

Alle Möglichkeiten im ARCADEON auf einen Blick

Lage des Hauses

Inmitten eines 20.000 qm großen Parks gelegen, bietet Ihnen unser Haus den perfekten Rahmen für die Durchführung Ihrer Veranstaltung. Eine hervorragende Verkehrsanbindung an die Städte des Ruhrgebietes zeichnet die attraktive Lage unseres Hauses aus.

Tagungsräume

In unseren 16 variablen Seminar- und Tagungsräumen, mit modernster Technik ausgestattet, können Sie Veranstaltungen, Seminare oder Konferenzen für bis zu 250 Personen durchführen. Alle Räume verfügen über Tageslicht und sind teilweise abdunkelbar. Mit Parkettfußboden ausgestattet, in Bodentanks angelegten technischen Anschlüssen (inkl. Internetzugängen – analog und ISDN) und komfortabler Bestuhlung, finden Sie im ARCADEON die optimalen Voraussetzungen zur Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Die im Haus vorhandene Technik reicht vom Moderationsmaterial bis hin zu Videobeamern, die auf die speziellen Bedürfnisse der Raumgrößen abgestimmt sind.

Zusätzlich bieten wir Ihnen einen PC-Schulungsraum mit 12 vernetzten Einzelplätzen, der sowohl als Software-Schulungsraum, aber auch für Videokonferenzen genutzt werden kann. Die Internetverbindungen gehen über eine Richtfunkstrecke zum Rechenzentrum der FernUniversität Hagen und sind wesentlich schneller als herkömmliche DSL-Verbindungen. Somit können auch große Datenmengen schnell und unkompliziert übertragen werden –ABSOLUT KOSTENFREI–.

Der besondere Service für unsere Gäste: Nutzen Sie in den öffentlichen Bereichen, sowie auf Wunsch auch in den Tagungs- und Seminarräumen, über WLAN unsere schnelle Internetanbindung.

Gästezimmer

Unsere Gäste wohnen im **ARCADEON** in 78 komfortablen Zimmern, die alle über zwei große Fensterflächen verfügen und somit sehr hell und freundlich sind. Auf ca. 24m² finden Sie Dusche oder Bad / WC, sowie Telefon, Internet- und Faxanschluss, Radio und Fernseher. Das bedeutet für Sie, dass Sie auch in hellem, freundlichem und modernem Ambiente entspannen können und für die Aufgaben des nächsten Tages ausgeruht und motiviert sind. Ein großzügig bemessener Schreibtisch schafft auch in diesem Bereich eine optimale Arbeitsatmosphäre.

Darüber hinaus stehen uns weitere 20, komplett sanierte und neu eingerichtete Zimmer im **ARCADEON Landhotel Halden** am gegenüberliegenden Ende unseres Grundstücks zur Verfügung, in denen Sie den Seminartag in Ruhe ausklingen lassen können.

Alle Zimmer sind ausgestattet mit Laminat-Fußböden, Schreibtisch, Dusche/WC, WLAN, Fernseher und Telefon.

Gastronomie

In unserem Haus sorgen wir mit einem gesunden und abwechslungsreichen Speisenangebot für die wichtige Grundlage eines Seminartages. Wir servieren Ihnen leichte, zeitgemäße Seminarkost sowie regionaltypische Spezialitäten und beziehen unsere Produkte zum größten Teil frisch vom lokalen Markt. Das garantiert Ihnen eine hohe Qualität unserer Speisen und bietet Ihnen entsprechende Vielfalt.

Frühstücksbuffet, Mittag- und Abendessen werden überwiegend im Restaurant des ARCADEON eingenommen, welches mit seiner Galerie Platz für bis zu 250 Personen bietet.

Zum gemeinsamen Ausklang des Abends oder bei kleineren Gruppen erwarten unsere Servicemitarbeiter Sie im gemütlichen Gewölbekeller. In den Sommermonaten lädt die großzügig gestaltete Terrasse vor dem Gewölbekeller mit ihren 200 Plätzen zum Barbecue ein.

Im ARCADEON Landhotel Halden verwöhnen wir Sie auf Wunsch in unserem exklusiv ausgestatteten Weinkeller mit einem Degustationsmenü mit max. 20 Personen, servieren Ihnen ein erlesenes Dinnerbuffet im Restaurant für max. 80 Personen oder Sie lassen den Abend in der gemütlichen Gastschänke bei einem frisch gezapften Bier ausklingen.

Unser Hochseilgarten

Outdoor-Trainings gehören inzwischen in vielen Wirtschaftsbereichen zum Standard der Personalentwicklung und Mitarbeiter-Qualifizierung. Untersuchungen zeigen, dass diese innovativen Fortbildungsmethoden sehr positive Resultate, insbesondere bei der Förderung von Teamkompetenz und der Personal- und Führungskräfteentwicklung bewirken.

Nutzen Sie dazu im ARCADEON den in unseren großzügigen Park mit seinem alten Baumbestand integrierten Seilgarten mit seinen 5 Bodenelementen (The wall, Indianerpfad, V, Spinnennetz und Wippe) oder die Hochseilelemente (V, Seiltanz, Catwalk, Burmabrücke und Himmelsleiter).

Unsere Tagungsräume im Überblick

Raum	Größe	m ²	Blockform/ Karree	U-Form	Parlament	Stuhl- reihen	Preis in EUR
im Erdgeschoss							
Melk	6 x 6 m	36 m ²	14	12	---	---	300,00
Werden	10 x 6 m	60 m ²	26	24	39	52	450,00
Melk / Werden	16 x 6 m	96 m ²	44	42	67	79	750,00
Maulbronn	8 x 6 m	48 m ²	18	16	23	---	375,00
Corvey	8 x 6 m	48 m ²	18	16	23	---	375,00
Maulbronn / Corvey	16 x 6 m	96 m ²	44	42	67	79	750,00
Monte Cassino	12 x 6 m	72 m ²	30	28	44	60	550,00
im 1. OG							
Klosterneuburg	12 x 6 m	72 m ²	30	28	44	60	550,00
Lorsch	10 x 6 m	60 m ²	26	24	39	52	450,00
Andechs	6 x 6 m	36 m ²	14	12	---	---	300,00
Lorsch / Andechs	16 x 6 m	96 m ²	44	42	67	79	750,00
im 2. OG							
St. Gallen	12 x 6 m	72 m ²	30	28	44	60	550,00
Einsiedeln	12 x 6 m	72 m ²	---	30	---	---	500,00
Cluny	9 x 12 m	108 m ²	44	36	71	100	760,00
Maria Laach	9 x 12 m	108 m ²	44	36	71	100	760,00
Cluny / Maria Laach	18 x 12 m	216 m ²	60	52	123	230	1.320,00
Bibliothek (auf 2 Ebenen)		61 m ²	20	18	---	---	440,00

Zzgl. zu den oben aufgeführten Konferenzräumen stehen Ihnen im Torhaus 3 kleine Gruppenarbeitsräume von 14–20 m² zur Verfügung (Raummiete EUR 100 ,00 je Raum / Tag).

Mit dem Raum Einsiedeln steht Ihnen ein PC-Schulungsraum mit 12 vernetzten Einzelplätzen sowie einem Trainer- PC mit Videobeamer zur Verfügung. Bitte fragen Sie nach unseren Konditionen für die Miete der PCs.

Darüber hinaus buchen wir Ihnen gerne den Dienst von Dolmetschern, Übersetzern oder Sekretärinnen.

Übernachtungen

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen folgende Konditionen für die Übernachtung an:

im ARCADEON (max. 78 Zimmer)

- ◆ Einzelzimmer zum Preis von **EUR 106,00 je Zimmer / Nacht**
- ◆ Queensize-Zimmer zum Preis von **EUR 126,00 je Zimmer / Nacht**
- ◆ Suiten zum Preis von **EUR 156,00 je Zimmer / Nacht**

und

im ARCADEON Landhotel Halden (max. 20 Zimmer)

- ◆ Einzelzimmer zum Preis von **EUR 81,00 je Zimmer / Nacht**
- ◆ Doppel- / Twin-Zimmer zum Preis von **EUR 101,00 je Zimmer / Nacht**
- ◆ Familienzimmer (3–4 P.) zum Preis von **EUR 116,00–131,00 je Zimmer / Nacht**

Begrüßungspausen

Gerne erwarten wir Sie und Ihre Gäste am Anreisetag mit einer der nachfolgenden Pausen vor Seminarbeginn. Ob klassisch, süß oder rustikal – wir haben für Sie das passende Angebot:

Begrüßungskaffee

- ◆ Kaffee und Tee ohne Limit
- ◆ zum Preis von **EUR 4,40 pro Person**

Kaffeepause Classic

- ◆ Kaffee und Tee ohne Limit
- ◆ hausgemachte Cookies
- ◆ zum Preis von **EUR 6,50 pro Person**

Klassische Begrüßungspause

- ◆ Kaffee und Tee ohne Limit
- ◆ 2 halbe belegte Brötchen oder Joghurt und Obst
- ◆ zum Preis von **EUR 7,90 pro Person**

Süße Begrüßungspause

- ◆ Kaffee und Tee ohne Limit
- ◆ frisch gepresster Orangensaft
- ◆ Mini- Croissants mit Butter und Konfitüre
- ◆ Fingerobst
- ◆ Bircher Müsli oder Cerealienbar
- ◆ zum Preis von **EUR 11,90 pro Person**

Herzhafte Begrüßungspause

- ◆ Kaffee und Tee ohne Limit
- ◆ frisch gepresster Orangensaft
- ◆ Mini- Laugengebäck mit Butter, Schinkenplatte und Mett-Enden
- ◆ Obstkorb
- ◆ zum Preis von **EUR 11,90 pro Person**

Fünf Wahlmöglichkeiten für den Erfolg Ihrer Veranstaltung

Zur Durchführung Ihrer Veranstaltung möchten wir Ihnen folgende, speziell auf den Ablauf zugeschnittene Pauschalen empfehlen:

Basic (Pauschale 1)

- ◆ Bereitstellung eines Tagungsraumes inklusive Technik
- ◆ Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee und Tee
- ◆ auswahlreiches Lunchbuffet
- ◆ Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee und Tee
- ◆ **zum Preis von EUR 40,90 pro Person und Tag**

Classic (Pauschale 2)

- ◆ Bereitstellung eines Tagungsraumes inklusive Technik
- ◆ Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee und hausgemachtem Gebäck
- ◆ auswahlreiches Lunchbuffet
- ◆ Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und hausgemachtem Kuchen
- ◆ **zum Preis von EUR 47,90 pro Person und Tag**

Economy (Pauschale 3)

- ◆ Tagungsraum inkl. Technik
- ◆ Kaffee und Tee am Vormittag im Raum
- ◆ Traubenzucker, Smoothie und eine süße Überraschung ingedeckt
- ◆ auswahlreiches Lunchbuffet
- ◆ Kaffee, Tee und hausgemachtes Gebäck am Nachmittag im Raum
- ◆ **zum Preis von EUR 51,90 pro Person**

ARCADEON (Pauschale 4)

- ◆ Bereitstellung eines Tagungsraumes inklusive Technik
- ◆ 3 Tagungsgetränke im Raum
- ◆ Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Fingerobst und hausgemachtem Müsli-Konfekt
- ◆ auswahlreiches Lunchbuffet
- ◆ Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und hausgemachtem Kuchen
- ◆ **zum Preis von EUR 55,90 pro Person und Tag**

Exklusiv (Pauschale 5)

- ◆ Bereitstellung eines Tagungsraumes inklusive Technik
- ◆ 3 Tagungsgetränke im Raum
- ◆ Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Smoothie, Fingerobst, hausgemachtem Gebäck und Laugenstangen mit Butter
- ◆ auswahlreiches Lunchbuffet
- ◆ 1 Getränk zum Lunch
- ◆ Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, hausgemachtem Kuchen und weißen Schokoladen-Crossies
- ◆ **zum Preis von EUR 60,90 pro Person und Tag**

Unsere Tagungspauschalen sind buchbar für Gruppen ab 10 Personen. Kleinere Gruppen auf Anfrage. (Alle Bausteine sind untereinander austauschbar.)

Die etwas andere Kaffeepause am Nachmittag:

Unsere Köche werden zusätzlich zu den oben aufgeführten Leistungen in den Tagungspauschalen **täglich am Nachmittag in der Lobby für Sie backen**. Wir verwöhnen Sie mit hausgemachten süßen Crêpes, frisch gebackenen Waffeln und weiteren Köstlichkeiten. **Bei den Tagungspauschalen Classic bis Exklusiv (2–5) ist diese Leistung bereits in den gebuchten Tagungspauschalen enthalten**, zur Basic-Pauschale (1) berechnen wir einen Aufpreis zur Pauschale von EUR 2,50 pro Person.

Unsere Technik, in Ihrer Tagungspauschale inkludiert:

- ◆ Flipchart(s) inklusive Block und Stiften
- ◆ Moderationspinnwände mit Pinnwandpapier und Moderationskarten
- ◆ Overhead-Projektor inkl. Folie und Stiften

Unsere kostenfreien Zusatzleistungen für Ihre Tagung:

- ◆ ARCADEON Blöcke und Kugelschreiber im Tagungsraum
- ◆ hausgemachte Schokoladen-Crossies zur Begrüßung Ihrer Gäste
- ◆ Internetzugänge in allen Tagungsräumen
- ◆ Parkplätze
- ◆ bei schönem Wetter Kaffeepausen unter freiem Himmel

Gratis Wohlfühl-Extras bei Übernachtungen:

- ◆ 1 Stück Obst zur Begrüßung
- ◆ 1 Flasche Mineralwasser auf dem Zimmer
- ◆ auf Wunsch verteilen wir ein Begrüßungsschreiben für Sie auf den Zimmern

Tagungsgetränke

Bei der Basic-, Classic- und Economy- Pauschale werden im Raum bereitgestellte Tagungsgetränke nach Verbrauch berechnet:

Urbacher Mineralwasser Gourmet	0,25 l	EUR 2,40
Coca Cola (Coca Cola light)	0,20 l	EUR 2,50
verschiedene Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Multivitamin)	0,20 l	EUR 2,70

Die Dinnerbox aus dem ARCADEON

Eine notwendige Stärkung auf dem Weg nach Hause. Keine zeitaufwendigen und teuren Zwischenstops auf Bahnhöfen oder Rastplätzen.

Dinnerbox light

- ◆ 1 Stück Obst (z.B. Banane, Birne oder Apfel)
- ◆ 1 stilles Mineralwasser
- ◆ 1 Orangensaft
- ◆ Vollkornbrot, belegt mit Putenbrust, Gurke und frischen Kräutern
- ◆ Cocktailtomaten / Salz
- ◆ 1 Müsliriegel
- ◆ 1 Fruchtjoghurt
- ◆ zum Preis von EUR 11,90 pro Person

Dinnerbox rustikal

- ◆ 1 Stück Obst (z.B. Banane, Birne oder Apfel)
- ◆ 1 stilles Mineralwasser
- ◆ 1 Orangensaft
- ◆ 1 Schnitzel- Brötchen
- ◆ Senf & Ketchup
- ◆ Cocktailtomaten / Salz
- ◆ 1 Schokoriegel (z.B. Mars)
- ◆ 1 Schokoladenpudding mit Sahne
- ◆ zum Preis von EUR 11,90 pro Person

Besonderheiten

Sie sind noch auf der Suche nach einem **individuellen Give-Away** für Ihre Gäste?

Wir haben das passende Geschenk für Sie – **exklusiv und hausgemacht**:

- | | |
|---|---------------------|
| ◆ 1 Schmuckglas (250 ml) mit Konfitüre | EUR 3,50 p. Person |
| ◆ weiße Schokoladenpralinen (100g) | EUR 6,90 p. Person |
| ◆ unser ARCADEON-Kochbuch | EUR 12,90 p. Person |
| ◆ Präsentkorb mit den oben aufgeführten Leistungen zzgl. exotischer Früchte | EUR 29,00 p. Person |

Tagungstechnik

Über die in der Pauschale enthaltene Standardtechnik hinaus können wir nachfolgende Technik für Sie bereitstellen:

- | | |
|---|---------------------|
| ◆ Moderatorenkoffer | à EUR 25,00je Tag |
| ◆ Moderatorenwagen | à EUR 35,00je Tag |
| ◆ Videobeamer | à EUR 100,00je Tag |
| ◆ W-Lan Presenter | à EUR 15,00je Tag |
| ◆ TV / Videoschrank | à EUR 65,00je Tag |
| ◆ Videokamera | à EUR 65,00je Tag |
| ◆ DVD-Player | à EUR 20,00je Tag |
| ◆ Mini-Stereoanlage | à EUR 15,00je Tag |
| ◆ Laptop | à EUR 65,00 je Tag |
| ◆ Namensschilder | à EUR 1,00Stück |
| ◆ Beschallungsanlage | kostenfrei |
| ◆ Nutzung von Internet & E-Mail | kostenfrei |
| ◆ Simultandolmetscher | auf Anfrage |
| ◆ eigener Haustechniker (exklusiv für Ihre Veranstaltung) | à EUR 35,00 je Std. |
| ◆ Gruppenräume | auf Anfrage |

Speisenangebot

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine saisonale Menü- oder Buffetauswahl (Buffets ab 30 Personen) unseres Küchenchefs oder -bereiten eine nach Ihren Vorstellungen zusammengestellte Variante für Sie zu. Einige kleine Anregungen finden Sie weiter hinten in dieser Mappe.

Getränke

Fragen Sie nach unserer ausführlichen Wein- und Getränkekarte. Wir beraten Sie gerne bei Ihrer Wahl.

Rahmenprogramme

...erst die Arbeit, dann das Vergnügen!

Nach einem erfolgreichen Arbeitstag bei uns im Hause, gönnen Sie sich und Ihren Seminarteilnehmern einen Abend der Entspannung und die Gelegenheit neue Energie zu tanken. Wählen Sie aus folgenden Vorschlägen Ihr individuelles Abendprogramm und fördern Sie die Zusammenarbeit Ihrer Gruppe für den nächsten Tag.

Cocktailabend

Wollten Sie schon immer einmal professionell Cocktails mixen wie Tom Cruise in dem Filmklassiker „Cocktail“? Wir verraten Ihnen ein paar Geheimrezepte und natürlich dürfen Sie auch Eigenkreationen erstellen. Unser Serviceteam wird Ihnen den ganzen Abend unterstützend zur Seite stehen.

Cooking Event im ARCADEON Landhotel Halden

Kochen wie die Profis? Dem Küchenchef über die Schultern schauen? Dann buchen Sie für sich und Ihre Gäste unser Cooking-Event im ARCADEON Landhotel Halden. Unser Küchenchef und Restaurantleiter begrüßen Sie in unserem für Sie reservierten ARCADEON Landhotel Halden. Der exklusiv eingerichtete Weinkeller, das Restaurant für den kulinarischen Teil des Abends und die Gaststube zum Ausklang des Tages – Ihnen stehen alle Kapazitäten zur Verfügung. Und Sie betreten die Bereiche des Hauses – Küche und Serviceoffice – die Ihnen sonst als Hotelgast verschlossen bleiben.

Indoor & Outdoor Aktivitäten

In enger Zusammenarbeit mit Praxisfeld, einem Unternehmen welches sich auf diese Art Aktivitäten spezialisiert hat, bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Indoor- sowie Outdoor- Aktivitäten an. Weitere Details entnehmen Sie bitte der beiliegenden Broschüre.

„Mord in Paris“, „Lord Moad lässt bitten!“, „Eine mörderische Auktion“, „Das war Hollywood“, „Nur über meine Leiche! – Das Ruhrpott-Dinner“ oder Dinner-Musical

Wir servieren Ihnen ein festliches 4 Gang Menü und Sie lassen sich von Musik, Theater oder Variété entführen. Erleben Sie diesen einzigartigen Abend exklusiv für Ihre Tagungsgruppe, buchbar ab 60 Personen. Mit einer geringeren Personenanzahl können Sie gerne an unseren festen Themenabenden teilnehmen, die aktuellen Termine entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Lenne Arena – Soccer, Beach-Volleyball, Sport-Bistro, Veranstaltungen

Fußball und Volleyball für jedermann und jedefrau, die Lenne Arena bietet hochwertige und ebenso entspannende Freizeitmöglichkeiten für Ihre gesamte Tagungsgruppe. Nutzen Sie unseren kostenfreien Shuttle-Service in den nahegelegenen Hagener Stadtteil Hohenlimburg.

Casino Mobil

Bringen Sie die Kugel ins Rollen. Machen Sie das Spiel – und inszenieren Sie für Ihre Gäste ein Casino-Erlebnis der individuellen Art. Sie werden fasziniert sein.

NEU: „Feuer & Flamme“ im ARCADEON

Unter dem Motto „Feuer & Flamme“ können Sie den Abend am Kamin oder am Lagerfeuer ausklingen lassen. Ob ein Kaminabend mit Wein und Käse auf der Restaurantgalerie, Stockbrotessen für die „Großen“ auf der Villenterrasse oder ein „Grillabend mit Lagerfeuerromantik“ im Innenhof – mit unseren neuen Grillkaminen für drinnen (mit Bioethanol) und draußen (mit Holz- und Grillkohle) – ist vieles möglich und „Gemütlichkeit“ garantiert.

Gerne senden wir Ihnen bei Bedarf zu jedem Programmpunkt weitere Informationen und Preise. Bitte sprechen Sie uns an!

Menü- und Buffetvorschläge

ARCADEON- Menü 1

Consommé von Strauchtomaten mit
Parmaschinken-Chips und Basilikum

Glasierte Maispoularde mit Honig-Ananas-Jus,
Fingermöhren und Duftreis-Timbal

Latte macchiato-Mousse
mit Zimt-Milchschaum

EUR 24,90 pro Person

ARCADEON- Menü 2

Thai Green-Currysuppe mit gegrillter Gamba

Schweinelende mit Datteln und Kräutern gefüllt
auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Orangen-Creme brûlée mit
karamellisierten Walnüssen

EUR 27,80 pro Person

ARCADEON- Menü 3

Marinierter Büffel-Mozzarella mit
Blauem Traubenragout und Pinienkernen

Kalbsrücken im Brotteig gebacken
auf Rucola-Pilzsalat und Balsamicojus

Vanillesoufflé mit aromatisierten
roten Beereneeren und Rosmarin

EUR 34,60 pro Person

ARCADEON- Menü 4

Tranchen von der Entenbrust auf Salbei-Kartoffelplätzchen,
rotem Zwiebelkompott und Salatbeilage

Hummercremesuppe mit gegrillten Flusskrebsschwänzen

Rinderfilet mit Artischocken und Pecorino überbacken,
Kräuterjus und Tomaten-Kartoffel-Gratin

Rosmarin-Panna Cotta
mit Maraschino-Kirschen

EUR 41,00 pro Person

ARCADEON- Menü 5

Trilogie von Rauchlachsrollchen
auf gebratenem Feldsalat mit Avocado-Koriander-Sauce

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Kräuter-Eierstich

Lauwarme Pfifferlingstorte
mit Ricotta und Speckrahm

Lammrückenfilet „Provence“ mit frischen Kräutern
und Oliven gratiniert, Rosmarin-Balsamico-Jus,
Bündel von Keniaböhnchen und Risolée-Kartoffeln

Himbeer-Limonencreme mit Chili
und frischen Früchten

EUR 55,00 pro Person

Unsere Menüs sind buchbar für Gruppen ab 8 Personen.

ARCADEON Buffet 1

Vorspeisen

Gegrillte Wiesenchampignons mit weißem Balsamico auf Feldsalat
Fangfrischer Salm im Ofen gebacken mit Meerrettichsahne
Marinierte Hähnchenspieße auf asiatischem Gemüsesalat mit süßer Chilisauce
Scheiben vom Schweinelachs mit Kräuter-Senfmarinade

Salate am Buffet

Hirtensalat mit Tomate, Fetakäse und schwarzen Oliven
Porreesalat mit Ananas, Äpfeln und Mandarinen in fruchtigem Sahnedressing
Heller Eichblattsalat, Lollo Rosso, Römer-Salat
Auswahl an Rohkostsalaten der Saison

mit folgenden Dressings

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

verschiedene Brotsorten

Baguette, Vollkorn-Baguette und Sauerteigbrot, Butter

Suppe

Tomatenessenz mit Cherrytomaten und Basilikum

Hauptgänge

Gebrautes Rotbarschfilet auf Wurzelgemüse in leichter Senfsauce
Hähnchenbrust in fruchtiger Curry-Rahmsauce
Osso Buco, geschmort in Tomaten-Gemüsesauce

als Beilagen servieren wir

Salzkartoffeln
Duftreis, Tagliatelle
Asiagemüse mit süßer Chilimarinade
Ratatouille-Gemüse

Desserts

Bayerisch Creme mit Dessertkirschen
Schokoladen-Panna Cotta mit Mangopüree
Aprikosen-Mandel-Tarte mit Vanillesahne

zum Preis von EUR 29,80 pro Person

ARCADEON Buffet 2

Vorspeisen

Gebratene Entenbrust mit Balsamico-Zwiebeln auf Rosmarin-Kartoffelplätzchen
Marinierter Schweinerücken mit Pfannenpaprika und Rosmarinhonig
Chili-Vanille-Möhrchen mit Tomatenöl und Fetakäse
Limetten gebeitzter Lachs mit Ingwermarmelade und schwarzem Sesam

Salate am Buffet

Gebratener Zucchini-Paprika-Salat mit Mozzarella-Kugeln
Pikanter Cous-Cous-Salat mit Zitrone und Petersilie
Weißer Bohnensalat mit Käsewürfeln
Roter Eichblattsalat, Endiviensalat, Kopfsalat

mit folgenden Dressings

Grapefruit-Vinaigrette, Sahne-Dressing, Walnuss-Honig-Dressing

verschiedene Brotsorten

Baguette, Vollkorn-Baguette und Sauerteigbrot, Butter

Suppe

Pilzconsommé mit Kräuterflädle und Croûtons

Hauptgänge

Gebackenes Lachsfilet mit Meerrettichkruste auf Weißweinsauce
Glasierte Maispoulardenbrust mit Honig-Ananas-Jus
Burgunder-Schinkenbraten in der Salzkruste gebacken mit Biersauce

als Beilagen servieren wir

Petersilienkartoffeln
Basmatireis
Serviettenknödel

Fingermöhren und Bayerisch Kraut
Wokgemüse

Desserts

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersauce
Orangen Creme brûlée mit karamellisierten Zimt-Walnüssen
Erdnuss-Schokoladen-Brownie mit Vanillesauce

zum Preis von EUR 33,60 pro Person

ARCADEON Buffet 3

Vorspeisen

Trilogie vom geräucherten Lachs mit Feldsalat und Avocado-Koriander-Sauce
Hauchdünne Scheiben von der geräucherten Putenbrust mit Honig-Kräuter-Sauce
Variationen von luftgetrocknetem Schinken mit Melonencocktail und frischen Feigen
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln garniert

Salate am Buffet

Italienischer Brotsalat
Gamba mit Tomaten und Peperoni in würziger Sauce
Endiviensalat, Bataviasalat, Feldsalat
Auswahl an Rohkostsalaten der Saison

mit folgenden Dressings

Balsamico-Vinaigrette, Kräuter-Schmand-Dressing, Tomaten-Chili-Dressing

verschiedene Brotsorten

Zwiebel-, Körner- und französisches Baguette, Butter

Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe mit feinen Maultaschen

Hauptgänge

Rotes Meerbarbenfilet auf feinem Lauchgemüse
Rinderfilet im Brotteig gebacken
mit gebratenen Pilzen und Cafe de Paris-Sauce
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei
und Parmaschinken umwickelt auf Tomatensugo

als Beilagen servieren wir

Risolée-Kartoffeln & Kartoffelgratin
Rigate mit Pesto
Junge Speckböhnchen & Markerbsen

Desserts

Himbeer-Limonencreme mit Chili und frischen Früchten
Estragon-Panna Cotta mit Erdbeersauce
Apfel-Blätterteig-Taschen mit Vanilleeis und Krokant

zum Preis von EUR 38,90 pro Person