

HOTEL KAISERHOF

Eine kulinarische Brücke zwischen Münster und der Welt

125 Jahre ist der traditionsreiche 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 regelmäßig wechselnden Menüs und einer kreativen À-la-carte-Auswahl auf den Teller, was sich besonders für Meetings, Geschäftsessen und Repräsentationen in Münster empfiehlt.

Geschäftssessen in ungestörter Atmosphäre

Das Gabriel's ist nicht nur ein Geheimtipp von begeisterten Hotelgästen, sondern auch von zahlreichen Stammgästen, Firmen und Institutionen in Münster und dem Münsterland. Hier wird hervorragendes Essen und diskreter, kompetenter Service geschätzt. Die Küchenbrigade um Dimitri Adrian 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 Geschäftsbeziehungen. 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 8 bis 16 Personen oder dem eleganten Gabriel's Séparée für 8 bis zu 20 Personen bieten wir die passenden Räumlichkeiten mit garantierter Privatsphäre.“

Dinner for two oder Familienfeier
Diese Räumlichkeiten stehen natürlich auch Privatgästen zur Verfügung.

Sich zu einem schönen Anlass mit der ganzen Familie oder Freunden im Gabriel's verwöhnen lassen? Die Hochzeit oder den Geburtstag in einer der privaten Räumlichkeiten feiern? Alles möglich! Auch die Empore im Gabriel's bietet mit ihren 2 bis 8 etwas separierten Plätzen Privatsphäre für angenehme Kulinarik, gute, vertrauliche Gespräche und eine freundschaftlich-entspannte Atmosphäre.

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-Leistungs-Verhältnis“, erläutert Inhaber- und Gastgeber-Ehepaar 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. Auch eine komplett vegetarische Variante wechselt monatlich.“ Als Besonderheit des Hauses gilt, dass es hochkarätige Weine namhafter Weingüter auch im offenen, glasweisen Ausschank gibt. Dies ist derzeit einzigartig in Münster.

Hotel, Tagungen, Firmenfeiern und Caterings

Das Privathotel Kaiserhof hat aber noch mehr zu bieten: Tagungen, Feiern und Events mit bis zu 150 Personen, Vollklimatisierung im gesamten Haus, modern-chice Zimmer und Suiten und ein Full-Service-Catering für Münster und Umgebung gehören zum Leistungsangebot des First-Class-Hotels in Münster. Anreisende Gäste per Bahn oder Bus erreichen das Haus bequem fußläufig direkt gegenüber dem Hauptbahnhof Münster. Hoteleigene Parkplätze bieten Raum für den PKW. Zudem wird eine kostenfreie E-Tank-



Anja und Kay Fenneberg, Gastgeber im Hotel Kaiserhof Münster



Küchenchef Dimitri Adrian



Sommelier Bastian von Romatowski



Gabriel's Empore

stelle sowie Valet-Parking-Service geboten. Die Tagungsräume werden in 2020 frisch gestaltet, sind mit aller benötigter Technik ausgestattet und verfügen über Tageslicht. Ein kompetentes Veranstaltungsteam kümmert sich von Absprache über Durchführung bis zur Nachbesprechung um den kompletten Ablauf und setzt individuelle Wünsche um.

Die versierte Küche bietet gesunde Tagungssnacks und Lunchbuffet, frische Frucht-Smoothies, Eis-, Kuchen-, Nuss- und Candy-Bar, wie auch Finger-Food im Flying-Service und Bankett-Dinner am Abend unter Verzicht auf Convenience Food.

/// www.kaiserhof-muenster.de