

Hütten Zauber

Parkhotel Gütersloh



PARKHOTEL
Gütersloh

Informationen

In einer Gruppe ab 6 bis zu 10 Personen können Sie bei uns einen gemütlichen Abend abseits des Hotelgeschehens verbringen.

Als Gastgeber:in bewirten Sie Ihre Gäste selbst, 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.

Die Gartenhütte kann bis 23.00 Uhr kostenfrei genutzt werden, ab 23.00 Uhr berechnen wir 41,00 Euro 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, 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

41,00 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

27,00 EUR pro Person

Sie mögen kein Fondue?

Wählen Sie hier Ihre Speisenzusammenstellung
(bitte wählen Sie einheitlich)

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing und Kracherle

11,50 EUR

Mildgeräucherter Alpenlachs mit Röstli und Salat

16,00 EUR

Suppen

Rinderbouillon mit Grießnocke, Gemüse und Schnittlauch

7,50 EUR

Kartoffelsuppe mit Thymian und Wildsalami

8,00 EUR

Vesper

Südtiroler Jausenbrett

Schinkenvariation, Kaminwurzeln, Sülze, Bergkäse, Wurstsalat, Radieschen
Brotauswahl mit Vinschgauer

17,00 EUR

Pastagerichte

Allgäuer Kässpätzlen mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Schnittlauch
13,00 EUR

Semmelknödel mit Schwammerlragout in Schnittlauchrahmsauce
13,00 EUR

Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Blattspinat,
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Salbei
16,00 EUR

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricottafüllung,
Rucola, Bresaola und gehobeltem Parmesan
17,50 EUR

Hauptgerichte

Ofenwarmer Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat und Kresse
dazu: Senf und Meerrettich
14,00 EUR

Knuspriger Schweinekrustenbraten mit Krautsalat und Senf
19,00 EUR

Geschnetzeltes mit Estragonrahmsauce, Champignons und Rösti
- von der Maispoulardenbrust *21,00 EUR*
oder
- vom Kalbsrücken *26,50 EUR*

Tiroler Hirschragout mit Waldpilzen,
Wacholder-Rosmarinsauce, Rosenkohl, Brezen-Serviettenknödel
25,00 EUR

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
26,00 EUR

Weißweine

Grauburgunder «Ganz in Weiss»

Qualitätswein, trocken
Weingut Hammel & Cie
Pfalz, Deutschland
29,50 EUR / 0,75 Ltr.

Weißburgunder «Pinot Blanc»

Qualitätswein, trocken
Weingut Maximin Grünhaus
Mosel, Deutschland
28,00 EUR / 0,75 Ltr.

Rotschiefer Riesling

Qualitätswein, trocken
Weingut Prinz Salm
Nahe, Deutschland
37,00 EUR / 0,75 Ltr.

Chardonnay

IGT, trocken
Tormaresca Antinori
Apulien, Italien
31,50 EUR / 0,75 Ltr.

Rosé- und Rotweine

Tinta Rosé

Wine of Origin, trocken
Allesverloren Wine Estate
Swartland, Südafrika
29,50 EUR / 0,75 Ltr.

Blanc de Noir Spätburgunder

Qualitätswein, trocken
Weingut Nelles
Ahr, Deutschland
31,50 EUR / 0,75 Ltr.

Spätburgunder Zotz

Qualitätswein, trocken
Weingut Julius Zotz
Baden, Deutschland
29,50 EUR / 0,75 Ltr.

Primitivo Piane del Levante

IGT, trocken
Cantine Franceso Minini
Apulien, Italien
26,50 EUR / 0,75 Ltr.

Pinotage

Wine of Origin, trocken
Neethlingshof Estate
Stellenbosch, Südafrika
36,50 EUR / 0,75 Ltr.

Montepulciano d'Abruzzo

DOC, trocken
Farnese Vini
Abruzzen, Italien
26,50 EUR / 0,75 Ltr.

Weitere Getränke

Bier

Krombacher Pils
aus dem Party-Fass "Easy Zapf"
-zum selber Zapfen-
44,50 EUR / 5 Ltr.

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser
7,20 EUR / 0,75l

Orangensaft / Apfelsaft
14,70 EUR / Ltr.

Coca Cola / Sprite
14,70 EUR / Ltr.

Heißgetränke

Feuerzangenbowle
6,80 EUR / Person

Hausgemachter Glühwein weiß oder rot
5,50 EUR / Tasse

Impressionen



Ihr Kontakt

Meetings & Events

Claudia Pamme | Kristina Mertens

E-Mail: meeting@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