



Feiern 2026

IM HOF ZUR LINDE













Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Landhotel als Veranstaltungsort interessieren.

Uns ist es wichtig, Ihnen schon im Vorfeld so viele Informationen wie möglich zu geben, um Ihre Veranstaltung zu einem positiven, einmaligen und gelungenen Erlebnis werden zu lassen.

Ganz gleich, ob Sie ein großes Fest planen oder ein liebevolles Beisammensein im kleinen Kreis wünschen:
wir stehen Ihnen bei der individuellen Planung, Organisation und Realisierung Ihrer Wünsche zur Seite.

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Räumlichkeiten und Angebote gefallen und würden uns sehr freuen Ihre Veranstaltung in unserem Haus durchzuführen.

Familie Löfken & Team

Unsere Von-Renesse-Stube

Feiern in gemütlicher Atmosphäre

Die Von-Renesse-Stube liegt Parterre in unserem Stammhaus.
Holzvertäfelung, Parkett und ein modernes Lichtkonzept bieten den festlichen Rahmen für Ihre Feier.

Der Raum misst 7m x 6m und verfügt über einen eigenen Zugang zum Park und über viel Tageslicht.

Bei Bestuhlung in der Blockform finden hier bis zu 18 Personen Platz, bei U-Form mit Innenbestuhlung bis zu 26 Personen. Sollten Sie mehr Raum benötigen, kann die Von-Renesse-Stube durch Flügeltüren mit der Bischoppinck-Stube verbunden werden.









Unsere Bischopinckstube

Feiern in gemütlicher Atmosphäre

Die Bischoppinck-Stube liegt Parterre in unserem Stammhaus. Holzvertäfelung, Parkett und ein modernes Lichtkonzept bieten den festlichen Rahmen für Ihre Feier.

Der Raum misst 7m x 8m und verfügt über einen eigenen Zugang zum Park und über viel Tageslicht.

Bei Bestuhlung in der Blockform finden hier bis zu 22 Personen Platz, bei U-Form mit Innenbestuhlung bis zu 32 Personen. Sollten Sie mehr Raum benötigen, kann die Bischoppinck-Stube durch Flügeltüren mit der Von-Renesse-Stube verbunden werden.









Unser Historisches Torhaus

Viel Platz für Ihre Ideen & Wünsche

Das Historische Torhaus ist dem Stammhaus vorgelagert und wurde Anfang 2013 im modernen Landhausstil renoviert.

Durch die bodentiefen Fenster strömt viel Tageslicht in den großzügigen Raum, der 20m x 10 m misst und Platz für bis zu 160 Gästen bietet. Das Historische Torhaus ist voll klimatisiert.

Die große Terrasse bietet Platz für den Empfang.
Damit sich auch die kleinen Gäste wohlfühlen, haben wir ein zusätzliches Kinderzimmer mit DVD-Player und Spielzeug eingerichtet. Eine Wickelkommode ist ebenfalls vorhanden. Das WC ist behindertengerecht ausgestattet.

Das Historische Torhaus verfügt über eine eigene Theke, die offen in den Raum integriert oder hinter Türen verborgen werden kann, außerdem über eine moderne Musikanlage für Hintergrundmusik und schalldichte Fenster.



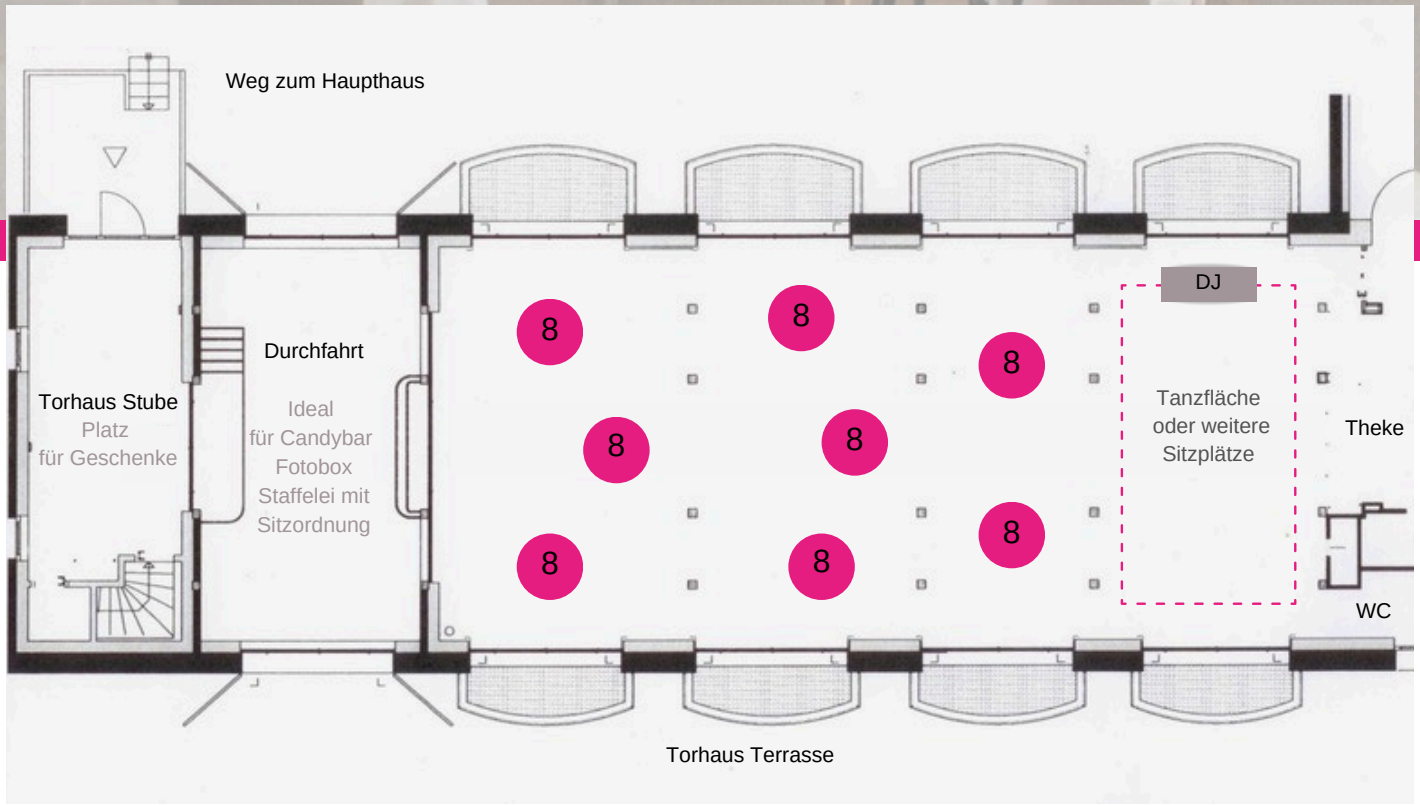




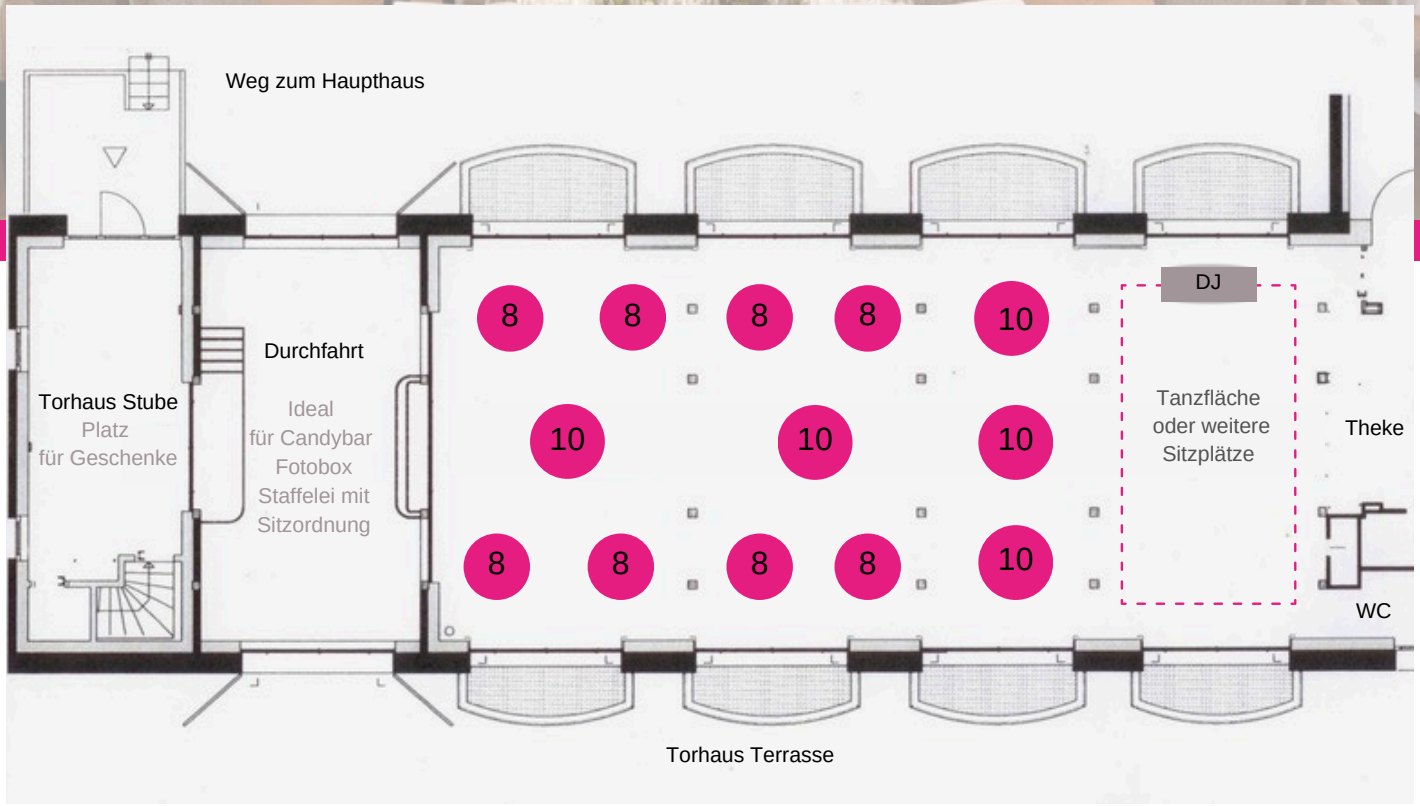




Beispiel
Bankettbestuhlung 64 Personen

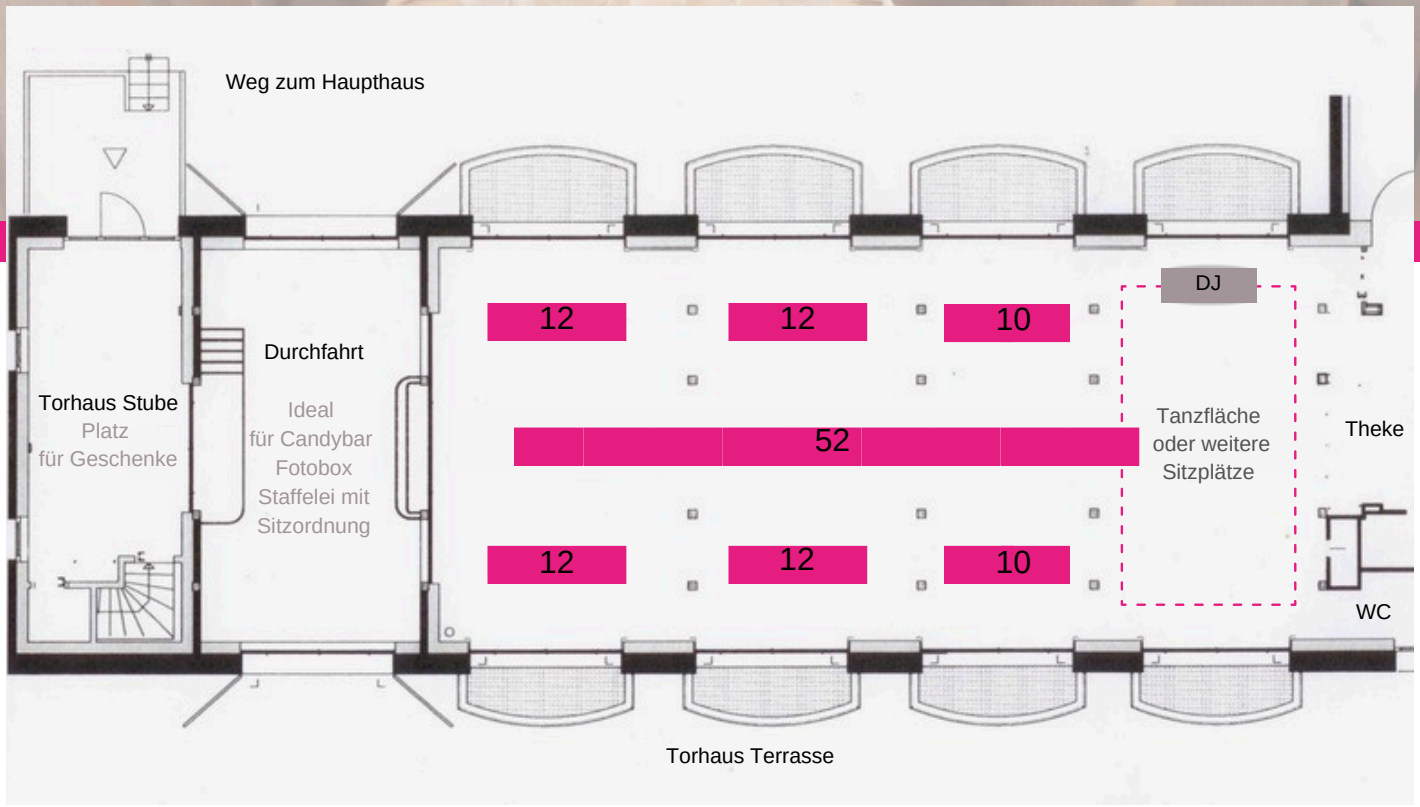


Beispiel
Bankettbestuhlung 114 Personen





Beispiel
Tafelform 120 Personen



SPEISENVORSCHLÄGE

Vorspeisen

Burrata, Tomate, Feige, Pinienkerne, Basilikum -vegetarisch-	€ 22.50
Marinierte Wassermelone Schafskäse, Rucola, Tomate -vegetarisch-	€ 22.50
Gebackener Ziegenkäse, Feigen-Senf-Chutney roh marinierter Fenchel, Gewürztomaten - vegetarisch -	€ 23.00
Geräucherter Lachs Crème fraîche, saisonales Salatbouquet, Kartoffelrösti	€ 23.00
Salate der Saison mit Sprossen wahlweise Kräuterdressing oder Balsamico Dressing mit Kichererbsenbällchen und Minzjoghurt mit Garnele, in Aromaten gebraten	 € 21.00 € 25.00
Marinierter Spargel Frisée, westfälischer Knochenschinken, Oliven (zur Spargelzeit)	€ 22.50
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola, Pinienkerne, Parmesan, Balsamico	€ 23.00
Caesar Salad Weißbrot-Croûtons, Parmesan, gebackenes Hähnchenfilet	€ 23.50

Suppen

Suppe der Saison (Spargel, Pfifferling)	auf Anfrage
Karotten - Ingwersuppe, Kokosschaum - vegan-	€ 11.50
Gazpacho Andaluz - vegetarisch -	€ 11.50
Kürbiscremesuppe, Kernöl, geröstete Kerne - vegan - (Saison)	€ 11.50
Orientalische Linsensuppe, Minzöl, geröstete Nüsse -vegetarisch-	€ 11.50
Tomatenconsommé, Basilikum-Grießklößchen	€ 12.50
Cremesuppe von Brunnenkresse, Räucherlachs, Croûtons	€ 11.50
Steinbutt-Champagnersüppchen, Safran, Fenchel	€ 12.50
Rinderkraftbrühe, Eierstich, Markklößchen,Wurzelgemüse, Petersilie	€ 9.50
Westfälische Kartoffelsuppe, Mettendchen, Croûtons, Schnittlauch	€ 11.50

Zwischengänge

Frische Waldpilze in Rahm, Semmelknödel, Brokkoli - vegetarisch -	€ 21.50
Rotes Linsencurry, Kokos, gebackener Ziegenkäse, Pak Choi - vegetarisch -	€ 22.50
Filet von der Meerbarbe, Bulgur-Petersiliensalat, Joghurt, Minze	€ 22.50
Loup de Mer, Kräuterschaum, Safranrisotto, gebackener Rucola	€ 24.50
Stubenküken, Rosmarinjus , Karotte, Risotto	€ 24.50
In Barolo geschmorte Ochsenbacke Schalottenconfit, getrüffeltes Kartoffelpüree	€ 24.50

Hauptgerichte

Meditteranes Risotto, gegrilltes Gemüse, Oliven, Kapern - vegan-	€ 28.50
Gemischte Waldpilze in Rahm Semmelknödel, Zwiebeln, Gemüse - vegetarisch -	€ 28.50
Kartoffel-Gemüseroulade Blumenkohl, Brokkoli, Kräutersauce, Pilze - vegetarisch -	€ 32.50
Großer Kartoffel-Rösti Tomatenragout, Rucola, Balsmico, Mozzarella (veagn ohne Mozzarella)	€ 33.50
Zander auf der Haut gebraten Rieslingsauce, Speckrahmkraut, Potthucke	€ 37.50
Geflämmter Lachs Honig-Zitronenjoghurt, Zucchini, Tomatenrisotto	€ 39.50
In Rotwein geschmorte Falsches Filet vom Rind gedünsteter Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 38.50
Gebratene Maispoulardenbrust Calvadossauce, Karotten, Brokkoli, Kartoffel-Kräuter-Kissen	€ 39.50
Rücken vom Spanferkel Altbiersauce, Karotte, Kartoffel-Sellerie Püree	€ 39.50
Rosa gebratenes Kalbsfilet Morchelrahmsauce, junges Gemüse, Kartoffelplätzchen	€ 43.50
Hirschrücken, Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren Wurzelgemüse, Serviettenknödel (nur von September bis Februar)	€ 46.50
Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken saisonales Gemüse, Kartoffelgratin	€ 45.50

Desserts

Variation von Sorbet Schokolade, Mango-Passionsfrucht, Waldbeer -vegan-	€ 12.00
Frische Erdbeeren aus Westbevern Vanilleeis, Sahne, Schokoladenornament (nur von April bis Juni)	€ 13.90
Vanille-Crème Brûlée Waldbeeren, Schokoladensorbet	€ 13.90
Kokos-Panna-Cotta Früchte der Saison, Zitronensorbet - vegan-	€ 13.90
Pistazien-Financiers Orangen, Mandeleis	€ 14.50
Bayrisch Creme Baumkuchen, Himbeeren	€ 14.50
Passionsfruchttörtchen Mascarpone-Eis	€ 14.50
Tarte von Himbeeren und Belgischer Schokolade weißes Pralineneis (nur von Mai bis September)	€ 15.00
Dessertvariation Hof zur Linde (Crème Brûlee, Mousse von Weißer Schokolade, Sorbet der Saison, Sachertörtchen)	€ 16.70

Aus unseren Speisenvorschlägen können Sie sich Ihr individuelles Hochzeitsmenü zusammenstellen, die Vorschläge sind für Menüs geeignet. Gerne beraten wir Sie hierzu persönlich. Auch auf Unverträglichkeiten Ihrer Gäste kann eingegangen werden, da wir alle Speisen frisch zubereiten.

MENÜVORSCHLÄGE

HOCHZEITSMENÜ

Gebackener Ziegenkäse
Feigen-Senf-Chutney, roh marinierter Fenchel, Gewürztomate
€ 23.00

Loup de Mer an Kräuterschaum
Safranrisotto, gebackener Rucola
€ 24.50

Rinderfilet mit Café de Paris Butter überbacken
saisonales Gemüse, Kartoffelgratin
€ 45.50

Tarte von Himbeeren und Belgischer Schokolade
weißes Pralineneis
(nur von Mai bis September)
€ 15.00

Menü € 108.00

FRÜHLINGSMENÜ

Carpaccio vom Rind
Rucola, Pinienkerne, Parmesan
€ 23.00

Crèmesuppe von Brunnenkresse
Räucherlachs
€ 11.50

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Morchelrahmsauce
buntes junges Gemüse, Kartoffelplätzchen
€ 43.50

Frische Erdbeeren aus Westbevern
Vanilleeis, Sahne, Schokoladenornament
(nur in der Saison von Mai bis Juli)
€ 13.90

Menü € 91.90

SOMMERMENÜ

Marinierte Wassermelone
Schafskäse, Rucola, Tomate -vegetarisch-
€ 22.50

Filet von der Meerbarbe
Bulgur-Petersiliensalat, Joghurt, Minze
€ 22.50

Filet vom Landschwein in Serranoschinken gerollt
Rosmarinjus
buntes Bohnengemüse, Pfannenkartoffeln
€ 39.50

Passionsfruchttörtchen
Mascarpone-Eis
€ 14.50

Menü € 99.00

HERBSTMENÜ

Roh marinierter Lachs
Alge, Sesam, Kalamansi
€ 19.50

Kürbiscremesuppe
Kernöl, geröstete Kerne
€ 11.50

Gebratene Barbarieentenbrust
süß-sauer eingelegter Kürbis
Wurzelgemüse, Macairekartoffeln
€ 40.50

Bayrisch Creme
Baumkuchen, Himbeeren
€ 14.50

Menü € 86.00

WINTERMENÜ

Feldsalat
marinierter Kürbis, Graubrot-Croûtons, Ziegenkäse
€ 22.50

In Barolo geschmorte Ochsenbacke
Schalottenconfit, getrüffeltes Kartoffelpüree
€ 23.50

Hirschrücken
Waldpilzrahmsauce, Holunderbeeren
Wurzelgemüse, Serviettenknödel
€ 45.50

Vanille-Crème brûlée
Waldbeeren, Schokoladensorbet
€ 13.90

Menü € 105.40

BUFFET

FÜR UNSERE HOCHZEITEN

Entdecken Sie unser Buffet-Angebot:

Vorspeisen: 2 köstliche Auswahlmöglichkeiten

dazu gemischte Blattsalate, verschiedene Dressings

Hauptgerichte:

1x Fleischgericht mit 2 Beilagen

1x Fischgericht mit 2 Beilagen

1x Vegetarisches Gericht

Desserts: 2 verführerische Desserts & 2 Sorten Eis

Preis: 95.00 € pro Person

Extra-Optionen: Lust auf mehr?

Ergänzen Sie Ihr Menü mit weiteren Leckereien:

Vorspeise: 7.50 € pro Person

Suppe: 5.50 € pro Person

Hauptgericht: 15.00 € pro Person

Dessert: 6.50 € pro Person

BUFFET

FÜR UNSERE HOCHZEITEN

VORSPEISEN
(ZWEI ZUR AUSWAHL)

Anti Pasti mit Rucola, altem Balsamico, Parmesan

Melonensalat mit Fetakäse

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Pinienkernen

Couscous-Salat, Blattpetersilie, Tomate

Rosa Kalbstafelspitz, Thunfischsauce, Kapern

Krabbencocktail im Gläschen mit Melone

Putenbrust, Kräuter, Sprossen, Radieschen, Ei

SALATBUFFET

Gemischter Blattsalat

Kräutervinaigrette | Himbeerdressing | Sahnedressing

Croûtons, Kirschtomaten | Gurkensalat

SUPPE
(OPTIONAL ZUBUCHBAR)

Suppe der Saison

BUFFET-HAUPTGÄNGE

(EIN VEGETARISCHER, EIN FISCH- UND EIN FLEISCHHAUPTGANG SOWIE JE EINE GEMÜSE- UND SÄTTIGUNGSBEILAGE ZUR AUSWAHL)

Fleisch

Geschmortes Falsches Filet vom Rind in Rotweinsauce

Wildragout mit Pilzen

Rosa Roastbeef oder Kalbsrücken (Schneidestation)

Portweinsauce oder Sauce Bearnaise

Maishähnchenbrust mit dunkler Sherrysauce

Fisch

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Zanderfilet in Schnittlauchsauce

Geflämmter Lachs mit Sesam-Honig-Joghurt

Vegetarisch/vegan

Kartoffelgnocchi mit Oliven und Tomatensauce (Vegan)

Serviettenknödel in Waldpilzsauce (Vegetarisch)

Rigatoni in Gorgonzolasauce, Spinat, Walnüsse (Vegetarisch)

Gemüsebeilagen

gemischtes buntes Gemüse | mediterrane Gemüsepfanne |

Sauerkraut | Bohnengemüse | Blattspinat

Sättigungsbeilagen

Pfannenkartoffeln | Kartoffelgratin | Serviettenknödel | Reis

Kartoffelgnocchi | Römische Nocken

DESSERTS
(2 VERFÜHRERISCHE DESSERTS & 2 SORTEN EIS)

Zweierlei Schokoladenmousse mit Himbeerragout | Kokos Panna-Cotta mit Mango

Westfälische Herrencreme mit Roter Grütze | Crème brûlée

Halbflüssiges Schokoladentörtchen

Zweierlei Creme-Eis : Vanille | Zitrone | Schokolade | Erdbeere

INDIVIDUELLE BERATUNG

Wir unterstützen Sie gerne bei der Auswahl der Speisen,
sei es für ein Menü oder ein Buffet. Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche und Fragen mitzuteilen – wir stehen Ihnen mit unserer Expertise zur Seite.
Da wir uns auf hochwertige Menüs spezialisiert haben, legen wir besonderen Wert auf die bestmögliche Qualität unserer Speisen. Bitte beachten Sie, dass bei Buffets die kulinarische Qualität, beispielsweise durch längere Warmhaltezeiten, beeinträchtigt werden kann.

Wir beraten Sie gerne ausführlich und finden gemeinsam die beste kulinarische Lösung für Ihre Veranstaltung. Sprechen Sie uns einfach an!

FINGERFOOD
ZUM APERITIF

Suppen im Gläschen

Spanische Gazpacho (kalt)	€ 6.10
Kaltes Gurkensüppchen mit Eismeergarnelen	€ 6.10
Melonen-Minz-Süppchen mit Champagnerschaum	€ 6.70

Canapées (auf hausgebackenem Brot)

mit Knochenschinken	€ 6.70
mit Basilikumpesto und mariniertem Ziegenkäse	€ 6.70
mit rosa Roastbeef und Wachtelei	€ 6.70
mit geräuchertem Lachs	€ 6.70

Kleinigkeiten

Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	€ 4.50
Minipizetti mit Strauchtomate, Mozzarella, Basilikumpesto	€ 5.00
Tartelette mit Rindertatar, Eigelbcreme	€ 5.00
Mini-Laugenstangen mit Obazda-Creme	€ 5.50
Wrap-Röllchen, Rucola, Geflügelsalat	€ 5.50
Quiche Lorraine, Crème Fraîche, Forellen-Kaviar	€ 6.10
Pumpernickel mit Lachscreme	€ 6.70
Elsässer Flammkuchen auf dem Holzbrett (ca. 15 kl. Portionen)	€ 16.50
Vegetarischer Flammkuchen auf dem Holzbrett	€ 16.50

MITTERNACHTS IMBISS

Currywurst mit Baguette	€ 6.70
Tüte Pommes mit Trüffelmayonnaise	€ 6.70
Mini-Hamburger / Mini-Vegi-Burger	€ 7.80
Mitternachtssuppe Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe oder Gulaschsuppe mit Baguette	€ 8.50
Münsterländer Wurst- und Schinkenplatte saures Gemüse, Schwarzbrot, Butter, Schnittlauch zusätzlich mit frischem Mett € 2,50	€ 13.30
Käseauswahl, Weintrauben, Baguette	€ 15.60

Den Mitternachtsimbiss sollten Sie für 50-75 % der Gäste kalkulieren.

KUCHEN & TORTEN

ganzjähriges Angebot
gedeckter Apfelkuchen
gebackener Käsekuchen
Schwarzwälder-Kirschtorte
Käse-Sahne-Torte, Eierlikörtorte

Kuchen vom Blech
Bienenstich, Streusel- und Butterkuchen,
Kirsch, Apfel, Aprikose, Pfirsich, Quark

Saisonales Angebot
Frühling | Sommer
Erdbeertorte, Rhabarber-Streuselkuchen,
Zitronenrolle, Himbeer-Quarktorte

Herbst | Winter
Nuss-Sahne-Torte, Rüblitorte, Sachertorte,
Schoko-Sahne-Torte, Pflaumenkuchen vom Blech

Jede Torte besteht aus 12 Stücken und wird mit € 6.10/Stück berechnet,
für Kuchen berechnen wir € 5.60/Stück.

In der Erdbeersaison (April-Juni)
Erdbeerherz für 80 Personen
€ 5,00 p.P.

.

AUSZUG
GETRÄNKEANGEBOT

König Pilsener	€ 3.20/0,25ltr
König Pilsener alkoholfrei	€ 4.10/0,33l
Benediktiner Weizenbier	€ 4.20/0,33l
Sekt „Hausmarke“	ab € 40.00/0,75l
Champagner	ab € 80.00/0,75l
Weiß- und Rotwein	ab € 40.00/0,75l
Selters Wasser	€ 7.80/0,75l
Softgetränke	€ 3.20/0,2l
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	€ 3.60/0,2l
Säfte	€ 3.60/0,2l
Münsterländer Weizenkorn	€ 3.10/2cl
Malteser Aquavit	€ 3.30/2cl
Fernet Branca/Ramazzotti	€ 3.50/2cl
Sasse Feinbrennerei verschiedene Sorten	€ 5.00/2cl
Grappa	€ 6.10/2cl
Longdrinks	ab € 8,30
Tasse Kaffee	€ 3.30
Cappuccino	€ 3.80
Espresso	€ 3.00

Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch. Getränkepauschalen bieten wir nicht an.



Hochzeit

HOF ZUR LINDE

Das Landhotel







REGIONAL

Unsere Küchenteam vertraut vor allem auf frische regionale und saisonale Zustaten um Ihnen und Ihren Gästen ein Fest für alle Sinne zu bereiten.

PERSÖNLICH

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung.
Wir sorgen gemeinsam dafür, dass Sie unvergesslich schöne Momente erleben.
Profitieren Sie von der Erfahrung unseres Teams!

INDIVIDUELL

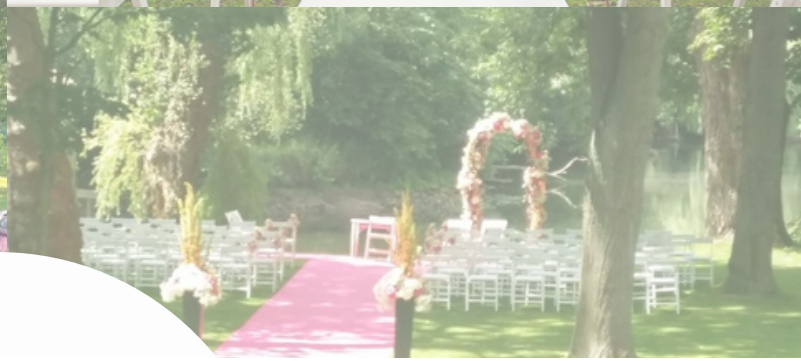
Ganz gleich, ob Sie eine große Gesellschaft für Ihre Hochzeit erwarten oder im kleinen Kreis bleiben. Wir wissen: so unterschiedlich wie die Menschen, sind die Wünsche für die Gestaltung der Hochzeit.

HISTORISCHES TORHAUS

Der Festsaal wurde 2013 liebevoll restauriert, so dass sich alt und neu wirkungsvoll ergänzen.
Mit bis zu 160 Gästen können Sie hier Ihren großen Tag auf 200m² feiern und genießen.
Auch unsere Parkanlage mit Aperitifgarten, direkt am Fluss, kann für Ihre Hochzeit gebucht werden.





Freie Trauung

AN DER WERSE



FAQ
BEREITSTELLUNGSKOSTEN

Bereitstellung des Aperitifgartens an der Werse	€ 400.00	
Stühle für eine freie Trauung	€ 5.50	/Stück
Fackeln	€ 7.00	/Stück
Dreiarmige Kerzenständer aus Silber mit weißen Kerzen	€ 15.00	/Stück
Feuerkörbe	€ 25.00	/Stück
Korkgeld Wein/Sekt	€ 35.00	/Flasche 0,75l
Korkgeld Champagner	€ 45.00	/Flasche 0,75l
Pavillon	€ 60.00	/Stück
Stehtische mit Hussen	€ 10.00	/Stück
Staffelei	€ 5.00	/Stück
Beamer und Leinwand	€ 30.00	/Stück
Loungemöbel für die Torhaus Terrasse	€ 120.00	
Geschenkeraum		kostenfrei
Kinderzimmer		kostenfrei
Weiße Tischwäsche		kostenfrei
Weiße Stoffservietten 40x40cm (Standardfaltung)		kostenfrei
Papeterie		nach Aufwand

FAQ

FRAGEN UND ANTWORTEN RUND UM VERANSTALTUNGEN IM HISTORISCHEN TORHAUS

Wie große sind die Tische im Torhaus?

Runde Tische: 6-8 Personen ∅ 160 cm | 8-10 Personen ∅ 180cm
Eckige Tische: 80x180cm oder 80x160cm

Wieviele Tische können zum Aperitif im Garten/Terrasse bereitsgestellt werden?

Theak-Tische max. 7 Stücke mit je 4 Stühlen | Stehtische max. 7 Stück

Wie groß sind die Servietten, welche Farben haben diese?

Servietten weiß 40x40cm, im Standard gefaltet kostenfrei, bei Sonderwünschen berechnen wir pro Serviette € 1.00.

Unsere Trauzeugen planen Überraschungen?

Gerne können Ihre Trauzeugen uns ansprechen.
Fotoboxen können in der Torhaus Durchfahrt aufgestellt werden.
Konfetti, Wunderkerzen, Feuerwerk sind nicht erlaubt.
Beamer und Leinwand halten wir nach Absprache für die Einlagen Ihrer Gäste bereit.

Wo befinden sich Stromanschlüsse?

Im Torhaus finden Sie in jedem Fensterbogen und im Boden unter Platten, Steckdosen versteckt. Am Fluss können wir ebenfalls Strom für z.B. Musiker zur Verfügung stellen.

Ist eine Nebelmaschine erlaubt?

Nein, da unsere Brandmeldeanlage hierauf reagiert.

FAQ

FRAGEN UND ANTWORTEN RUND UM VERANSTALTUNGEN IM HISTORISCHEN TORHAUS

Wir würden gerne ein Probeessen machen, ist das möglich?

Ja, gerne können Sie einen Termin zum Probeessen vereinbaren, bitte haben Sie Verständnis, dass nicht alle Speisen für ein/zwei Personen hergestellt werden können, teilweise ergeben sich saisonale Änderungen.

Wie geht es nach der Buchung weiter?

1-3 Monate vor Ihrer Veranstaltung sollten Sie eine Termin zur Besprechung vereinbaren, anschließend erfolgt eine schriftliche Bestätigung des Ablaufes, der Termin kann auch in Verbindung mit dem Probeessen stattfinden.
In der Hochsaison, Mai bis September, ist eine Besprechung nicht am Wochenende möglich, da wir an den Tagen unsere volle Aufmerksamkeit dem Brautpaar des Tages widmen möchten, so wie an Ihrem großen Tag auch.

Wir wünschen ein Buffet, ist das möglich?

Wir sind spezialisiert auf Menüs. Bei Büffets leidet die Qualität der Speisen. Gerne beraten wir Sie hierzu.

FAQ
FREIE TRAUUNG AN DER WERSE

Gibt es ein Zelt oder eine Schlechtwetter Alternative?

Falls, das Wetter an Ihrem Hochzeitstag nicht mitspielt ist die Buchung der Bischoppinckstube möglich. Allerdings können die Gäste hier nicht sitzen.

Kann eine standesamtliche Trauung stattfinden ?

In Münster ist die standesamtliche Trauung nur in den Standesämtern möglich, weitere Informationen zu den Räumlichkeiten erhalten Sie auf der Website der Stadt. Gerne können Sie aber eine Freie / Weltliche Trauung am Ufer der Werse durchführen.

Bieten Sie einen Traubogen an?

Nein, wir verfügen über keinen Traubogen, sprechen Sie hierzu am besten Ihren Floristen an.

Wie wird die Trauung aufgebaut?

Wir stellen die Stühle mit Mittelgang (ca. 1,5m breit) passend zu Ihrer Gästezahl, sowie 2 Stühle für das Brautpaar und einen Tisch für Ihre Trauredner*in.
Ein Stromanschluss für Mikrofon und musikalische Begleitung stellen wir, wenn gewünscht, zur Verfügung.

Weitere Einzelheiten können Sie dem Veranstaltungsvertrag entnehmen.

UNSERE PARTNER

Dekoration

Die Blumenbinderei
Karen Pohlmann
Coesfeld
tel. 0 254 6-9 88 11
www.dieblumenbinderei.de
info@dieblumenbinderei.de

Blumen Dahlmann
Frau Dahlmann
tel. 0 25 01 - 37 55
www.blumen-dahlmann.de
blumendahlmann@tonline.de

Musik

dj - Bande
Münster
tel. 02 51 - 52 25 80
www.dj-bande.de
info@dj-bande.de

Deluxe DJ Service
Nils Liebich
tel. 0151-15313991
www.deluxe-dj-service.de
liebich@deluxe-dj-service.de

Hochzeitsredner

Sandra Micke
tel. 0162-2720662
www.freieredner in-micke.de

Dr. Martin Diedrich
tel. 0176-98431568
www.trauung-os.de

Fotografie

Pantel Fotodesign
Joachim Pantel
Münster
tel. 02 51 - 27 05 11 50
www.pantel-fotodesign.de
info@pantel-fotodesign.de

Agape GbR
Mirko und Simone Cavar
Selm
tel. 01 72 - 2 37 89 96
www.agape-fotografie.de
info@agape-fotografie.de

Hochzeitsplanug

Katharina Gronwald-Stolte
Hochzeitsplanung
Münster
tel. 01 51- 28 85 55 53
www.kg-hochzeitsplanung.de
katharina@kg-hochzeitsplanung.de



KONTAKT

Romantik Hotel Hof zur Linde
HandorferWerseufer 1
48157 Münster
www.hof-zur-linde.de
tel: 02 51 - 3 27 50
email: info@hof-zur-linde.de

RESTAURANT
linnenboom

HOF ZUR LINDE
Das Landhotel

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT