Wo Gäste zu Freunden werden!

Feiern im Parkhotel Witten

Sehr verehrte Gäste,

ein Sprichwort sagt, man soll die Feste feiern, wie sie fallen.

Das finden wir auch!

Was kann es Schöneres geben, als seinen besonderen Tag mit den Menschen zu verbringen, die einem am Herzen liegen.

Wie dürfen wir Sie verwöhnen?

Ob Familienfeier, Jubilare, Firmenessen oder ein Zusammentreffen guter Freunde.

Mit viel Herz und Engagement unterstützen wir Sie Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Einblick in unsere Angebote.

Sie haben andere Vorstellungen und Wünsche?

In einem persönlichen Gespräch nehmen wir diese gerne auf und stricken für Sie ein individuelles Arrangement ganz nach Ihrem Geschmack.

INHALTSVERZEICHNIS

Canapés & Snacks zum Empfang	Seite	3
Suppen & Vorspeisen	Seite	4
Hauptgerichte in Buffetform	Seite	5
Süßes zum Abschluss	Seite	5
Zu später Stunde	Seite	5
Getränkepauschale	Seite	6
Die Getränkekarte	Seite	7
Unsere Weinkarte	Seite	8-9
Dekoration, Menükarten, Servicepauschalen	Seite	10
Buffetvorschläge ab 20 Personen	Seite	11-12
Komfort-Arrangement	Seite	13-14
Exclusiv-Arrangement	Seite	15-16
Kuchen- und Tortenauswahl	Seite	17

Bereits zum Sektempfang können Sie Ihre Gäste mit kleinen Leckereien verwöhnen.

Gerne servieren wir die Canapés und Snacks auch als Tischbuffet.

CANAPÉS

Roastbeef, rosa gebraten	EUR 2,50 pro Stück
Westfälischer Knochenschinken	EUR 2,30 pro Stück
Serrano oder Parmaschinken	EUR 2,50 pro Stück
Graved Lachs oder Rauchforelle	EUR 2,50 pro Stück
Matjesfilet mit roten Zwiebeln	EUR 2,20 pro Stück
Camembert mit Preiselbeeren	EUR 2,20 pro Stück

SNACKS und FINGERFOOD

(4 zur Wahl)

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

Partyfrikadellen mit Senf-Remoulade oder Paprika-Salsa

Tomate-Mozzarella Spießchen mit grünem Pesto

Grissini mit Parmaschinken

Angemachter Krautsalat mit Mettwürstchen im Glas

Bratwurstpraline mit Curry-Dip

Gurken-Lachs-Happen mit Sahnemeerrettich

Zucchinitaler mit Speck und Käse überbacken

Garnelenspieße in Kräuter-Knoblauch-Marinade

Brokkoli- oder Blumenkohl-Nuggets

Die Bestellung ist ab 10 Personen möglich. Wir berechnen EUR 15,50 pro Person.

Gerne servieren wir Ihnen folgende Suppen und Vorspeisen, sowie verschiedenes Stangenbrot und Butter am Tisch. Auf Wunsch bereiten wir diese auch in Buffetform für Sie zu. Buffetaufschlag EUR 1,00 / Person und Gericht.

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	EUR 5,50
Tomaten-Basilikumcremesuppe mit Brotcroutons	EUR 5,50
Westfälische Kartoffelsuppe	EUR 6,00
Erbsenschaumsuppe mit Mettwürstchen	EUR 6,00
Waldpilzcremesuppe mit gebratenen Pilzen	EUR 5,00
Selleriecremesuppe mit gebratenem Speck	EUR 5,00
Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln	EUR 5,50

VORSPEISEN

Rauchlachstartar mit einer feinen Honig-Senf-Dill Sauce an Kartoffelrösti mit Salat und Joghurtdressing	EUR 13,50
Fein geschnittene Schweinelachsscheiben nach „Vitello Tonnato“ Art mit Thunfischsauce & Kapern	EUR 14,50
Mit Ratatouille gefülltes und überbackenes Zucchinischiffchen (vegetarisch)	EUR 11,50
Blattsalate der Saison mit gratiniertem Ziegenkäse	EUR 11,00
„Salat Caprese“ Büffelmozzarella mit Strauchtomate und grünem Pesto	EUR 9,50
Rotbarbenfilet auf Gemüserisotto mit einem feinen Limonen-Safran-Schaumsößchen	EUR 17,90

HAUPTGERICHTE

(In Buffetform ab 20 erwachsenen Personen)

Lachsfilet auf Rahmspinat mit feiner Rieslingsoße dazu Salzkartoffeln	EUR 22,50
Rotbarschfilet „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken dazu Bandnudeln	EUR 23,20
Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin	EUR 22,80
Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Gewürzgurken	EUR 18,90
Filetspitzen von Schwein und Rind in Sherry-Rahmsoße mit Spätzle und Salat	EUR 24,50
Hähnchengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysoße dazu Reis	EUR 21,50
Hähnchensteak „Farmer Art“ mit Bacon und Schmorzwiebeln	EUR 20,50
Gemüsestrudel mit Tomaten- oder Lauchcremesoße	EUR 19,50

WAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS

(In Buffetform ab 20 erwachsenen Personen)

Schokoladenküchlein auf Fruchtpürreespiegel	EUR 7,80
Mousse au Chocolat (dunkel oder hell)	EUR 5,50
Tiramisu	EUR 5,90

ZU SPÄTER STUNDE

(Nur in Buffetform ab 20 erwachsenen Personen)

Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf	EUR 150,00 € (Pauschal)
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Stangenbrot	EUR 6,90

GETRÄNKE ARRANGEMENT

Zum Aperitif servieren wir Ihnen
Riepe Privat Cuvée

Unsere Hausweine weiß und rot

Alkoholfreie Getränke
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
Bitter Lemon, Tonic Water, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelsaftschorle, Mineralwasser

Heißgetränke
Filterkaffee- und Teestation

Biere
Frisch gezapftes Brinkhoff´s und Hövels, Flaschenbier „Jever Fun“, Weizenbier

pro Personen € 35,00

ab 20 Personen

Das Getränke-Arrangement beginnt zu einer Uhrzeit Ihrer Wahl und endet nach 7 Stunden.

Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch berechnet. Sollte Ihnen unser Getränke-Arrangement nicht zusagen, können Sie auf der folgenden Seite einen Blick in unsere allgemeine Getränkekarte werfen.

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Getränke

Selters	0,25 l	EUR	2,50
Cola, Fanta, Sprite,	0,2 l	EUR	2,80
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2 l	EUR	2,80
Selters	0,75 l	EUR	5,90
Orangen-, Apfelsaft	0,2 l	EUR	2,80

Frisch vom Fass

Brinkhoff´s No. 1	0,3 l	EUR	3,20
Brinkhoff´s No. 1	0,5 l	EUR	4,80
Hövels	0,3 l	EUR	3,40
Hövels	0,5 l	EUR	2,20

Flaschenbier

Jever Fun	0,33 l	EUR	3,20
Weizenbier Schöfferhofer	0,5 l	EUR	4,70

Sekt Hausmarke	0,75 l	EUR	23,50

Spirituosen

Obstler Williams Birne, Himbergeist	2 cl	EUR	5,80
Johnny Walker** red Label	4 cl	EUR	6,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	EUR	2,50
Baileys Irish Cream**	2 cl	EUR	2,20
Jägermeister	2 cl	EUR	2,50
Ramazzotti	2 cl	EUR	2,50
Averna	2 cl	EUR	2,50
Linie Aquavit	2 cl	EUR	2,50

Heißgetränke

Kaffee	Tasse	EUR	2,20
Espresso	Tasse	EUR	2,50
Cappuccino	Tasse	EUR	2,90
Tee	Glas	EUR	2,00

Für selbst mitgebrachte Getränke berechnen wir ein Korkgeld von 15,00 € pro 0,75 l Flasche

Weißwein	**0,2 l**	**0,75 l**
Baden		
Blankenhornsberger	7,00 €	23,50 €
Weißer Burgunder, trocken		
Kabinett		
Duft nach Aromen von gelbfleischigen Früchten, Mirabellen und feinwürzigen Noten, der Wein ist im Körper gehaltvoll, saftig, frisch und elegant, die Struktur geprägt von feingliedriger Säure.		
Rheinhessen	6,80 €	23,00 €
Manz		
Riesling „Fundstück“, trocken		
Prädikatswein, Kabinett		
Besticht mit herrlich frischem Duft von weißen Blüten, Honig, Apfel und reifen Aromen weißer Pfirsiche. Sehr gut balanciert mit harmonischer Säure, leicht zugänglich und naschhaft.		
Italien		
Lucchese	6,00 €	19,00 €
Pinot Grigio, trocken		
Indicazione Geografica Tipica		
Fruchtig und feiner Pinot Grigio mit schönem Geschmack nach Pfirsich und Zitrone, angenehmes Bukett mit floralen Noten.		
Baden	6,80 €	23,00 €
Sasbacher		
Grauburgunder, trocken		
Prädikatswein, Kabinett		
Eine Fülle und Würze mit viel Frucht und Säure ausgebaut. Die Aromen dieses Grauburgunders erinnern an gelbe Äpfel, Honigmelone und Grapefruit.		
Baden		
Sasbacher		
Muskateller, halbtrocken	7,00 €	23,00 €
Prädikatswein, Kabinett		
Bukett reicher Wein. Geschmacklich mit viel Eleganz und Rasse. Geringer Alkoholgehalt, feinfruchtige Säure.		

Roséwein

Pfalz
Winzer eG Herrenberg 6,00 € 19,00 €
Cuvée Rosé, feinherb
Qualitätswein
Spritzig und knackig dank der schönen, weichen Säurestruktur und dabei sehr leicht zugänglich. Angenehm zu trinken.

Rotwein	**0,21**	**0,75l**

Baden
Mauchender Sonnenstück 6,00 € 19,00 €
Spätburgunder, halbtrocken
Qualitätswein
Duft nach Schwarzkirsche und Kräutern, unkompliziert, weich und rund. Die Säure ist schön eingebunden und wird durch den Restzuckerdieses feinherben Rotweines ausbalanciert.

Baden
Sasbacher 7,00 € 23,50 €
Spätburgunder, trocken
Prädikatswein, Kabinett
Leuchtend und rubinrot bis dunkelrot ist seine Farbe, reichhaltig und fruchtig sein Aroma, das an den Geruch reifer Brombeeren erinnert und schmeckbar sein Gerbstoffgehalt

Italien
Lucchese 6,80 € 23,00 €
Merlot, trocken
Indiaczione Geografica Tipica
Am Gaumen mit schönen Aromen von dunklen Beeren und Kirschen

Spanien
Marquesa de Valserrano 8,00 € 27,00 €
Tempranillo, trocken
Crianza Rioja
Ausgewogener Körper, eleganter Struktur, geschmeidig, gut, zugänglich, harmonisch, komplexe Struktur, reife, präsente, Tannine, samtig.

Italien
Cusomano Piantaferro 7,50 € 25,00 €
Nero d'Avola, trocken
Indiczione Geografica Tipica Sizilien
Duft nach reifen, schwarzen Beeren, Kernobst und mediterranen Kräutern. Im Geschmack ist der Rotwein, eher harmonisch strukturiert, wie man sich einen Rotwein aus Italien vorstellt.

DEKORATION, MENÜKARTEN, SERVICEPAUSCHALE

DEKORATION

Die Tische werden von uns festlich eingedeckt mit Tischwäsche und Stoffservietten in weiß, sowie Teelichtern und Blumen (der Jahreszeit entsprechend) in schmalen Glasvasen. Gerne bestellen wir auch Blumengestecke nach Ihren Vorstellungen.

MENÜKARTEN

Eine individuell gestaltete Menükarte ist ein schönes Erinnerungsstück an Ihre Feierlichkeit. Gerne übernehmen wir die Erstellung der Karten mit individueller Widmung in einem Hardcover für EUR 1,50 pro Stück. Je Tisch planen Sie bitte mit 2-3 Menükarten.

SERVICEPAUSCHALE

Bei Feiern am Abend erheben wir ab 02:00 Uhr eine Servicepauschale von EUR 120,00 je angefangene Stunde.

PERSONENZAHL

Bitte teilen Sie uns 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit. Bitte beachten Sie, dass uns diese als Abrechnungsgrundlage dient.

RAHMENPROGRAMM

Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach einem passenden Rahmenprogramm für Ihre Feier. Wir haben Kontakte zu verschiedenen Musikern und Künstlern. Sprechen Sie uns einfach an!

Buffetvorschlag ab 20 Personen

36,50 € p.P.

Tomaten-Basilikumcremesuppe mit Brotcroutons

_____

Fein geschnittene Schweinelachsscheiben nach
„Vitello Tonnato“ Art mit Thunfischsoße & Kapern

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

„Salat Caprese“ Büffelmozzarella mit Strauchtomate
und grünem Pesto

frisches Stangenbrot mit Butter und Kräuterbutter

_____

Lachsfilet auf Rahmspinat mit feiner Rieslingsoße
dazu Salzkartoffeln

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße mit
Kaisergemüse und Kartoffelgratin

_____

Zweierlei Schokoladenmousse

Frischer Obstsalat

Buffetvorschlag ab 20 Personen

42,00 € p.P.

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwürstchen

_____

Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle dazu feiner Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße

Fein geschnittene Schweinelachsscheiben nach „Vitello Tonnato“ Art mit Thunfischsauce & Kapern

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

„Salat Caprese“ Büffelmozzarella mit Strauchtomate und grünem Pesto

frisches Stangenbrot mit Butter und Kräuterbutter

_____

Filetspitzen von Schwein und Rind in Sherry-Rahmsoße mit Spätzle und Kaisergemüse

Hähnchengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysoße dazu Reis

Gemüsestrudel mit Tomaten- oder Lauchcremesoße

_____

Zweierlei Schokoladenmousse

Frischer Obstsalat

Panna Cotta mit Himbeermark

Komfort-Arrangement

Dies alles haben wir für Ihr Fest zusammengestellt:
Kostenlose Bereitstellung eines festlich gestalteten Raumes für Ihre Feier. Dekoriert und eingedeckt mit Tischwäsche, Menükarte, Servietten und Kerzen sowie einem CD Player im Raum. Freundliche Mitarbeiter, die sich um Ihr leibliches Wohl und das Ihrer Gäste während der gesamten Veranstaltung kümmern.

Begrüßen Sie Ihre Gäste bei einem
Sektempfang mit unserer Hausmarke, Orangensaft und Mineralwasser

Ihr Buffet

Suppe

Kräuterrahmsuppe mit Croutons

kalte Speisen

Roastbeefröllchen englisch gebraten an Sellerie-Apfel Salat,
garniert mit Kräutermayonnaise
Canapés mit Forellenfilets und Sahnemeerrettich
Tomate-Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum
Fein geschnittene Schweinelachsscheiben nach
„Vitello Tonnato“ Art mit Thunfischsauce & Kapern

Hauptgericht

Knusprig gebratener Schweineschinken am Stück
mit Rotweinsoße; Mischgemüse und Kartoffelgratin

Salate

Gurkensalat in Rahm mit Dill
Krautsalat mit Kümmel
Frische Salate vom Wochenmarkt
mit zwei verschiedenen Dressings
Baguette und Brotauswahl
mit Landbutter und Kräuterbutter

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark
Mousse au Chocolat

An Getränken servieren wir Ihnen 2 verschiedene Hausweine,
Frisch gezapftes Brinkhoff´s und Hövels
Flaschenbier „Jever Fun“
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft
ebenfalls Filterkaffee und Tee

Das Komfort-Arrangement beginnt zu einer Uhrzeit Ihrer Wahl
und das Getränke-Arrangement endet nach 7 Stunden.

pro Person € 76,00
ab 25 Personen möglich

Ihr besonderes Hochzeits-Bonbon:
Unsere Hochzeitspaare erhalten von uns für Ihre Hochzeitsnacht
ein liebevoll dekoriertes Komfortzimmer mit Frühstücksbuffet… gerne auch auf dem Zimmer.

Exklusiv-Arrangement

Dies alles haben wir für Ihr Fest zusammengestellt:
Kostenlose Bereitstellung eines festlich gestalteten Raumes für Ihre Feier. Dekoriert und eingedeckt mit Tischwäsche, Menükarte, Servietten und Kerzen sowie einem CD Player im Raum. Freundliche Mitarbeiter, die sich um Ihr leibliches Wohl und das Ihrer Gäste während der gesamten Veranstaltung kümmern.

Begrüßen Sie Ihre Gäste bei einem
Sektempfang mit unserer Hausmarke, Orangensaft und Mineralwasser

Ihr Buffet

Suppe

Tomaten-Basilikumcremesuppe mit Brotcroutons
oder
Waldpilzrahmsüppchen mit gebratenen Pilzen

kalte Speisen

Roastbeefröllchen englisch gebraten an Sellerie-Apfel Salat,
garniert mit Kräutermayonnaise
Räucherfischvariation auf einer Spiegelplatte
Tomate-Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum
Saftschinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Fein geschnittene Schweinelachsscheiben nach
„Vitello Tonnato“ Art mit Thunfischsauce & Kapern

Hauptgericht

Pfefferbraten vom Schwein mit Bohnenbündchen,
Mischgemüse und Kartoffelgratin

Wildlachsfilet auf Lauchgemüse
in Weißherbstsoße mit Meerrettichkartoffeln

Salate

Gurkensalat in Rahm mit Dill
Krautsalat mit Kümmel
Frische Salate vom Wochenmarkt
mit zwei verschiedenen Dressings

Baguette und Brotauswahl
mit Landbutter und Kräuterbutter

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark
Mousse au Chocolat

zu später Stunde

Hausgemachte Gulaschsuppe
oder
Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf

An Getränken servieren wir Ihnen 2 verschiedene Hausweine,
Frisch gezapftes Brinkhoff´s und Schlösser Alt
Flaschenbier „Jever Fun“
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft
ebenfalls Filterkaffee und Tee

Das Exklusiv-Arrangement beginnt zu einer Uhrzeit Ihrer Wahl
und das Getränke-Arrangement endet nach 7 Stunden.

pro Person € 79,50
ab 25 Personen möglich

Ihr besonderes Hochzeits-Bonbon:
Unsere Hochzeitspaare erhalten von uns für Ihre Hochzeitsnacht
ein liebevoll dekoriertes Komfortzimmer mit Frühstücksbuffet… gerne auch auf dem Zimmer.

Kuchen & Torten

Lust auf Kuchen und Torten? Gerne bestellen wir für Sie über unsere Hauskonditorei Mohr. Die Torten und Kuchen können als ganze Kuchen bestellt werden, sowie auch als halbe Kuchen. Ganze Torten berechnen wir mit 40,00 €, halbe Torten mit 20,00 €.

Sie können gerne aus folgenden Köstlichkeiten wählen:

Sahnetorten

Schwarzwälder Kirschtorte
Käse-Sahnetorte
Himbeer-Sahntorte
Latte Macchiato-Sahnetorte
Schokoladen-Sahnetorte
Erdbeer-Sahnetorte
Maracuja-Sahnetorte
Eierlikör-Sahnetorte
Champagner-Sahnetorte
Citrus Sahne Torte
Bananen-Schoko-Torte
Pralinen-Sahnetorte
Sacher-Torte

Buttercrème

Frankfurter Kranz
Buttercrème Torte (mit Vanille)
Grillage Torte (mit Marzipan)
Weinbrand Torte
Mozart-Torte
Jamaika-Torte

Obst

Heidelbeer
Himbeer
Stachelbeer
Apfel
Kirsch
Gemischte Obsttorte

Kuchen

gebackene Käse
Mohn
Zitronen-/Erdbeerrolle
Bienenstich
Marmorkuchen

Sollte Ihre Geschmacksrichtung nicht dabei sein,

sprechen Sie uns an!!!

Für selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von 2,50 € pro Person.

Gleich anfragen…. **Via Fax 02302 / 588-555 oder parkhotel-witten@riepe.com**

Gleich anrufen… **02302 / 588-0**

Art der Veranstaltung .....

Veranstaltungstermin .....

Uhrzeit .....

Ausstattung/Blumen .....

Personenanzahl .....

Zimmeranzahl Komfort ..... Standard .....

vom: ..... bis: .....

besondere Wünsche .....

.....

.....

○ Erstellen Sie mir bitte ein individuelles Angebot

○ Ich benötige eine Option bis.....

○ Bestätigen Sie bitte die Buchung

Ansprechpartner .....

Adresse/Telefon .....

E-Mail .....

Datum .....

Unterschrift .....