



# GASTRONOMIE SPIELBANK HOHENSYBURG





*„Wir sind Gastgeber  
aus Leidenschaft.“*

Holger Garz, Direktor Gastronomie

*Liebe Gäste,*

„Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft“ – diesen Anspruch füllt jeder Einzelne aus unserem Team jeden Tag mit Leben. Unser gesamtes Handeln dreht sich um den Gast und seine unbeschwerte Zeit in den gastronomischen Einrichtungen der Hohensyburg. An einem der geschichtsträchtigen Orte Dortmunds verbinden wir fantastische Kulinarik und überzeugenden Service mit Herzlichkeit, Kreativität und Engagement. Und haben bei allem, was wir tun, das Wichtigste immer und zu jeder Zeit fest im Blick: unsere Gäste.

Vielfältige Locations, kulinarische Genüsse der Extraklasse, beeindruckendes Entertainment, atemberaubende Ein- und Ausblicke: Auf der Hohensyburg können Sie einfach besser feiern. Immer und ganz individuell. Denn so viele Anlässe es gibt, so viele Lösungen gibt es auch von uns – ob klein oder groß, ob abwechslungsreiches Buffet oder köstliches Fingerfood. Aus Erfahrung wissen wir, wie wir jeden Anlass in einen ganz speziellen Moment verwandeln. Unser Team berät Sie gern und liest Ihnen nahezu jeden Wunsch von den Lippen ab.

Unsere Leidenschaft als Gastgeber drückt sich natürlich nicht nur im großen Ganzen, sondern auch in unserer Liebe für jedes noch so kleine Detail aus: Ist das Farbkonzept stimmig? Passt die Dekoration – oder darf es hier und da noch ein bisschen mehr sein? Ist das Besteck korrekt ausgerichtet? Harmonisieren die Blumengebinde mit dem restlichen Erscheinungsbild? Geht es beispielsweise um Bestuhlung, Floristik, Technik, Musik und Dekoration, arbeiten wir mit Profis ihres Fachs zusammen, die wie wir nur das eine wollen: ein perfektes Erlebnis, das Ihnen und Ihren Gästen ewig in Erinnerung bleibt.

Unsere neue Bankettmappe soll ein kleiner Vorgeschmack für Sie sein. Wir laden Sie herzlich ein, uns auf den folgenden Seiten ein bisschen kennenzulernen. Einen Einblick in die vielfältigen Möglichkeiten auf der Hohensyburg zu bekommen, sich von den zahlreichen Menü- und Buffetvorschlägen begeistern zu lassen – und uns bald zu besuchen, damit wir gemeinsam mit Ihnen Ihre Veranstaltung planen können.

Wir freuen uns auf Sie als unsere Gäste der Gastronomie Hohensyburg!

Ihr Team der Gastronomie und Holger Garz

Holger Garz  
Direktor der Gastronomie

*Hoch über dem Ruhrtal  
und doch mittendrin.*





Leistungsübersicht	4
Ihre Bankettberatung	6
Bankett- und Tagungsräume	7
Raum „Vojska“	8
Veranstaltungssaal mit Bühne	10
Konferenz- und Seminarpauschalen	12
Menüvorschläge (Auszug)	15
Buffetvorschläge (Auszug)	16
Flying Buffet (Auszug)	18
Bestuhlung, Dekoration, Menükarten, Buchungszeitraum, Entertainment, Parkplätze	19
Getränkévorschläge (Auszug)	21
Big Plus	
Restaurant SYGHT	23
Restaurant PALMGARDEN	27
Kochen als Event	28
Tanzlokal FOX	30
Ihre Ansprechpartner	32



*„Mir ist wichtig, dass sich unsere Gäste stets rundum gut und individuell aufgehoben fühlen.“*

Isabel Litwak, Vertriebs- und Bankettleiterin

## Leistungsübersicht

Egal, ob Hochzeit, rauschende Party, Gala oder Firmenevent: Wir bieten für jeden Anlass die passende Räumlichkeit und verwöhnen Sie mit unserer exzellenten Gastronomie. Unser Küchenteam zaubert problemlos ein Menü, ein Buffet oder kleine Leckereien für fünf oder auch 500 Gäste.

Alle in der Bankettmappe aufgeführten Beispiele sind lediglich Auszüge aus unserem Repertoire und dienen als Leitfaden. Vom Menü oder Buffet über die Getränke bis zur Ausstattung und Musik: Unsere gesamte gastronomische Betreuung richtet Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen aus.

### Unsere Stärken im Überblick

- ★ Saal mit Bühne, modernster Veranstaltungstechnik, Außenterrasse und einer Kapazität für bis zu 550 Personen
- ★ Lichtdurchfluteter Raum „Vojska“ mit Platz für bis zu 100 Personen inklusive Panoramaterrasse und atemberaubendem Blick auf das Ruhrtal
- ★ 550 Parkplätze vor dem Haus
- ★ Direkte Autobahnanbindung
- ★ Einzigartiges Entertainmentprogramm:
  - ★ Größte Spielbank Deutschlands
  - ★ Restaurant SYGHT
  - ★ Dortmunds Sternerrestaurant PALMGARDEN
  - ★ Tanzlokal FOX mit absolutem Kultcharakter



Unser Team  
von links nach rechts:

Bianca Schreiber  
Christoph Heuer  
Anna Mikhaylova  
Isabel Litwak  
Christian Epp  
Sabrina Koos  
Michael Dyllong  
Silke Bartröver  
Holger Garz

## Ihre Bankettberatung



*„Überall dort, wo sich Menschen treffen, entsteht etwas Besonderes. Ich begleite Sie mit meiner Professionalität gelassen durch jede Veranstaltung.“*

Anna Mikhaylova, Bankettassistentin

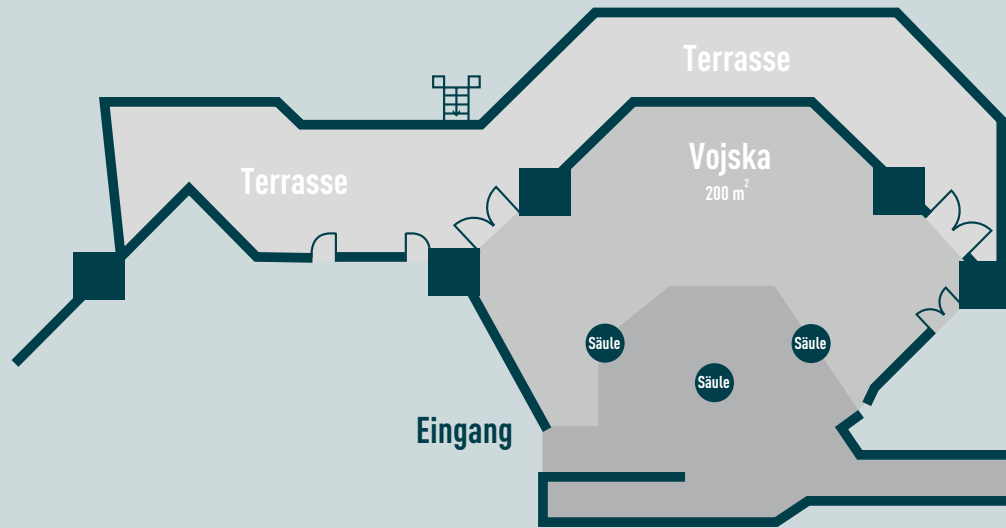
*„Ob Tagung, Geburtstag oder Hochzeit, Standard, klassisch oder exklusiv - zusammen planen wir Ihre Veranstaltung und machen sie zu einem bleibenden Erlebnis.“*

Silke Bartröver, Bankettassistentin



## Bankett- und Tagungsräume

Veranstaltungsraum	Vojska	Saal mit Bühne
Runde Tische/Personenanzahl	100	420
Parlamentarisch/Personenanzahl	60	300
Stuhlreihen/Personenanzahl	100	550
Bühnenmaß	–	12 m x 6 m x 0,6 m (B x T x H)
<b>Raummaße</b>		
Länge (m)	15	29,50
Breite (m)	13,5	29,50
Höhe (m)	3,20	3,90–4,60
Fläche (m <sup>2</sup> )	200	500 Saal, 150 Foyer
<b>Raumüberlassungskosten</b> Nur mit Speise- und Getränkebuchung. Bitte fragen Sie nach unseren Messe- und Roadshowpreisen.	435,00 Euro	1.650,00 Euro
<b>Mindestbelegung Personen</b>	60	120
<b>Mindestumsatz</b> Bei Nichterreichen fällt ein Aufpreis an.	2.000,00 Euro	6.000,00 Euro
<b>Technik</b>		
Rednerpult	20,00 Euro	20,00 Euro
Beamer	180,00 Euro	400,00 Euro
Tonanlage mit einem Stabfunkmikro	80,00 Euro	360,00 Euro
Unsere umfangreiche modernste Saaltechnik steht Ihnen zur Verfügung. Für die Nutzung der Ton- und Lichtanlage erstellen wir gern ein separates Angebot.		
Direkt vor dem Haus befindet sich der städtisch betriebene Parkplatz mit 550 Stellflächen.		



## Raum „Vojska“

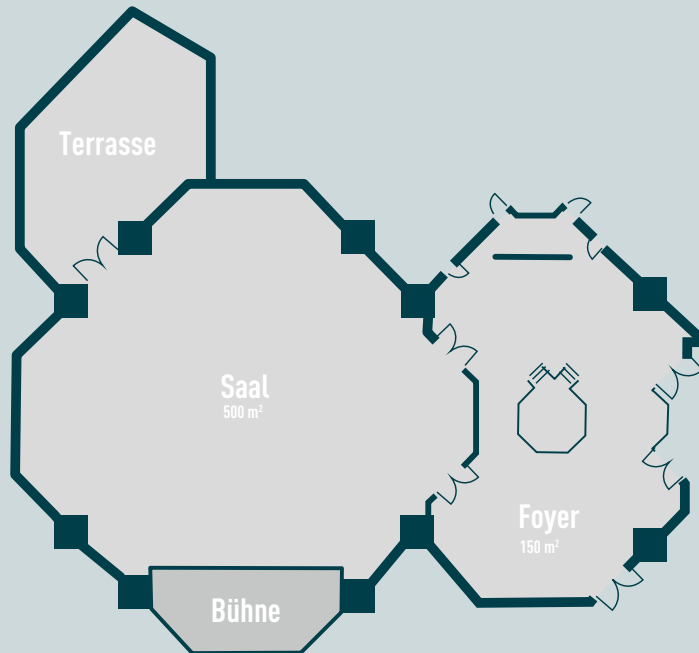
Der lichtdurchflutete Raum „Vojska“ mit einer Fläche von 200 m<sup>2</sup> bietet eine Kapazität für bis zu 100 Personen. Neben einer Tanzfläche aus schwarzem Marmor ist die Panoramaterrasse mit atemberaubendem Blick auf das Ruhrtal absolutes Highlight der Räumlichkeit. Von hier aus lässt sich Ihr Sektempfang oder Ihre Kaffeepause zu jeder Jahreszeit hervorragend ins Grüne verlagern. Der Veranstaltungsraum bietet sich durch einen integrierten Deckenbeamer nicht nur für Festlichkeiten an, sondern ist auch für Meetings ideal geeignet.

Optional kann der Raum „Vojska“ zusammen mit dem Restaurant „SYGHT“ gebucht werden. Nähere Angaben zum SYGHT finden Sie unter „Big Plus“ ab Seite 22.

- ★ Panoramafenster
- ★ Terrasse mit Loungemöbeln
- ★ 200 m<sup>2</sup> großer Saal
- ★ Marmortanzfläche
- ★ 60–100 Personen
- ★ Deckenintegrierter Beamer
- ★ Professionelle Veranstaltungsplanung und -durchführung

**Raumüberlassungskosten 435,00 Euro**





## Veranstaltungssaal mit Bühne

Der 500 m<sup>2</sup> große Veranstaltungssaal mit Bühne und modernster Ton- und Lichttechnik sowie bodentiefen Fenstern Richtung Waldgebiet bietet hervorragend Platz für Großveranstaltungen für – je nach Bestuhlung – bis zu 550 Personen. Somit finden hier insbesondere Konzerte, Gala-Abende, Tagungen, Hochzeiten, Produkteinführungen (z. B. Roadshows) und andere große Feiertlichkeiten ihren idealen festlichen Rahmen.

Bei Veranstaltungen bis zu 200 Personen kann der Saal optional zusammen mit dem Restaurant SYGHT zum Beispiel für einen Lunch gebucht werden. Nähere Angaben zum SYGHT finden Sie unter „Big Plus“ ab Seite 22.

- ★ Bühne 12 x 6 m
- ★ 500 m<sup>2</sup> großer Saal
- ★ Parkettboden
- ★ 150 m<sup>2</sup> großes Foyer
- ★ Moderne Licht- und Tontechnik
- ★ Deckenintegrierter Beamer
- ★ Klimatisiert
- ★ Kapazität für 120–550 Personen
- ★ Professionelle Veranstaltungsplanung und -durchführung
- ★ Ideal z. B. für Hochzeiten, Empfänge, Bälle, Konzerte, Tagungen und Versammlungen

**Raumüberlassungskosten 1.650,00 Euro\***

\* Weitere Bestuhlungen auf Anfrage in Kooperation mit externen Anbietern möglich.



# Konferenz- und Seminarpauschalen

	Basic	Classic	Premium	Superior
<b>Raum</b>	Bereitstellung eines Tagungsraumes mit Bestuhlung nach Wunsch	Bereitstellung eines Tagungsraumes mit Bestuhlung nach Wunsch	Bereitstellung eines Tagungsraumes mit Bestuhlung nach Wunsch	Bereitstellung eines Tagungsraumes mit Bestuhlung nach Wunsch
<b>Technik</b>	Standardtechnik, kostenloses WLAN	Beamer und Leinwand, kostenloses WLAN	Beamer und Leinwand, kostenloses WLAN	Beamer und Leinwand, kostenloses WLAN
<b>Tagungsgetränke</b>	3 Tagungsgetränke	3 Tagungsgetränke	Unbegrenzte Getränke im Tagungsraum	Unbegrenzte Getränke im Tagungsraum
<b>Pausenverpflegung</b>	Frisch gebrühter Kaffee, ofenfrische Croissants mit Marmelade und französischer Butter	Frisch gebrühter Kaffee, ofenfrische Croissants mit Marmelade und französischer Butter sowie Naturjoghurt mit frischem Obst und Knuspermüsli  Kaffee am Nachmittag, dazu Blechkuchen und Obstspieße	Frisch gebrühter Kaffee, ofenfrische Croissants mit Marmelade und französischer Butter sowie Naturjoghurt mit frischem Obst und Knuspermüsli  Kaffee am Nachmittag, dazu Blechkuchen und frisches, saisonales Obst	Frisch gebrühter Kaffee, ofenfrische Croissants mit Marmelade und französischer Butter sowie unser hausgemachtes Birchermüsli garniert mit Bienenhonig aus eigenem Anbau  Vollkornbrot mit selbst gemachten Kräuterdips und mediterrane Gemüsespieße  Kaffee am Nachmittag, frischer Obst-Smoothie, fruchtige Tarte oder Gemüsequiche
<b>Mittagessen</b>	Saisonales Lunchbuffet (ab 20 Personen möglich) oder saisonales 2-Gänge-Menü	Saisonales Lunchbuffet (ab 20 Personen möglich) oder saisonales 2-Gänge-Menü	Saisonales Lunchbuffet (ab 20 Personen möglich) oder saisonales 3-Gänge-Menü (Suppe, Hauptgang und Dessert) * Beispiele nebenstehend	Saisonales Lunchbuffet (ab 20 Personen möglich) oder saisonales 3-Gänge-Menü (Suppe, Hauptgang und Dessert) * Beispiele nebenstehend
<b>Preis pro Person</b>	<b>49,00 Euro</b>	<b>56,00 Euro</b>	<b>64,00 Euro</b>	<b>75,00 Euro</b>



### Beispiel für saisonales Lunchbuffet

#### Vorspeisen

- ★ Poulardenbrust in Chilisauce
- ★ Mozzarella mit Kirschtomaten in Basilikummarinade
- ★ Grüner Spargel in Balsamico-Dressing mit Parmesan
- ★ Eingelegte Zucchini und Paprika
- ★ Frischer Karottensalat mit Orange und Fenchel
- ★ Mediterraner Pastasalat
- ★ Knackig bunter Blattsalat mit Sylter Dressing
- ★ Cremesuppe von der Romatomate

#### Hauptgänge

- ★ Putenbruststreifen mit frischem Gemüse in süßsaurer Sauce
- ★ Lachsfilet mit frischen Kräutern
- ★ Pasta in leichter Tomatensauce
- ★ Kurkuma-Pilawreis
- ★ Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

#### Desserts

- ★ Mousse au Chocolat
- ★ Eisauswahl
- ★ Salat von frischen Früchten mit Fruchtmark

### Alternative Snacks für Ihre Kaffeepause

#### Gebäck/Snack (Stück)

Franz. Buttercroissant, Laugencroissant, Vollkornkonfekt	1,90 Euro
Minischokoladenbrötchen	1,20 Euro
Halbes belegtes Brötchen	1,80 Euro
Minipizza	1,20 Euro

#### Süßes Gebäck (Stück)

Mandelcroissant	1,90 Euro
Minimuffins mit Vanille, Schokolade oder Zitrone	1,40 Euro
Nussstangen	1,80 Euro
Auswahl an Minipatisserie	3,40 Euro
Minibrownie	1,80 Euro
Miniberliner mit roten Früchten oder Schokolade	1,40 Euro
Blechkuchen	2,20 Euro

#### Gesunde Snacks und Vitamindrinks (Portion)

Aufgeschnittene Früchte	4,80 Euro
Bunte Früchtespieße	3,80 Euro
Fruchtkorb mit ganzen Früchten	2,80 Euro
Früchtejoghurt (diverse Sorten)	1,70 Euro
Birchermüsli	3,20 Euro
Verschiedene Smoothies (1 dl)	2,80 Euro



*Wir komponieren  
Gerichte, die alle  
Sinne ansprechen.*



## Menüvorschläge (Auszug)

### Menü 1

- ★ Sandelholzlachs mit Honigsenf und Bete
- ★ Supreme von der Maispoularde mit Rotweinjus, Waldpilzen und Kräuterrisotto
- ★ Pannacotta von Bitterschokolade mit Gewürzananas

37,00 Euro pro Person

### Menü 2

- ★ Salat von Wiesenkräutern mit marinierten Spargelspitzen
- ★ Cremesuppe von der Kapuzinerkresse
- ★ Gebratene Schweinelendchen unter der Pumpernickelkruste mit Honig-Senf-Sauce, Kaiserschoten und Kartoffelgratin
- ★ Mousse von der Passionsfrucht mit Himbeersauce

39,00 Euro pro Person

### Menü 3

- ★ Geräucherter Thunfisch mit gebratener Garnele
- ★ Petersilienschaumsuppe mit Trüffeln
- ★ Kabeljaufilet mit Safranschaum und wildem Brokkoli
- ★ Black Angus Beef mit Pfefferjus, buntem Gemüse und Kartoffeltarte
- ★ Bayrisch Creme mit Früchteragout

49,00 Euro pro Person

# Buffetvorschläge (Auszug)

Bei der Präsentation des Buffets achten wir auf Ästhetik und Qualität. Ein Koch am Buffet ist für uns selbstverständlich. Zusätzlich zur im Preis inkludierten Buffetausschilderung ist er jederzeit für die Beantwortung von Fragen zur Stelle. Sollten Kinder zu Ihren Gästen gehören, lassen Sie es uns gern vorher wissen. Für Kinder bis einschließlich des 12. Lebensjahres berechnen wir nur 10,00 Euro.

## Vorschlag I

### Vorspeisen

- ★ Westfälischer Schinken mit Melone
- ★ Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
- ★ Grüner Stangenspargel in Balsamico-Dressing
- ★ Geräucherte Forelle mit Meerrettich
- ★ Eingelegte Zucchini und Paprika in Würzöl
- ★ Frische Blattsalate mit Joghurt-Dressing
- ★ Kartoffel-Lauch-Suppe
- ★ Baguette mit Butter

### Hauptgänge

- ★ Krustenbraten vom Landschwein in Senfrahmsauce
- ★ Zartes Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika

- ★ Rotbarsch in der Kräuterkruste mit Riesling-Sauce
- ★ Kartoffelauflauf „Hohensyburg“
- ★ Spätzle in Petersilienbutter geschwenkt
- ★ Bunter Gemüseris
- ★ Gemüse der Saison

### Desserts

- ★ Herrencreme mit eingelegten Kirschen
- ★ Saisonale Früchtegrütze
- ★ Mousse au Chocolat mit Himbeermark
- ★ Eisauswahl

**34,00 Euro pro Person**

## Vorschlag II

### Vorspeisen

- ★ Grüner Stangenspargel in Balsamico-Dressing mit Hobelparmesan
- ★ Fenchelsalat mit Orangensegmenten und Staudensellerie
- ★ Italienischer Landschinken mit Feigen
- ★ Strauchtomaten in Olivenöl mit Schafskäse

- ★ Mediterraner Pastasalat
- ★ Caesar Salad mit Croûtons und Parmesan
- ★ Baguette und Butter

### Hauptgänge

- ★ Rosa gebratene Angus-Rinderhüfte
- ★ Truthahnbruststreifen mit Balsamico-Zwiebeln und Paprika
- ★ Lachsfilet mit frischen Kräutern im Pergament
- ★ Junges Gemüse aus Nachbars Garten
- ★ Pasta mit Meeresfrüchten
- ★ Gratin von Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- ★ Mediterranes Schmorgemüse
- ★ Bunter Gemüseris

### Desserts

- ★ Tiramisu mit Himbeermark
- ★ Joghurtmousse mit Früchten und Holunderblütenlikör
- ★ Amarettini-Mousse
- ★ Frischer Obstsalat mit Minze und Prosecco-Sauce

**38,00 Euro pro Person**



### Vorschlag III

#### Vorspeisen

- ★ Rindercarpaccio mit Pesto und Hobelparmesan
- ★ Scheiben von der Entenbrust mit Orangen-Chili-Chutney
- ★ Eismeergarnelen mit Rose-Island-Dressing
- ★ Marinierter Tafelspitz mit Meerrettich
- ★ Salat von frischen Pilzen und Gartenkräutern
- ★ Büffelmozzarella mit sonnengereiften Olivettitomaten und frischem Basilikum
- ★ Truthahnbrustsalat „Tandoori“
- ★ Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen und feinem Dressing „Sylter Art“
- ★ Gesalzene Butter und Oliventapenade
- ★ Kokosschaumsuppe mit Zitronengras

#### Hauptgänge

Für Sie am Buffet tranchiert

- ★ Flanksteak vom Black Angus mit Pfefferkruste und kräftiger Pfefferjus
- ★ Münsterländer Kalbskrone am Stück gebraten mit Tomaten-Pinienkern-Kruste



*Ihr individuelles  
Wunschbuffet?  
Sprechen Sie  
uns an!*

- ★ Feine Marktgemüsevariation aus der Pfanne mit Pinienkernen
- ★ Kartoffelauflauf „Hohensyburg“
- ★ Gedünstetes Steinbeißerfilet im Safransud
- ★ Risoleekartoffeln mit Gartenkräutern
- ★ Pasta mit Trüffelrahm

#### Desserts

- ★ Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel
- ★ Pfefferkirschenkompott
- ★ Mousse au Chocolat mit Himbeermark
- ★ Sprühende Eisbombe „Traumschiff“
- ★ Salat von frischen Früchten mit Kirschwasser parfümiert

#### Gourmet-Käseauswahl auf der Schieferplatte

- ★ Fourme d'Ambert A.O.C., Pont-l'Évêque, Brillat Savarin, Gaperon
- ★ Ziegenkäse, Explorateur und Reblochon
- ★ Staudensellerie und Walnüsse
- ★ Feigensenf und Mango-Chutney

56,00 Euro pro Person





## Flying Buffet (Auszug)

Ein Flying Buffet besteht je nach Wunsch aus vielen verschiedenen Gängen. So entfällt das Anstehen an Buffets und angeregte Gespräche müssen nicht unterbrochen werden. Durch die mobile Form des Servierens bleiben Ihre Gäste flexibel und sind weder an Platz noch Tischnachbarn gebunden. Die lockere Atmosphäre lädt stattdessen dazu ein, den Gesprächspartner nach Belieben zu wechseln und so verschiedene Personen kennenzulernen. Ein Flying Buffet eignet sich hervorragend für Business-Networking-Events wie Kongresse und Tagungen oder Hochzeiten und garantiert eine bunte Durchmischung der Gäste.

### 5-Gang-Menü

Zum Beispiel:

- ★ Gebeizter Lachs mit Avocado und Papaya
- ★ Curry-Zitronengras-Cappuccino
- ★ Waldpilzrisotto mit Riesengarnele
- ★ Rosa gebratenes Flanksteak mit Ratatouille
- ★ Limonenmousse mit Himbeeren

**39,00 Euro pro Person**

### 9-Gang-Menü

Zum Beispiel:

- ★ Gebeizter Lachs mit Avocado und Papaya
- ★ Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
- ★ Kalbfleisch mit kurz gebratenem Thunfisch „Vitello tonnato“
- ★ Curry-Zitronengras-Cappuccino
- ★ Waldpilzrisotto mit Riesengarnele
- ★ Rotes Thai-Curry mit Hähnchen und Duftreis
- ★ Rosa gebratenes Flanksteak mit Ratatouille
- ★ Limonenmousse mit Himbeeren
- ★ Weiße Schokoladenmousse mit Krokant

**59,00 Euro pro Person**



## Bestuhlung

Auf Wunsch erhalten Sie gern unsere edlen maßgeschneiderten cremefarbenen Stuhlhussen für Ihr Fest. Für die Nutzung und Pflege wird ein Betrag von 4,30 Euro je Husse berechnet.

## Dekoration

Festliche weiße, harmonisch abgestimmte Tischwäsche mit weißen Stoffservietten ist inklusive.

Auf Wunsch arrangiert unser Florist mit Ihnen passende Gestecke oder eine gänzlich individuelle Tischdekoration. Gern steht er Ihnen beratend zur Seite. Den Preis für die Blumen bestimmen natürlich Sie. Es ist selbstverständlich kein Problem, die Dekoration selbst mitzubringen.

Sollten Sie edle fünfarmige Kerzenleuchter mit Glaskolben und Stumpenkerzenfüllung wünschen, stehen Ihnen diese zu einem Stückpreis von 15,00 Euro zur Verfügung.



## Menükarten

Menükarten drucken wir für Sie im neutralen Design. Möchten Sie die Karten lieber selbst gestalten? Dann übernehmen wir gern das Eindecken ohne weitere Kosten für Sie.

## Buchungszeitraum

Sie bestimmen, wie lange die Party geht! Unser herzlicher und freundlicher Service steht bis 2.00 Uhr kostenfrei zu Ihrer Verfügung. Sie möchten weiterfeiern? Kein Problem! Gegen eine Stundenpauschale von 180,00 Euro im Raum „Vojska“ und 280,00 Euro im großen Veranstaltungssaal kann die Feier bis 4.00 Uhr weitergehen.

Ob eine, zwei oder drei Verlängerungsstunden stimmen Sie bitte im Vorhinein mit uns ab.



## Entertainment

Wir empfehlen Ihnen gern Bands, Künstler und DJs. Selbstverständlich ohne Vermittlungsgebühr. Absprache und Verhandlung übernehmen Sie direkt mit den Künstlern Ihrer Wahl.

## Parkplätze

Ihnen und Ihren Gästen stehen durch den städtischen Parkplatzbetreiber mehr als 550 Parkplätze direkt vor dem Haus zur Verfügung.

Sie als Gastgeber auf Gesamtrechnung oder Ihre Gäste als Selbstzahler zahlen lediglich den Tagessatz von 4,00 Euro.



*Wir verwenden  
ausschließlich  
hochwertige  
Markenspirituosen.*



## Getränkervorschläge (Auszug)

### Wein

Weißweine	0,75 l	ab 24,60 Euro
Rotweine	0,75 l	ab 24,60 Euro

Weinvorschläge unterbreiten wir Ihnen gern auf Wunsch.

### Sekt

Geldermann Sekt	0,75 l	28,00 Euro
-----------------	--------	------------

### Kaltgetränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 l (Flasche)	5,80 Euro
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l (Flasche)	2,60 Euro
Vaihinger Apfelsaft	0,2 l (Flasche)	3,10 Euro
Vaihinger Orangensaft	0,2 l (Flasche)	3,10 Euro

### Spirituosen

Baileys	2 cl	3,50 Euro
Sambucca	2 cl	3,40 Euro
Williams Christ	2 cl	4,40 Euro
Nonino Grappa	2 cl	4,10 Euro
Hennessy	2 cl	5,00 Euro
Amaro Montenegro	2 cl	3,40 Euro

### Warme Getränke

Kaffee Crema	Tasse	2,40 Euro
Espresso	Tasse	2,40 Euro
Cappuccino	Tasse	3,20 Euro
Latte macchiato	Tasse	3,40 Euro
Tee „Keo“	Tasse	2,20 Euro

### Bier

Krombacher Pils vom Fass	0,3 l (Glas)	3,00 Euro
Krombacher Pils	0,33 l (Flasche)	3,00 Euro
Krombacher alkoholfrei	0,3 l (Glas)	3,20 Euro
Krombacher Tradition	0,3 l (Glas)	3,00 Euro
Naturtrüb, dunkel		

### Longdrinks

Wodka Lemon	Glas	8,70 Euro
Jack Daniel's Cola	Glas	8,70 Euro
Friedrichs Gin Tonic	Glas	8,80 Euro
Wodka Red Bull	Glas	9,70 Euro
Johnny Walker Cola	Glas	8,70 Euro

### Cocktails

Gin Basil Smash	Glas	8,70 Euro
Gin Fizz	Glas	8,70 Euro
Mai Tai	Glas	9,70 Euro
Mint Julep	Glas	8,70 Euro
Mojito	Glas	9,20 Euro
Moscow Mule	Glas	9,20 Euro

Cocktailvorschläge unterbreiten wir Ihnen gern auf Wunsch.



*Big Plus*

*„Idealerweise sollte man einen Job wählen, den man liebt. Unsere Gäste bestätigen meine Berufswahl jeden Tag aufs Neue.“*

Bianca Schreiber, Serviceleitung SYGHT



## Restaurant SYGHT

Buchen Sie unser Restaurant SYGHT als alleinige Location oder in Kombination mit einer unserer Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung! Das SYGHT serviert kreative deutsche Küche, zeitgemäß und modern interpretiert, und besticht durch zeitloses Design mit Wohlfühlatmosphäre.

Absolutes Highlight ist die einzigartige Panoramaterrasse im Rooftop-Design, die barrierefrei an das Restaurant SYGHT anschließt. Von hier aus lassen sich Veranstaltungen hervorragend nach draußen verlagern – egal, zu welcher Jahreszeit.

Genießen Sie auf unserer Panoramaterrasse einen atemberaubenden Ausblick auf das Ruhrtal und lassen Sie sich mit unserem Speise- und Getränkeangebot kulinarisch verwöhnen!

Weitere Informationen

[www.syght.de](http://www.syght.de)

[www.facebook.com/syght.do](https://www.facebook.com/syght.do)

[gastro.wse@westspiel.de](mailto:gastro.wse@westspiel.de)





*„Als gebürtiger Franzose habe ich das Gastgebersein und das Genießen fest in meiner DNA und bin immer offen für ein Pläuschchen mit Ihnen.“*

Christian Epp, Operativer Leiter





SYGHT

BAR &  
RESTAURANT





*Big Plus*

*„Ich bin als Restaurantleitung Ihre abendliche Reiseleitung - immer unterstützt von unserem tollen Team im Service und in der Küche.“*

Sabrina Koos, Serviceleitung und Sommelière PALMGARDEN



## Restaurant PALMGARDEN



Der PALMGARDEN wurde im Februar 2013 zum ersten Mal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und bleibt bis heute das einzige Sternrestaurant in Dortmund. Mit Stil und Flair, angelehnt an das Art déco der 20er-Jahre, werden unsere Gäste in einer architektonisch traumhaften Kulisse empfangen, inklusive atemberaubendem Blick über das Ruhrtal. Treffen Sie auf kreative Kochkunst, ideenreich komponiert und zu kulinarischen Kunstwerken angerichtet, denn das Auge isst bekanntlich mit!

Lassen Sie sich von Michael Dyllong und seinem Team mit meisterlicher Küche à la carte verwöhnen – leicht, raffiniert-lecker und gekrönt von einem herzlichen Service!

Weitere Informationen

[www.palmgarden-restaurant.de](http://www.palmgarden-restaurant.de)

[gastro.wse@westspiel.de](mailto:gastro.wse@westspiel.de)





Michael Dyllong gehört zu den besten Köchen Deutschlands und hat mit seinen jungen Jahren bereits eine eindrucksvolle Karriere hingelegt. 2013 wurde der charismatische Dortmunder erstmals mit einem Michelin-Stern und im Jahr darauf vom Gault-Millau als „Junges Talent 2014“ ausgezeichnet. Seit 2011 führt das Ausnahmetalent Regie im PALMGARDEN, Dortmunds kulinarischem Herzstück.

*„Eine überlegende Art zu kochen - mit Spannung und vollem Geschmack - steht bei mir im Vordergrund. Basierend auf Qualität, Hingabe und persönlichem Charakter gebe ich mich täglich nur mit dem Besten für meine Gäste zufrieden.“*

Michael Dyllong, Küchendirektor

## Kochen als Event: FLYING DINNER als Teambuilding-Event (30–60 Personen)

Sie möchten Ihren Gästen und sich etwas ganz Besonderes in elegant-architektonischer Kulisse gönnen? Dann buchen Sie ein Flying Dinner mit Michael Dyllong und seinem Team als die ideale Kombination aus Entertainment und Kulinarik. Ein Flying Dinner bietet den idealen Rahmen für zwanglose Veranstaltungen und Business-Events in stilvoller, lockerer Atmosphäre.

Beim Flying Dinner werden verschiedene hochwertigste Häppchen frisch vor Ihren Augen zubereitet. Diese bringen wir an den Tisch oder bieten sie Ihren Gästen an, während Sie nur

noch zugreifen und genießen. Ein Flying Dinner ist perfekt geeignet, um mit Personen in Kontakt zu kommen. Ihre Gäste bleiben während des Essens mobil, können sich völlig frei bewegen und so nach Lust und Laune ganz entspannt wie beim Flying Buffet von Gesprächspartner zu Gesprächspartner wechseln.

Sie haben Interesse an einem Flying Dinner im PALMGARDEN? Dann sprechen Sie uns an! Gern erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen eine interessante Menüfolge.



# PALMGARDEN





## Tanzlokal FOX

Buchen Sie unser Tanzlokal FOX im Anschluss an Ihr Business-Event oder für eine private Feierlichkeit! Abgestimmt auf Ihre Veranstaltung spielen wir alle Musikrichtungen.

Das FOX ist für seine architektonische Einrichtung mit absolutem Kultcharakter bekannt und verleiht jedem Event eine ungezwungene Note. Hingucker sind unter anderem einzigartige Requisiten von prominenten Interpreten.

- ★ 286 m<sup>2</sup> großes Tanzlokal
- ★ 2 Barthecken
- ★ 40 m<sup>2</sup> große Tanzfläche
- ★ Kapazität für bis zu 350 Personen
- ★ Spiegelkugel
- ★ Sehr gut ausgestatteter Lounge- und Sitzbereich mit Flatscreen
- ★ VIP-Bühne mit Cocktailsesseln
- ★ Wettergeschützter Raucherbereich
- ★ Komplett ausgestattete Tontechnik (für DJ-Einsatz)
- ★ Professionelle Lichanlage und deckenintegrierte Neonlichter





*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

## Ihre Ansprechpartner

Isabel Litwak

Vertriebs- und Bankettleiterin  
E-Mail: [i.litwak@westspiel.de](mailto:i.litwak@westspiel.de)  
Telefon: 0231 7740-713

Silke Bartröver

Bankettassistenz  
E-Mail: [s.bartroever@westspiel.de](mailto:s.bartroever@westspiel.de)  
Telefon: 0231 7740-750

Anna Mikhaylova

Bankettassistenz  
E-Mail: [a.mikhaylova@westspiel.de](mailto:a.mikhaylova@westspiel.de)  
Telefon: 0231 7740-500

SYGHT

[www.syght.de](http://www.syght.de)  
[www.facebook.com/SYGHT.do/](https://www.facebook.com/SYGHT.do/)  
E-Mail: [restaurant-syght@westspiel.de](mailto:restaurant-syght@westspiel.de)  
Telefon: 0231 7740-700

PALMGARDEN

[www.palmgarden-restaurant.de](http://www.palmgarden-restaurant.de)  
[www.facebook.com/restaurant.palmgarden/](https://www.facebook.com/restaurant.palmgarden/)  
E-Mail: [info@palmgarden-restaurant.de](mailto:info@palmgarden-restaurant.de)  
Telefon: 0231 7740-735 (ab 15.00 Uhr)

Gastronomie Spielbank Hohensyburg

Hohensyburgstraße 200

44265 Dortmund

[www.spielbank-hohensyburg.de](http://www.spielbank-hohensyburg.de)

[www.facebook.com/hohensyburg](https://www.facebook.com/hohensyburg)

Wir freuen uns auf Sie!



**GASTRONOMIE  
SPIELBANK  
HOHENSYBURG**