

# Hütten Zauber

Parkhotel Gütersloh

# Hüttenzauber

Ab 6 bis zu 10 Personen können bei uns ab 18:00 Uhr einen gemütlichen Abend abseits des Hotelgeschehens verbringen.

Als Gastgeber bewirten Sie Ihre Gäste selbst und wir bringen Ihnen, was zu einem stimmungsvollen Winterabend dazugehört:

Ein herzhaftes Käsefondue oder ein klassisches Fleischfondue dazu eine Feuerzangenbowle und das selbstgezapfte Bier aus dem Partyfass tragen zu einem gelungenen Fondueabend bei...

Die Gartenhütte kann bis 23.00 Uhr kostenfrei genutzt werden, ab 23.00 Uhr berechnen wir 36,00 Euro brutto pro angefangene Stunde für den Einsatz einer Servicekraft.

Bitte beachten Sie, dass das Rauchen in der Holzhütte nicht gestattet ist.

In unserer Fonduehütte steht Ihnen eine Audioanlage mit CD-Player, USB- & Aux-Anschluss kostenfrei zur Verfügung und die Musik bringen Sie selbst mit.

Alternativ nutzen Sie unseren iPod mit einer kleinen Musikauswahl.

# Fondue Chinoise

Fondue mit kräftiger Brühe

Rinderfilet  
Schweinefilet  
Putenbrust  
Scampi

Zucchini, Karotten,  
Romanesco und  
Champignonköpfe

Knoblauchbaguette und  
Waffelkartoffeln

Auswahl verschiedener  
Saucen und Dips

Zum Schluss wird die würzige  
Brühe mit Einlage serviert

*36,00 EUR pro Person*

# Appenzeller Käsefondue

Auswahl an Blatt- und  
Rohkostsalaten,  
mit Radieschensprossen  
und zwei Dressings

Würziges Käsefondue aus  
Appenzeller, Greyerzer  
und Emmentaler Käse

Verschiedene Brotwürfel

Cornichons, Silberzwiebeln  
und Mixed Pickles

Bergschinken vom Brett

Pellkartoffeln

*25,00 EUR pro Person*

Sie mögen kein Fondue – möchten  
jedoch auf die Hütte nicht verzichten?

Wählen Sie Ihre individuelle  
Speisenzusammenstellung:

### Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing und Kracherle  
9,50 EUR

Mildgeräucherter Alpenlachs mit Rösti und Salat  
14,00 EUR

Knödel-Carpaccio mit Pilz-Kräutersalat  
15,00 EUR

### Suppen

Rinderbouillon mit Grießnockerl, Gemüse und Schnittlauch  
5,00 EUR

Bündner Gerstensuppe  
5,00 EUR

Kartoffelsuppe mit Thymian und Wildsalami  
6,00 EUR

### Vesper

Südtiroler Jausenbrett  
Schinkenvariation, Kaminwürsten, Sülze, Bergkäse  
Wurstsalat, Radieschen  
Brotauswahl mit Vinschgauer  
15,00 EUR

## Pastagerichte

Äpler Macaroni mit Schinken  
9,00 EUR

Allgäuer Kässpätzlen mit Bergkäse, Röstzwiebeln  
und Schnittlauch  
9,50 EUR

Semmelknödel mit Schwammerlragout  
in Schnittlauchrahmsauce  
9,50 EUR

Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Blattspinat,  
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Salbei  
13,00 EUR

Maronen-Risotto mit Speck  
13,50 EUR

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricottafüllung,  
Rucola und gehobeltem Parmesan  
14,00 EUR

## Hauptgerichte

Ofenwarmer Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat und Kresse  
dazu: Senf und Meerrettich

*9,50 EUR*

Knuspriger Schweinekrustenbraten mit Krautsalat und Senf

*16,00 EUR*

Bayrisches Kesselgoulasch mit Semmelknödel

*17,00 EUR*

Geschnetzeltes mit Estragonrahmsauce,  
Champignons und Rösti

- von der Maispoulardenbrust *18,00 EUR*

oder

- vom Kalbsrücken *21,00 EUR*

Tiroler Hirschragout mit Waldpilzen,  
Wacholder-Rosmarinsauce, Rosenkohl,  
Brezen-Serviettenknödel

*19,50 EUR*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln  
und gemischtem Salat

*22,00 EUR*

Rostbraten vom Weiderind mit Schmorzwiebeln  
und Spätzle

*24,00 EUR*

## Für den süßen Zahn

Apfelkücherl mit Zimt-Zucker  
und Vanillesauce

*6,00 EUR*

Mohnschupfnudeln mit Preiselbeeren  
und Apfelmus

*6,50 EUR*

Marillenkügelchen mit Cantuccinibröseln  
Vanillesauce und Nusseis

*7,00 EUR*

Luftige Bayrisch Crème mit Butterstreuseln,  
eingelegten Kirschen und Vanilleeis

*7,00 EUR*

Karamellierter Kaiserschmarrn  
mit Apfelspalten und Vanillesauce

*7,50 EUR*

Sachertorte mit Himbeersorbet

*8,00 EUR*



# Das Getränkeangebot:

## Weißweine

2015er Grauburgunder "Q"

Qualitätswein, trocken

Joachim Heger, Baden - 25,50 EUR / 0,75 l

-exotische Früchte, Aprikosen, Mangos und Melone im Duft.

Der Wein verfügt über eine überzeugend cremige Textur-

2015er White Vineyard

Qualitätswein, trocken

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz - 26,00 EUR/ 0,75 l

-klarer, frischer und saftiger Wein, würzige Frucht von Aprikosen und Zitrusfrüchten und einer leichten Mineralität-

2015er Riesling

QbA, trocken

Kloster Eberbach, Rheingau - 29,00 EUR/ 0,75l

- dezente Mineralität, Duft nach Apfel, Limette und Grapefruit, am Gaumen geschmeidig, angenehme straffe Frische -

## Rotweine

2010er Sangiovese delle Terre di Chieti

Musa di Rocca Antica di Camillo Vini

I.G.T., Abruzzen, Italien - 20,00 EUR/ 0,75l

-sei es sein angenehmer Duft nach reifen Kirschen oder sein weicher und runder Geschmack - hier stimmt einfach alles!-

2014er Spätburgunder

Qualitätswein, trocken

Heitersheimer Maltesergarten

Weingut Julius Zotz, Baden – 22,00 EUR/ 0,75l

-Aromen von Kirschen und Brombeeren.

Fruchtig im Geschmack mit zarten Tanninen-

2014 Pinotage

trocken

Neethlingshof Estate

Stellenbosch, Südafrika- 30,00 EUR / 0,75l

-Tiefdunkles Purpur, fruchtige Nase mit Schwarzkirsche, Rauch und Vanille.  
Süßliche Fruchthülle mit kräftiger Tanninstruktur und anhaltender Würze-

# Das Getränkeangebot:

## Bier

Krombacher Pils  
aus dem Party-Fass " Easy Zapf"  
-zum selber zapfen-  
35,50 EUR/ 5 Ltr.

## Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser  
6,90 EUR/ 0,75l

Orangensaft/ Apfelsaft  
13,50 EUR/ Ltr.

Coca Cola / Sprite  
13,50 EUR/ Ltr.

## Feuerzangenbowle

6,00 EUR/ Person

# Impressionen



# Ihr Kontakt

Claudia Pamme | Kristina Mertens  
Veranstaltungsleiterin |  
stellv. Veranstaltungsleiterin  
E-Mail: [kristina.mertens@parkhotel-gt.de](mailto:kristina.mertens@parkhotel-gt.de)

Tel.: +49 (0)5241 877-431  
Fax: +49 (0)5241 877-400

VIVENO Group GmbH  
Parkhotel Gütersloh  
Kirchstrasse 27 | 33330 Gütersloh  
[www.parkhotel-gt.de](http://www.parkhotel-gt.de)