

Eine Tagung oder einen Kongress zu organisieren, bedeutet viel Planung. Gastgeber Anja und Kay Fenneberg verbinden in ihrem Hotel Kaiserhof komfortable Zimmer, moderne Tagungsausstattung und erstklassige Gastronomie mit kundenorientierter Betreuung und bieten damit alles an einem Ort, was zum Gelingen einer erfolgreichen Geschäftsveranstaltung beiträgt. Besonders das hauseigene Restaurant Gabriel's hebt das private Kongresshotel von anderen Häusern ab.



Idealer Ort für geschäftliche Anlässe

Hotel Kaiserhof, Münster



Langjährige Erfahrung

Seit fast 125 Jahren ist das Hotel Kaiserhof Münster ein kompetenter, zuverlässiger Partner bei der Ausrichtung jeglicher Art von Veranstaltungen von 2 bis 150 Personen. Für individuelle Meetings und Geschäftsessen ist das Haus eine repräsentative Location mit herzlichem Rundum-Service und großem Engagement. Externe Gäste, Kunden oder Mitarbeiter können in ungestörter Runde auf gehobenem Niveau bewirtet werden, für mehrtägige Veranstaltungen stehen 100 wohnliche, klassisch-moderne Zimmer und Suiten sowie acht flexibel nutzbare Kongress- und Tagungsräume zur Verfügung. Die ideale Erreichbarkeit des Kaiserhofs in zentraler Lage am Hauptbahnhof mit hoteleigenem Parkplatz und Valet Parking Service spricht für sich und wird auch von Gästen außerhalb des Münsterlandes sehr geschätzt.

Küche und Service

Mit dem Restaurant Gabriel's bietet das Haus eine hochwertige Gastronomie, die in den letzten zwölf Monaten zahlreiche Änderungen erfahren hat. Seit September 2018 ist Dimitri Adrian als Sous-Chef tätig, seit April 2019 als Küchenchef. Er ist maßgeblich daran beteiligt, dass sich das Gabriel's einer rasant steigenden Beliebtheit erfreut und einmal mehr zu den besten Adressen Münsters zählt. Dazu trägt auch die Medienpräsenz des Restaurants bei, für die ebenfalls Adrian verantwortlich ist. Auf einem Instagram-Account (@restaurantgabriels) postet er die aktuellen Kreationen seiner Küche. Zu diesen zählt ein monatlich wechselndes 5-Gang-, wahlweise 3- oder 4-Gang-Menü, das sowohl durch perfekt gegrillte Fleisch- und Fischspezialitäten als auch durch ein fest verankertes vegetarisches Menü ergänzt wird.

Nach wie vor haben im Gabriel's dennoch saisonale Aktionen Hochkonjunktur, verrät Anja Fenneberg. So gibt es im gesamten Herbst erstmalig eine Trüffelkarte. Im November und Dezember tischen die Köche frische Gans auf, zu den Festtagen im Winter locken eigens kreierte Menüs und am letzten Tag des Jahres findet die beliebte Silvester-Gala statt.

Die Speisen werden von regelmäßig geschultem und bekochem Service-Personal serviert, das den Gästen die Besonderheiten und Spezialitäten der Karte erläutern kann. Dazu empfiehlt Sommelier Bastian von Romatowski Passendes aus der umfangreichen Weinkarte,

welche seit Kurzem auch hochwertige Premium-Weine glasweise im offenen Ausschank umfasst. Zusammen mit seinem achtköpfigen Team bewirbt der langjährige Restaurantleiter auf professionelle, jedoch gleichzeitig fröhlich-entspannte Weise Gäste aus Münster, der Region sowie dem internationalen Raum.

Ausstattung

Damit die Speisen in geeigneter Umgebung genossen werden können, wurden auch die Räumlichkeiten des Gabriel's umgestaltet. Zeitgemäße Sesselbestuhlung und ein warmes Ambiente bieten die insgesamt 80 Sitzplätze, die in einzelne, kleinere Bereiche unterteilt sind.

Hightables und Bänke im Eingangsbereich wirken leger und unkompliziert. Besonders interessant für Tagungen ist, dass sich auch für Gruppen Platz findet: Ein golden gestaltetes Separée mit bis zu 20 Plätzen bietet „Private-Dining-Atmosphäre“, der Weinkeller ist für geschlossene Gesellschaften von 8 bis 18 Personen ausgestattet und eine Empore schafft etwas abgetrennt private Gemütlichkeit. Auf diese Weise kann von kleinen Business- oder Festessen bis zu prächtigen Banketten alles im Gabriel's ausgerichtet werden. Sollte es aber doch eine Veranstaltung auswärts sein, wird auch Catering für Privat- und Geschäftslocations angeboten.

www.kaiserhof-muenster.de



FIRMEN

EVENT




Ideen & Konzepte
für Kunden- & Mitarbeiterveranstaltungen.

Full-Service
für Technik, Catering & Organisation aus einer Hand.

Live & Sicher
bei Veranstaltung, Messe und Bühne.

Im Lerchengrund 34
48477 Hörstel - Riesenbeck

Tel. +49 (0) 5454 / 90 46-0
Fax +49 (0) 5454 / 90 46-20

info@ls-vision.de
www.ls-vision.de