Über uns

- 7 multifunktionale Veranstaltungsräume
- Familienfeiern mit bis zu 130 Gästen
- 62 komfortable Hotelzimmer
- Restaurant WIDU
- Rustikale WITTEKINDSTUBE
- Große Gartenterrasse
- Sky-Lounge
- WLAN kostenfrei
- 120 Parkplätze
- Sauna, 2 Kegelbahnen, Kamin

KONTAKT

Parkhotel Wittekindshof Westfalendamm 270 44141 Dortmund

Tel: (0231) 51 93 0

Fax: (0231) 51 93 100

info@parkhotel-wittekindshof.de www.parkhotel-wittekindshof.de

KONZEPT UND GESTALTUNG Kreativgenossenschaft eG Klopstockstraße 27 22765 Hamburg

FOTOS Volker Renner Wittekindshof





Ihr Event

Sie suchen eine außergewöhnliche Location für Ihr Event? Dann laden Sie Ihre Mitarbeiter oder Kunden zu einer echten Hüttengaudi in die WITTEKINDSTUBE ein! Hier wird jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Sie und Ihre Gäste verbringen einen ganz besonderen Abend. Das Team des Parkhotel Wittekindshof heißt Sie in der einzigartigen Atmosphäre der WITTEKINDSTUBE willkommen, mit einem Alpenländer Buffet, ausgewählten Getränken und passender Musik. Auf Wunsch organisieren wir gerne auch Live-Musik für Ihre Veranstaltung.

Die Hüttengaudi bieten wir für Gruppen bis zu 45 Teilnehmern zu einem Preis ab Euro 55,00 pro Person an. Getränke inklusive: Hauswein rot und weiß, alkoholfreie Getränke, Bierspezialiäten vom Fass sowie Kaffeespezialitäten und Teeauswahl.

Ihre Ansprechpartner:



Frau Julia Duscha



Herr Markus Zeuch

Telefon: (0231) 51 93 300 info@parkhotel-wittekindshof.de

WITTEKINDSTUBE



Sie müssen nicht mehr extra in die Alpen fahren, um eine originelle Hüttengaudi zu erleben. Schauen Sie einfach einmal in der WITTEKINDSTUBE vorbei. Mitten in Dortmund finden Sie hier den richtigen Platz für zünftige Gemütlichkeit. Mit der WITTEKINDSTUBE ist ein

besonderer Ort entstanden. Sie wurde aus dem Holz einer 300 Jahre alten Berghütte liebevoll und aufwendig gestaltet und ist der ideale Ort für Ihre Veranstaltung, der ein Höchstmaß an Gemütlichkeit verspricht.



Alpenländer Buffet

Suppe

Herzhafte Flädlesuppe mit Gemüse und Rindfleisch

Kalte Speisen

Tiroler Semmelknödel sauer angerichtet
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse
Salat vom Tafelspitz mit Essiggemüse
Große Jausenplatte mit Speck, Schinken, Landjäger und
Fleischpflanzerl sowie geschnittener Radi und Obatzter

Kalter Schweinsbraten mit Weißkrautsalat Verschiedene Alpenkäse mit Weintrauben vom Holzbrett

Warme Speisen

Weißwurst mit süßem Senf und Brezen
Winzerkrustenbraten mit Braunbiersoße
Sauerkraut und Knödel
Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln
Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffelsalat und
steirischem Kürbiskernöl

Dessert

Knuspriger Apfelstrudel mit Vanilleeis Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott Bayrisch Creme mit Himbeermark Hausgemachte Linzer Torte