

Programm

Zur 70. Vereinstagung von „Maß & Gewicht, Verein für Metrologie e.V.“
von Donnerstag, 30. September bis Sonntag, 03. Oktober 2021 in 48477 Hörstel

Donnerstag, 30. September 2021

19:00 Uhr Gemütlicher Abend und gemeinsames Abendessen à la carte
im Tagungsort „Hotel Sasse“ in Hörstel Ortsteil Dreierwalde

Unser Vorschlag zum Abendessen

1. Gebratene Schollenfilets & Garnele
Rahmwirsing – Kartoffelstampf
Preis 15€
2. Stielkotelett vom Bunten Bentheimer Schwein
Pfefferrahmsauce – Bratkartoffeln – frische Salate
Preis 15€
3. Gebratenes Grill-Gemüse
Paprika-Zucchini-Aubergine-Champignons
Halloumi-Käse & Sweet-Chili-Dip
Preis 12,50€

Freitag, 1.10.2021

06:30-10:30 Uhr Frühstück im Hotel Sasse

10:00 Uhr bis ca. 16:00 Uhr Stadtrundfahrt mit privaten PKWs zu verschiedenen Hörsteler

Sehenswürdigkeiten. Je nach Coronalage wird im Bevergerner Heimatmuseum mit der neu eingerichteten „Samenstube“ ein westfälischer Imbiss gereicht. Dann wird ein Stadtführer als Kiepenkerl die Geschichte der Lastenträger, genannt Tödden vieles aus der alten Burgenstadt mit Dönekes garniert berichten. (Erforderliche Teilnehmerzahl: 20) In jedem Fall werde ich im Heimatmuseum eine Führung anbieten

Während des Tages findet die Kofferraumbörse auf dem hoteleigenen reservierten Parkplatz statt.

Die Objekte der Tischbörse können zwischen 16:00 Uhr und 18:00 Uhr auf Wunsch bereits aufgebaut werden. Dies ist auch am Samstag zwischen 9:30 Uhr und 10:15 Uhr möglich.

Im benachbarten Auktionsraum können die Gegenstände der Einlieferer eingebracht werden.

Um 19:00 Uhr offizielle Begrüßung im Hotel Sasse durch den Vereinsvorsitzenden Dr. Brand, gemeinsames Abendessen als Buffet oder am Tisch serviert.

Unser Vorschlag zum Abendessen (Preis pro Person 25,-€)

Vorspeisenbuffet

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Kernschinken

Kassler Carpaccio mit leichter Himbeer-Vinaigrette

mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Delikatess Geflügelarrangement mit gefülltem Hähnchenbrustfilet, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“

raffinierter Spitzkohlsalat mit Mais, Paprika & Perlzwiebel

herzhafte Brotauswahl mit Kräuterbutter & Dips

Hauptgerichte vom Buffet „Wildes Westfalen“

zarte Hirschröllchen mit eigener Sauce, gefüllt mit heimischen Pilzen & Preiselbeeren

zarte Grillente -ausgelöst- mit Orangen-Pfeffer-Sauce

gebratene Buntbarsch-Filets mit Mango-Chili-Marinade auf Gemüsebouquet & Limettensauce

gedünsteter Rosenkohl mit feinen Speckwürfeln & Zwiebeln

klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

in Merlot eingelegte Williams-Birnen mit Preiselbeeren

handgerollte Kartoffelklöße mit Haselnussbutter

kleine, frische Bratkartoffeln „Bräterkes“

Dessertbuffet

Apfel-Crumble mit aromatischer Bourbon-Vanille-Sauce

Mascarpone-Creme mit Waldfrüchten

hausgemachte Herrencreme mit Blockschokolade, ausgesuchtem Rum & Sahne verfeinert.

Anschließend gemütliches Beisammensein, Fachsimpeln, Diskutieren.
21:00 Uhr bis 21:45 Uhr Besichtigungsmöglichkeit der angebotenen Auktionsobjekte.

Samstag, 2.10.2021

06:30-10:30 Uhr Frühstück im Hotel Sasse
08:15 Uhr Auktion
10:15 - 12:30 Uhr Tischbörse
10:15 – 12 :30 Spaziergang zur Reining's Mühle mit Besichtigung
(sogenanntes Damenprogramm, auch Herren haben Zutritt!)
12:30 Uhr – ca. 14:00 Uhr Lunchbuffet wahlweise westfälischer Eintopf oder Salat im Hotel Sasse

Unser Vorschlag zum Lunchbuffet (Preis pro Person 7,50€):

herzhafter Eintopf mit Dicken Bohnen & Mettwurst, dazu Brotkorb
alternativ Arrangement von frischen Salaten & Rohkost
Joghurt-Limonen-Dressing – Balsamico-Dressing – French-Dressing, dazu Brotkorb

13:30 bis 14:30 Uhr Vorstandssitzung

14:30 Uhr bis 15:00Uhr

Kaffee und Kuchenangebot

15:00-16:00 Uhr evtl. Mitgliederversammlung
(Mikrofon und Beamer sind bereitgestellt)

- anschließend kurze Kaffee-Pause als SB-Buffer,
- anschließend Vorträge, (werden noch gesucht).

19:00 Uhr Gemeinsames Abendessen im Hotel Sasse, gemütliches Beisammensein, fachsimpeln, diskutieren.

Unser Vorschlag zum Abendessen (Preis pro Person 25,-€)

Vorspeisenbuffet

„Hochzeitssuppe“ mit guter Einlage – Blumenkohl, Eierstich, Klößchen
geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
Roastbeef-Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade
Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangen-Vinaigrette
Tecklenburger Kartoffelsalat mit Lauchnocken und Tomatenwürfel
herzhafte Brotauswahl mit Kräuterbutter & Dips

Hauptgerichte vom Buffet

goldbraune Spanferkelkeule frisch aus dem Ofen
vor dem Gast tranchiert mit Champignonrahmsauce
gebratene Hähnchenmedaillons mit Apfel-Käse-Kruste gratiniert
zart gebratene Heilbutt-Filets auf Champignon-Lauch-Gemüse
Prinzess-Böhnchen im Speckmantel
Wirsing in feiner Rahmsauce
Kartoffelkroketten & Butterspätzle

Dessertbuffet

Mousse au chocolat aus geschmolzener Schokolade mit frischer Sahne aufgeschlagen
leichte Limetten-Joghurt-Mousse in kleinen Gläschen serviert
pikante Gouda-Käse-Sticks mit verschiedenen Obstvarianten

Sonntag, 3.10.2018

7:00-11:00 Uhr Frühstück im Hotel Sasse
anschließend Abreise bzw. individuelles Verlängerungsprogramm.

Tagungsort

Der Tagungsort ist das Hotel Sasse in Hörstel-Dreierwalde. Alle üblichen Veranstaltungs-Termine finden hier statt.

Tagungshotel Kontaktdaten:

Hotel Sasse
Hauptstr. 12
48477 Hörstel Ortsteil Dreierwalde
Telefon: +49 (0) 5978 236
Fax: +49 (0) 5978 14 87

E-Mail: info@hotel-sasse.de

Ausrichter:

Dietmar Dörr
Färberstr. 26 in 48477 Hörstel OT Bevergern
Schmeddingstr. 39 in 48149 Münster
Telefon: +49 (0) 251 81 0 71
Mobil: +49 (0) 177 59 27 664
E-Mail: DoerrDietmar@t-online.de

abschließbare Vitrine: für Exponate zum Zeigen oder für Fragen ist eine Vitrine vorhanden.

Preise

Im Preis für das **Wochenend-Arrangement** (Freitag – Sonntag) sind enthalten:

- 2 x Übernachtungen im Komfort Doppel- / Einzelzimmer,
- 2 x Frühstücksbuffet, um den Tag schwungvoll zu beginnen,
- 2 x Buffet
- 1 x Lunchbuffet am Samstag,
- Parkplätze für die Fahrzeuge.

Preise für **2 Übernachtungen** (Freitag bis Sonntag = **Wochenend-Arrangement**)

- ... im Doppelzimmer: EUR 152,50 pro Person
- ... im Einzelzimmer: EUR 187,50

Preise für **1 Übernachtung** (von Freitag-auf Samstag/ von Samstag-auf Sonntag) incl. Frühstück und Buffet

- ... im Doppelzimmer: EUR 72,50 pro Person
- ... im Einzelzimmer: EUR 90,--

Preise für zusätzliche Übernachtungen inklusive Frühstück

- ... im Doppelzimmer: EUR 47,50 pro Person
- ... im Einzelzimmer: EUR 65,--

Individuelle Verlängerung ist möglich.

Wichtig:

Bitte melden Sie sich frühzeitig an. Das Zimmerkontingent ist bis zum 31. Mai 2021 reserviert.

Danach wird dem voraussehbaren Bedarf entsprechend reduziert, da das Hotel sehr gefragt ist.

Bitte melden Sie sich schriftlich per E-Mail, Fax oder per Briefpost an.

Sie erhalten eine schriftliche Bestätigung vom Hotel.

Buchung einzelner Übernachtungen und Mahlzeiten bitte individuell mit dem Hotel vereinbaren.

Die Stadt Hörstel unterhält im Ortsteil Riesenbeck ca. 8 km entfernt am Dortmund-Ems-Kanal einen Wohn-Mobil- Stellplatz. Außerdem gibt es in Hörstel am Herthasee einen Campingplatz mit Bewirtschaftung.

Anmeldung unter: Hertha-See GmbH & Co KG Am Herthasee 70 A in 48477 Hörstel Ruf: +49 (0) 5459 97 2757.

Auf der anderen Straßenseite gegenüber dem Hotel Sasse befindet sich das Hotel Wenninghoff. Hauptstr. 13, 48477 Hörstel, Ortsteil Dreierwalde Ruf: +49 (0) 5978 233.

Auch im Hotel Wenninghoff sind bis zum 31. Mai 2021 Zimmer geblockt.

Bitte beachten: Die Abendessen am Freitag, am Samstag und das Lunchbuffet am Samstag müssten dann gesondert im Hotel Sasse gebucht werden.

Nach Ihrer individuellen Buchung Ihrer Unterkunft bitte ich um Übersendung des Teilnahmeformulars an Dietmar Dörr / Gabriele Engler Schmeddingstr. 39 in 48149 Münster oder per Mail an DoerrDietmar@t-online.de