

Liebe Gäste unseres Hauses,

Weihnachten steht vor der Tür. Es ist Zeit, einmal „Danke“ zu sagen.

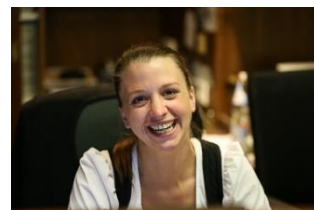
Für motivierte Mitarbeiter
Für viel sympathische Gäste
Für tolle Bewertungen

Und damit das so bleibt, haben wir uns zu einem Schritt entschlossen, der uns, ehrlich gesagt, nicht ganz leicht gefallen ist.

Sicherlich haben Sie schon mitbekommen, dass Deutschland unter einem enormen Fachkräftemangel leidet. Unsere Branche ist, durch die Arbeitszeiten davon doppelt betroffen. Vor 16 Jahren, als mein Mann und ich zurück nach Münster gekommen sind, war es noch so, dass man sich aus 15 bis 20 Bewerbern aussuchen konnte, wen man gerne in sein Team aufnehmen möchte. Heute ist es so, dass man für jede Bewerbung dankbar ist, die ins Haus kommt. Restaurantfachleute gibt es kaum noch, Köche auch nicht mehr und die, die sich dafür entscheiden, tun das mit Herzblut. Aber auch diese, ich nenne Sie mal „Vollblutgastronomen“, haben Familien, eigene Kinder, Eltern, mit denen sie auch gerne zusammen sein möchten. Verständlich.

Ab dem 1. Januar 2017 bleibt unser Restaurant aus diesem Grund sonntags ganztägig und montags mittags für „Außer-Haus-Gäste“ geschlossen. Ausnahmen sind hier die Feiertagssonntage, wie Ostersonntag/Ostermontag und Weihnachten. Für Hotelgäste bleibt es geöffnet, Veranstaltungen wie Tagungen, Familienfeiern und Arrangements werden weiterhin gerne angenommen. Zum Kaffee zwischen 14.00 und 17.30 Uhr werden wir täglich hausgemachten Apfelstrudel anbieten. Ein großer Vorteil für unsere Hotelgäste, die sonntags abreisen: Sie können jetzt bis 12.00 Uhr bei uns frühstücken.

Und damit wir mit unseren „Vollblutgastronomen“ motiviert ins neue Jahr starten können, bleibt unser Restaurant vom 22. Januar bis 12. Februar 2017 ganztägig geschlossen und abends nur für Hotelgäste geöffnet.



Hier geht es zu unserem neuen Mitarbeiter-Recruitment-Film



Für Kurzentschlossene

Es sind noch ein paar wenige Plätze für unsere Silvesterparty im „Historischen Torhaus“ frei. Um 19.30 Uhr geht es mit einem Prosecco-Empfang los. Wir servieren Ihnen ein 4-gängiges Menü. Ein DJ legt zum Tanz auf und für den kleinen Hunger zu später Stunde, nach dem Feuerwerk an der Werse, steht ein Mitternachtsimbiss bereit. Gefeiert wird bis in die frühen Morgenstunden. Preis pro Person: € 135,00, inkl. Menü, Getränke, Mitternachtsimbiss und Feuerwerk.

Küchenparty No. 4

Gerne möchten wir Sie noch auf unsere Küchenparty No. 4 aufmerksam machen. Das Küchenteam öffnet am Sonntag, den 12. März von 18.00 bis 24.00 Uhr seine Türen und lädt Sie ins Herzstück des Hauses ein. Zur musikalischen Begleitung des Abends erwarten wir wieder die Hardy's Swing Band, die auch auf den letzten Küchenpartys für „Super-Stimmung“ gesorgt hat.

Der Preis pro Person beträgt € 131,00, inkl. Essen und Getränke.

Für Gäste, die nicht mehr fahren möchten, bieten wir die Übernachtung, egal in welcher Zimmerkategorie für € 120,00 für 2 Personen, inkl. Frühstück an. Wer also zuerst bucht, kann sich sein Lieblingszimmer aussuchen.

Vielleicht ist dies auch noch eine Idee für ein Weihnachtsgeschenk. Gerne stellen wir Gutscheine hierfür aus.



Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr.

Ihre Familie Löffken