



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 und alkoholfreies Bier, Malzbier, Weizenbier 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:

**Gerne feiern wir gemeinsam mit Ihnen und Ihren Gästen bis maximal 03:00 Uhr.
So können Sie Ihren besonderen Anlass ganz entspannt ausklingen lassen.**



Arrangement B

buchbar ab 30 Personen

Gästeempfang mit Sekt, Orangensaft, Mineralwasser
Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen

- Auswahl zwischen unseren 4 Buffetvorschlägen
(Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts)
Getränkepauschale: Brinkhoffs und DAB-Pils vom Fass und alkoholfreies Bier,
Malzbier, Weizenbier 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:

Ouzo No. 12
Baileys Original Irish Cream
Sambuca Molinari
Schladerer Williamsbirne
Dortmunder Weizenkorn
Jim Bim Whiskey

Bacardi weiß
Tanqueray Gin Jägermeister
Havanna Club (3J.)
Absolut Vodka
Ramazzotti

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:

**Gerne feiern wir gemeinsam mit Ihnen und Ihren Gästen bis maximal 03:00 Uhr.
So können Sie Ihren besonderen Anlass ganz entspannt ausklingen lassen.**



Mediterranes Buffet

Vorspeise

Karamellisierter Ziegenkäse, Feldsalat, Rote Bete
Antipasti
Vitello Tonato
gegrillte Balsamico Pilze
Caprese Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Frisch gebackenes Brot, Aioli, Kräuterbutter und Trüffelfrischkäse,
Bunte Blattsalate, Rohkostsalate
Parmesan, Croûtons, karamellisierte Nüsse
Balsamico Dressing, Himbeerdressing, Hausdressing
Kartoffelsalat mit Essig&Öl
Griechischer Salat (Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln)
italienischer Pasta Salat (Pesto, Kirschtomaten, Rucola)
Aromatische Tomatensüppchen

Hauptgerichte

Rinderhüfte, mediterrane Kräuter Jus
Hähnchen Piccata
Garnele, Lachs in Krustentierrahmsoße
Vegetarisch:
Gnocchi Auflauf mit jungem Spinat und Parmesan
Pasta Aglio e Olio mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen

Patatas Bravas (spanische Bratkartoffeln)
Buntes Grillgemüse

Dessert

3 x nach Wahl

PARKHOTEL WITTEKINDSHOF.



Gala Buffet

Vorspeise

Gurken-Canapés mit Kräuterfrischkäse und Lachstatar
Lachs mit Blinis und Schmand
Tuna Tataki, Ponzu Marinade und Avocado
Mariniertes Black Angus Roastbeef und Trüffelmayonnaise
Auswahl von verschiedenen Antipasti,
Parmaschinken an Trauben
Aioli, Trüffelcreme und Kräuterbutter, frisch gebackenes Brot
Blattsalate, Rohkost Salate, Parmesan, Croûtons, karamellisierte Nüsse,
Hausdressing, Balsamico Dressing, Himbeerdressing, Olivenöl, Balsamico
Glasnudelsalat (Sprossen, Shiitake, Koriander, Karotte, Sesam)
Kartoffelsalat mit Essig & Öl
Suppe der Saison

Hauptgerichte

Sous Vide gegartes Roastbeef mit einer kräftigen Rotwein-Schalotten-Soße
Aromatische Zitronen, Thymian, Hähnchenfilet
Lachs und Garnele in Krustentierrahm Soße
Kartoffelgratin, Marktgemüse der Saison, gebackene Rosmarin-Drillinge
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta

Dessert

3 x nach Wahl

PARKHOTEL WITTEKINDSHOF.



Bayrisches Buffet

Vorspeise

Obatzter, Griebenschmalz,
Frisch gebackenes Brot, Salzbutter
Zwiebelkuchen mit Speck und Ei
Krautsalat mit Kümmel, Essig & Öl
Geräucherte Forelle, Lachs und Sahnemeerrettich
Platte mit geräucherter Wurst & Käsespezialitäten mit gepickeltem Gemüse
Gurkensalat mit Dill
Bayerischer Kartoffelsalat
Käse-Lauch-Suppe

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel an Zitronenecken und Preiselbeermarmelade
Zwiebelrostbraten,
Zanderfilet in Senfsoße

Kartoffelrösti, Spätzle,
Sauerkraut (wahlweise: Rotkohl in den Wintermonaten)
buntes Marktgemüse

Dessert

3 nach Wahl

PARKHOTEL WITTEKINDSHOF.



Grill Buffet

Vorspeise

Karamellisierter Ziegenkäse, Feldsalat, Rote Bete

Antipasti

Vitello Tonato

gegrillte Balsamico Pilze

Caprese Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Frisch gebackenes Brot, Aioli, Kräuterbutter und Trüffelfrischkäse,

Bunte Blattsalate, Rohkostsalate

Parmesan, Croûtons, karamellisierte Nüsse

Balsamico Dressing, Himbeerdressing, Hausdressing

Kartoffelsalat mit Essig & Öl

Griechischer Salat (Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln)

italienischer Pasta Salat (Pesto, Kirschtomaten, Rucola)

Aromatische Tomatensüppchen

Hauptgerichte

Roastbeef, mediterrane Kräuter Jus, Hähnchenkeulen ohne Knochen, Würstchen,

gegrillte Garnelen, gegrillte Doradenfilets, gegrillter Lachs in Krustentierrahmsoße

Vegetarisch: Pasta Aglio e Olio mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen

Kräuter Drillinge, Buntes Grillgemüse

Dessert

3 x nach Wahl



DESSERT

suchen Sie 3 zu jedem Buffet aus:

Schokoladenmousse mit Beeren

Panna Cotta mit saisonaler Frucht

Joghurtmousse mit Feige, Walnuss und Honig

Klassische Creme Brulle

Tiramisu

Pastel de Nata

Karamellierter Apfel mit Hafer-Crumble und Vanillesoße

Apfelstrudel mit Vanillesoße



Zu buchbare Leistungen

Mitternachtsimbiss

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

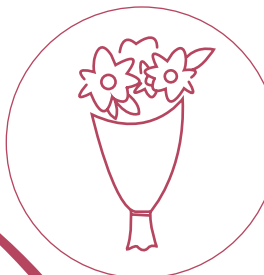
TortenMacher
Münster
info@tortenmacher.com
Tel.: 02534 3880931



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