



KNEISTEREI

Heiraten in der  
Kneisterei



## WILLKOMMEN IN DER KNEISTEREI



In der historischen und denkmalgeschützten Gründerzeitvilla (im Stil der Neo-Renaissance) an der Steinfurter Straße 104 in Münster zieht nun die Kneisterei ein. Das wunderschöne Anwesen wurde ursprünglich als Offizierskasino der Kürassiere erbaut und so kann das denkmalgeschützte Gebäude auf eine lange Geschichte rauschender Feste zurückblicken. Später ging es in den Besitz der Münsteraner Allgemeinen Bürgerschützencorps über. Als Kneisterei ist es das jüngste Mitglied der gastro.ms Familie. Wir freuen uns Ihnen eine neue Location für Hochzeiten vorstellen zu dürfen. Während es im vorderen Bereich einiges zum Kneistern geben wird, so wird der große Ballsaal für festliche Veranstaltungen aller Art genutzt.



### RÄUMLICHKEITEN

Neben dem für ca. 150 Personen geeigneten lichtdurchfluteten Ballsaal mit Kronleuchtern, stehen Ihnen in der Kneisterei je nach Bestuhlung zwei weitere Räume für je 30-40 Personen zur Verfügung. Auch das Restaurant mit Außenterrasse im vorderen Bereich kann für Feierlichkeiten bis zu 60 Personen gemietet werden.



Der hinter dem Gebäude liegende Parkplatz bietet ausreichend Parkmöglichkeiten für Sie und Ihre Gäste.



## WIR PLANEN IHRE HOCHZEIT NACH IHREN WÜNSCHEN

Die Kneisterei bietet Ihnen alle Möglichkeiten für ein unvergessliches Hochzeitsfest. Hohe, liebevoll mit Stuck verzierte

Decken schaffen eine Traumkulisse und lassen gleichzeitig Spielraum für Ihre individuellen Vorstellungen und Wünsche. Das Team unserer Veranstaltungskoordination *Art y vent* begleitet Sie auf Ihrem Weg und steht Ihnen zur Seite damit Ihre Hochzeit zu einem gelungenen Fest wird. Jede Hochzeit erzählt Ihre eigene Geschichte - mit unserer 20-jährigen

Erfahrung in der Veranstaltungsplanung haben Sie einen verlässlichen Partner an Ihrer Seite der Ihnen hilft Ihre Geschichte zu erzählen. Nicht nur das Fest an sich sollte ein Genuss werden, wir helfen Ihnen damit die Freude schon bei der Planung beginnt.

**BESTUHLUNG**

Runde Bankettische, lange festliche Tafeln – auch bei der Sitzordnung gibt es viele Möglichkeiten und Wege unseren Ballsaal zu bespielen. Im Gespräch finden wir die für Sie perfekte Lösung.

**EMPFANG / AUFTAKT / BEGRÜßUNG**

Klassischer Sekttempfang oder ausgefallene Cocktails? Es sind keine Grenzen gesetzt. Mit unserer gesammelten Barkompetenz gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein. Ihre Gäste hatten einen langen Tag? Gerne reichen wir auch schon zum Empfang leckeres und ausgefallenes Fingerfood.

**ZUSATZLEISTUNGEN / DRUMHERUM**

Ein Ansprechpartner und kurze Kommunikationswege für alle Themen rund um die Hochzeit bietet Ihnen Freiraum und schafft Sicherheit. Gerne übernehmen wir auch die Betreuung folgender Programmpunkte. PAPERERIE

In Zusammenarbeit mit dem gastro.ms Marketingteam erarbeiten wir gerne auch Ihre Hochzeitspapeterie. Für Einladungskarten, Grußkarten, Menükarten haben wir kreative Köpfe im Haus, die auf Ihre Wünsche eingehen

**FOTO / VIDEO**

Der schönste Tag sollte angemessen dokumentiert werden. Neben der begleitenden Hochzeitsfotografie vermitteln wir Ihnen auch gerne eine Fotobox, diese bietet tolle Schnappschüsse und einen weiteren Unterhaltungswert für Sie und Ihre Gäste.

**DEKORATION / FLORISTIK**

Die Feinheiten bei der Auswahl der Dekoration und Floristik spiegeln auch Ihre Individualität als Paar wieder. Mit farblichen Akzenten bekommt der weiß gedeckte Raum Ihr ganz persönliches Ambiente. Mit professionellen Partnern und unserer Liebe zum Detail helfen wir Ihnen bei der Entwicklung eines Dekorationskonzeptes und übernehmen die Umsetzung.

**HIGHLIGHTS**

Gerne organisieren wir Ihnen eine Kutsche zur Location und fürs Shooting. Sie möchten Tauben fliegen lassen oder Fotos auf z.B. einer Schaukel? Gerne kümmern wir uns darum.

**LIEBE GEHT JA BEKANNTLICH DURCH DEN MAGEN...**

und ist auf jeder Hochzeit ein entscheidender Programmpunkt. Egal ob ausgefallenes Menü, reichhaltiges Buffet oder eine Kombination aus beidem - wir nehmen uns Zeit, damit Sie beim schönsten Tag in Ihrem Leben keine Kompromisse machen

müssen. Für herzhafte oder süße Mitternachtssnacks schlägt unser Herz ebenfalls. Gerne übernehmen wir auch den Aufbau Ihrer Sweettables oder die Organisation der Hochzeitstorte.

SIE KÖNNEN DIE FOLGENDEN MENÜVORSCHLÄGE AUCH KOMBINIEREN. GERNE STELLEN WIR IHNEN IHREN INDIVIDUELLEN MITTERNACHTSSNACK ZUSAMMEN.

# BUFFETVORSCHLAG I

## **VORSPEISEN**

» auf dem Tisch eingesetzt «

Brot und Butter

Suppe

» in der Terrine serviert «

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößen, Eierstich und  
Gemüsewürfeln

» serviert am Buffet «

Blattsalat mit Rohkost der Saison sowie zweierlei Dressings

## **HAUPTSPEISEN**

» serviert am Buffet «

Geschmorte Rinderhüfte

„alla Gremolada“

in Rotwein-Thymiansauce mit

Orangen und Mandeln

Medaillons vom Schweinefilet

in Champagnersauce mit Estragon

Nudelgratin mit Tomaten

und Mozzarella überbacken

Blattspinat mit Tomaten und

gerösteten Sonnenblumenkernen

Jahreszeitliche Gemüsepfanne

Frische Butterspätzle

Schmorkartoffeln mit Rosmarin

## **DESSERTAUSWAHL**

» serviert am Buffet «

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

**Preis pro Person**

**40,00 €**

# BUFFETVORSCHLAG II

## **VORSPEISEN**

» serviert am Buffet «

Shrimpsalat mit Tomaten und Minze

Vegetarisch gefüllte Auberginen

Mit asiatischen Gewürzen gebeizter Lachs mit Honig und Limonensauce

Lammfleisch mit Koriander und Sojavinaigrette

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

Jahreszeitliche Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Stangenbrot und Butter

## **HAUPTSPESIEN**

» serviert am Buffet «

Frisch gebratenes Lachsfilet in Orangen-Basilikumsauce

Blattspinat und Pinienkerne mit Tomatenfleisch

Butterreis

Rinderrücken mit Rosmarin und Knoblauch gebraten

Gemüsepfanne mit Kräutern in Butter geschwenkt

Kartoffelgratin mit Lauchstreifen und Thymian

## **DESSERTAUSWAHL**

» serviert am Buffet «

Salat von Früchten der Saison

Herrencreme mit Schokoladenraspeln

Panna cotta mit Fruchtmark

**Preis pro Person**

**46,50 €**

# BUFFETVORSCHLAG III

## **VORSPEISEN**

Suppe  
» in der Tasse serviert «  
Hochzeitssuppe  
Rinderkraftbrühe mit Markklößen, Eierstich und Gemüsewürfeln

Alternativ bieten wir Ihnen an:  
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

## **HAUPTGERICHT**

» im Bräter auf dem Tisch serviert «  
geschmortes Tafelspitz

Medaillon vom Schweinefilet  
dazu  
Schalotten-Petersiliensoße

Jahreszeitliche Gemüseauswahl

In der Schale gebratene Kartoffeln mit Rosmarin

## **VEGETARISCHES HAUPTGERICHT**

Crespelle  
mit Zucchini und Tomate gefüllt und mit Mozzarella überbacken

## **DESSERTAUSWAHL**

» angerichtet in Weckgläsern «

Mousse von dunkler Schokolade  
mit Bier- Karamell

Gezuckerter Erdbeeren mit Orangen- Basilikumsoße  
(je nach Jahreszeit möglich)

Red Bull Parfait  
mit Kartoffelschnapsschaum

**Preis pro Person**

**43,00 €**



## FINGERFOOD - VORSCHLAG

» 3 Stk. pro Person «

Gedämpfter Champignon  
mit Frischkäse gefüllt

Gebratene Hähnchenbrust  
auf Kichererbsensalat mit Chili

Kirschtomaten-Mozzarellaspieß  
mit Basilikumpesto

Krebsschwanzsalat

mit Mango, Zuckerschoten und Sesamöl

Meatball

mit Chili und Honig karamellisiert auf Mango-Minz-Dip

Roastbeefröllchen

mit Rucola und getrockneten Tomaten auf schwarzem  
Oliventopping

**Preis pro Person: 9,10 €**

## KUCHENBUFFET-VORSCHLAG 1

» 3 Stk. pro Person «

Mini Macaron  
Schokolade, Himbeere, Pistazie, Zitrone und Karamell

Hausgemachte Mini Schoko-Brownies

Tartelettes  
gefüllt mit Joghurtmousse und Früchten

**Preis pro Person: 8,40 €**

## KUCHENBUFFET-VORSCHLAG 2

» 4 Stück Fingerfoodkuchen pro Person «

Jahreszeitliche Fingerfoodkuchen

(z.B. Pfirsich-Schmandkuchen, Butter-Mandelkuchen,  
Apfel-Streuselkuchen)

**Preis pro Person: 5,10 €**

## MITTERNACHTSSNACK - VORSCHLÄGE

Currywurst  
in amerikanischer Currysauce  
dazu Toastbrot

**Preis pro Person 4,90 €**

Europäische Käseauswahl

Gouda, Emmentaler und französischem Weichkäse

**Preis pro Person 6,90 €**

Italienische Käseauswahl  
Rohmilch- und Hartkäse  
mit Trauben, Baumnüssen,  
Feigen-Senf und Zwiebelchutney  
dazu  
verschiedenen Baguettes und Butter

**Preis pro Person 9,90 €**

Brotbuffet mit Dips

Walnuss-, Tomaten- und Olivenbrötchen, Zwiebelba-  
guette, frischem Ciabatta  
dazu  
Kräuterquark, Frischkäse-Tomaten-Chili-Dip,  
Rotwein-Schalottenbutter, Oliventapenade, und  
Landbutter

**Preis pro Person 7,90 €**



KNEISTEREI

Mobil: 0177 / 56 444 91 • E-Mail: [info@gastro.ms](mailto:info@gastro.ms)  
[www.gastro.ms](http://www.gastro.ms) | | [www.kneisterei.ms](http://www.kneisterei.ms)

Follow us on  