

Ihre Traumhochzeit.

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens im Wittekindshof.



PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



“Die Liebe lebt von liebenswürdigen Kleinigkeiten.“

(Theodor Fontane)





Liebes Brautpaar,

der schönste Tag Ihres Lebens sollte nicht nur ein besonderes, sondern auch ein einzigartiges Erlebnis für Sie und Ihre Gäste sein.

Gern möchten wir dazu beitragen, dass Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Tag in einem ganz besonderen Ambiente wird.

Um Ihren besonderen Tag ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten, stehen wir Ihnen gerne mit unserer Erfahrung, persönlicher Beratung und vielen Ideen zur Seite. Stilvolle Blumendekoration, Hochzeitstorte, Musik, individuelle Menükarten oder Fotograf – wir kümmern uns mit Herz und viel Liebe zum Detail um die Planung und Durchführung. Ob Sie ein stilvolles Hochzeitsmenü im engsten Familienkreis oder ein festliches Buffet planen – im Parkhotel Wittekindshof finden Sie genau den richtigen Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die vielen Möglichkeiten, wie wir Ihren Tag gestalten können. Unser Küchenchef hat erste Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

Seien Sie Gast bei Ihrem eigenen Fest und genießen Sie Ihre persönlich gestaltete Traumhochzeit. Denn Sie sind so individuell wie unsere Möglichkeiten.

Im nächsten Schritt sollten wir uns gemeinsam die Zeit nehmen, Ihre Wünsche und Ideen zu besprechen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit unserer Bankettabteilung:

Tel: 0231/5193-300

info@parkhotel-wittekindshof.de

Wir freuen uns auf Sie!

Mit gastfreundlichen Grüßen

Ihr Michael Hövel

Direktor

Parkhotel Wittekindshof



Viel Raum für eine festliche Atmosphäre

Bei der Wahl der richtigen Räume sind Ihnen bei uns kaum Grenzen gesetzt. Neben Salon, Kaminzimmer und dem Restaurant WIDU und der Wittekindsstube stehen Ihnen weitere drei Säle unterschiedlicher Größe und mit direktem Zugang zur Gartenterrasse zur Verfügung.

Unsere ruhige, im Grünen gelegene Terrasse lässt sich übrigens auch hervorragend dazu nutzen, um zum Auftakt eines unvergesslichen Tages Ihre Gäste mit einem Sektempfang zu begrüßen.

Auch bei der Bestuhlung können Sie sich auf unsere Erfahrungen verlassen. Gemeinsam mit Ihnen und individuell nach Ihren Wünschen wählen wir aus, ob runde Tische, U-Form oder Tafel die richtige Wahl für Ihre individuelle Hochzeitsfeier in festlicher Atmosphäre ist.





Ihre Hochzeitsfeier mit bis zu 130 Gästen.

Besondere Anlässe verdienen auch einen ganz besonderen Rahmen. Zur Gestaltung Ihrer Hochzeitsfeier für bis zu 130 Gästen stehen Ihnen repräsentative Räumlichkeiten des Wittekindshofes in verschiedenen Größen zur Verfügung.

Wir dekorieren festlich, schaffen das richtige Ambiente und kümmern uns, wenn Sie es wünschen, um die musikalische Untermalung.

Mit zahlreichen Menü- und Buffet-Ideen unseres Chefkochs sorgen wir dafür, dass Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, und dass Sie und Ihre Gäste die stilvolle Atmosphäre in vollen Zügen genießen können.

Im Vorfeld besprechen wir mit Ihnen die Details und sind erfahrene Ansprechpartner bei der Organisation Ihrer Hochzeitsfeier im Wittekindshof.



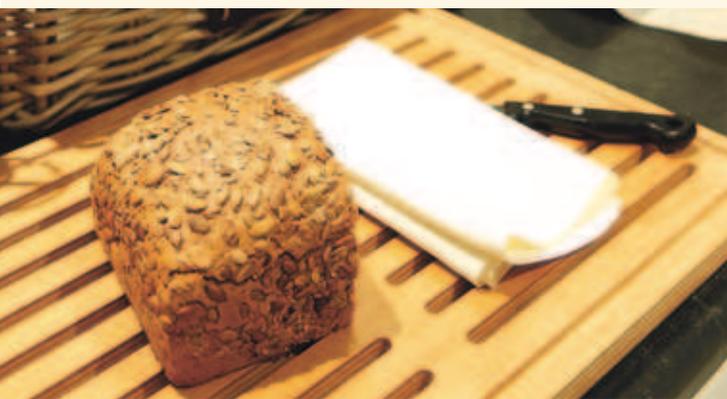
Unser Hochzeitsgeschenk für Sie

Wir schenken Ihnen Ihre Hochzeitsnacht
im Parkhotel Wittekindshof!

Übernachten Sie nach Ihrer Feier in unserem Hochzeitszimmer, inklusive Frühstücksbuffet oder Frühstück im Bett am nächsten Morgen und Abreise erst gegen 14 Uhr.

Laden Sie Ihre Gäste am nächsten Tag zum Frühstück ein!
Wir berechnen 50% des regulären Frühstückspreises.

Für Ihre Gäste stehen weitere 62 komfortable Zimmer zur Verfügung.





PARKHOTEL WITTEKINDSHOF.



KONTAKT

Parkhotel Wittekindshof
Westfalendamm 270
44141 Dortmund
Tel: (0231) 51 93 0
Fax: (0231) 51 93 100
info@parkhotel-wittekindshof.de

IMPRESSUM

Herausgeber:
Parkhotel Wittekindshof
Westfalendamm 270
44141 Dortmund

KONZEPT UND GESTALTUNG

Kreativgenossenschaft eG
Klopstockstraße 27
22765 Hamburg

FOTOS

Volker Renner
Wittekindshof

Hochzeits – Pauschal – Angebot

Arrangement A

buchbar ab 30 Personen

- Gästeempfang mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser
- Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten, runden Tischen
- Jahreszeitliches Buffet mit kalten und warmen Speisen (Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts)
- Tischwein (1x Rot- und 1x Weißwein) aus aktueller Auswahl, Radeberger Pils vom Fass, Softgetränke
- Kaffeespezialitäten und Teeauswahl

zum Preis von € 75,00 pro Person.



Arrangement B

buchbar ab 30 Personen

- Kuchenbuffet am Nachmittag mit 3 verschiedenen Kuchensorten zur Wahl, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl
- Gästeempfang mit Sekt, Orangensaft, Mineralwasser und Salzgebäck
- Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten, runden Tischen
- Jahreszeitliches Buffet mit kalten und warmen Speisen
- Tischwein (1x Rot- und 1x Weißwein aus aktueller Auswahl, Radeberger Pils vom Fass, Softgetränke
- Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Tee
- Mitternachtsimbiß (Currywurst mit Weißbrotecken / Gulaschsuppe)
- Buffet- bzw. Getränkekarten für die Tische (gerne mit Widmung)

zum Preis von € 95,00 pro Person.

Ihr Hochzeitsbuffet - Arrangement A

Vorspeise

Geräucherter Fjordlachs mit Sahnemeerrettich
Marinierte Matjesspezialitäten
Westfälische Hausplatte mit luftgetrocknetem Knochenschinken,
Mettwurst und Bauernsülze
Vitello von geräucherter Truthahnbrust mit Thunfischsauce
Caprese von Strauchtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
in Balsamicodressing
Antipasti (eingelegte, gegrillte Gemüsespezialitäten)
Italienischer Brotsalat
Griechischer Bauernsalat mit Kalamata Oliven

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten
und Rohkostsalaten vom Wochenmarkt
mit unserem Hausdressing und Kräutervinaigrette

Hauptgerichte

Rahmgeschnetztes von der Putenbrust „Zürcher Art“
mit frischen Champignons
Geschmorte Rinderroulade in Burgundersauce
Frisches Gemüse vom Wochenmarkt
Butterreis und Kartoffelkroketten, Klöße

Dessert

Tiramisu mit Cappuccinosauce
Vanillemousse mit Himbeermark
Schokobrownies frisch aus dem Ofen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Käsespezialitäten vom Holzbrett
Knusprige Partybrötchen mit Salzbutter

Ihr Hochzeitsbuffet - Arrangement B

Vorspeise

Baumüller`s geräucherte Forelle und Makrele
aus dem Buchenholzrauch mit Sahnemeerrettich
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachtem Remouladendip
Gefüllte Weizentortilla mit Frischkäse, Rucola
und Schieben von der Putenbrust
Antipasti (eingelegte, gegrillte Gemüsespezialitäten)
Waldorfsalat
Farfalle Salat mit Edelpilzen und Kirschtomaten
Thunfischsalat mit grünen Bohnen

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten
und Rohkostsalaten vom Wochenmarkt
mit unserem Hausdressing und Kräutervinaigrette

Hauptgerichte

Zartes Schweinefilet mit Edelpilzen in Kräuterrahm
rosa gebratene Steakhüfte mit kräftiger Rotwein-Schalottensauce
Röschengemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Dessert

Mango-Joghurtcreme
gefüllte kleine Windbeutel
Mousse von Zartbitterschokolade
Eiscremevariation
Creme Bruleè mit braunem Zucker abgeflämmt
Käsespezialitäten vom Holzbrett
Knusprige Partybrötchen mit Salzbutter

Canapés

Canapés à € 4,00
belegt mit:

Kasseler mit Cornichon
Poulardenbrust mit Früchten
Lachsschinken mit Ei garniert
Französischer Brie mit Weintraube
Kräuterfrischkäse

Feinschmeckercanapés à € 4,50
belegt mit:

Tatar von der Sauerländer Bachforelle
Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
Parmaschinken mit Melone
Graved Lachs mit Joghurt-Senf-Dill-Sauce

Die Preise sind inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
Preisänderungen behalten wir uns vor.

Auszug aus unserer Getrankkarte

Alkoholfreie Getranke:

Gerolsteiner Medium / Naturell (0,75l)	€ 5,60
Gerolsteiner Medium / Naturell (0,25l)	€ 2,80
San Pellegrino (0,25l)	€ 3,00
Coca Cola (0,2l)	€ 2,80
Coca Cola light (0,2l)	€ 2,80
Fanta (0,2l)	€ 2,60
Sprite (0,2l)	€ 2,60
Granini Orangensaft (0,2l)	€ 3,30
Granini Apfelsaft (0,2l)	€ 3,00
Schweppes (0,2l)	€ 3,20
(Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale)	

Bier vom Fass

Radeberger Pilsener (0,3l)	€ 3,00
Schofflerhofer Weizen (0,3l)	€ 3,30

Biere in Flaschen

Jever light (0,33l)	€ 3,30
Clausthaler (0,33l)	€ 3,30

Spirituosen

Dortmunder Korn (2cl)	€ 2,20
Bommerlunder (2cl)	€ 2,80
Linie Aquavit (2cl)	€ 3,20
Malteserkreuz Aquavit (2cl)	€ 3,00
Ouzo 12 (2cl)	€ 3,00
Gordons Dry Gin (2cl)	€ 3,00
Underberg (2cl)	€ 2,80
Fernet Branca (2cl)	€ 3,00

Schladerer (2cl)	€ 3,80
Kirschwasser, Williamsbirne, Himbeergeist	

Liköre

Ramazotti (2cl)	€ 3,00
Baileys (2cl)	€ 3,90
Amaretto di Saronno (2cl)	€ 3,60

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee Creme	€ 2,60
Espresso	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,20

Sekt

Flasche Sekt Hausmarke 0,75l	€ 25,00
------------------------------	---------

Weißwein

Krieger Grauburgunder Weingut Thorsten Krieger	€ 22,50
---	---------

Sauvignon Blanc trocken Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten	€ 19,50
---	---------

Rosé

„Doktorspiele“ QbA Weingut Dr. Köhler	€ 22,00
--	---------

Rotwein

Merlot „Rafale“ Vin de Pays d`Oc Vignerons Catalans	€ 19,50
--	---------

Spätburgunder Weingut Landgraf	€ 22,50
-----------------------------------	---------

Menüs im Frühling ab 15 Personen (April - Juni)

Menü I

Variation von grünem und weißem Spargel in Himbeervinaigrette
mit Lachsroschen auf Frühlingsalat

* * *

Zartes Filet von der Hähnchenbrust auf Bärlauchschaum
mit Mangold in Rahm und kleinen Kräuterdrillingen

* * *

Leicht beschwipste Erdbeeren
mit hausgemachtem Buttermilcheis

€ 35,50

Menü II

Tatar von der Sauerländer Bachforelle auf Pumpnickel
an Frühlingsalaten

* * *

Zart rosa gebratene Lammhüfte auf tomatisierter Zucchini
mit Kartoffelplätzchen

* * *

Erdbeertiramisu mit Amarettoschaum und Minze

€ 36,50

Menü III

Tomatenconsommé mit Bärlauchklößchen

* * *

Linguine mit geschmorten Kirschtomaten und Garnelen,
in Pesto mit Parmesanchip

* * *

Gebratenes Fjord Lachsfilet mit frisch gestochenem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln

* * *

Vanille-Quark-Mousse mit Orangenkaramell und Salat
von Zitrusfrüchten

€ 42,50

Menüs im Sommer ab 15 Personen (Juli - September)

Menü I

Leichte Joghurt-Shrimpsterrine
an Kerbelcreme mit kleinem Salatbouquet

* * *

Maispouardenbrüstchen auf Tomaten-Olivenragout
mit Salbeignocchi

* * *

Panna Cotta mit Erdbeersalat und Minzespuma
€ 36,50

Menü II

Salate aus dem Garten in weißem Balsamico mit gegrillten Früchten
und Schafskäse im Pancettamantel

* * *

Tessiner Kalbsschnitzel mit Rucola, Tomate und Parmesan überbacken,
serviert mit Kartoffelplätzchen

* * *

Weißes Schokoladenmousse an Pflaumenkompott
€ 41,50

Menü III

Erfrischender Salat von Mozzarella
und Erdbeeren in fruchtigem Himbeeressig

* * *

Geeiste Tomatensuppe mit Frischkäsenocken und Grisini

* * *

Kalbsrücken am Stück gebraten,
auf einer Pinot Noirsauce mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

* * *

Espresso-Krokant-Eisparfait mit karamellisierten Mangoscheiben
€ 50,00

Menüs im Herbst ab 15 Personen (Oktober - November)

Menü 1

Auszug von Steinpilzen mit Frischkäseravioli

* * *

Saltimbocca vom Schweinefilet, mit frischem Salbei
und Parmaschinken gefüllt auf schaumiger MarsalasaUCE,
dazu buntes Gemüse und Bandnudeln

* * *

Zartschmelzendes Grand Marnierparfait
an Himbeermark und frischen Früchten

€ 32,00

Menü 2

Kleines Ragout von Edelpilzen in Rahm
im Nudelkranz angerichtet

* * *

Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Holunderbeerensauce
mit Orangenspitzkohl und goldgelb gebratenen Schupfnudeln

* * *

Knusprige Apfeltarte mit Vanilleeis

€ 35,00

Menü 3

Steinpilz Panna Cotta an herbstlichen Blattsalaten
in Sherry-Walnussdressing

* * *

Rahmsuppe vom Muscatkürbis mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

* * *

Zanderfilet auf Estragonsenfauce mit Blattspinat
und Wild-Langkornreis

oder

Geschmorte Rinderroulade in Burgundersoße
mit Gemüse vom Wochenmarkt und Kartoffelstampf

* * *

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Calvados Äpfeln
und weißem Kaffeeis

€ 44,50

Menüs im Winter ab 15 Personen (Dezember - März)

Menü I

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
mit Schwarzwälder Schinken

* * *

Knuspriger Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen
und Maronen

* * *

Spekulatiuseisparfait an marinierten Feigen

€ 34,50

Menü II

Karotte-Ingwersuppe mit knusprigem Parmaschinken

* * *

Rosa gebratener Angusrinderrücken mit Rotwein-Schalottensauce,
marktfischem Gemüse und Kartoffelgratin

* * *

Mousse von feiner Zartbitterschokolade
auf Vanillesauce mit frischen Früchten garniert

€ 38,00

Menü III

Marktfrischer Rapunzelsalat in lauwarmem Kartoffeldressing
und kleinen Brotcroutons

* * *

Klare Geflügelkraftbrühe mit Kräuterklößchen

* * *

Geschmorte Rehkeule aus heimischer Jagd,
mit köstlicher Preiselbeersauce, Edelpilzen in Rahm,
Rosenkohl und Kartoffelkroketten

* * *

Dessertbuffet „Wittekindshof“
Eine köstliche Nascherei des Hauses
mit leckeren Cremes, zartschmelzendem Eiscrème
und frischen Früchten

€ 43,00

Alpenländisches Buffet

Vorspeisen:

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse
Salat vom Tafelspitz mit Balsamico-Zwiebeln und getrockneten Tomaten
Jausenplatte mit Speck, Schinken, Landjäger und Fleischpflanzerl
sowie geschnittener Radi und Obazda
Palatschinken mit Cremespinat gefüllt
Kalter Schweinsbraten und Weißkrautsalat
Verschiedene Alpenkäse mit Weintrauben vom Holzbrett

Hauptgerichte:

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Weißwurst mit süßem Senf und Brezen
Winzerkrustenbraten mit Braunbiersauce, Sauerkraut und Knödel
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffelsalat und steirischem Kürbiskernöl

Dessert:

Knuspriger Apfelstrudel mit Vanilleeis
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
Bayerischcreme mit Himbeermark
Hausgemachte Linzer Torte

€ 29,50 pro Person

Westfälisches Buffet

Vorspeisen:

Luftgetrocknete Mettwurst, herzhafte Bauernsülze, Frikadelle,
Hausmacher Wurstspezialitäten (z.B. Leber- und Blutwurst)
mit Schmalztopf und Apfelrelish
Bratrollmöpfe, Makrele aus dem Buchenholzrauch
Knochenschinken mit Essiggurken
Oma´s Kartoffelsalat
Herzhafter Krautsalat
Knackig-frische Blattsalate des Marktes mit verschiedenen Dressings,
diverse Rohkostauswahl

Suppe:

(am Tisch serviert oder als Buffet)

Passierte Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettwurstscheiben
ODER
Frische Rindsbouillon mit kräftiger Einlage

Hauptgerichte:

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Frische Reibeplätzchen mit Apfelkompott und Rübenkraut
Rinderrouladen in eigener Sauce
Knusprig gebratene Schweineschulter in Braunbiersauce
Westfälischer Pfefferpotthast
Spitzkohl, Marktgemüse, Sauerkraut
Kartoffelklöße, Spätzle, Salzkartoffeln, Schupfnudeln

Dessert:

Westfälische Pumpernickelcreme
Milchreis mit Zimt und Zucker
Herrencremé
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Rustikales Käsebrett

€ 31,50 pro Person

Rund ums Mittelmeer

Vorspeisen:

Cocktail von Avocado, Mango und Gambas
gegrilltes mediterranes Gemüse
Serranoschinken
Kalbsröllchen mit Joghurt-Thunfischdip
Tranchen vom gebeiztem Thunfisch in Oliven-Zitronen-Kapern Vinaigrette
Cocktail von Kirschtomaten und Büffelmozzarella im Weckglas
Frische Blattsalate des Marktes
mit verschiedenen Dressings, Rohkost
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Cous-Cous-Salat
Knuspriges Ciabatta mit Aioli und verschiedenen mediterranen Aufstrichen

Hauptgerichte:

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Saltimbocca von der Poulardenbrust
Rosa gebratene Lammkeule mit Kräutern der Provence
Gebratene Mittelmeerfische z. B. Dorade, Rotbarbe und Lachs
Gemüselasagne
Gebratener Fenchel, Ratatouille,
frisches Gemüse vom Wochenmarkt
Rosmarinkartoffeln, Salbeignocchi,
Polentaplätzchen mit Parmesan

Dessert:

Panna Cotta
Creme Catalan
Joghurt mit Honig und Walnüssen
Limetten-Quark-Mousse
Espresso-Krokant-Eisparfait
Salat von frischen Früchten
Karamellsauce und Erdbeermark

€ 41,50 pro Person

Gala Buffet

Vorspeisen:

Schiffchen und Tagliatelle von der Schlangengurke
mit Tatar vom hausgebeiztem Lachs,
geräuchertes Forellen- und Heilbuttfilet
Salat von Flusskrebsschwänzen im Weckglas
Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken in Tomaten-Oliven-Salsa
Geräucherte Barbarie-Entenbrust mit Portwein-Feigen
Exotischer Hähnchenbrustspieß mit fruchtigem Curry-Joghurdip
Knackig-frische Blattsalate des Marktes mit verschiedenen Dressings,
Tomatenecken, Gurkenscheiben, Paprikastreifen
Farfalle Salat mit Edelpilzen und Kirschtomaten
Waldorfsalat

Hauptgerichte:

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Sous vide gegartes Rinderfilet in Rotwein-Schalottensauce
Wildragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeerbirne
Das Beste vom Ibericoschwein mit feiner Kräuterrahmsauce
Gebratenes Zanderfilet mit Pernod-Safransauce
Marktgemüse, Blattspinat, Tomaten-Fenchelgemüse
Kartoffelgratin, Wildreis, Spätzle

Dessert:

Internationale Käseauswahl
After-Eight-Halbgefrorenes
Palatschinken mit Waldbeerengrütze und Vanillesauce
Tobleronemousse im Baumkuchenmantel
Salat von Zitrusfrüchten mit Orangen-Karamell

€ 51,50 pro Person



Alina Blumenladen
Blumen und Kunstgewerbe
Frau Alina Kowalski
Am Oelpfad 1
44263 Dortmund
Tel.: 0231- 412 102
www.alina-blumenladen.de



Blumen Werner
Frau Anke Werner
Am Gottesacker 42-44
44143 Dortmund
Tel.: 0231 590 192
www.blumenwerner.com



Schürener Backparadies
Gevelsbergstr. 26
44269 Dortmund
Tel.: 0231 -453 818
www.schuerener-backparadies.de



Cafe Schrader GmbH
Kaiserstr. 31
44135 Dortmund
Te: 0231 -52 32 49
www.cafe-schrader.de

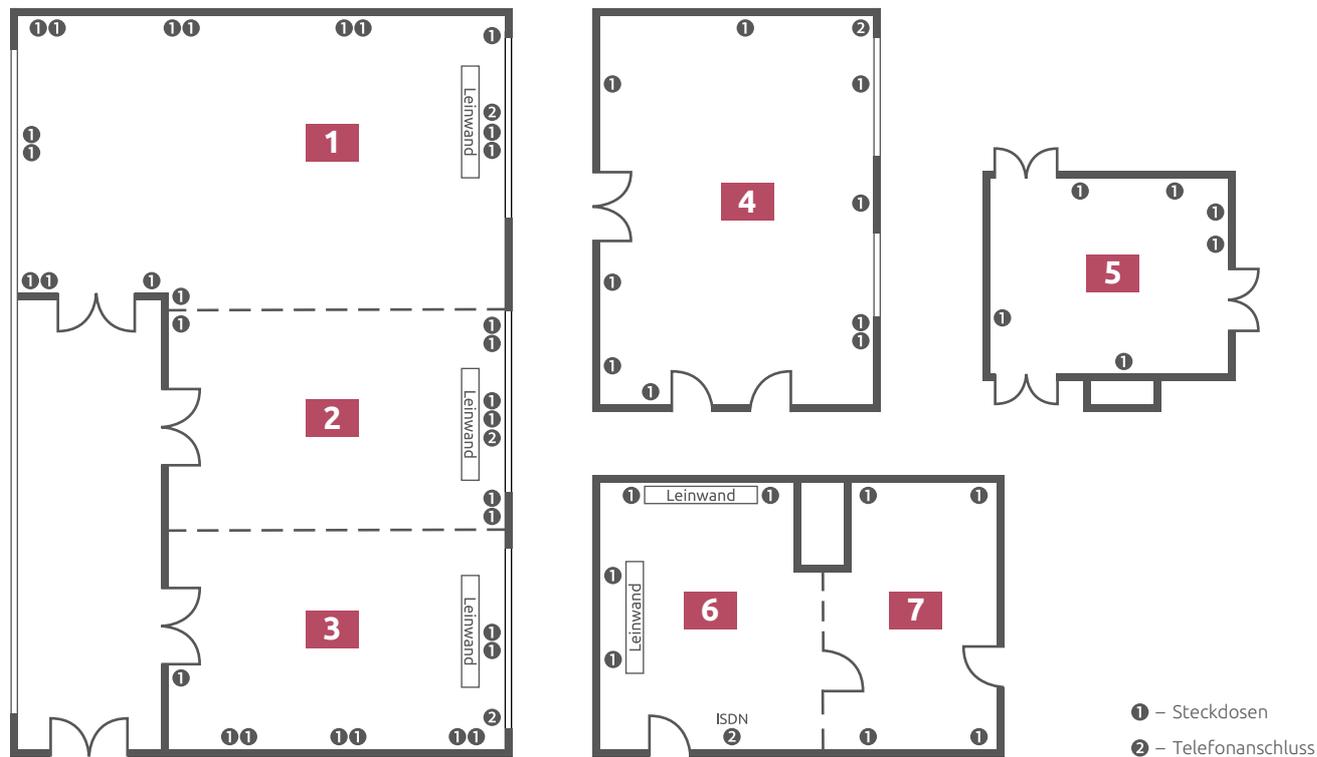


Photoshop Bisdorf
Ralph Bisdorf
Willy-Brandt-Platz 3
59174 Kamen
Tel. 023 07 130 43
www.Photoshop-Bisdorf.de



Tagungen, Seminare und Bankette.

Auf 220 m² Fläche mit direktem Zugang zur Gartenterasse.



Raum	Etage	Fläche	Länge	Breite	Höhe	Licht	Klima	Tafel	U-Form	Parlament	Kino	Bankett
1 Raum I	EG	120 m ²	13,00 m	9,00 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	25	38	60	120	50
2 Raum II	EG	50 m ²	9,00 m	5,70 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	16	18	20	30	20
3 Raum III	EG	50 m ²	9,00 m	5,70 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	16	18	20	30	20
Raum I-III	EG	220 m ²	20,40 m	9,00 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	50	50	130	250	130
Raum I-II	EG	170 m ²	14,70 m	13,00 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	40	48	80	150	80
Raum II-III	EG	100 m ²	11,40 m	9,00 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	34	30	60	100	60
4 Salon	EG	80 m ²	10,00 m	8,00 m	2,50 m	Tl/vd	Klr	26	28	45	60	50
5 Kaminzimmer	EG	30 m ²	6,00 m	5,00 m	2,90 m	vd	Klr	20	14	20	30	10
6 Widukind I	UG	40 m ²	6,80 m	5,60 m	2,50 m	vd	Kl	15	17	20	40	-
7 Widukind II	UG	25 m ²	6,80 m	4,50 m	2,50 m	vd	Kl	6	-	-	15	-
Widukind I-II	UG	65 m ²	10,00 m	6,50 m	2,50 m	vd	Kl	22	20	33	45	-

Tl = Raum mit Tageslicht

vd = Raum ist verdunkelbar

Klr = Raum mit individuell regelbarer Klimaanlage



Tafel
80 Plätze



U-Form
65 Plätze



Parlamentarisch (mit Tischen)
130 Plätze



Reihenbestuhlung
250 Plätze



Bankett
130 Plätze



Empfang
200 Personen

Hochzeits – Checkliste

Details, die mit uns besprochen werden müssen.

- Platzierung der Gäste / Platzkarten
- Zeitlicher Ablauf des Tages / Abends
- Speisenauswahl (Menü oder Buffet)
- Gibt es Vegetarier oder Allergiker?
- Getränkeauswahl (Pauschal-Angebot)
- Entscheiden Sie, welche Getränke auf die Gesamtrechnung gesetzt werden dürfen und welche von den Gästen selbst bezahlt werden!
- Wie viele Kinder sind anwesend?
- Benötigen Sie Kinderstühle?
- Befinden sich Rollstuhlfahrer unter Ihren Gästen?
- Wünschen Sie Menükarten? Welche Widmung sollen diese enthalten?
- Von wem werden Tischkärtchen vorbereitet /erstellt?
- Welche Art Blumenschmuck wünschen Sie? Lieblingsblume?
- Kontaktdaten zu DJ´s vorhanden?
- Wer übernimmt die Verpflegung der/des Musiker(s)?
- Wie viele Zimmer benötigen Sie für Ihre Gäste?
- Bitte geben Sie uns 4 Tage vor der Feier die genaue Personenzahl bekannt

Zahlungsmodalitäten

Wir erbitten eine Anzahlung von 30% des zu erwartenden Umsatzes bis 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

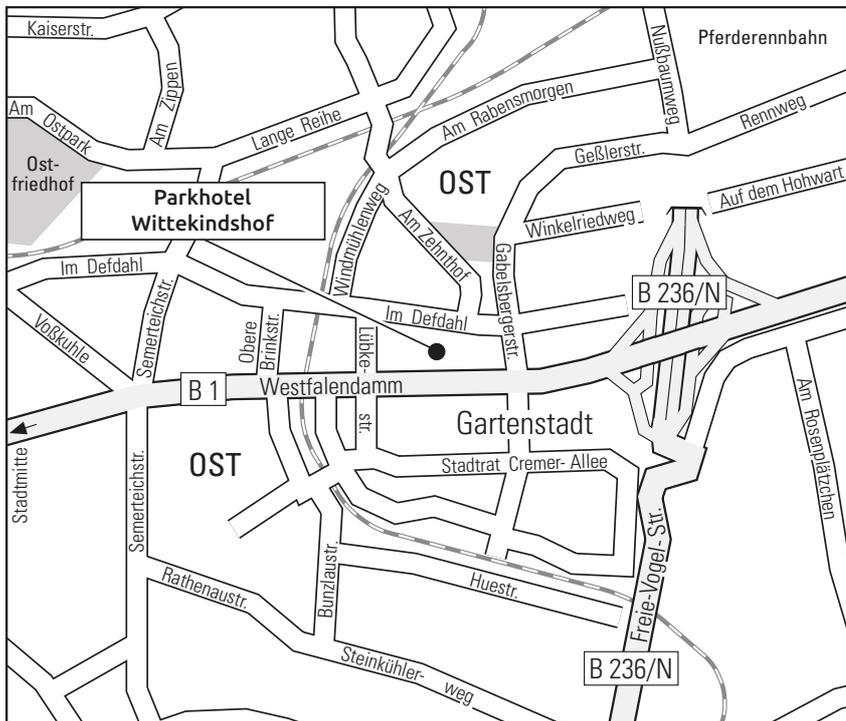
Die Endrechnung wird Ihnen per Post zugesandt.

Wir bitten um Ausgleich innerhalb von 14 Tagen.

PARKHOTEL WITTEKINDSHOF.



Wir wünschen Ihnen eine gute Anreise



Anreise mit dem Pkw

Von Norden aus Hamburg: A1 bis Kreuz Dortmund/Unna, dann A44 Richtung Dortmund-Zentrum (spätere Bezeichnung B1/Westfalendamm/Ruhrschnellweg) bis zum Hotelparkplatz.

Von Süden: A45 ab Westhofener Kreuz über die A1 Richtung Bremen/Kassel bis Ausfahrt Schwerte. Dann auf die B236(N) Richtung Dortmund/Lünen, nach dem 1. Tunnel Abfahrt Richtung Dortmund-Zentrum/A40/Essen. Nach ca. 1 km befindet sich der Hotelparkplatz auf der rechten Seite.

Von Osten aus Kassel: A44 Richtung Dortmund-Zentrum (B1/Westfalendamm/Ruhrschnellweg) bis zum Hotelparkplatz.

Von Westen: A40 Richtung Dortmund, später B1 Richtung Unna. Ab dem Messezentrum Westfalenhallen ca. 4 km der B1 folgen. Das Hotel liegt auf der gegenüberliegenden Seite. Für den Richtungswechsel dem Straßenverlauf weitere 2,5 km folgen. Abfahrt an der Stadtkrone-Ost/Hauptfriedhof. An der 1. Ampel rechts, Richtung Hauptfriedhof, unter der B1 durchfahren.

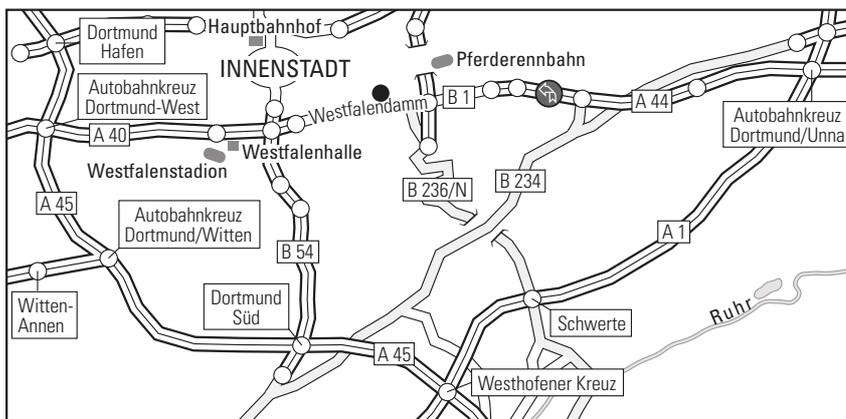
An der nächsten Ampel links wieder auf die B1 Richtung Dortmund-Zentrum bis zum Hotelparkplatz.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Vom Hbf. bzw. der Innenstadt: U47 Richtung Aplerbeck, Haltestelle Lübkestraße, ca. 80 Meter zum Hoteleingang (in Fahrtrichtung der Bahn auf der linken Straßenseite).

Vom Messezentrum: U45 Richtung Brambauer, bis Markgrafenstraße, dann U47 Richtung Aplerbeck bis zur Haltestelle Lübkestraße.

Vom Dortmunder Flughafen: Linienbus 440 bis Aplerbeck, dann U47 Richtung Westerfild, bis zur Haltestelle Lübkestraße.



Parkhotel Wittekindshof
Westfalendamm 270 · 44141 Dortmund
Telefon (02 31) 51 93 - 0
Telefax (02 31) 51 93 - 100
info@parkhotel-wittekindshof.de
www.parkhotel-wittekindshof.de

Telefon (02 31) 51 93 - 0

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN (STAND: APRIL 2016)

1 GELTUNGSBEREICH

- 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
- 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkauf- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

2 VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

- 2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
- 2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
- 2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
- 3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- 3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.
- 3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsverzug des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
- 3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

- 4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.
- 4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungen- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.
- 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.
- 4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisensatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisensatzes.
- 4.5 Die Berechnung des Speisensatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- 4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

5 RÜCKTRITT DES HOTELS/ OPTIONSREGELUNG

- 5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

- 5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
 - ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.
- 5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

- 6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens vier Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmer durch den Kunden wird durch die vom Hotel für den jeweiligen Veranstaltungsraum festgelegte Umsatzgarantie verrechnet. Die Höhe der Umsatzgarantie für den gebuchten Veranstaltungsraum, wird im Bankettvertrag schriftlich festgehalten. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis vier Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden.
- 6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- 6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbeihilfe angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

- 8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden.
- 8.2 Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
- 8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Soweit diese keine Änderungen an den technischen Geräten und Gegebenheiten erfordern. Das Hotel stellt die dafür entstandenen Kosten dem Kunden in Rechnung.
- 8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
- 8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

9 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

- 9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalles eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- 9.2 Mitgebrachte Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
- 9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltes des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

- 10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- 10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- 11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 11.2 Erfüllungsort- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr ... [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betreibergesellschaft des Hotels]. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand... [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betreibergesellschaft des Hotels].
- 11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.