

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 56,00 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 USB- & Aux-Anschluss kostenfrei zur Verfügung, Ihre Wunsch-Musik bringen Sie selbst mit.

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

45,00 EUR pro Person

Appenzeller Käsefondue

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten,
und zwei Dressings

Würziges Käsefondue aus
Appenzeller, Greyerzer
und Emmentaler Käse

Verschiedene Brotwürfel

Cornichons, Silberzwiebeln
und Mixed Pickles

Bergschinken vom Brett

Pellkartoffeln

32,50 EUR pro Person

Alternativ bieten wir an:

Wählen Sie hier Ihre Speisenzusammenstellung
(bitte wählen Sie einheitlich)

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing und Kracherle

11,50 EUR

Mildgeräucherter Alpenlachs mit Rösti und Salat

16,00 EUR

Suppen

Kalbsconsomme mit Eierstich, Gemüse und Schnittlauch

9,50 EUR

Kartoffelsuppe mit Thymian und Wildsalami

8,00 EUR

Vesper

Südtiroler Jausenbrett von der Fleischerei Müller

Schinkenvariation, Kaminwürsten, Sülze, Bergkäse, Wurstsalat, Radieschen

Brotauswahl mit Vinschgauer

18,50 EUR

Aktionsdessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn „family style“

9,50 EUR

Pastagerichte

Allgäuer Kässpätzlen mit Bergkäse,
Röstzwiebeln und Schnittlauch
15,50 EUR

Semmelknödel mit Schwammerlragout,
Scarmorza und Nussbutterugo
15,50 EUR

Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Blattspinat,
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Salbei
18,50 EUR

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricottafüllung,
Rucola, Bresaola und gehobeltem Parmesan
18,50 EUR

Hauptgerichte

Ofenwarmer Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat und Kresse
dazu: Senf und Meerrettich
18,50 EUR

Knuspriger Schweinekrustenbraten
mit Krautsalat und Senf
20,50 EUR

Geschnetzeltes mit Estragonrahmsauce, Champignons und Rösti
- von der Maispoulardenbrust *23,00 EUR*
oder
- vom Kalbsrücken *28,50 EUR*

Tiroler Hirschragout mit Waldpilzen,
Wacholder-Rosmarinsauce, Rosenkohl, Brezen-Serviettenknödel
29,50 EUR

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
28,50 EUR

Weißweine

Lugana Folar

DOC, trocken

Weingut Santi

Venetien, Italien

41,50 EUR / 0,75 Ltr.

Riesling

Qualitätswein, trocken

Weingut Geltz / Zilliken

Mosel, Deutschland

41,50 EUR / 0,75 Ltr.

Weißburgunder

Qualitätswein, trocken

Weingut St. Antony

Rheinhessen, Deutschland

36,00 EUR / 0,75 Ltr.

Grauburgunder «Ganz in Weiss»

Qualitätswein, trocken

Weingut Hammel & Cie

Pfalz, Deutschland

34,00 EUR / 0,75 Ltr.

Rosé- und Rotweine

Tinta Rosé

Wine of Origin, trocken
Allesverloren Wine Estate
Swartland, Südafrika
36,00 EUR / 0,75 Ltr.

Sophie Helene Rosé

Qualitätswein, trocken
Weingut Hammel & Cie
Pfalz, Deutschland
31,50 EUR / 0,75 Ltr.

Pinotage

Wine of Origin, trocken
Neethlingshof Estate
Stellenbosch, Südafrika
37,50 EUR / 0,75 Ltr.

Trollinger

Qualitätswein, halbtrocken
Weingut Graf Neipperg
Württemberg, Deutschland
36,00 EUR / 0,75 Ltr.

Primitivo Piane del Levante trocken

Cantine Francesco Minini SpA
Apulien, Italien
30,50 EUR / 0,75 Ltr.

Spätburgunder Zotz

Qualitätswein, trocken
Weingut Julius Zotz
Baden, Deutschland
29,50 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
6,00 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