

EVENTKALENDER

Landhaus Ridder

2027



Genussvolle Momente, die bleiben

Ein neues Jahr bringt neue Gelegenheiten, zusammenzukommen, gemeinsam zu genießen und besondere Momente zu erleben. Auch 2027 möchten wir Sie im Landhaus Ridder mit abwechslungsreichen Veranstaltungen, kulinarischen Highlights und ganz viel Gastfreundschaft durch das Jahr begleiten.

Unser Eventkalender hält wieder viele genussvolle Termine für Sie bereit. Freuen Sie sich auf saisonale Themenbuffets, beliebte Klassiker und besondere Abende, bei denen unsere Küche zeigt, wie vielfältig Genuss sein kann.

Dabei lassen wir uns von den Jahreszeiten inspirieren: mal frisch und leicht, mal herzhaft und traditionell, mal festlich und besonders. Mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, Liebe zum Detail und einem Gespür für guten Geschmack möchten wir jeden Besuch zu einer kleinen Auszeit vom Alltag machen.

Denn für uns gehört zu einem schönen Essen noch viel mehr: Menschen, mit denen man gerne am Tisch sitzt, gute Gespräche, eine gemütliche Atmosphäre und das Gefühl, willkommen zu sein.

Entdecken Sie unseren Eventkalender 2027, sichern Sie sich Ihre Lieblingstermine und freuen Sie sich auf viele schöne Stunden bei uns.

Wir freuen uns darauf, Sie im Landhaus Ridder willkommen zu heißen!

Familie Ridder und Team

JANUAR & FEBRUAR

Wintergrillen

Herzhaft genießen in gemütlicher Atmosphäre. Wenn es draußen kalt wird, wird es bei uns besonders gemütlich: Unser Themenbuffet „Wintergrillen“ verbindet kräftige Grillaromen mit winterlichem Genuss. In warmer Atmosphäre unserer Galerie erwartet Sie ein Buffet mit raffiniert gewürzten Grillspezialitäten, winterlichem Gemüse und Beilagen sowie ein großes, abwechslungsreiches Salatbuffet. Deftig, aromatisch und genau das Richtige für einen genussvollen Winterabend.

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

» Mi.,	13. Januar	» Mi.,	10. Februar	» Do.,	18. Februar
» Do.,	14. Januar	» Do.,	11. Februar	» Fr.,	19. Februar
» Mi.,	20. Januar	» Fr.,	12. Februar		
» Do.,	21. Januar	» Mi.,	17. Februar		





JANUAR, FEBRUAR & MÄRZ

Klassiker-Buffet

Traditionelle Küche, vertraute Aromen und echter Genuss: Bei unserem Klassiker-Buffet stehen die beliebtesten Spezialitäten unserer Küche im Mittelpunkt – herzhaft, abwechslungsreich und mit viel Liebe zubereitet.

Freuen Sie sich auf Lieblingsgerichte und echte Klassiker, die einfach immer wieder gut schmecken. Von herzhaften Spezialitäten bis zum süßen Abschluss ist für jeden Geschmack etwas dabei.

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

» So., 17. Januar
» So., 21. Februar
» So., 28. Februar
» So., 14. März

FEBRUAR

Altweiberbuffet

Zum Altweiberdonnerstag wird es bei uns närrisch und genussvoll! Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Buffet mit herzhaften Klassikern und süßen Leckereien passend zur fünften Jahreszeit.

Ob als gemütlicher Start in den Karnevalstag oder zur Stärkung für die nächste Feier – bei unserem Altweiberbuffet ist für jeden Geschmack etwas dabei.

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

» Do., 04. Februar

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





FEBRUAR

Valentinsmenü

Genießen Sie am Valentinstag gemeinsame Zeit zu zweit und lassen Sie sich von unserem liebevoll zusammengestellten 4-Gang-Menü verwöhnen.

Freuen Sie sich auf fein abgestimmte Gänge, ausgewählte Zutaten und kulinarische Genussmomente von der Vorspeise bis zum Dessert.

Bei Kerzenschein, einem guten Glas Wein und gemütlicher Atmosphäre wird der Valentinstag zu einem Abend, den man gerne gemeinsam genießt.

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

» So., 14. Februar

MÄRZ

Frühlingsbuffet

Frisch, leicht und voller Geschmack – bei unserem Frühlingsbuffet holen wir die Vielfalt der neuen Jahreszeit auf den Teller.
Freuen Sie sich auf knackige Salate, feines Frühlingsgemüse sowie ausgewählte Fisch- und Fleischgerichte.

Saisonale Beilagen und fruchtig-frische Desserts runden das Buffet ab und sorgen für genussvolle Frühlingsmomente.

Lassen Sie sich von den Aromen der Saison verwöhnen und genießen Sie einen entspannten Abend bei uns!

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

» Do., 18. März » Fr., 19. März





MÄRZ

Osterklassiker-Buffet

Ostern ist Genusszeit – und die möchten wir gemeinsam mit Ihnen feiern! Unser festliches Osterbuffet verwöhnt Sie mit einer Auswahl aus traditionellen Klassikern und frischen Frühlingsgerichten. Freuen Sie sich auf eine herzhafte Hochzeitssuppe, butterzartes Lamm, feine Fleisch- und Fischspezialitäten sowie abwechslungsreiche, saisonale Beilagen. Zum süßen Finale warten verführerische Osterdesserts und fruchtig-frische Kreationen.

Genießen Sie entspannte Osterstunden mit Ihren Liebsten und lassen Sie sich bei uns nach Herzenslust verwöhnen.

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

» So., 28. März » Mo., 29. März

APRIL

Start in die Spargelsaison

Freuen Sie sich auf ein genussvolles 4-Gang-Menü, bei dem der Spargel die Hauptrolle spielt. Frisch vom Hof Bielefeld aus Dingden kommt das edle Gemüse auf kürzestem Weg zu uns – regional, frisch und voller Geschmack.

Passend zu jedem Gang empfiehlt Heiko Mätzig ausgewählte Weine, die die feinen Aromen des Menüs perfekt begleiten.

Genießen Sie einen besonderen Abend mit köstlichem Spargel, guten Weinen und geselligen Stunden in gemütlicher Atmosphäre.

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

» Mi., 14. April





MAI

Muttertagsklassiker

Am Muttertag geht es um gemeinsame Zeit, schöne Erinnerungen und natürlich um gutes Essen. Genießen Sie diesen besonderen Tag mit Ihren Liebsten bei unserem festlichen Muttertagsbuffet.

Freuen Sie sich auf eine feine Rindfleischsuppe, zarte Fleischgerichte, beliebte Klassiker und himmlische Desserts – mit besten Zutaten und viel Liebe für Sie zubereitet.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die gemeinsame Zeit und verbringen Sie einen Muttertag voller Genuss, schöner Gespräche und besonderer Momente.

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

» So., 9. Mai

APRIL & MAI

Spargelbuffet

Endlich wieder Spargelzeit! Bei unserem Spargelbuffet dreht sich alles um das beliebte Frühlingsgemüse. Freuen Sie sich auf frischen Spargel in vielen köstlichen Variationen – von klassisch und traditionell bis raffiniert und modern.

Feine Fleisch- und Fischgerichte sowie abwechslungsreiche Beilagen machen das Buffet zu einem echten Genuss für alle Spargelliebhaber. Zum süßen Abschluss erwarten Sie verführerische Dessertvariationen.

Genießen Sie die Spargelsaison von ihrer schönsten Seite!

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

» Mi., 21. April
» Do., 22. April

» Mi., 28. April
» Do., 29. April

» Mi., 12. Mai
» Do., 13. Mai





JUNI, JULI & AUGUST

Sommergrillen

Sommerzeit ist Grillzeit! Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend mit allem, was frisch vom Grill besonders gut schmeckt: saftige Steaks, herzhafte Würstchen und feine Fischspezialitäten. Ein großes, buntes Salatbuffet, würzige Dips und knuspriges Brot sorgen für die perfekte Begleitung und echtes Sommerfeeling.

Genießen Sie den Duft vom Grill, köstliche Aromen und entspannte Stunden in geselliger Atmosphäre – so schmeckt der Sommer!

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

» Mi.,	23. Juni	» Mi.,	21. Juli	» Mi.,	04. August
» Do.,	24. Juni	» Do.,	22. Juli	» Do.,	05. August
» Mi.,	30. Juni	» Mi.,	28. Juli	» Mi.,	11. August
» Do.,	01. Juli	» Do.,	29. Juli	» Do.,	12. August
» Mi.,	14. Juli			» Mi.,	18. August
» Do.,	15. Juli			» Do.,	19. August

SEPTEMBER

Herbstbuffet

Wenn die Tage kürzer werden, wird es Zeit für herzhafte Genüsse! Unser Herbstbuffet bringt die Vielfalt der goldenen Jahreszeit auf den Teller.
Freuen Sie sich auf wärmende Suppen, saisonale Spezialitäten, herzhafte Fleischgerichte und passende Beilagen mit den typischen Aromen des Herbstes. Verführerische Desserts sorgen anschließend für den süßen Abschluss.

Genießen Sie einen gemütlichen Herbstabend, gutes Essen und gesellige Stunden in der Galerie.

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

» Mi., 22. September » Do., 23. September





SEPTEMBER

Bayrisches Buffet

O’zapft is! Freuen Sie sich auf einen zünftigen Abend mit allem, was die bayerische Küche so lecker macht. Von Weißwurst und knuspriger Haxe bis hin zu saftigem Hendl darf nach Herzenslust geschlemmt werden.

Unser Buffet lockt mit traditionellen Schmankerln wie Leberkäs, Sauerkraut, Brezn und Obazda sowie weiteren herzhaften und süßen Spezialitäten.

Deftig genießen, gemütlich zusammensitzen und ein Stück Bayern im Landhaus Ridder erleben!

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

» Mi., 29. September

Die Galerie

... der perfekte Ort zum Feiern!



Rund ums Landhaus

Das Landhaus Ridder liegt idyllisch am Rande der Dingdener Heide, mitten im Naherholungsgebiet. Es ist idealer Ausgangs- und Zielpunkt für gemütliche Fahrradtouren und Ausflüge in die Umgebung.

In direkter Nähe finden sich zahlreiche Sehenswürdigkeiten – etwa das Dingdener Heimatmuseum, das Humberghaus, das Bocholter Textilmuseum oder das Schloss Ringenberg.

Unser Haus ist barrierefrei und behindertengerecht gestaltet. Alle Räume sowie die Außenanlagen sind stufenlos begehbar, sodass sich auch Senioren und Gäste mit eingeschränkter Mobilität sicher und entspannt bewegen können.



OKTOBER

Pfannkuchenabend

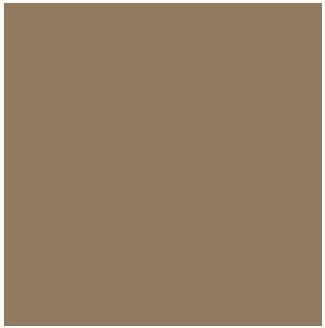
Freuen Sie sich auf einen gemütlichen Abend rund um den Pfannkuchen! Ob herzhaft oder süß – bei unserer großen Auswahl ist für jeden Geschmack das Richtige dabei.
Genießen Sie Klassiker mit Apfel und Zimt, herzhafte Speckvariationen sowie regionale Spezialitäten wie Panhas, Blutwurst und Blutkuchen. Ganz nach Lust und Appetit darf probiert und geschlemmt werden.

Ein Abend voller traditioneller Köstlichkeiten und gemütlicher Genussmomente!

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

» Mi., 20. Oktober













NOVEMBER

Wild- & Gansbuffet

Wenn es draußen langsam kälter wird, freuen wir uns auf gemütliche Abende, gutes Essen und gesellige Stunden. Unser Wild- & Gansbuffet bringt dabei die schönsten Genüsse der Saison auf den Teller. Freuen Sie sich auf zarten Gänsebraten, herzhaftes Hirschgulasch, aromatisches Wildschwein und weitere Wildspezialitäten. Dazu servieren wir klassische Beilagen wie Rotkohl und Knödel – natürlich darf auch etwas Süßes zum Abschluss nicht fehlen.

Nehmen Sie Platz, lassen Sie es sich gut gehen und genießen Sie einen gemütlichen Abend bei uns!

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

» Mi., 10. November
» Do., 11. November
» Mi., 17. November
» Do., 18. November
» Mi., 24. November
» Do., 25. November





NOVEMBER

Martinsgansmenü

Wenn der Duft von knuspriger Gans, Rotkohl und feiner Sauce durch unser Landhaus zieht, ist die Martinszeit nicht mehr weit.

Freuen Sie sich auf ein festliches Menü, das mit einer wärmenden Suppe beginnt. Anschließend servieren wir Ihnen zarte Gans mit klassischem Rotkohl, Knödeln und einer aromatischen Sauce. Ein feines Dessert macht den Genuss perfekt und sorgt für einen süßen Abschluss.

Genießen Sie die Martinszeit bei gutem Essen und in gemütlicher Atmosphäre bei uns im Landhaus Ridder.

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

» So., 14. November

DEZEMBER

1. und 2. Weihnachtstag

Weihnachten ist die Zeit für gutes Essen, gemeinsame Stunden und besondere Genussmomente. Starten Sie mit unserer klassischen Hochzeitssuppe genussvoll in den festlichen Abend.

Anschließend erwartet Sie unser Weihnachtsbuffet mit zarten Braten, aromatischem Geflügel, feinen Beilagen und saisonalem Gemüse – mit viel Liebe zubereitet und festlich angerichtet. Zum Abschluss darf natürlich etwas Süßes nicht fehlen: Unser Dessertbuffet lädt zum Naschen und Genießen ein.

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie bei uns ein stimmungsvolles Weihnachtsessen mit Ihren Liebsten.

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



Diese Termine sind bereits ausgebucht.



DEZEMBER

Silvesterbuffet

Lassen Sie uns das Jahr gemeinsam genussvoll ausklingen! Freuen Sie sich auf einen besonderen Silvesterabend in festlicher Atmosphäre und ein abwechslungsreiches Buffet mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten.

Ab 18.00 Uhr heißen wir Sie herzlich in unserer Galerie willkommen und stoßen gemeinsam mit einem Aperitif auf den letzten Abend des Jahres an. Genießen Sie gutes Essen, schöne Gespräche und entspannte Stunden bei uns.

Um 22.30 Uhr verabschieden wir uns und wünschen Ihnen von Herzen einen guten Rutsch und ein glückliches Jahr 2028!

» 31. Dezember



DEINE AUSBILDUNG IM LANDHAUS RIDDER

FACHMANN/FACHFRAU FÜR RESTAURANTS- UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE M/W/D

KOCH M/W/D

TOP AUSBILDUNGS BETRIEB DEHOGA

Deine Zukunft beginnt bei uns!

Du hast Spaß am Umgang mit Menschen, liebst gutes Essen und möchtest einen Beruf lernen, bei dem kein Tag wie der andere ist? Dann komm ins Team vom Landhaus Ridder!

Bei uns bist du von Anfang an mittendrin: Du lernst die verschiedenen Seiten der Gastronomie kennen – vom herzlichen Service und der Arbeit in der Küche bis hin zur Vorbereitung und Durchführung besonderer Veranstaltungen.

Das erwartet dich bei uns:
- eine abwechslungsreiche und fundierte Ausbildung
- ein familiäres Team, das dich unterstützt
- spannende Einblicke in Restaurant, Küche und Events
- jede Menge Möglichkeiten, dich einzubringen und dazuzulernen

Lust, Teil unseres Teams zu werden? Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen!












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!

Aber auch unser eigener Gemüse-, Obst- und Kräutergarten sorgt für frische, saisonale Vielfalt auf den Tellern unserer Gäste. Hier wachsen aromatische Kräuter, knackiges Gemüse und reifes Obst – alles mit Leidenschaft für Qualität und Nachhaltigkeit kultiviert.

So entsteht unsere Küche, die ehrlich, regional und voller Geschmack ist.

Feiern bei uns

Unsere Galerie bietet attraktiven Raum für Festlichkeiten jeder Art. Ob Hochzeiten, Events, Tagungen oder Messen – Veranstaltungen bis 250 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, 35, 50 Personen
Wirtschaft:	bis 20 Personen









Familie mit Herz & Tradition

Wir sind ein Familienunternehmen in fünfter Generation – und das spürt man bei uns in jedem Detail.

Während Oma Agnes mit viel Liebe die Früchte unseres Hofes einkocht und süße Nachspeisen zubereitet, sorgt Josef Ridder dafür, dass rund um Haus und Garten alles in bestem Zustand ist.
Annette, Jan-Bernd und Julia kümmern sich herzlich um unsere Gäste im Restaurant und in der Galerie, während Sophie und Nele gerne zwischen Topf und Deckel nach dem Rechten sehen.

Hinter unserer Familie steht ein engagiertes Team aus vielen fleißigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – sie sind das Tafelsilber unseres Hauses und tragen täglich dazu bei, dass sich unsere Gäste wohlfühlen. Darauf sind wir besonders stolz.

LANDHAUS RIDDER - Restaurant & Eventlocation

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
(Küche: Sa. bis 21.00 Uhr, So. bis 20.00 Uhr)

Sonntag mittags:
klassische Mittagsmenüs

Ruhetag: Montag & Dienstag

Betriebsferien

1. bis 7. Januar 2027

31. Oktober bis 5. November 2027

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

Bocholter Straße 41 • 46499 Hamminkeln • Tel. 02871 - 13682 • www.landhaus-ridder.de • info@landhaus-ridder.de

Fotos & Layout: Carolin Nimtz, www.kopfkino-agentur.de