir Baguette ^{A, C, H}

Vom Grill

Grillrippen, ^{I, J, L} und Rostbratwurst, ^{I, J, C}

Minutensteak von der Hähnchenbrust, ^{I, J, F}

Steaks aus der Rindersteakhälfte

Lachsfilet in Kräutermarinade in Folie gegart ^{D, G}

Dips

BBQ- Sauce, Orangen-Schalotten-Sauce,

Tomaten-Chimichurri und Kräuterbutter ^{G, L, I, J, F}

Beilagen

Grillgemüse ^{G, I} und Kartoffel-Wedges,

sowie Drillinge mit Sour Cream ^{G, H,}

Dessert

(angerichtet im Weck Glas)

Vanillecreme mit frischen Früchten ^{C, G, H,}

Tiramisu mit Schokoladenhobel ^{A, C, G,}

58 €/Pers.

(ggf. abzüglich 39€ für Abendmenü / -buffet)

Buchbar ab 10 Personen (ausschließlich Dienstag – Donnerstag)