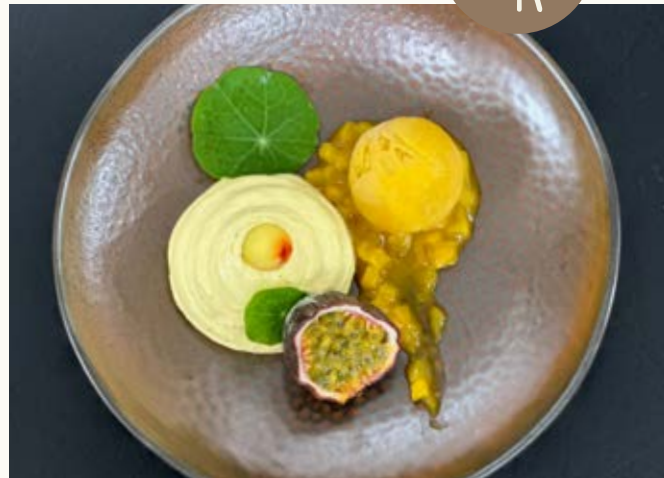


JAHRESKALENDER LANDHAUS RIDDER





Herzlich Willkommen im Landhaus Ridder

Mit neuen Ideen und Zielen starten wir in das Jahr 2024!
In unserem neu gestalteten Eventkalender finden Sie
genussvolle Themenbuffets zu den Jahreszeiten.

Im Frühjahr 2024 stehen im Landhaus Ridder einige
Modernisierungsmaßnahmen an. Wir erneuern unser
Restaurant (Saal), den Clubraum, die Eingangsbereiche und
die Sanitäranlagen. Auch das Küchenteam freut sich über
Erneuerungen.

In dieser Zeit (19.02. - 10.03.24) bieten wir für Sie
verschiedene Buffetabende in der Galerie an. Die Themen
und Termine finden Sie in diesem Eventkalender, wir freuen
uns über Ihre Reservierungen!

Weiterhin werden die Themen Nachhaltigkeit und
Regionalität auch für uns immer wichtiger. Aus „Annettes
Gartenhäuschen“ ist nunmehr ein toller und äußerst
ertragreicher Obst-, Gemüse- und Kräutergarten entstanden.
Hier bedient sich unser Kochteam für die Zubereitung und
Dekoration unserer Speisen. Ein Genuss, der frischer nicht
sein kann!

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen und
verwöhnen zu dürfen!

Familie Ridder und Team

JANUAR & FEBRUAR

Wintergrillen

Genießen Sie ausgewogene Speisen an unserem Grillbuffet. Frisch zubereitete Salate, schmackhafte Beilagen und verschiedene Fleisch- und Fischarten bilden ein reichhaltiges Angebot. Zur Begrüßung reichen wir Ihnen ein „Heißgetränk im Schneege-stöber“ auf unserer Galerie-Terrasse.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

- | | |
|-------------------|--------------------|
| » Mi., 10. Januar | » Mi., 24. Januar |
| » Do., 11. Januar | » Do., 25. Januar |
| » Mi., 17. Januar | » Mi., 31. Januar |
| » Do., 18. Januar | » Do., 01. Februar |



Auch als
Gutschein
zum
Verschenken!



FEBRUAR

Altweiberbuffet

Zur fünften Jahreszeit bereiten wir mittags ein buntes, schmackhaftes Buffet für Sie zu mit Fleisch- und Fischgerichten, knackigen Salaten, buntem Gemüse und Beilagen. Das Dessert wird närrisch und süß!

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 12.00 Uhr.

» **Do., 08. Februar 2024**

Am Abend wie gewohnt „à la carte“ in unserem Restaurant.

FEBRUAR

date night

Valentinsmenu

Romantik pur! Buchen Sie für Ihren Lieblingsmenschen unser exklusives 4-Gang-Menu im Kerzenschein. Dabei verwöhnen wir Sie mit raffinierten Gerichten in gemütlicher Atmosphäre.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 18.00 Uhr.

» [Mi., 14. Februar](#)





MÄRZ

Steakabend

Genießen Sie saftige Steaks, herzhafte Beilagen, knackige Salate und feurige Soßen an unserem Steakabend in der *Galerie*.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

» Mi., 13. März

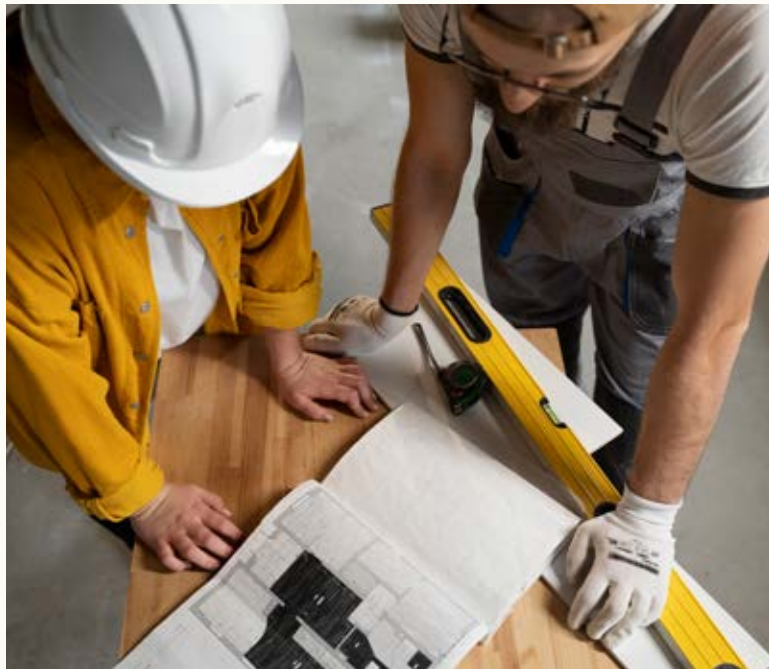
» Do., 14. März

ACHTUNG BAUSTELLE!

Wir renovieren!

Vom **19.02. - 10.03.24** ist das Restaurant für unsere Modernisierungsmaßnahmen im Saal, dem Clubraum, der Küche und den Sanitäreinrichtungen geschlossen.

In dieser Zeit öffnen wir die Galerie für tolle **Themenbuffets**. Gerne nehmen wir hierfür Ihre Reservierung entgegen.





Ridders Klassiker Buffet

Unsere Sonntags-Klassiker vom Buffet

- » So., 25. Februar, 12 - 15 Uhr
- » So., 03. März, 12 - 15 Uhr



Steakabend

Für Fleischliebhaber genau das Richtige!

- » So., 25. Februar, ab 18 Uhr
- » So., 03. März, ab 18 Uhr



Grillabend

Gemütlich und lecker!

- » Mi., 28. Februar, ab 18 Uhr
- » Do., 29. Februar, ab 18 Uhr
- » Fr., 01. März, ab 18 Uhr
- » Mi., 06. März, ab 18 Uhr
- » Do., 07. März, ab 18 Uhr
- » Fr., 08. März, ab 18 Uhr

MAI

Spargelbuffet

Frisch aus Dingdener Boden kreieren wir ein feines Buffet rund um die Hauptkomponenten „grüner & weißer Spargel“. Dabei überraschen wir Sie mit raffinierten Spargelspeisen und beliebten Klassikern. Fein geht es dann weiter bei der Dessertauswahl!

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

» Mi., 15. Mai

» Mi., 22. Mai

» Do., 16. Mai

» Do., 23. Mai





JUNI, JULI & AUGUST

Gommergrillen

Genießen Sie auf der Terrasse der *Galerie* ausgewogene Speisen am Grillbuffet. Frisch zubereitete Salate, schmackhafte Beilagen und verschiedene Fleisch- und Fischarten bilden das reichhaltige Angebot. (Bei schlechtem Wetter in der Galerie)

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

- | | | | |
|--------|----------|--------|------------|
| » Mi., | 26. Juni | » Mi., | 31. Juli |
| » Do., | 27. Juni | » Do., | 01. August |
| » Mi., | 03. Juli | » Mi., | 07. August |
| » Do., | 04. Juli | » Do., | 08. August |
| » Mi., | 24. Juli | » Mi., | 14. August |
| » Do., | 25. Juli | » Do., | 15. August |

SEPTEMBER

Herbstbuffet

Im Herbst werden auch unsere Gerichte bunter. Wir bereiten aus frischen Produkten regionaler Partner, darunter Pfifferlinge, Kürbisse, Kartoffeln und Kohl, herzhaftes Essen für Sie zu. Dazu delikate Fleisch- und Fischvariationen, leckere Saucen und süße Desserts.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 18.00 Uhr.

» [Do., 19. September](#)





SEPTEMBER

Bayrisches Buffet

Weißwurst, Haxen, Hendl und Co - jetzt wirds zünftig! An unserem bayrischen Buffet gehts herzhaft, deftig und süß zu.

Jedes Madl und jeder Buam wird fündig am reichhaltigen Buffet rund um die beliebten bayrischen Speisen.

Das beste zum Schluss: Unser feines Dessertbuffet mit bayrischen Klassikern.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 18.00 Uhr.

» [Do., 26. September](#)

OKTOBER

Steakabend

Genießen Sie saftige Steaks, herzhafte Beilagen, knackige Salate und feurige Soßen an unserem Steakabend in unserer *Galerie*.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

- » Mi., 09. Oktober
- » Do., 10. Oktober





OKTOBER

Pfannkuchenabend

Der Pfannkuchen zählt zu den beliebtesten Gerichten unserer Region. An unserem Buffet bereiten wir ihn vielfältig für Sie zu: als Reibekuchen, Buchweizenpfannkuchen, Blutkuchen, Panhas, Blutwurst und vielem mehr. Ob herzhaft mit Speck oder süß mit Apfel oder Rübekraut. Eine Dessertauswahl schließt das Buffet ab.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist um 18.00 Uhr.

» [Do., 24. Oktober](#)

NOVEMBER

Wild- & Gans Buffet

Unser delikates Buffet erfreut sich zum Ende des Jahres großer Beliebtheit. Feine Wildgerichte und die knusprige Gans bilden dabei die Hauptkomponenten. Dazu Beilagen von Gemüse und Kartoffel bis hin zu feinen Dessertvariationen lassen keine Wünsche offen.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

» Mi., 06. November

» Mi., 13. November

» Do., 07. November

» Do., 14. November





NOVEMBER

Martinsgansmenu

Hier steht die Gans im Mittelpunkt. Am Tisch servieren wir Ihnen frisches Landbrot mit hausgemachtem Gänseeschmalz. Danach reichen wir eine feine Suppe, den Hauptgang bilden die knusprige Gans - Brust und Keule - mit klassischen Beilagen von Gemüse und Kartoffel.

Ein besonderes Dessert schließt das Menu.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch – Beginn ist jeweils um 18.00 Uhr.

» [So., 10. November](#)

DEZEMBER


1. und 2. Weihnachtstag

Unsere klassische Hochzeitssuppe servieren wir Ihnen am Tisch. Anschließend hält unser Weihnachtsbuffet viele kulinarische Überraschungen für Sie bereit.

-
- » 1. Weihnachtstag ab 11.30 Uhr
 - » 2. Weihnachtstag ab 11.30 Uhr



Diese Termine
sind bereits
ausgebucht.



Dieser Termin
ist bereits
ausgebucht.

DEZEMBER

Silvesterbuffet

Lassen Sie sich zum Ende des Jahres mit einem außergewöhnlichen Silvesterbuffet überraschen.

Hierzu begrüßen wir Sie um 18.00 Uhr mit einem Aperitif in der Galerie.

Um 22.30 Uhr schließen wir die Galerie und wünschen Ihnen einen „Guten Rutsch ins Jahr 2025“!

» 31. Dezember

NATUR & GENUSS

Gemüsegarten

Im Jahr 2020 hat Annette ihren großen Traum vom eigenen Gewächshaus verwirklicht. Mit viel Liebe, Zeit und einem grünen Daumen, wachsen und gedeihen seitdem nicht nur Zucchini, Radieschen, Tomaten und Gurken, sondern auch Feigen, Kürbisse, Kohl und Auberginen für die Zubereitung der Gerichte auf unserer Speisekarte.





Hof Loskamp



Biohof Bollmann



Gemüsehof Bielefeld

FRISCHES AUS DER REGION

Unsere Partner beliefern uns das ganze Jahr über mit hochwertigen, frischen Produkten aus deren regionalen Betrieben.

Frisch vom Feld kommen unter anderem Kartoffel, Spargel, Brokkoli und Kürbis. Aus den hiesigen Käsereien Ziegenkäse, Büffelmozzarella & Co. Frische, die man schmeckt!



Biohof Groß-Bölting



Biohof Groß-Weege



Imkerei Klein-Hitpaß



Büffeholf Kragemann



Heßling Käse & Feinkost

Über uns

Unser Familienunternehmen in 5. Generation ist Ziel- und Ausgangspunkt für ausgiebige Fahrradtouren. Viele Sehenswürdigkeiten und Ausflugsziele liegen in unmittelbarer Umgebung. Darunter das Dingdener Heimatmuseum, die Dingdener Heide, das Humberghaus, das Bocholter Textilmuseum oder das Schloss Ringenberg.

Unser Restaurant verfügt über

- barrierefreie Zugänge zu allen Räumen
- ein behindertengerechtes WC
- einen gemütlichen Biergarten
- einen Kinderspielplatz
- viele Parkmöglichkeiten am Haus





Foto Marilena Moretti

Feiern bei uns

Unsere Galerie bietet attraktiven Raum für Festlichkeiten jeder Art. Ob Hochzeiten, Events, Tagungen oder Messen – Veranstaltungen bis 270 Personen finden in unterschiedlichen Raumvarianten optimalen Platz.

Die schön angelegte Parkanlage mit großem Terrassenbereich verspricht schöne Stunden inmitten der Natur. Die Galerie ist klimatisiert und wurde mit barrierefreien Zugängen, auch zu den Außenanlagen, angelegt. Ausgestattet mit modernster Technik, ist sie bestens für Veranstaltungen und verschiedene Ansprüche geeignet.

Weitere Räume befinden sich in unserem Restaurant:

Clubraum:	bis 12 Personen
Restaurant:	bis 70 Personen
Stube I & II:	20, 40, 60 Personen
Wirtschaft:	bis 25 Personen



Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag
17.00 - 24.00 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)

Samstag und Sonntag
11.00 - 14.00 Uhr & 17.00 - 24.00 Uhr
(Sa. Küche bis 21.00 Uhr, So. bis 20.00 Uhr)

Ruhetag: Montag & Dienstag

Betriebsferien

01. Januar - 07. Januar 2024

Umbau

Restaurant geschlossen: 19. Februar - 10. März 2024

(Galerie geöffnet für Themenbuffets)

Auf Ihren Besuch in unserem Haus freuen wir uns!
Familie Ridder und das Landhaus Ridder-Team