

Catering + Partyservice : Neu im ARCADEON!

Essen statt Kochen!

Wir liefern Ihnen genau das, was Sie für Ihr großes Betriebsfest oder Ihre kleine private Feier benötigen: Canapés, Fingerfood und ein komplettes Buffet mit Vorspeisen und Desserts. Sekt, Wein und Bier vom Fass – individuell für Sie zusammengestellt oder als Paket.

Wenn Sie es wünschen, umsorgt und bedient Sie unser professionelles Team.

Kreative, hochwertige Raum- und Tischdekorationen runden die individuelle Atmosphäre Ihrer Veranstaltung ab und betonen durch ihre feinen Akzente die Liebe zum Detail.



**Alles in der gewohnten ARCADEON- Qualität
und zum vernünftigen Preis.**

Anlieferung, Aufbau und Abholung werden zu günstigen Konditionen und nach persönlicher Absprache abgerechnet.

Gerne bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, die bestellten Speisen bei uns persönlich abzuholen.

Fingerfood- der elegante Start Ihrer Veranstaltung

Fingerfood (kalt)

Bruschetta	Portion	EUR 2,50
Frischkäse- Oliven- Canapés	Portion	EUR 2,50
Pumpnickeltaler mit Käse	Portion	EUR 2,50
Kräcker mit zweierlei Käsecremes	Portion	EUR 2,50
Käse- Gurken- Sandwiches	Portion	EUR 2,50
Schnittchen mit zweierlei Ei und grünem Spargel	Portion	EUR 2,50
Mozzarellaspieße	Portion	EUR 2,90
Gurkenscheiben mit Schinkenmousse	Portion	EUR 2,90
Eier bunt gefüllt	Portion	EUR 2,90
Matjescocktail	Portion	EUR 2,90
Mozzarella im Schinkenhemd	Portion	EUR 2,90
Toast- Ecken mit Orangen- Zwiebeln- Marmelade mit gekochtem Schinken	Portion	EUR 2,90
Matjestatar	Portion	EUR 3,90
Wraps mit Salat und Lachs gefüllt	Portion	EUR 3,90
Kleine Kartoffel- Pfannkuchen mit Kräuterschmand und Lachskaviar	Portion	EUR 3,90
Scampi in Sauce Vinaigrette	Portion	EUR 3,90
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Entenleberparfait	Portion	EUR 3,90
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Brie	Portion	EUR 3,90
Parmaschinken- Bündel mit Rucola gefüllt	Portion	EUR 3,90
Wraps mit Putencurry und Salat	Portion	EUR 3,90
Rindfleischröllchen mit Senfsauce	Portion	EUR 3,90

Fingerfood (warm)

Flammkühle	Portion	EUR 2,50
Tomaten- Focaccia- Schiffchen	Portion	EUR 2,50
Champignons- Torteletts	Portion	EUR 2,90
Senfkrüstchen	Portion	EUR 2,90
Hähnchenkrüstchen mit gebackener Petersilie	Portion	EUR 2,90
Fleischklößchen mit Käsefüllung	Portion	EUR 2,90
Fleischstrudel	Portion	EUR 2,90
Gratinierte Miesmuscheln	Portion	EUR 3,90
Puten- Fingersteaks	Portion	EUR 3,90

Feine Süppchen (in der Kaffeetasse serviert)

Püreesüppchen von gelben Erbsen	Portion	EUR 2,90
Tomaten-Basilikumschaum mit Croûtons	Portion	EUR 2,90
Thai Hähnchen-Kokos Essenz mit Mango-Curry	Portion	EUR 2,90
Andalusisches Gazpacho mit Thymianöl	Portion	EUR 2,90

Süßes Fingerfood

Mini-Walnuss-Törtchen	Portion	EUR 2,50
Mini-Amarena-Schoko-Clubsandwich	Portion	EUR 2,50
Passionsfrucht-Tröpfchen	Portion	EUR 2,50
Tarte Tatin vom Babyapfel mit Vanille-Mandeln	Portion	EUR 2,90
Butter-Karamell-Mousse mit Birne (im Löffel serviert)	Portion	EUR 2,90
Mini- Berliner	Portion	EUR 2,90
Obst-Tartelettes mit Limettenglasur	Portion	EUR 3,90
Tiramisu-Shooter im Glass mit Kaffee Likör (im Weckglas serviert)	Portion	EUR 3,90
Vanille-Minikuchen mit Marschmallow-Buttercreme	Portion	EUR 3,90

Canapés – der klassische „Starter“

Canapés, belegt mit...

Pouardenbrustscheiben	Stück	EUR 2,50
verschiedenen Käsesorten	Stück	EUR 2,50
rohem Schinken	Stück	EUR 2,50
gekochtem Schinken	Stück	EUR 2,50
Salami	Stück	EUR 2,50
Tomate und Mozzarella	Stück	EUR 2,50
Roastbeef	Stück	EUR 2,90
geräucherter Entenbrust	Stück	EUR 2,90
geräuchertem Heilbutt	Stück	EUR 2,90
Eismeerkrabben	Stück	EUR 3,40
hausgebeiztem Lachs	Stück	EUR 3,40
geräucherter Forelle	Stück	EUR 3,40
Rinderfiletmedaillon	Stück	EUR 3,90
Kalbsfiletscheiben	Stück	EUR 3,90

Halbe, belegte Brötchen – reichhaltig belegt

Halbe Brötchen, belegt mit...

Rohem Schinken	Stück	EUR 1,90
Gekochtem Schinken	Stück	EUR 1,90
Käse	Stück	EUR 1,90
Salami	Stück	EUR 1,90
Lachs	Stück	EUR 2,40
Brie oder Camembert	Stück	EUR 2,40
Tomate und Mozzarella	Stück	EUR 2,40
Roastbeef	Stück	EUR 2,70
Geräuchertem Forellenfilet	Stück	EUR 2,90

Kalte Platten – für Selbstabholer

(jeweils für 4 Personen)

Sekt-Frühstück

Croissants, Butter und Konfitüre
Canapés, mit gebeiztem Lachs und Roastbeef belegt
Blätterteigtaschen, mit Entenleberparfait gefüllt
Medaillons vom Schweinefilet
Käsekräcker
Frische Früchte der Saison

1 Flasche Sekt

zum Preis von EUR 99,00 je Platte

Fischplatte

Geräucherter Lachs
Forellenfilets mit Meerrettich-Creme
Muschelsalat mit Pernod-Dressing
Scampi-Cocktail mit Tomaten-Aioli
Tatar von Sherry-Matjes mit Äpfel und Roter Bete

Thunfisch-Salat

Französisches Baguette, Pumpnickeltaler und Butter

zum Preis von EUR 109,00 je Platte

1 Flasche Weißwein erhalten Sie gratis dazu.

Kalte Buffets...

Buffet 1

Lachsroulade im Crêpemantel mit Senf-Dill-Sauce
Kalter Kräuterbraten mit Kartoffelsalat
Geflügelpastete an Sherry-Dip
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Gegrillte Artischocken in würziger Marinade
Eingelegte Zucchini und Auberginen
Champignons, mit Frischkäse gefüllt
Brot, Baguette & Butter

Mini-Berliner
Tarte Tatin vom Babyapfel

zum Preis von EUR 19,80 pro Person

Buffet 2

Schweinebraten in Senfkruste
Eingelegter Rindfleisch-Salat mit Zigeuner-Dressing
Mett-Igel mit Zwiebeln und Gurken
Blut- und Bauernleberwurst mit Senf
Westfälischer Knochenschinken mit Melone
Pikante Bratrollmöpfe mit eingelegten Silberzwiebeln
Italienischer Nudelsalat
Brot, Baguette & Butter

Apfelkuchen mit Mandeln
Rote Grütze mit Vanillesauce

zum Preis von EUR 21,90 pro Person

Buffet 3

Auswahl an Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
Matjessalat mit Roter Bete
Roastbeefröllchen an Mixed Pickels und Feigensenf
Hähnchenbrustfilet in Chilimarinade
Verschiedene Rohschinken mit Honigmelone
Frikadellen mit süßem Senf
Gemüseterrine mit Kräuterdip
Brot, Baguette & Butter

Marinierter Obstsalat

Käsewürfel mit Trauben

zum Preis von EUR 22,90 pro Person

Catering Buffet 1

Vorspeisen

Schweinerücken auf Waldorfsalat mit Walnüssen
Bruschetta von Tomaten und Artischocken mit Paprika-Aioli
Geräucherte Putenbrust auf Ananas-Sellerie-Salat

Salate am Buffet

Broccolisalat mit Kochschinken, Paprika, Mais, Käse und Rosinen
Italienischer Nudelsalat mit Balsamico und weißen Bohnen
Endiviensalat, Weißkrautsalat, Feldsalat

mit folgenden Dressings

Honig-Senf Dressing, Essig und Öl und Kräuter-Schmand-Dressing

verschiedene Brotsorten

Party-Brötchen, Sauerteigbrot und Baguette mit Butter

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Hauptgänge

Rotbarschfilet auf Wurzelgemüse und Kräutersauce
Gegrillte Putensteaks auf Sojasprossen-Gemüse mit grüner Curry-Kokos-Sauce

als Beilagen servieren wir

Rosmarin-Kartoffeln
Butterreis

Desserts

Frische Blaubeer- Tarte mit Minzsauce
Lübecker Marzipan-Torte mit Pistazienspiegel
Exotischer Obstsalat mit Kokos

zum Preis von EUR 19,80 pro Person

Catering Buffet 2

Vorspeisen

Marinierte Hähnchenspieße auf asiatischem Gemüse-Salat mit Teriyaki-Sauce
Pochiertes Tilapiafilet mit Kräuterdip
Gebratene Zucchini mit gelben Cherrytomaten Confit und Basilikum
Schwarzwälder Rohschinken auf Rucola mit Meerrettich-Öl

Salate am Buffet

Nudelsalat mit Krabben und Dill-Joghurt-Dressing
Maissalat mit Kidneybohnen und Paprika
Heller Eichblattsalat, Chinakohl, Römer-Salat

mit folgenden Dressings

Honig-Senf-Vinaigrette, Orangen-Joghurt-Dressing, Paprika-Schalotten-Vinaigrette

verschiedene Brotsorten

Sauerteigbrot, Vollkorn-Baguette und Pumpnickel mit Butter

Suppe

Tomatenessenz mit Basilikum

Hauptgänge

Zanderfilet auf Gurken-Dillgemüse mit Tomaten-Vinaigrette
Hähnchenbrust auf Ananas-Soja-Sauce mit Bambus-Sprossen
Schweinefilet mit Café de Paris-Sauce und Bohnen-Ragout

als Beilagen servieren wir

Gemischter Reis
Papardellini mit Pesto Genovese
Petersilienkartoffeln

Desserts

Latte macchiato- Mousse mit Schokoladenraspeln
Karamell-Torte mit Vanille-Krokant-Sauce
Zitronen-Meringue-Tarte mit Himbeer-Mark

zum Preis von EUR 23,90 pro Person

Catering Buffet 3

Vorspeisen

Forellenterrine mit Apfel-Meerrettich-Sahne und Preiselbeer-Chutney
Gegrillte Artischocken, Pilze und Gemüse mit Knoblauch-Dressing und Frischkäse-Talern
Dünne Scheiben vom Kalbsrücken mit Portwein-Pflaumen-Sauce

Salate am Buffet

Eiersalat mit Kochschinken, Käse in Curry-Rosinen-Dressing
Weißkrautsalat mit Karottenstreifen und Kräutern
Chicorée, Endiviensalat, Kopfsalat

mit folgenden Dressings

Honig-Senf-Vinaigrette, Orangen-Joghurt-Dressing, Paprika-Schalotten-Vinaigrette

verschiedene Brotsorten

Ciabatta, Vollkorn-Baguette und Sauerteigbrot, Butter

Suppe

Cremesuppe vom Sellerie mit Hähnchenbrust-Streifen

Hauptgänge

Gebratene Buttermakrelenfilets auf Rahmlauch-Gemüse
Hähnchenbrustfilet auf grünem Spargel mit Trüffel-Hollandaise überbacken
Hochrippe vom Rind mit Barolojus und Cherrytomaten

als Beilagen servieren wir

Risi Bisi
Kartoffel-Gratin-Taler mit Frischkäse
Penne à la Wodka mit Grana Padano

Desserts

Joghurt-Himbeer-Triffle
Schokoladenmousse-Martinis mit Baileys und Nougat-Crisp
Wiener Konfekt

zum Preis von EUR 29,90 pro Person

Catering Buffet 4

Vorspeisen

Straßburger Ballottines mit Pistazien, Gänsestopf-Leber und Cumberland Sauce
Tranchen vom Lammrücken auf Schweizer Zwiebel-Salat mit Rosmarin-Madeira-Senf
Hummer-Terrine auf Austernpilze mit Safran-Aioli
Maispoulardenbrust-Medaillons mit Schwarzen Trüffeln und Portwein-Creme

Salate am Buffet

Spanischer Paella-Salat mit Meeresfrüchten, Gemüse und Reis in Safran-Dressing
Waldorfsalat mit Mandarinen und Walnüssen
Endiviensalat, Griechischer Bauern-Salat, Feldsalat

mit folgenden Dressings

Honig-Senf-Vinaigrette, Orangen-Joghurt-Dressing, Paprika-Schalotten-Vinaigrette

Brotsorten

Bio Kartoffel Brötchen, Kalamata-Oliven-Baguette und Laugenstangen
mit Honigbutter und französischer Doppelrahmbutter

Suppe

Cremige Pfifferlingssuppe mit geräucherter Entenbrust,
Croûtons und frischen Kräutern

Hauptgänge

Gebratenes Seeteufelfilet und Jakobs-Muscheln mit Fenchel und Pernod-Sauce
Rinderfilet an Thymian-Jus mit Rosenkohl-Gratin
Gefüllte Perlhuhnbrust an Sherry-Rahm und Rotkraut mit Gorgonzola und Nüssen

als Beilagen servieren wir

Spinat-Tortelloni in Weißwein-Sauce und Kräuter-Parmesan
Kartoffel-Baumkuchen
Safranrisotto mit Kirschtomaten-Confit

Desserts

Chili-Schokoladen-Mango-Kuppel auf Himbeer-Sauce mit Nougat
Schwarzwälder Kirschtorte mit Vanillecreme
Italienische Tartufata mit Amaretto-Sauce und kandierten Nüssen
Wiener Konfekt

zum Preis von EUR 34,90 pro Person

Unsere Buffets sind buchbar für Gruppen ab ca. 30 Personen.
Gerne senden wir Ihnen darüber hinaus unsere saisonalen Buffetvorschläge zu.

Eine Käseauswahl zum Abschluss des Buffets...

Deutsche Käseauswahl
Verschiedene halbfeste Schnittkäse,
Weichkäse und Trauben
EUR 109,00 pauschal
oder
EUR 9,00 pro Person

Italienische Käseauswahl
1300 g (4 Sorten) mit Trauben
EUR 99,00 pauschal

Internationale Käseauswahl
ca. 1600 g mit Gorgonzola,
halbfestem Schnittkäse
und Camembert
EUR 179,00 pauschal

Französische Käseauswahl
mit Trauben und Walnüssen
950 g (4-5 Sorten)
EUR 119,00 pauschal

Französische Käseauswahl
mit Trauben und Walnüssen
2200g (8 Sorten)
EUR 229,00 pauschal

Tête de moine (Stück à 800 g)
ca. EUR 85,00-95,00
Bitte beachten Sie, dass wir diesen Käse zum
Tagespreis einkaufen und Ihnen
daher den genauen Preis erst am
Veranstaltungstag mitteilen können.

Zu jeder Käseauswahl servieren wir einen Korb mit verschiedenen Brotsorten,
eine Auswahl an hellem und dunklem Baguette sowie Butter natur und gesalzen.

...oder ein herzhafter Snack, ob tagsüber oder als Mitternachts- Imbiss

Imbiss 1
Kartoffelsuppe
Brot und Butter

Flammkuchen
Käsepralinen im Pumpernickelmantel
EUR 9,90 pro Person

Imbiss 3
Bruschetta
Grissini mit Schinken
Hähnchenkrüstchen
mit gebackener Petersilie
Ciabatta mit
Tomaten-Paprika-Creme
und Olivenpaste
EUR 11,90 pro Person

Imbiss 2
Mini- Frikadellen mit Dip-Sauce
Pumpernickeltaler mit Obaztem
Senfkrüstchen
Brotkorb mit herzhaften Brotsorten,
Schmalz und Cornichons
EUR 10,90 pro Person

Imbiss 4
Tomaten-Focaccia-Schiffchen
Mozzarella im Schinkenhemd
Wraps mit Lachs und Kräuterschmand
Shrimps-Löffel mit Cocktailsauce
Sautierte Champignons mit grüner Sauce
Fleischklößchen mit Käsefüllung
Ciabatta, Baguette,
Kräuterbutter und Butter
EUR 16,90 pro Person

Komplettpakete für Ihre Party

Schinken-Spezialitäten von Februar bis April

Saftig gebratener Krustenschinken
Sauerkraut
Kartoffelpüree & Salzkartoffeln

Deftiger Eintopf
westfälische Schinkenspezialitäten

Salatbar
Brot, Baguette & Butter
zum Preis von EUR 19,90 pro Person

Zum Abschluss (im Preis enthalten inklusive Gläsern) einen
Eversbusch zur Verdauung.

Barbecue im eigenen Garten von Mai bis September

Gegrillte Köstlichkeiten wie:

knuspriger Bauchspeck
Spare-Ribs
saftige Grill-Steaks
Bratwürstchen
Grillsaucen

Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Kräuterbaguette

knackige Salate
verschiedene Dressings

Baguette & Butter
zum Preis von EUR 21,90 pro Person

Wir liefern Ihnen die Zutaten – Sie grillen im eigenen Garten.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch einen Grill, den Koch sowie ein
Fass Pils bereit.

Adventsschmaus November- Dezember

Knusprig gebraten und frisch aus dem Ofen:
Gänsekeulen mit Majoranjus
Entenkeulen mit Orangensauce

Kartoffelklöße
Apfelrotkohl

zum Preis von EUR 25,90 pro Person

Rund um Ihre Speisen – was Sie sonst noch benötigen

Getränke

Gerne liefern wir Ihnen darüber hinaus die korrespondierenden Getränke zu Ihrem Essen. Unser Angebot umfasst alkoholfreie Getränke und Heißgetränke zu Ihrer In-House-Tagung, Flaschenbier oder Pils vom Fass für Ihre Party sowie den passenden Wein zum Essen. Auf Wunsch spricht unser Catering-Manager Urs Ufer eine Weinempfehlung für Sie aus. Fragen Sie nach unserer umfangreichen Getränkekarte.

Geschirr, Besteck und Tischwäsche

Stofftischdecke weiß (1,30 x 1,30 m)	Stück	EUR 5,20
Stofftischdecke weiß (1,30 x 1,70 m)	Stück	EUR 5,50
Stofftafeltuch weiß (1,30 x 2,50 m)	Stück	EUR 9,00
Stoffserviette weiß (50x50 cm)	Stück	EUR 1,00
Hussen für Stühle inkl. Schleife	Stück	EUR 9,70
Hussen für Stehtische inkl. Schleife	Stück	EUR 18,90
Stofftischdecke weiß für runde Tische verschiedene Größen	Preis auf Anfrage	
Dunicel Servietten (40x40 cm)	50 Stück	EUR 10,00
Sekt-, Wein-, Bier- oder Wassergläser	Stück	EUR 0,40
Geschirr	Stück	EUR 0,40
große Essteller	Stück	EUR 0,45
Besteck	Stück	EUR 0,30

Im Mietpreis sind die Reinigungskosten enthalten. Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen eventuelle Schäden an den Leihgüter in Rechnung stellen werden.

Unsere Mitarbeiter

Service- Mitarbeiter	p. P. / Std.	EUR 24,80
Service- Supervisor	p. P. / Std.	EUR 34,80
Koch	p. P. / Std.	EUR 34,80

Diese Preise gelten bei einer Einsatzzeit von mindestens 4 Stunden je Mitarbeiter.

Mobiliar

Banketttisch 80 x 160 cm	Stück	EUR 9,80
Banketttisch rund verschiedene Größe	Preis auf Anfrage	
Bankettstuhl	Stück	EUR 6,50
Stehtisch	Stück	EUR 18,50
Bierzeltgarnituren (1 Tisch + 2 Bänke)	Garnitur	EUR 16,50
Zelte (4m x 8m)	Preis auf Anfrage	
Pavillion (3m x 3m)	Preis auf Anfrage	

Unsere Sonderpreise für Hotelzimmer,

wenn Sie Ihre Gäste bei uns unterbringen möchten:

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung erhalten Sie für die Übernachtung Ihrer Gäste Sonderkonditionen im ARCADEON. Gerne prüfen wir die Verfügbarkeit zu Ihrem Veranstaltungstermin.

Ihr ARCADEON-Team!

Preise für 2010