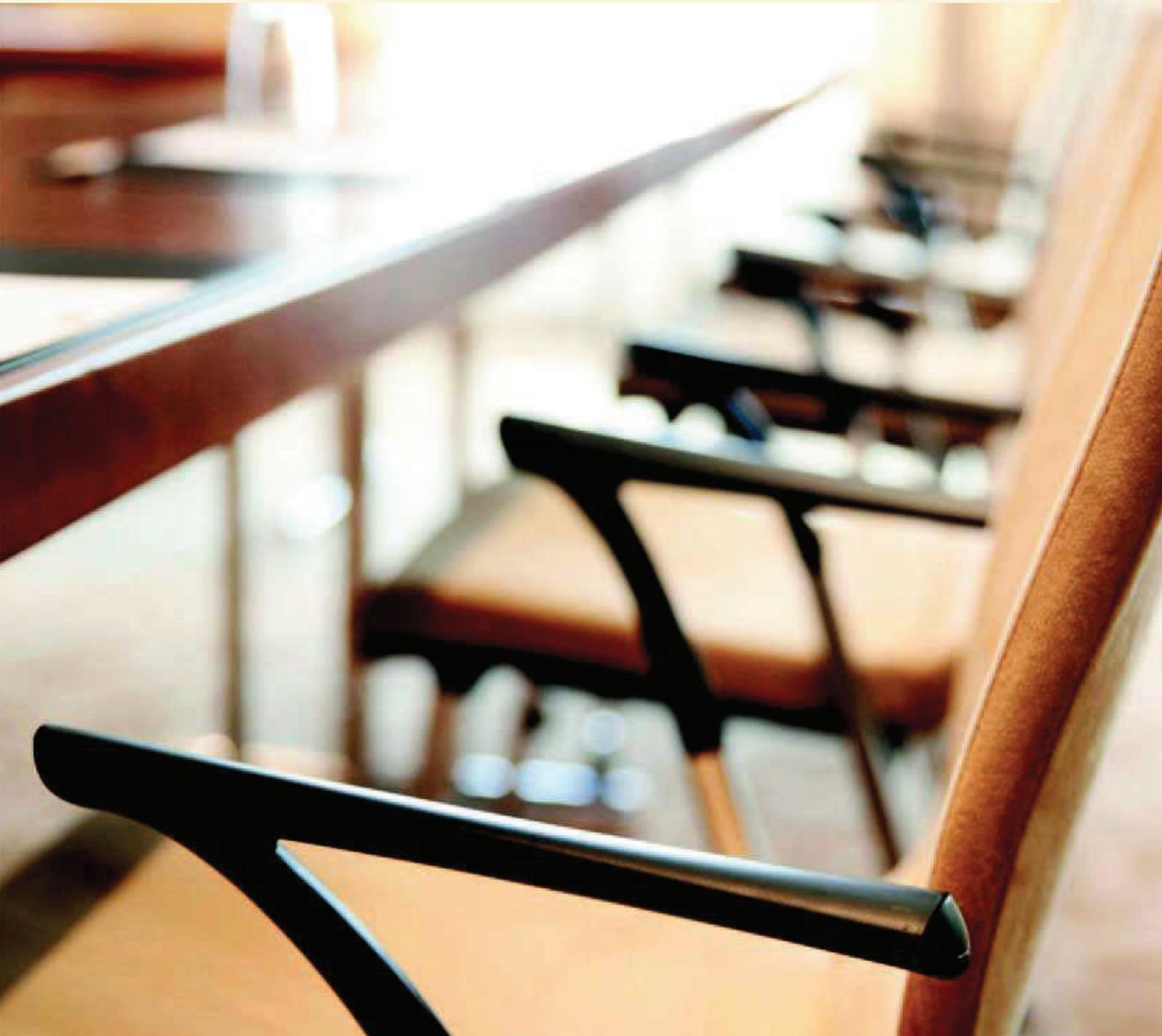


Tagen im Wittekindshof.

Tagungen und Seminare im Wittekindshof.



PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



Unsere Räume für Ihren Anlass.

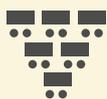


Raum	Etage	Fläche/qm	Licht	Klima	Tafel	U-Form	Parlament	Kino	Bankett
Raum I	EG	120	Tl/vd	Klr	25	38	60	120	50
Raum II	EG	50	Tl/vd	Klr	16	18	20	30	20
Raum III	EG	50	Tl/vd	Klr	16	18	20	30	20
Raum I-III	EG	220	Tl/vd	Klr	50	50	120	250	130
Raum I-II	EG	170	Tl/vd	Klr	40	48	80	150	80
Raum II-III	EG	100	Tl/vd	Klr	34	30	60	100	60
Salon	EG	80	Tl/vd	Klr	26	28	45	30	50
Kaminzimmer	EG	30	vd	Klr	20	14	20	30	10
Widukind I	UG	40	vd	Kl	15	17	20	40	-
Widukind II	UG	25	vd	Kl	6	-	-	15	-
Widukind I-II	UG	65	vd	Kl	22	20	33	45	-

Tl = Raum mit Tageslicht

vd = Raum ist verdunkelbar

Klr = Raum mit individuell regelbarer Klimaanlage



Parlamentarisch (mit Tischen)
130 Plätze



U-Form
65 Plätze



Reihenbestuhlung
250 Plätze



Tafel
80 Plätze



Bankett
130 Plätze



Empfang
200 Personen



Das Parkhotel Wittekindshof.

Der Wittekindshof liegt in zentraler Lage im Herzen Dortmunds und gleichzeitig unmittelbar an der verkehrstechnischen Hauptschlagader der Region, dem Westfalendamm.

Von hier aus sind Sie immer schnell an Ihrem Ziel und befinden sich gleichzeitig mitten in einem hundertjährigen Villenviertel, der Gartenstadt mit ihren zahlreichen Gründerzeithäusern im Landhausstil.

Das Parkhotel Wittekindshof ist schon seit Jahrzehnten Dreh- und Angelpunkt für Familien, Rückzugsort für Geschäftsleute und Treffpunkt für Tagungsgäste. Es ist gleichzeitig ein Ruhepol,

ein Ort der Entschleunigung und ein Platz zum Wohlfühlen.

Das Herz am rechten Fleck haben, ist auch ein emotionales Motto. Wir sehen darin die Herausforderung, freundlich, liebenswürdig und herzlich zu sein – auch und gerade, wenn es einmal hektisch zugeht. Unser engagiertes Team ist stets für Ihre ganz persönliche Betreuung da und hat immer ein Ohr für Ihre Wünsche und Bedürfnisse.

Wir laden Sie ein, unser Haus zu erleben und zu entdecken. Wie das Restaurant WIDU und die WITTEKINDSTUBE, welche die Tradition der Zirbelstube in modernem Landhausstil fortsetzt.



Unser Restaurant WIDU wird Sie überraschen.

Genießen Sie in perfekter Atmosphäre die Spezialitäten vom Wild oder ein klassisches Wiener Schnitzel mit perfekt darauf abgestimmtem Kartoffel-Gurken-Salat.

Hier ist genau der richtige Platz für alle, die sich gerne verwöhnen lassen.

Im WIDU erwarten Sie eine gemütliche Atmosphäre, ein aufmerksamer Service und eine Küche, die regionale Gerichte und Wildgerichte der Saison perfekt zubereitet. Unser Küchenchef verwöhnt Sie im WIDU mit Grillspezialitäten aus See und Meer, neu interpretierten Klassikern sowie raffinierten Süßspeisen.



Eine Berghütte mitten in Dortmund.

Mit der WITTEKINDSTUBE ist ein besonderer Ort entstanden: „Die Wittekindstube wurde aus dem Holz einer 300 Jahre alten Berghütte liebevoll und aufwendig gestaltet“, erklärt Hoteldirektor Michael Hövel, „sie ist der ideale Platz für die perfekte Weihnachtsfeier oder jeden anderen Anlass, der ein Höchstmaß an Gemütlichkeit bieten soll.“

Ob mitten im Sommer oder im Winter, hier ist immer die richtige Zeit für eine zünftige Hütten-gaudi. Je nach Gusto werden dabei deftige Fleisch- und Käsegerichte gereicht. Genauso wenig fehlen dürfen landestypische Getränke, ob Weizen vom Fass, Originalbier aus dem Maßkrug, grüner Veltliner oder blauer Zweigelt – und auf Wunsch: Musik und Tanz.

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

Tagungspauschalen

Tagungspauschale I: € 45,00 pro Person/Tag beinhaltet:

- Bereitstellung des Raumes, klimatisiert, mit modernster Technik
- Mittagessen, 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet (je nach Gruppengröße)
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee, Teevielfalt, variablen Pausensnacks
- Standardtechnik (Leinwand, Beamer, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer)
- Nutzung von W-Lan im gesamten Haus
- Kostenfreie Parkplätze am Haus
- Anbringung Ihrer Fahne am Fahnenmast



Tagungspauschale II: € 62,50 pro Person/Tag beinhaltet:

- Bereitstellung des Raumes, klimatisiert, modernster Technik
- Mittagessen, 3-Gang Menü oder Lunchbuffet (je nach Gruppengröße)
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee, Teevielfalt, variablen Pausensnacks
- Mineralwasser und Apfelsaft während der Veranstaltung ohne Limit
- Standardtechnik (Leinwand, Beamer, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer)
- Nutzung von W-Lan im gesamten Haus
- Kostenfreie Parkplätze am Haus
- Anbringung Ihrer Fahne am Fahnenmast

Zu den Kaffeepausen bieten wir Ihnen stets abwechslungsreiche Beilagen (Frisches & Kaltes aus der Molkerei, Warmes süß & herzhaft aus dem Ofen, Vitamine & Cerealien, Naschereien für den süßen Zahn...lassen Sie sich überraschen!)

Tagungspauschalen gelten ab einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen!

Die Tagungsgetränke und die Getränke zu den Mahlzeiten werden bei Pauschale I nach Verbrauch berechnet (€ 3,00 bis € 4,80 je 0,2 ltr.).

Sollten Sie sich nicht für eine unserer Pauschalen entscheiden, bieten wir Ihnen gerne eine Umsatzgarantie oder eine Raumbereitstellungsgebühr an. Der Verzehr wird bei diesen Varianten nach Verbrauch berechnet.

Unsere großzügige Gartenterrasse bietet sich während der Sommersaison ausgezeichnet für die Durchführung von Kaffeepausen im Freien an.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre benötigten Zimmerkapazitäten. Es stehen 62 komfortabel ausgestattete Zimmer zur Verfügung.

Die Preise verstehen sich pro Zimmer, pro Nacht und beinhalten: Businesspaket (Parken / Frühstück), Service und MwSt. (Logis inkl. 7 % / Businesspaket inkl. 7/19%)



Bitte beachten Sie, dass die Stadt Dortmund seit dem 1. November 2014 eine Beherbergungsabgabe in Höhe von 7,5 % für private Übernachtungen erhebt.

Sofern uns keine Bescheinigung des Arbeitgebers vorliegt, dass es sich um einen geschäftlichen Aufenthalt handelt, müssen wir diese in Rechnung stellen.

Während der Ferienzeiten und an Wochenenden bieten wir besondere Tagungs-Spartarife und Zimmerraten an.
Zimmerpreise während Messezeiten auf Anfrage.

Imbiss

Stellen Sie sich einfach, Ihr Imbissbuffet zusammen:
wählen Sie aus unseren Vorschlägen

1x Suppe

1x Schöpfgericht

und 6x Snacks aus zum Preis von € 24,50 pro Person

Gerne stellen wir Ihnen ihr individuelles Imbissbuffet zusammen.
Sprechen Sie uns an!

Suppe:

Vegetarische gebundene Tagessuppe der Saison

*

Waldpilzsüppchen mit Kartoffelschaum

*

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Schöpfgerichte:

Mediterrane Gemüse pasta in Pesto mit Parmesan

*

Unsere Currywurst mit Weißbrotecken

*

Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle

*

Veganes Thai-Curry mit Basmatireis

Snackauswahl:

Antipasti Türmchen im Glas mit Pesto

*

Mini Caprese-Spieß mit frischem Basilikum

*

Mini Ciabatta mit Frischkäse

*

Bauern-Baguette mit Delikatess-Aufschnitt belegt

*

Gebackenes Mettbällchen auf hausgemachtem Kartoffelsalat

*

Mini-Pizza frisch aus dem Ofen

*

Mediterraner Matjessalat mit Gemüse und Olive

*

Kürbis-Kirchererbsensalat mit Falafelbällchen

*

Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit süß saurer Sauce

*

Pflaume im Speckmantel

*

Käsestick mit Weintraube

*

Orientalischer Cous Cous Salat mit Lachsspieß

*

Vollkorn-Lachs-Sandwich

*

Mini Leberkäse auf Krautsalat und süßem Senf

*

Gemüsesticks im Glas mit Dip

*

Beerengrütze mit Vanillesauce

*

Mousse au chocolat

*

Obstsalat

*

Apfelstrudel

*

Milchreis mit Zimt und Zucker

Menüs im Frühling ab 15 Personen (April - Juni)

Menü I

Salat von grünem und weißem Spargel
in Himbeervinaigrette mit Lachsroschen

* * *

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 und Sous Vide

€ 48,50

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

* * *

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Basilikumpesto
* * *

Sous Vide gegarter Rinderrücken
mit Rotwein-Schalottensauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin
* * *

Limoncellosorbet mit frischen Waldbeeren und geeister Minze
€ 54,50

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 Marsalasaucе,
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 Estragonsensauce mit Blattspinat
und Wild-Langkornreis
* * *

Trifle von weißer Kaffee-Mousse
Amarettini-Crunch und Apfel-Chutney
€ 52,50

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 Knöpfe

* * *

Dessertbuffet „WIDU“
Eine köstliche Nascherei des Hauses

€54,50

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

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

Dessert:

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

€ 39,50 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
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

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
Crème Brulee im Weckglas
Tobleronemousse
Frischer Obstsalat mit saisonalen Früchten
Vanille- und Fruchtsauce

€ 64,50 pro Person

Canapés

Canapés à € 4,20
belegt mit:

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

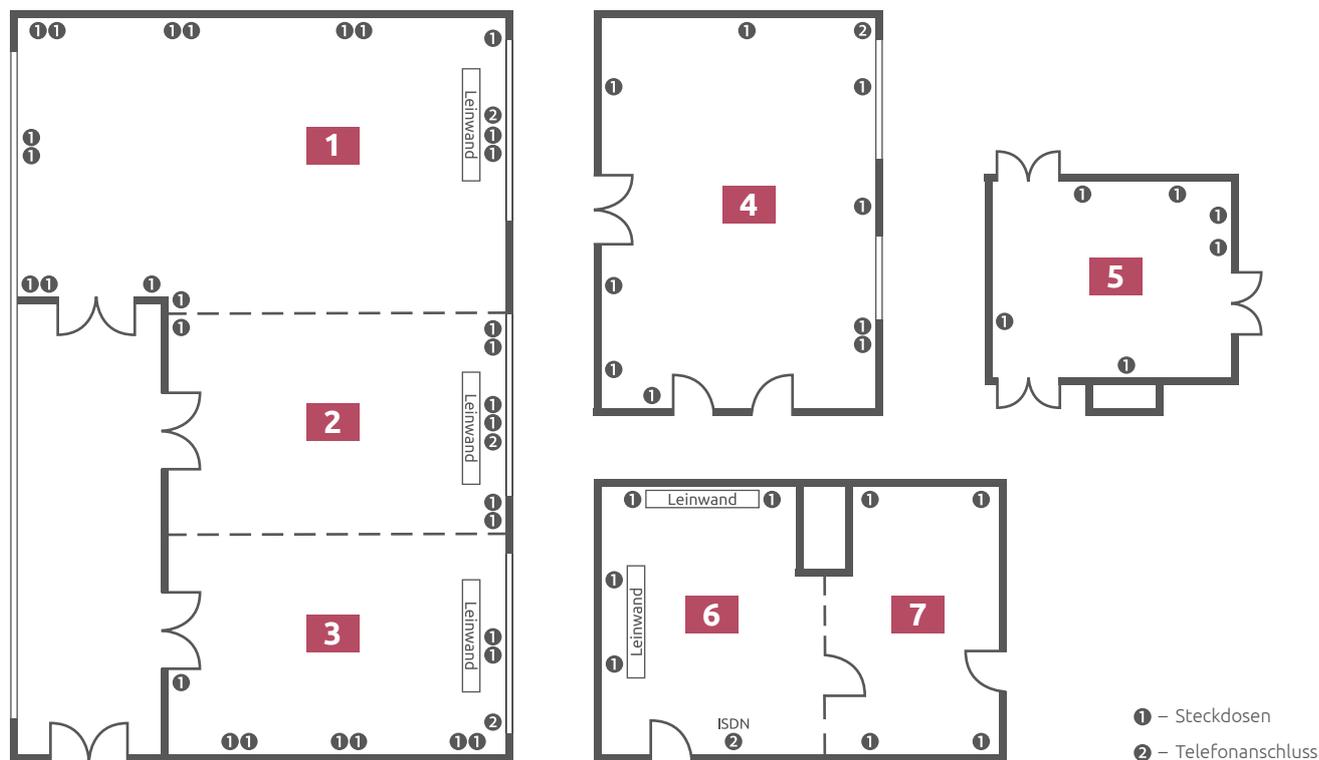
Feinschmeckercanapés à € 4,60
belegt mit:

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.

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

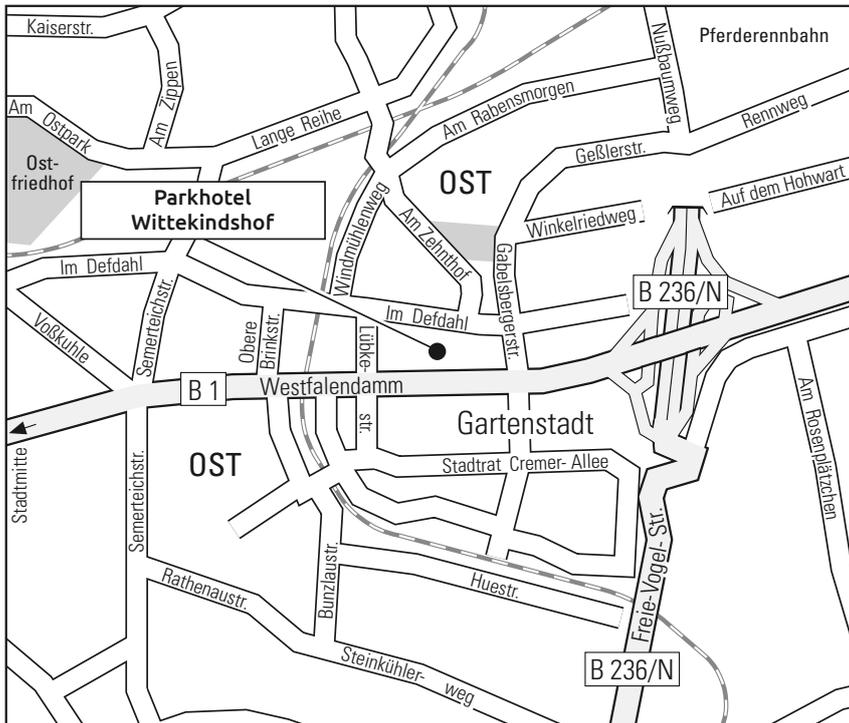
PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



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.

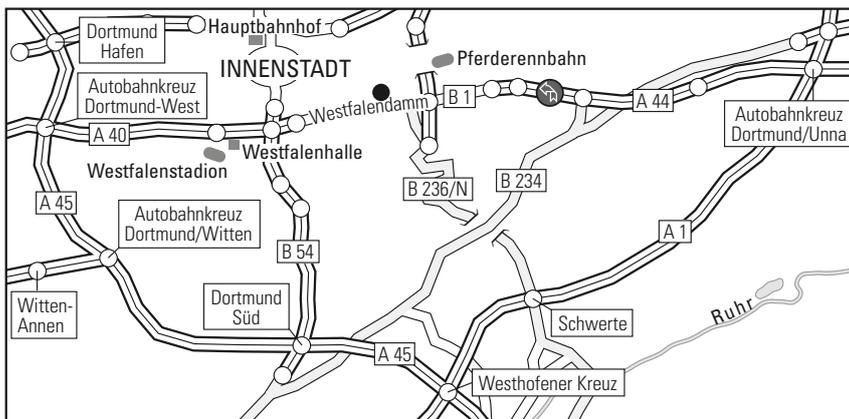
An der nächsten Ampel links wieder auf die B1 Richtung Dortmund-Zentrum bis zum Hotelparkplatz.

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 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