

## Hochzeits – Pauschal – Angebot



### Arrangement A

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

**zum Preis von € 99,50 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 € 150,00 inkl. MwSt. pro angefangene Stunde berechnet.

### **Hinweis:**

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



## 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
- Havana Club (3J.)
- Absolut Vodka
- Jim Bim Whiskey
- Aversa
- 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 € 125,00 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 € 150,00 inkl. MwSt. pro angefangene Stunde fällig.

### **Hinweis:**

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

## 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  
Schweinemedallions 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



## 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

## Canapés

Canapés à € 4,60  
belegt mit:

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

Feinschmeckercanapés à € 5,20  
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.



## Zu buchbare Leistungen

Aperol Spritz / Hugo oder Lillet Wild Berry  
€ 9,50 pro Person

Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe mit Toast € 9,50

Currywurst mit Toast € 9,50

Hussen

€ 8,00 pro Husse

Menükarten

€ 2,50 pro Menükarte

Tellergeld

€ 2,50 pro Person

Tanzfläche (ab 50 Pers. Kostenfrei)

€ 120,00

Korkgelder

Pro Flasche Wein / Sekt € 20,00

Pro Flasche Spirituose € 25,00



## 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

€ 44,50 pro Person



## 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

€ 49,50 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

€ 69,50 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

€ 58,50 pro Person

## 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

€ 42,50

### Menü II

Tatar von der Sauerländer Bachforelle auf Pumpernickel  
an Frühlingsalaten

\* \* \*

Zart rosa gebratene Lammhüfte auf mediterranem Gemüse  
mit Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Erdbeertiramisu mit Amarettoschaum und Minze

€ 46,50

### 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

€ 52,50

## Menüs im Sommer ab 15 Personen (Juli - September)

### Menü I

Salat von Avocado, Mango und Mozzarella  
mit Garnelen in Chili-Knoblauch-Vinaigrette

\* \* \*

Maispouardenbrüstchen auf Ratatouille  
mit Salbeignocchi

\* \* \*

Panna Cotta mit Erdbeersalat und Minzespuma  
€ 48,50

### 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

€ 51,50

### 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  
€ 59,50

## **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

€ 42,50

### 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

€ 46,50

### Menü 3

Gebackener Hokkaidokürbis auf Ziegenfrischkäsecreme  
mit herbstlichen Blattsalaten in Granatapfel-Dressing

\* \* \*

Karotten-Ingwersuppe mit knusprigem Parmachip

\* \* \*

Zanderfilet auf Estragonsenfauce mit Blattspinat  
und Wild-Langkornreis

\* \* \*

Trifle von weißer Kaffee-Mousse  
Amarettini-Crunch und Apfel-Chutney

€ 58,50

## **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

€ 49,50

### 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

€ 54,50

### 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 Knöpfele

\*\*\*

Dessertbuffet „WIDU“  
Eine köstliche Nascherei des Hauses

€59,50

## Tagungspauschalen

### Tagungspauschale I: € 52,00 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: € 64,50 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 (€ 3,60 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 € 29,50 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