

Wir sind ein Familienunternehmen seit 1898.

IHRE WEIHNACHTSFEIER



**Kontaktieren Sie uns
jetzt und buchen Sie
Ihre Weihnachtsfeier!**

Schauen Sie hinter unsere Kulissen:



Willkommen im Hotel Esplanade

Das Esplanade in Dortmund ist eine Liebeserklärung an das Ruhrgebiet und dessen Kultur. Mit Leidenschaft und vielen Details entfachen wir das Ruhrgebiets-Gefühl in jedem. Komfort wird bei uns großgeschrieben. Erleben Sie die Vorzüge eines inhabergeführten Hotels. Wir stellen die persönliche Betreuung in den Mittelpunkt. Das spüren Sie als unser Gast von Anfang an.

Ankommen und sich wohlfühlen. Dafür sorgen Familie Kortmann und das Team des Esplanade. Ob es um den komfortablen Schlaf oder um die Planung einer Tagung oder einer Feier geht.

Gerne stehen wir Ihnen bei Ihrer Planung für eine erfolgreiche Weihnachtsfeier zur Seite. Dabei sind wir dem traditionell hohen Anspruch unseres Hauses verpflichtet.

Gäste unserer Feiern schätzen die zentrale Innenstadtlage des Esplanades. Ihre Kolleginnen und Kollegen oder Kunden erreichen uns sehr einfach, da sich Hauptbahnhof und U-Bahn-Stationen direkt in der Nähe des Hotels befinden.

Der Weihnachtsmarkt selbst ist nur 100 Meter von uns entfernt.



Sie planen eine gemütliche Weihnachtsfeier?

Dann ist unser Bistro Nashörnchen die perfekte Adresse für Sie!
Genießen Sie mit Ihren Gästen in privater Atmosphäre ein 3-Gänge-Bufferet
und entspannen Sie bei einem guten Glas Wein vor unserem Kaminfeuer
oder in unserer Ruhrpott Lounge.

Durch die zentrale Lage des Nashörnchens mitten in der Innenstadt von Dortmund
lässt sich Ihre Weihnachtsfeier bequem mit einem Besuch des Dortmunder
Weihnachtsmarktes oder des Deutschen Fußballmuseums verbinden.

Kombinieren Sie einen ausgedehnten Weihnachtsmarkt-Bummel mit gemütlichem
Ambiente und einem köstlichen Bufferet im Nashörnchen Dortmund.



„In echter Freundschaft vereint:
Mit Stolzenhoff für unsere Gäste.“



STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR



MENÜ SANTA

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert

Kalte Speisen

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
 - Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Orangendressing
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Fortsetzung auf der nächsten Seite.

Warmer Buffeteil

- Goldbraun gebratene Gänsebrust mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
 - In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer pikanten Chili-Aioli

52,00 Euro brutto pro Person

Mindestanzahl 20 Personen

Bitte melden Sie Allergiker und Vegetarier / Veganer rechtzeitig vor der Veranstaltung bei uns an.

In liebevoller Zusammenarbeit:


SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

MENÜ RUDOLPH

Frisch aus dem Meer

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Antipasti

- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und über 12 Monate gereiften, italienischem Landschinken, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Salatvariationen

- Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Waldorf-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfel

Fortsetzung auf der nächsten Seite.

Warmer Buffeteil

- Im Ganzen gebratener Hirschkeulenbraten mit einer edlen Preiselbeer-Pfeffer-Rahm-Sauce
- Goldbraun gebratene Gänsebrust mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
 - Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch mit einer Limettensauce
 - Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
 - Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
 - Geschwenkte feinnussige Drillinge
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise

Aus der veganen Küche

- Paprikaschoten mit einer Couscousfüllung an pikanter Chili-Tomatensauce

Dessert

- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erfrischende Avocado Mango Mousse mit Granatapfelkernen getoppt

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit guter Butter und Aioli

62,00 Euro brutto pro Person
mit kaltem Fischbuffet: 68,00 Euro brutto pro Person

Mindestanzahl 30 Personen

Bitte melden Sie Allergiker und Vegetarier / Veganer rechtzeitig vor der Veranstaltung bei uns an.

In liebevoller Zusammenarbeit:


SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

MENÜ CHRISTMAS

Antipasti

- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- «Insalata Caprese», Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffeteil

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat und mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili Sauce
 - Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
 - Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Salatvariationen

- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Knackiger Rucola mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamicodressing
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken

Warmer Buffeteil

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
 - Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
 - Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
 - Rosenkohl in Béchamelsauce
- Riesenchampignons, gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone, in einer Knoblauchsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Fortsetzung auf der nächsten Seite.

Warmer Buffeteil

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
 - Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
 - Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
 - Rosenkohl in Béchamelsauce
- Riesenchampignons, gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone, in einer Knoblauchsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Aus der vegetarischen Küche

- „Triangolo Tartufo“ aromatische Ricotta-Trüffel-Creme im Teigmantel mit würziger Steinpilzsauce

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
 - Baileys Irish-Cream-Mousse
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Ciabatta, Butter und Kräuterbutter

58,00 Euro brutto pro Person

Mindestanzahl 45 Personen

Bitte melden Sie Allergiker und Vegetarier / Veganer rechtzeitig vor der Veranstaltung bei uns an.

In liebevoller Zusammenarbeit:


SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

MENÜ MAGIC

Antipasti

- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
 - Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
 - Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
 - Getrübte Gänseleber-Paté
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

Salatvariationen

- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Kerniger Bulgur mit Tomaten und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- Knackiger Rucola mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cockailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamicodressing
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Fortsetzung auf der nächsten Seite.

Warmer Buffeteil

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
 - Saftige Hirschkalbsrückensteaks in einer fruchtigen Preiselbeer Rahm Sauce
 - Mild geräucherter Nusschinken Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
 - Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
 - Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
 - Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
 - Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
 - Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen Crumble und einer feinen Espresso Note

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

68,00 Euro brutto pro Person

Mindestanzahl 60 Personen

Bitte melden Sie Allergiker und Vegetarier / Veganer rechtzeitig vor der Veranstaltung bei uns an.

In liebevoller Zusammenarbeit:


SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

**Ihre persönliche Weihnachtsfeier im Privathotel Esplanade -
direkt am Weihnachtsmarkt und beim Deutschen Fußballmuseum**

Bei uns wird Ihre Weihnachtsfeier ein Erlebnis - seien Sie Gast und fühlen
Sie sich individuell beraten und betreut.

Folgen Sie uns auf Instagram, um einen noch besseren Blick für uns zu bekommen:



#kathotel



Good to know - Informationen für Ihre Weihnachtsfeier

Damit Ihre Feier reibungslos verläuft, bitten wir um Beachtung der folgenden Hinweise:

- **Änderungen & Wünsche**

Anpassungen (z. B. Gästeanzahl, Essenswünsche, zeitliche Abläufe) sind bis spätestens 14 Werktage vor der Feier mitzuteilen. Kurzfristige Änderungen können wir leider nicht mehr berücksichtigen.

- **Zahlungsmodalitäten**

Der Menüpreis (exkl. Getränke) ist mindestens 14 Tage vor der Veranstaltung vollständig zu begleichen. Restbeträge, wie Getränke, können am Veranstaltungstag bequem vor Ort bezahlt werden.

- **Gästeanzahl & Stornierungen**

Die gemeldete Gästezahl ist bis 4 Wochen vor der Feier verbindlich und wird auch bei Reduzierung in voller Höhe berechnet. Ab einer Gruppengröße von 40 Personen gewähren wir 2 kostenfreie Absagen.

- **Getränke**

Die gewünschte Getränkeauswahl kann vorab individuell mit uns abgestimmt werden.

- **Externe Dienstleister**

Künstler, Fotoboxen oder andere Programmpunkte sind herzlich willkommen - jedoch ausschließlich nach vorheriger Absprache mit uns.

- **Raumnutzung & Mindestumsatz**

Für exklusive Raum- oder Bistrobuchungen gilt ggf. ein Mindestumsatz. Wird dieser nicht erreicht, behalten wir uns eine Anpassung der Berechnung vor.

- **Haftung & Sicherheit**

Für Schäden durch Gäste oder externe Dienstleister haftet der Veranstalter. Eigene Dekorationen, Kerzen oder Technik sind nur nach Absprache und unter Einhaltung der Brandschutzauflagen zulässig.

- **Musik & Feierdauer**

Musik und Feierlichkeiten sind bis Mitternacht möglich. Verlängerungen sind nach Absprache und ggf. mit Aufpreis realisierbar.

- **Wertsachen**

Für Garderobe oder private Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Sollten sich nach Vertragsschluss wesentliche Kostenfaktoren (z. B. Mehrwertsteuer, Energie-, Lohn- oder Beschaffungskosten) erheblich verändern, behalten wir uns eine angemessene Preisanpassung vor.



Preisanpassungsklausel

Wir behalten uns das Recht vor, die vereinbarten Preise angemessen anzupassen, sofern sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen wesentlich verändern. Dies gilt insbesondere in folgenden Fällen:

- bei einer jährlichen Inflationsrate von über 3 %,
- bei einer Änderung der gesetzlichen Mehrwertsteuer,

- oder bei einer allgemein wirtschaftlich kritischen Lage, die mit erheblichen Kostensteigerungen verbunden ist (z.B. Energie-, Lohn- oder Materialkosten).

Preisänderungen erfolgen ausschließlich im Umfang der nachweislich eingetretenen Kostensteigerungen und werden dem Kunden transparent kommuniziert.



Frohe Weihnachten

& BESINNliche FEIERTAGE

Schauen Sie hinter unsere Kulissen:



#katishotel

Burgwall 3 · 44135 Dortmund · Tel.: 02315853-0 · Fax: 0231 5853-270 · hotel@esplanade-dortmund.de · www.esplanade-dortmund.de

HOTEL  ★★★★★
esplanade
ESTD. 1898