Ihre Traumhochzeit.

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens im Wittekindshof.

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

”Die Liebe lebt von liebenswürdigen Kleinigkeiten.“

(Theodor Fontane)

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.

Das Herz am rechten Fleck.

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

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Canapés

Canapés à € 4,20
belegt mit:

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

Feinschmeckercanapés à € 4,60
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.

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Hochzeits – Pauschal – Angebot

<u>Arrangement A</u>
buchbar ab 30 Personen

- Gästeempfang mit Sekt, Orangensaft ,Mineralwasser und Salzgebäck
- Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen
- Jahreszeitliches Buffet mit kalten und warmen Speisen (Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts) (Buffetvorschlag I)
- Getränkepauschale:
  Radeberger oder DAB Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier, Jever Fun, Malzbier und alkoholfreies Weizenbier, Rot- und Weißwein aus aktueller Auswahl, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte, Tonic Water , Bitter Lemon
- Kaffeespezialitäten und Teeauswahl
- Kostenfreier Auf-und Abbau der Tanzfläche ab 50 Personen

<u>zum Preis von € 90,00 pro Person.</u>

Unsere Arrangement-Angebote sind für eine Dauer von 8 Stunden gültig. Nach Ablauf der Arrangement-Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet und eine Raumbereitstellungsgebühr von € 100,00 inkl. MwSt. pro angefangene Stunde berechnet.

Hinweis:
Wir sind gerne für Sie und Ihre Gäste bis max. 4 Uhr da und „feiern mit Ihnen“.

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Arrangement B
buchbar ab 30 Personen

- Gästeempfang mit Sekt, O-Saft, Mineralwasser und Salzgebäck
- Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen
- Jahreszeitliches Buffet mit kalten und warmen Speisen
  (Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts)
  (Auswahl aus Buffet Vorschlag I oder II)
- Getränkepauschale:
  Radeberger oder DAB vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier, Jever Fun, Malzbier und alkoholfreies Weizenbier
  Rot- und Weißwein aus aktueller Auswahl,
  Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte, Tonic Water , Bitter Lemon
- Kaffeespezialitäten und Teeauswahl
- 3 Spirituosen zur Wahl:
- Bacardi weiß
- Gordon´s Gin
- Jägermeister
- Havanna Club (3J.)
- Absolut Vodka
- Jim Bim Whiskey
- Averna
- Aquavite
- Baileys Original Irish Cream
- Ouzo No. 12
- Sambuca Molinari
- Schladerer Kirschwasser, Williamsbirne, Himbeergeist
- Dortmunder Weizenkorn
- Kostenfreier Auf- und Abbau der Tanzfläche ab 50 Personen

zum Preis von € 114,00 pro Person.

Unsere Arrangement-Angebote sind für eine Dauer von 8 Stunden gültig. Nach Ablauf der Arrangement-Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet und eine Raumbereitstellungsgebühr von € 100,00 inkl. MwSt. pro angefangene Stunde fällig.

Hinweis:
Wir sind gerne für Sie und Ihre Gäste bis max. 4 Uhr da und „feiern mit Ihnen“.

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Ihr Hochzeitsbuffet – Vorschlag I

Vorspeise

Geräucherter Fjordlachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
Marinierte Matjesspezialitäten
Vitello von geräucherter Truthahnbrust mit Thunfischsauce
Caprese von Strauchtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum in Balsamicodressing
Antipasti (eingelegte, gegrillte Gemüsespezialitäten)
Salat von Kichererbsen mit Mango-Curry-Dressing
Griechischer Bauernsalat mit Kalamata Oliven

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

Hauptgerichte
Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust „Zürcher Art“
mit frischen Champignons
Veganes Thai-Curry mit Wokgemüse
Schweinemedaillons on Pfefferrahmsauce
Gemüse vom Wochenmarkt
Butterreis und Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin

Dessert

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

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Ihr Hochzeitsbuffet – Vorschlag II

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 Scheiben von der Putenbrust
Antipasti (eingelegte, gegrillte Gemüsespezialitäten)
Waldorfsalat
Farfalle Salat mit Edelpilzen und Kirschtomaten
Carpaccio von der Zucchini mit Zitronen-Vinaigrette

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

Hauptgerichte
Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Gebratenes Lachsfilet mit Parmesansauce
Saltimbocca von der Hähnchenbrust
rosa gebratene Steakhüfte mit kräftiger Rotwein-Schalottensauce
Röschengemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln
Linguine mit Rucola, Kirschtomaten und Pesto

Dessert

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

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Westfälisches Buffet

Vorspeisen:

Luftgetrocknete Mettwurst, herzhafte Bauernsülze, Frikadelle,
Westfälische Hausmacher Spezialitäten
mit Griebenschmalz
Forelle und, Makrele aus dem Buchenholzrauch
Westfälische Tapas
Oma´s Kartoffelsalat
Herzhafter Krautsalat
Rote Beete Salat mit Essiggurken

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
Rinderrouladen in eigener Sauce
Westfälischer Pfefferpotthast
Rahmwirsing, Marktgemüse, westfälisches Ratatouille
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln

Dessert:

Westfälische Pumpernickelcreme
Milchreis mit Zimt und Zucker
Rote Grütze mit Vanillesauce
Rustikales Käsebrett

€ 39,50 pro Person

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Alpenländisches Buffet

Vorspeisen:

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse
Jausenplatte mit alpenländischen Spezialitäten
Knuspriges Laugenkonfekt mit Frischkäse und Obazda
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 lauwarmem Kartoffelsalat und steirischem Kürbiskernöl

Dessert:

Knuspriger Apfelstrudel mit Vanilleeis
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
Bayerischcreme mit Himbeermark

€ 44,50 pro Person

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

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
Veganes Thai-Curry mit Wokgemüse
Ratatouille,
frisches Gemüse vom Wochenmarkt
Rosmarinkartoffeln, Salbeignocchi, Basmatireis
Polentaplätzchen mit Parmesan

Dessert:

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

€ 53,50 pro Person

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Gala Buffet

Vorspeisen:

Schiffchen von der Schlangengurke
mit Tatar vom hausgebeiztem Lachs und geräucherter Forelle
Salat von Flusskrebsschwänzen und lauwarmen mariniertem Heilbuttfilet
Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken in Tomaten-Oliven-Salsa
Geräucherte Barbarie-Entenbrust mit Portwein-Feigen
Scheiben von Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Balsamicovinaigrette
Knackig-frische Blattsalate des Marktes mit verschiedenen Dressings,
Farfalle Salat mit Edelpilzen und Kirschtomaten
Waldorfsalat
Partybrötchen mit Salzbutter und verschiedenen Aufstrichen

Hauptgerichte:
Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Sous vide gegartes Rinderfilet in Rotwein-Schalottensauce
Das Beste von der Maispoularde
Filet vom Ibericoschwein mit feiner Kräuterrahmsauce
Gebratenes Zanderfilet mit Pernod-Safransauce
Marktgemüse, Ratatouille
Kartoffelgratin, Wildreis, Rosmarindrillinge

Dessert:

Internationale Käseauswahl
Eisspezialitäten
After-Eight-Parfait
Créme Brulee im Weckglas
Tobleronemousse
Frischer Obstsalat mit saisonalen Früchten
Vanille- und Fruchtsauce

€ 64,50 pro Person

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Menüs im Frühling ab 15 Personen

(April - Juni)

Menü I

Salat von grünem und weißem Spargel
in Himbeervinaigrette mit Lachsröschen
* * *
Zartes Hähnchenbrustfilet auf Bärlauchschaum
mit Frühlingsgemüse und kleinen Kräuterdrillingen
* * *
Leicht beschwipste Erdbeeren
mit hausgemachtem Buttermilcheis
€ 38,50

Menü II

Tatar von der Sauerländer Bachforelle auf Pumpernickel
an Frühlingssalaten
* * *
Zart rosa gebratene Lammhüfte auf mediterranem Gemüse
mit Kartoffelplätzchen
* * *
Erdbeertiramisu mit Amarettoschaum und Minze
€ 42,50

Menü III

Kleine Tomatenconsommé mit Bärlauchklößchen
* * *
Linguine mit geschmorten Kirschtomaten und Garnelen,
in Pesto mit Parmesanchip
* * *
Gebratenes Fjord Lachsfilet mit frisch gestochenem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln
* * *
Variation vom Rhabarber“
Panna Cotta | Sorbet | Sous Vide
€ 48,50

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Menüs im Sommer ab 15 Personen

(Juli - September)

Menü I

Salat von Avocado, Mango und Mozzarella
mit Garnelen in Chili-Knoblauch-Vinaigrette
* * *
Maispoulardenbrüstchen auf Ratatouille
mit Salbeignocchi
* * *
Panna Cotta mit Erdbeersalat und Minzespuma
€ 43,50

Menü II

Wildkräutersalat in weißem Balsamico mit gegrilltem
und Schafskäse im Pancettamantel und kandierten Walnüssen
* * *
WIDU Klassiker
Wiener Schnitzel | Zitrone | Sardellenfilet | Kapern | Kartoffelsalat |
Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Wildpreiselbeeren
* * *
Duett von heller und dunkler Schokolade auf Vanilleschaum
und Beeren
€ 46,50

Menü III

Salat von Mozzarella und Erdbeeren in
fruchtiger Himbeervinaigrette und knusprigem Rucola
* * *
Weiße Tomatenschaumsuppe mit Basilikumpesto
* * *
Sous Vide gegarter Rinderrücken
mit Rotwein-Schalottensauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin
* * *
Limoncellosorbet mit frischen Waldbeeren und geeiste Minze
€ 54,50

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Menüs im Herbst ab 15 Personen

(Oktober - November)

Menü 1

Cappuccino von Waldpilzen mit Kartoffelschaum
* * *
Saltimbocca vom Schweinefilet, mit frischem Salbei
und Parmaschinken gefüllt auf Marsalasauce,
dazu Marktgemüse und gebackene Polenta
* * *
Zwetschgen Crumble mit Tonkabohneneis u
und Schmandespuma
€ 38,50

Menü 2

Wildkräutersalat mit gebratenen Pilzen der Saison
an Kräuter-Trüffel-Vinaigrette
* * *
Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Holunderbeerensauce
mit Orangenspitzkohl und goldgelb gebratenen Schupfnudeln
* * *
Knusprige Apfeltarte mit Vanilleeis
€ 41,50

Menü 3

Gebackener Hokkaidokürbis auf Ziegenfrischkäsecreme
mit herbstlichen Blattsalaten in Granatapfel-Dressing
* * *
Karotten-Ingwersuppe mit knusprigem Parmachip
* * *
Zanderfilet auf Estragonsenfsauce mit Blattspinat
und Wild-Langkornreis
* * *
Trifle von weißer Kaffee-Mousse
Amarettini-Crunch und Apfel-Chutney
€ 52,50

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

Menüs im Winter ab 15 Personen

(Dezember - März)

Menü I

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
mit Schwarzwälder Schinken
* * *
Knuspriger Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen
* * *
Spekulatiuseisparfait mit lauwarmen Glühweinkirschen
und Vanilleschaum
€ 44,50

Menü II

Rahmsuppe vom Muscatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Öl
* * *
Roastbeef vom Black-Angus Weiderind mit Sauce Bearnaise
Rosenkohl und Kartoffelgratin
* * *
Soufflé von feiner Zartbitterschokolade
an Amarettosabayone mit Himbeersorbet
€ 48,50

Menü III

Rapunzelsalat in lauwarmem Kartoffeldressing
und knusprigen Brotcroutons
* * *
Gänseessenz mit bunten Gemüseperlen und Ricotta Raviolo
* * *
Wildragout vom Dam- und Rehwild,
in Preiselbeersauce an Mandelbrokkoli und Knöpfle
* * *
Dessertbuffet „WIDU“
Eine köstliche Nascherei des Hauses
€54,50

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

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

Dekoration & Design
Frau Susanne Herrmann
Südfeld 11
59174 Kamen
Tel.: 0163 606 44 23
www.dekorationunddesign.de

****

Cafe Schrader GmbH
Kaiserstr. 31
44135 Dortmund
Tel.: 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

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

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

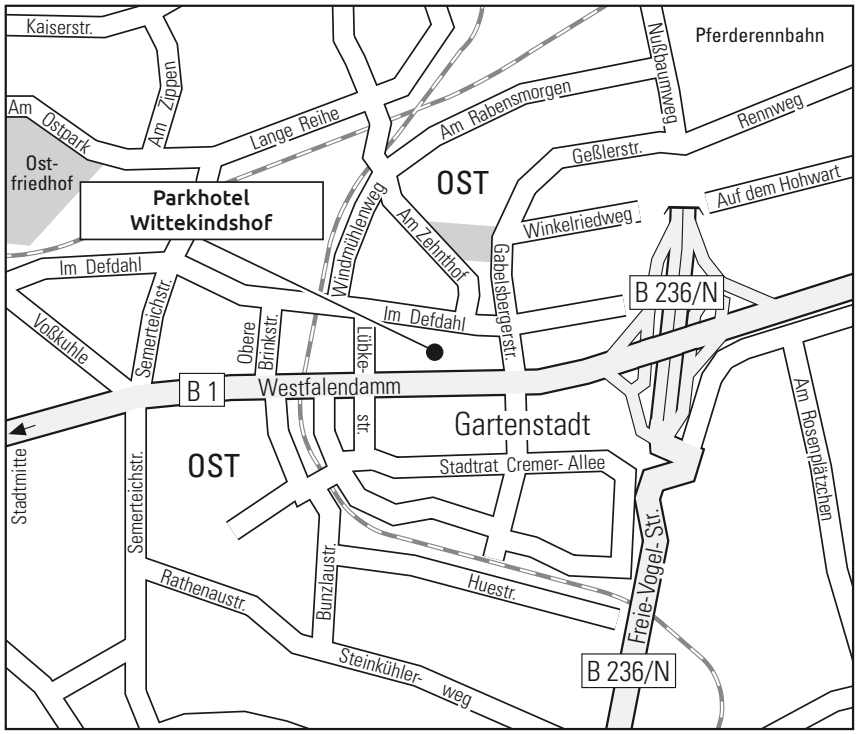
Zahlungsmodalitäten

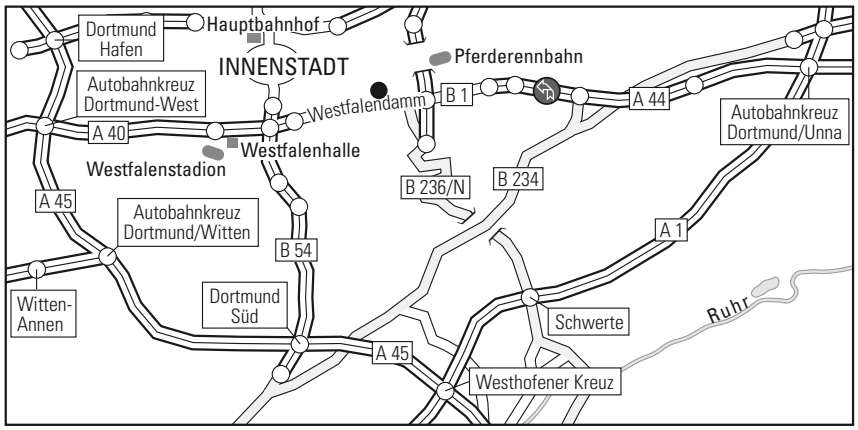
Wir erbitten eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Umsatzes bis 21 Tage vor Ihrer Veranstaltung.
Die Endrechnung wird Ihnen per Post zugesandt.
Wir bitten um Ausgleich innerhalb von 14 Tagen.

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.

Das Herz am rechten Fleck.

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 Markgrafenstaße, dann U47 Richtung Aplerbeck bis zur Haltestelle Lübkestraße.

Vom Dortmunder Flughafen: Linienbus 440 bis Aplerbeck, dann U47 Richtung Westerfilde, 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