

Eine kulinarische Brücke zwischen Münster und der Welt

Foto: Birgit Kallerhoff

123 Jahre ist der Kaiserhof schon alt und doch zeigt sich das familiengeführte Privathotel an Münsters Bahnhof modern und zeitgemäß. Das zum Hotel gehörende Restaurant Gabriel's bringt diese Modernität mit regelmäßigen Aktionsmenüs und einer abwechslungsreichen à la Carte Auswahl auf den Teller.

Eines der besten Restaurants in Deutschland

Das Gabriel's ist nicht nur eine Empfehlung von begeisterten Gästen, sondern auch von den wichtigsten Restaurantführern Deutschlands. Die Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste – eine Bilanz aus den Bewertungen sieben großer Restaurantführer – listete das stilvolle Lokal in seiner aktuellen Ausgabe. Laut Herausgeber schafften es „nur 4% aller Restaurants“ in dieses Verzeichnis. Ein Beleg für hervorragendes Essen und diskreten, kompetenten Service.

Geschäftessen in ungestörter Atmosphäre

Die versierte Küchenbrigade um André Skupin und das kompetente Serviceteam um Restaurantleiter und Sommelier Bastian von Romatowski verwöhnen die Gäste auf hohem Niveau. „Unser Angebot spricht sowohl Geschäftskunden als auch Privatgäste an“ sagt von Romatowski. „Bei einem Geschäftsessen zum Beispiel geht es um einen wichtigen Vertragsabschluss oder die Vertiefung von Ge-

Personen bieten wir die passenden Räumlichkeiten mit garantierter Privatsphäre.“

Dinner for two oder Familienfeier

Diese Räumlichkeiten stehen natürlich auch Privatgästen zur Verfügung. Sich am ersten oder zweiten Weihnachtstag mit der ganzen Familie im Gabriel's verwöhnen lassen? Die Hochzeit oder den Geburtstag in einem der privaten Räumlichkeiten feiern? Alles möglich! „Unser Restaurant ist morgens und abends für Hotel- und externe Gäste geöffnet. Vor allem am Wochenende haben wir viele Gäste, die sich unser umfangreiches Frühstücksbuffet schmecken lassen“, ergänzt von Romatowski. „Ab November kommen noch zahlreiche private und geschäftliche Weihnachtsfeiern am Abend hinzu. Ohne Reservierung ist in dieser Zeit nichts mehr zu machen.“ Ob noch ein Platz für ein romantisches Dinner oder das Weihnachtessen im Kreis der Familie frei ist, beantwortet das herzliche Team nicht nur am Telefon. Auch eine praktische Onlinebuchung ist möglich.

Von Inspiration zur Kreation

Die kreative Küchenbrigade lässt sich zu jeder Jahreszeit etwas Neues einfallen. Heimische Spezialitäten werden bevorzugt mit Zutaten aus regionalem Anbau zubereitet. Weitere Inspirationen liefern Speisen und Gewürze aus aller Welt. Daraus entsteht eine regelmäßig wechselnde Karte mit frischen, leichten Gerichten. „Die frische Küche war uns schon immer wichtig. Die Idee ist eine kulinarische Brücke zwischen dem Münsterland und der Welt zu schlagen. Das Ganze natürlich zu einem guten Preis-Leistungsverhältnis.“ erläutert Gastgeber Kay Fenneberg. „Wer sich nicht entscheiden kann, wählt das Aktionsmenü des Monats – eine Empfehlung unserer Küche, welches als Drei-, Vier- oder Fünf-Gang-Menü serviert wird.“

Hotel, Tagungen, Firmenfeiern und Caterings

Der Kaiserhof hat aber noch mehr zu bieten: Tagungen und Feiern mit bis zu 140 Personen, moderne Zimmer und Suiten und ein Full-Service-Catering für Münster und Umgebung gehören zum Leistungsangebot des First Class Hotels in Münster.



Foto: Matthias Kampmann



Foto: Johanna Schindler

Am Abend im Restaurant (l.). Sommelier Bastian von Romatowski (r.)

schäftsbeziehungen. Location, Essen und Service sind ausschlaggebende Faktoren für ein ergebnisreiches Gespräch. Der Gastgeber ist auf einen verlässlichen Partner angewiesen. Ein solcher sind wir. Und mit unserem Restaurant, dem stilechten Weinkeller für bis zu 16 Personen oder dem eleganten Gabriel's Séparée für bis zu 20

Hotel Kaiserhof, Bahnhofstraße 14, 48143 Münster, Tel. 0251/41780,
www.kaiserhof-muenster.de