

## Arrangement A

buchbar ab 30 Personen

- Gästeempfang mit Sekt, Orangensaft, Mineralwasser
- Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen
- Auswahl zwischen unser 4 Buffetvorschlägen  
(Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts)
- Getränkepauschale: Brinkhoffs und DAB-Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier, Malzbier und alkoholfreies Weizenbier, Rot- und Weißwein aus aktueller Auswahl, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte, Tonic Water , Bitter Lemon, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl
- 1 Home Made Ice Tee inklusive

Limette Minze  
Red Berries  
Tropical



- Kostenfreier Auf-und Abbau der Tanzfläche ab 50 Personen

zum Preis von € 110,50 pro Person.

Unsere Arrangement-Angebote sind für eine Dauer von 7 Stunden gültig. Nach Ablauf der Arrangement-Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet und eine Raumbereitstellungsgebühr berechnet:

00:00-01:00 Uhr € 300,00

01:00-03:00 Uhr € 400,00

pro angefangene Stunde, inkl. MwSt.

Hinweis:

Wir sind gerne für Sie und Ihre Gäste bis max. 3 Uhr da und „feiern mit Ihnen“.

## Arrangement B

buchbar ab 30 Personen

- Gästeempfang mit Sekt, Orangensaft, Mineralwasser
- Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen
- Auswahl zwischen unser 4 Buffetvorschlägen  
(Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts)
- Getränkepauschale: Brinkhoffs und DAB-Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier, 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:
  - Jim Bim Whiskey
  - Bacardi weiß
  - Tanqueray Gin Jägermeister
  - Havanna Club (3J.)
  - Absolut Vodka
  - Ramazzotti
  - Ouzo No. 12
  - Baileys Original Irish Cream
  - Sambuca Molinari
  - Schladerer Williamsbirne
  - Dortmunder Weizenkorn
- 2 Signature Drink zur Wahl
  - Tom Collins
  - Cuba Libre
  - Whiskey Sour
  - Gin Tonic
  - Skinny
  - Screw driver
  - Vodka Cranberry
- Kostenfreier Auf- und Abbau der Tanzfläche ab 50 Personen



### zum Preis von € 139,50 pro Person.

Unsere Arrangement-Angebote sind für eine Dauer von 7 Stunden gültig. Nach Ablauf der Arrangement-Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet und eine Raumbereitstellungsgebühr berechnet:

00:00-01:00 Uhr € 300,00

01:00-03:00 Uhr € 400,00

pro angefangene Stunde, inkl. MwSt.

### Hinweis:

Wir sind gerne für Sie und Ihre Gäste bis max. 3 Uhr da und „feiern mit Ihnen“.

## Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

Würzige Aioli / Kräuterbutter / Trüffelcreme/ Baba Ghanoush  
Frisch gebackenes Brot

#### Griechischer Salat

Couscous Taboulé mit Tomate, Gurke, Minze und Petersilie  
Feiner Wildkräutersalat mit Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing  
Tomate, Gurke und Paprika  
Karamellierte Nüsse; Croûtons, Parmesan, geröstete Sonnenblumenkerne

#### Klassisches Vitello Tonnato

Gefüllte Weinblätter, Antipasti, Parmaschinken, eingelegte Pilze  
Caprese Tomate, Mozzarella, Basilikum, Pesto

Empanadas von Rind oder Garnele, Kartoffel und Spinat

### Aromatisches Tomaten-Süppchen

### Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus.

#### Hüfte, mediterrane Kräuter Jus

Hähnchen Involtini mit Zucchini in Tomatensugo  
Sardisches Lammragout mit Artischocken  
Dorade, Garnele und Pulpo à la Plancha

#### Vegetarisch

Gnocchi Auflauf mit jungem Spinat und Parmesan  
Auberginen-Reis-Pfanne mit Feta und jungen Erbsen

Linguine Aglio e Olio mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen  
Patatas Bravas (spanische Bratkartoffeln)

Buntes Grillgemüse oder Ratatouille

### Dessert

Tiramisu im Weckglas  
Joghurt Mouse mit Honig und gerösteten Walnüssen  
Panna cotta mit Kirsche  
Ricotta-Creme mit Feigen  
Pastel de Nata

## Gala Buffet

### Vorspeisen

Gurken-Canapés mit Kräuterfrischkäse und Lachstatar  
Lachs mit Blinis und Schmand  
Gebeizter Heilbutt, Yuzu, Marinade und Papaya  
Mariniertes Black Angus Roastbeef und Trüffelmayonnaise  
Auswahl von verschiedenen Antipasti,  
Parmaschinken und Pecorino an Trauben

Aioli, Tomaten-Frischkäse, Trüffelcreme und Salzbutter, frisch gebackenes Brot

Wildkräuter Salate, Rohkost Salate, Parmesan, Croûtons, Walnuss, Hausdressing, Balsamico  
Dressing, Cocktail Dressing, Olivenöl, Balsamico

Garnelen, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan  
Beluga-Linsen-Salat  
Glasnudelsalat (Sprossen, Shiitake, Koriander, Karotte, Sesam)

### Suppe der Saison

### Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus.

Sous Vide gegartes Roastbeef mit einer kräftigen Rotwein-Schalotten-Soße  
Aromatische Zitronen, Thymian, Hähnchenfilet  
Saltimbocca vom Kalb in einer pikanten Tomatensoße  
Lachs und Garnele a la Plancha in Krustentierrahm Soße

Kartoffelgratin, Marktgemüse der Saison, gebackene Rosmarin-Drillinge oder Basmati-Reis,  
Vegetarisch: Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta

### Dessert

Duo von Mousse au Chocolat an Himbeer-Coulis  
Klassische Crème brûlée  
Karamellierter Apfel mit Hafer-Crumble und Vanillesoße  
Käseauswahl mit Feigensenf

## Stuben Buffet

PARKHOTEL  
**WITTEKINDSHOF.**



### Vorspeisen

Obatzter, Kräuterfrischkäse, feines Gänse Rillettes mit Apfel  
Frisch gebackenes Brot  
Zwiebelkuchen mit Speck und Ei  
Frikadelle saarländischer Art mit würzigem Senf  
Hausgemachte Sülze von der Kalbszunge an Kerbel Remoulade  
Rote Bete Terrine mit geräucherter Forelle  
Chicorée trifft auf Linsen und Entenbrust.

Gebrühter Weißkohlsalat  
Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm  
Waldorfsalat  
Bayerischer Kartoffelsalat

Allgäuer Käsesuppe mit Brunnenkresse Pesto

### Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Schweinefilet im Schwarzwälder Mantel und Zwetschgen  
Wiener Schnitzel an Zitronenecken und Preiselbeermarmelade  
Schalotten-Fleischtopf mit Pumpernickel-Knödeln  
Feinste Fisch-Klöße von Lachs und Krabben in Riesling Soße

Kartoffelrösti, Spätzle, Rahm, Kohlrabi, gebackenes saisonales Gemüse

### Dessert

Apfelcreme mit Mandelmakronen  
Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas  
Berliner Luft an Himbeer-Collis  
Käseauswahl

## Grill Buffet

### Vorspeisen

Blätterteig Pizzaschnecken

Antipasti

Parmaschinken und Trauben

gegrillte Balsamico Pilze

Caprese Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Gazpacho im Weckglas

Aioli, Tomatenfrischkäse, Kräuterbutter und Salzbutter

Frisch gebackenes Brot

Wildkräutersalat, Römersalat, Rohkostsalate, Parmesan, Croûtons, Walnuss,  
Caesar Dressing, Balsamico Dressing, Cocktail Dressing, Olivenöl, Balsamico

Kartoffelsalat

Hausgemachter Weißkohlsalat

Griechischer Salat

Italienischer Pasta Salat

Gurkensalat

### Hauptgerichte

Tomahawk Steak, Roastbeef, Schaschlik, Lamm Carré, Hähnchenkeulen ohne Knochen,  
Würstchen, gegrillte Garnelen, gegrillte Oktopus Arme, gegrillte Doradenfilets,  
gegrillter Lachs, Grillkäse

Dips zum Grillen: pikante Aioli, BBQ-Jus, Currysoße, Kräuterbutter

Gebackene Kartoffel Wedges

Gegrilltes Gemüse, gegrillter grüner Spargel, gegrillte Maiskolben

### Dessert

Gebackener Apfel-Hafer Crumble und Vanille

Mango Panna cotta

Schokoladenmousse mit Sahne

## Zu buchbare Leistungen

### Mitternachtsimbiss

- Gulaschsuppe mit Toast €11,50
- Currywurst mit Toast €11,50
- Käseplatte €13,50

Hussen €7,00 pro Husse

Menükarten € 3,50 pro Menükarte

Tellergeld € 2,50 pro Person

Tanzfläche (ab 50 Pers. Kostenfrei) € 220,00

### Korkgelder

Pro Flasche Wein / Sekt € 25,00

Pro Flasche Spirituose € 30,00

## Snack Package zum Sekt Empfang

Summer Rolls  
Duftende Thai-Fleischbällchen  
Hausgemachte knusprige Nuggets mit Erdnuss-Sauce  
Gurken-Lachs-Häppchen  
Auberginen-Röllchen  
Corn Dogs mit Cocktailsauce  
Lachs Petit Fours  
Hausgemachte Mini-Frikadellen mit Senf  
Zigarren-Käse-Börek  
Mandelaprikosen im Bacon Mantel  
Bayern-Burger Leberkäse und Lauge  
Melonen-Mozzarella-Prosciutto-Spieß  
Asiatischer Spieß vom Rind, Garnele, Hähnchen oder Lamm  
Frühlingsrollen  
Mini-Quiches

3 Teile €18,50 p. Person

5 Teile €23,50 p. Person

## Empfehlungen für Ihr schönstes Fest



FLOWER MUSIC  
WEDDINGS & EVENTS  
Dortmund  
info@flowermusic.com  
Tel.: 0173 7096197

Roger Baumann  
Dortmund  
info@Rogerbaumann.de  
Tel.: 0175 5205205

AKOS  
Sax & Events  
Breckerfeld  
info@akos-events.de  
Tel.: 0173 25958094



Cake Lounge  
Dortmund  
cake\_lounge@yahoo.com  
Tel.: 0231 96737679

Cafe Schrader GmbH  
Dortmund  
info@cafe-schrader.de  
Tel.: 0231 523249

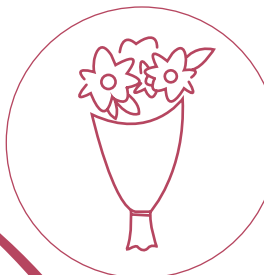
TortenMacher  
Münster  
info@tortenmacher.com  
Tel.: 02534 3880931



Photoshop Bisdorf  
Kamen  
info@bisdorf.com  
Tel.: 02307 13043

Fame Fotobox  
Kassel  
Tel.: 06731 516 27 42  
www.fame-fotobox.de

Hochzeitsfotograf  
Dortmund NRW -  
Cudos Fotografie  
und Film  
info@cudos.de  
Tel.: 0176 80732717



RUNO Blumen  
Dortmund  
Tel.: 0231 22939433

Blumen Werner  
Dortmund  
Tel.: 0231 590192

Natalja Wesner  
Castrop-Rauxel  
nataljawesner@gmail.com  
Tel.: 0171 8403104