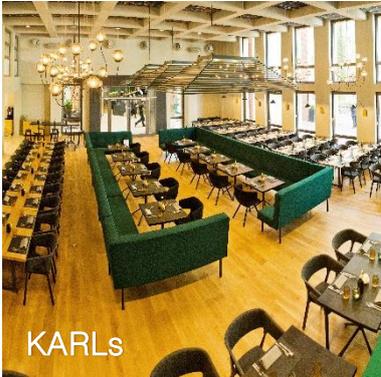
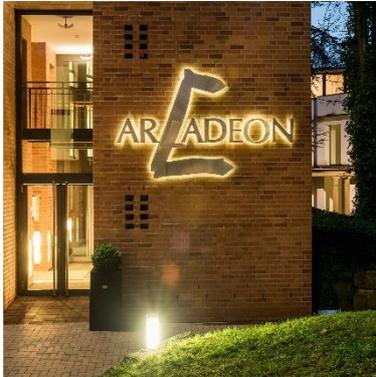


ARCADEON



KARLs



Park mit Teich



Melk/Werden



QUARTIER 82



Innenhof



Ihre Party-
in unseren
Räumen



Emils



Gewölbekeller



KARLs Galerie



Die Location in Hagen –
auch für Ihre Veranstaltung!

Inhaltsverzeichnis

Raumangebote und Raumgrößen	Seite	3
Empfänge mit Fingerfood	Seite	4–5
Menüvorschläge	Seite	6–9
ARCADEON–Buffets	Seite	10–14
LIVE–Cooking Station	Seite	15
Grillbuffets – das Sommer Highlight	Seite	16–19
Getränke–Packages	Seite	20–25
Mitternachts–Imbiss + Candy–Bar	Seite	26–27
Kaffeetrinken	Seite	27
Kuchenauswahl	Seite	28
Übernachtungen	Seite	29
Alles rund um Ihre Party / von B wie Blumen bis T wie Tischplan	Seite	30–32
Raummieten & Mindestumsatz	Seite	33
Wein– und Getränkekarte	Seite	34–44
Ihre Ansprechpartner im ARCADEON	Seite	45

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie bei der Planung Ihrer Familienfeier an uns gedacht haben.

Für die Ausrichtung Ihrer Veranstaltung möchten wir Ihnen folgende Räumlichkeiten unseres Hauses anbieten:

Veranstaltungsräume im ARCADEON	
KARLs Galerie	ab 15 Personen
Melk/Werden und Maulbronn/Corvey	ab 25 Personen
Gewölbekeller	ab 35 Personen
Restaurant im QUARTIER 82	ab 45 Personen
KARLs, das Restaurant im ARCADEON	ab 70 Personen
Emils – die Bar und Lounge	
...exklusiv zusammen mit dem Raum Melk/Werden	ab 100 Personen

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl des perfekten Raumes für Ihre Feier.

Sie planen eine Hochzeit, Geburtstagsfeier, Kommunion- oder Konfirmationsfeier, möchten eine Taufe ausrichten oder ein Sommerfest mit Freunden feiern?

So individuell wie der Anlass und Charakter Ihrer Feier ist – so individuell erstellen Sie aus den nachfolgend angebotenen Bausteinen nach Ihren Wünschen das passende Package für diese Feier.

Alle Veranstaltungen in unserem Haus sind auf eine Dauer von 6 Stunden ausgelegt und enthalten den Veranstaltungsraum ab der jeweils angegebenen Personenzahl. Ebenso berücksichtigt ist für die Feier eine Vor- und Nachbereitungszeit des Veranstaltungsraumes von jeweils ca. 2 Stunden.

Gerne können Sie die Dauer Ihrer Veranstaltung verlängern.

In dem ausgewählten Veranstaltungsraum kann Ihre Feier bis max. 3.00 Uhr morgens geplant werden.

Danach bitten wir Sie und Ihre Gäste **zum Ausklang der Feier ins Emils**. Hier können Sie **bis 5.00 Uhr morgens weiterfeiern**.

Dabei beraten wir Sie gerne bei der Dekoration der Tische und des Raumes.

Für die Absprache eines persönlichen Termins zu einer Hausführung fragen Sie bitte nach unseren Mitarbeitern im Veranstaltungsbüro:

Rainer Weidlich & Sabine Ackermann

Ihr ARCADEON- Team!

Ihr Sektempfang – der Start in eine perfekte Veranstaltung

Wählen Sie die Getränke zum Empfang (für die Dauer von 1 Std.) zwischen den folgenden Packages:

Empfang 1

Prosecco Verduzzo trocken oder Emils Jahrgangssekt Cuvée trocken

~~~

Apollinaris Selection | ViO – stilles Wasser | Orangensaft

**EUR 10,00 brutto**

EUR 8,40 netto

### Empfang 2

Emils Jahrgangssekt Cuvée trocken oder KARLs Riesling Sekt extra trocken

~~~

Alkoholfreie PriSecco

Der besondere Aperitif aus dem Most handverlesener alter Apfelsorten, prickelnd wie Secco...

PriSecco weißduftig

... Traube, Pfirsich und Zitrone vermehren die Geschmackseindrücke, verstärkt durch Holunderblüten und erlesene Kräuter

PriSecco Rosenzauber

... kombiniert mit dem Duft von Damaszener Rosen, dem Direktsaft von Himbeere und Brombeere, erlesenen Gewürzen und Gartenminze

~~~

Apollinaris Selection | ViO – stilles Wasser | Orangensaft

**EUR 12,00 brutto**

EUR 10,08 netto

### Empfang 3

Crémant de Limoux, Château Martinolles, brut

~~~

PriSecco weißduftig | PriSecco Rosenzauber (beide alkoholfrei)

~~~

Hugo | Black & White

**EUR 16,00 brutto**

EUR 13,45 netto

### Champagner-Empfang 4

Canard–Duchêne Léonie brut oder Canard–Duchêne Léonie brut rosé

~~~

PriSecco weißduftig | PriSecco Rosenzauber (beide alkoholfrei)

~~~

Apollinaris Selection | ViO – stilles Wasser | Orangensaft

**EUR 24,00 brutto**

EUR 20,17 netto

## Fingerfood zum Empfang

Bieten Sie Ihren Gästen das erste kulinarische Highlight bereits beim Eintreffen an und verwöhnen sie mit Kleinigkeiten zum Empfang.

Wählen Sie aus dem nachfolgend aufgeführten Fingerfood 2–3 Sorten aus und kalkulieren dafür:

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| bei 2 Sorten Fingerfood pro Person | EUR 8,00 brutto |
|                                    | EUR 7,48 netto  |

|                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| bei 3 Sorten Fingerfood pro Person | EUR 12,00 brutto |
|                                    | EUR 11,21 netto  |

### Wir empfehlen Ihnen:

Bruschetta „klassisch“ (VEGAN)

Brie | Peperoni-Marmelade | Röstbrot

Tomaten-Mozzarella-Spieß

Tatar von der Forelle | Preiselbeeren | Pumpernickel

Gebeizter Lachs | Wasabicreme | Naan Brot

Ceviche mit Limette und Koriander (im Gläschen) | Salz-Popkorn

Guacamole | Schmetterlings-Garnele | Paprikawürfel (im Gläschen)

Hähnchenspieße | Erdnuss-Sauce

Kröstchen vom Schwein | Senf-Dipp

Feiner Kartoffelsalat | Tiroler Kräuterspeck-Chip

Tortilla | gebratene Chorizo-Scheibe

Crostini | rosa gebratene Entenbrust | rote Balsamico-Zwiebeln

## Menüauswahl

Stimmungsvolle Dekoration auf den Tischen, Kerzenschein– und dann kommt das kulinarische Highlight Ihrer Feier – das servierte Menü! Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus dem nachfolgenden Angebot zusammen:

### Salate & kalte Vorspeisen

|                                                                                   | brutto    | netto     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Junger Pflücksalat   Hausdressing   geröstete Pinienkerne   Dörrotomaten          | EUR 7,50  | EUR 7,01  |
| Tomaten-Carpaccio   roter Basilikum   Büffel-Burrata   Rucola   Frisée            | EUR 11,00 | EUR 10,28 |
| Baby-Leaf-Salat   Himbeer-Dressing   rosa gebratene Entenbrust   Crostini         | EUR 12,50 | EUR 11,68 |
| Rote Beete-Carpaccio   Ziegenkäse   Nusskrokant   Balsamico-Creme   Pflücksalat   | EUR 12,50 | EUR 11,68 |
| Orangen-Fenchel-Salat   Balsamico   Salsiccia   Wildkräuter   Minze   Sauerampfer | EUR 13,50 | EUR 12,62 |
| Caipirinha Lachs   Gurken-Tatar   Limetten-Mayonnaise                             | EUR 13,50 | EUR 12,62 |
| Gebratene Jakobsmuscheln   Vanille   bunter Rettich   Kräuter   Limetten-Espuma   | EUR 16,00 | EUR 14,95 |

### Suppen

|                                                                      |          |          |
|----------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Rinderkraftbrühe   Kräuter-Pfannkuchen   Gemüsestreifen              | EUR 5,50 | EUR 5,14 |
| Selleriecreme-Süppchen   Kokos   Anissamen   gerösteter Pumpernickel | EUR 5,90 | EUR 5,51 |
| Haldener Senfsuppe   Croûtons   Sahne                                | EUR 5,90 | EUR 5,51 |
| Kartoffelsuppe   Südtiroler Rosmarin-Schinken                        | EUR 6,50 | EUR 6,07 |
| Weißer Tomatenessenz   Malfatti   frischer Basilikum                 | EUR 7,50 | EUR 7,01 |
| Süßkartoffel-Kokos-Süppchen   Riesengarnele                          | EUR 8,50 | EUR 7,94 |

### Sorbets

|                                         |          |          |
|-----------------------------------------|----------|----------|
| Himbeersorbet                           | EUR 3,50 | EUR 3,27 |
| Passionsfruchtsorbet   Prosecco   Minze | EUR 4,90 | EUR 4,58 |
| Zitronensorbet   Wodka                  | EUR 5,90 | EUR 5,51 |

### Pasta / Risotto (als Zwischengang)

|                                                                |           |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Pasta Arrabiata   Salsiccia   Pecorino                         | EUR 10,50 | EUR 9,81  |
| Steinpilz-Ravioli   Parmesanschaum   Rucola                    | EUR 13,50 | EUR 12,62 |
| Pasta Casarecce   Tomatensugo   Streifen vom Lammfilet   Minze | EUR 15,00 | EUR 14,02 |
| Risotto Milanese   Riesengarnele   Safran                      | EUR 16,50 | EUR 15,42 |

### Hauptgerichte vegetarisch

|                                                    |           |           |
|----------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Malfatte   braune Butter   Salbei   Cherry-Tomaten | EUR 16,50 | EUR 15,42 |
| Ravioli   Birne   Taleggio   Peperoni-Marmelade    | EUR 16,50 | EUR 15,42 |

### Hauptgerichte VEGAN

|                                                                |           |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Linguine   Blattspinat   Cherry-Tomaten   Pinienkerne   Rucola | EUR 16,90 | EUR 15,79 |
| Zucchini-Spaghetti   Tofu-Bolognese   Basilikum                | EUR 18,00 | EUR 16,82 |

### Hauptgerichte Fleisch

|                                                                                             |           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Maishähnchen-Saltimbocca   Ratatouille   cremiges Risotto                                   | EUR 25,50 | EUR 23,83 |
| Kotelett vom Hällischen Schwein   Jus   Dicke Speckbohnen   Kartoffelwürfel                 | EUR 26,50 | EUR 24,77 |
| Bäckchen vom Iberico-Schwein   grüner Spargel   Süßkartoffel-Püree                          | EUR 28,50 | EUR 26,64 |
| Wiener Schnitzel   Kartoffel-Gurken-Salat   Preiselbeeren   Feldalat                        | EUR 26,90 | EUR 25,14 |
| Geschmorte Lammkeule   Thymianjus   Bohnen-Tomaten-Gemüse   Gnocchi                         | EUR 32,50 | EUR 30,37 |
| Rosa gebratene Entenbrust   Cranberry-Jus   glasierte Erbsenschoten   Fingernudeln          | EUT 32,90 | EUR 30,75 |
| Rinderfilet-Streifen   Cognac-Rahm   bunte Möhren   Spätzle                                 | EUR 35,00 | EUR 32,71 |
| Entrecote vom Schottisch Highländer-Rind   Sesam-Kartoffeln   Sour Cream   Wildkräutersalat | EUR 38,00 | EUR 35,51 |
| Kalbsfilet   Portweinreduktion   Ofen-Gemüse   Linguine                                     | EUR 40,60 | EUR 37,94 |

### Hauptgerichte Fisch

|                                                                                 |           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Doraden-Filet   Kapern-Nuss-Butter   Tomaten-Sugo   Salbei-Gnocchi              | EUR 25,00 | EUR 23,36 |
| Kabeljau in Bio-Öl gegart   Limonen-Schaum   Zucchini   hausgemachte Pasta      | EUR 26,90 | EUR 25,14 |
| Meerbarbe   orientalischer Couscous   Gemüsewürfel   Minze-Joghurt              | EUR 28,00 | EUR 26,17 |
| Wildlachsfilet   Kräuter-Kruste   Riesling-Sauce   wilder Broccoli   Kartoffeln | EUR 29,50 | EUR 27,57 |

### Desserts

|                                                                    |          |          |
|--------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Sorbet Campari-Orange                                              | EUR 5,50 | EUR 5,14 |
| Crème brûlée   Passionsfrucht-Sorbet                               | EUR 6,90 | EUR 6,45 |
| Blaubeer-Pancake   Waldfrucht-Eis   Vanille-Schaum                 | EUR 7,50 | EUR 7,01 |
| Limoncello-Tiramisu   kandierte Früchte                            | EUR 8,00 | EUR 7,48 |
| Himbeer-Semifredo   frische Beeren   Schokoladensauce              | EUR 8,50 | EUR 7,94 |
| Hella's Dessertvariation (Mini-Cake   Mousse   Eiscreme   Früchte) | EUR 9,50 | EUR 8,88 |

### Käse

|                                                                                                                  |              |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| Käse-Selektion   Nüsse   Früchte   Feigensenf<br>aus Frankreich, Italien, international   oder deutsche Bio-Käse | ab EUR 13,50 | EUR 12,62 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|

Sie können unsere Menüs **für Gruppen ab 10 Personen** buchen.  
Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste aus!

Zwei Sorten Baguette und Butter decken wir (als Standard) auf den Tischen für Sie ein.

### Darf es etwas mehr sein? Dann haben wir die richtigen Vorschläge für Sie:

|                                                                                                                                   |          |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Ciabatta   Baguette Rustico   Butter natur und gesalzen                                                                           | EUR 2,00 | EUR 1,87 |
| Ciabatta   Baguette Rustico   Olivenöl Chiarentana Confini Blend   Fleur de Sel   Tomaten-Kräuter-Creme fraîche                   | EUR 3,00 | EUR 2,80 |
| Ciabatta   Baguette Rustico   Olivenöl Chiarentana Confini Blend   Fleur de Sel   Tomaten-Kräuter-Creme fraîche   Kalamata-Oliven | EUR 4,50 | EUR 4,21 |

## Menü-Kompositionen...

Unser Küchenchef bringt die Symphonie auf den Teller!

### Zucchero

#### Schwertfisch Carpaccio

Mango | Minze | Pistazien | Zorri | Sauerrahm | Limette

und/oder

#### Pasta Casarecce

Salsiccia | San Marzano | Ricotta | Basilikum | Piselli | Chili

~~~

Bäckchen vom toskanischen Cinta Senese-Landschwein

Zitronenrisotto | Provoletta | violetter Blumenkohl | Marsala

~~~

#### Modern Tiramisu

Biskuit | Crunch | Edelbitter-Gitter | Mascarpone | Blaubeere |

Parfait | Amaretto-Luft

3 Gang EUR 41,50 brutto

EUR 38,79 netto

4 Gang EUR 49,50 brutto

EUR 46,26 netto

### Rolling Stones

#### Herford Beef-Tatar Bowl

Gebeiztes Ei | Meerrettich | Ochsen-Gelee | Ossietra-Kaviar | Klee

und/oder

#### Mulligatawny Curry-Suppe

Mango | Koriander | Kreuzkümmel | Joghurt | Reis | Kokos

~~~

Königslachs mit Kartoffelschuppen

Blattspinat | Zimt | Ginger Ale | Erbsenpüree | Anissamen

~~~

#### Appel Crumbel

Mascarpone | Peca-Nüsse | Vanille | Sauerrahm-Parfait |

Grenadine

3 Gang EUR 46,50 brutto

EUR 43,46 netto

4 Gang EUR 52,50 brutto

EUR 49,07 netto

### Udo Lindenberg

#### Bunter Rapunzel-Salat

Senf-Pauli-Vinaigrette | Ziegenkäse | historische Beete-Sorten | Honig | Walnüsse

und/oder

#### Fischsuppe mit Safran

Jakobsmuscheln | Garnelen | Muscheln | Fenchel | Knoblauch-Mayonnaise | Zwiebel-Baguette

~~~

Susländer Schweinebauch

Weißes Bohnenpüree | fermentierte Buschbohnen | Birnen-Chutney | Jus

~~~

#### Schokolade und Salz-Caramel

Blaubeersorbet | Nüsse | Brause

3 Gang EUR 51,50 brutto

EUR 48,13 netto

4 Gang EUR 58,50 brutto

EUR 54,67 netto

## ARCADEON-Bufferets

### Buffet 1

#### „Klassiker Neu Interpretiert“

##### **Brotstation**

Braugerstenbrot

Frischkäse | salzige Molke-Butter | Confit von gegrillter Paprika | Olivenöl | Meersalz

##### **Suppe**

Pot-au-feu

Stubenküken | Wurzelgemüse | Cognac | rote Zwiebeln | Kräuter

##### **Salatbuffet**

Salate der Saison

Schlangengurke | Paprika | Rispen-Tomaten | Croûtons | Sprossen

Frenchdressing | Thousand Island-Dressing

##### **Vorspeisen**

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill | Orangenpfeffer | Espresso-Senf-Sauce

~~~

Spanferkelbraten | Pommery-Senf | Frisée

~~~

Vitello tonnato | Limetten-Thunfisch-Creme | Piment d'Espelette | Kapernäpfel

~~~

Sellerie-Carpaccio nach "Waldorf-Art" | Peca-Nüsse | Orangen | Apfelspalten

~~~

Gegrillte und eingelegte Gemüse-Spezialitäten

##### **Hauptgänge**

„Coq-au-vin“ von der Maispoularde mit Portwein

##### oder

Roastbeef Strindberg mit Zwiebel-Senf-Kruste | kräftige Barolojus |

Bohngemüse | Rosmarin-Kartoffelgratin

~~~

Wildlachs-Schnitte mit Kräuterhaube | Pernod-Dill-Sauce |

Mandel-Broccoli | Safranreis mit Datteln

~~~

Hausgemachte Pasta Forma

Nudelauflauf mit Auberginen | pikante Tomatensauce

##### **Desserts**

Schwarzwälder Kirsche – im Glas geschichtet

~~~

Himbeer-Bayerisch Creme-Törtchen mit Beerenfrüchten

~~~

Orangen-Mousse mit Marillen-Likör und Zitrus

EUR 43,50 brutto

EUR 40,65 netto

Buffet für Gruppen ab 30 Personen.

## Buffet 2 „Ein kleiner Italiener“

### Brotstation

Ciabatta | Olivenöl | Mascarpone-Creme | Caponata | Oliven | Meersalz

### Suppe

Romana Stracciatella  
Geflügel-Bouillon | Ei | Gemüse | Parmesan | Muskat

### Salatbuffet

Rucola | Romana-Salat  
Gurken | Tomaten | Paprika | Croûtons  
Vinaigrette | Aceto Balsamico | Oliven-Öl

### Vorspeisen

Insalata di Mare  
Pulpo | Sepia | Rosinen | Möhren | Zitrone | Petersilie  
~~~

Burrata | Tomaten-Carpaccio | Basilikum
~~~

Mediterraner Brotsalat  
Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Braugerstenbrot  
~~~

Bresaola | Parmesancreme
~~~

Antipasti-Variation  
Gefüllte, eingelegte & gegrillte Gemüsespezialitäten

### Hauptgänge

Risotto Milanese  
Safranrisotto mit Salsiccia | Erbsen

oder  
Pasta Strozzapreti | Garnelen | grüner Spargel  
~~~

Osso buco | Wurzelgemüse | cremige Maispolenta
~~~

Dorade in Olivenöl gebraten mit Kapern und Limette | mediterranes Pfannengemüse |  
Rosmarin-Drillinge

### Desserts

Torda della Nonna  
~~~

Limoncello-Tiramisu
~~~

Zitronen-Panna cotta mit Früchten

EUR 47,50 brutto

EUR 44,39 netto

Buffet für Gruppen ab 30 Personen.

## Buffet 3 „Arcadeons Geschmackserlebnisse“

### Brotstation

Brot- und Baguette-Sinfonie  
Butter | Kräuterbutter | Schmalz

### Suppe

Haldener Senfsuppe mit glasierten Zwiebeln und Croûtons

### Salatbuffet

Bunte Blattsalate  
Schlangen-Gurken | Tomaten | Paprika-Display  
Hausdressing | Honig-Joghurt-Dressing

### Vorspeisen

Tafelspitz vom Milchkalb | Kräutersauce  
~~~  
Garnelen in Cocktailsauce
~~~  
Caipirinha-Lachs | Gurken-Tatar | Limetten-Mayonnaise  
~~~  
Schwerter Meat-Balls | Salat von Drillingen | Senfcreme
~~~  
Curry-Hähnchen-Salat | Mango | Romana Salatherzen

### Hauptgänge

Kotelett vom Hallischen Schwein | Jus | Speckbohnen | Schupfnudeln  
~~~  
Zanderfilet (ohne Olivenkruste) | pikantes Tomatensugo | Broccoli | Salbei-Kartoffeln
~~~  
Hausgemachte Pasta Carbonara | Pancetta | gereifter Parmesan  
~~~

Desserts

Herrencreme (im Weckglas)
~~~  
Apfeltarte | Vanillesahne  
~~~  
Blueberry-Cheesecake-Creme | Knusper-Crunch

EUR 52,00 brutto
EUR 48,60 netto
Buffet für Gruppen ab 30 Personen.

Buffet 4 „Exklusiv Genießen“

Brotstation

Brot-Selection

Café de Paris-Butter | Mascarpone-Creme | Bärlauch-Pesto | Frischkäse-Dörrtomaten-Dipp

Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Fenchel-Salsiccia

Grissini | Kräuter | Rosmarin-Croûtons

Salatbuffet

Blattsalat | Wildkräuter-Salat

Büffelherz-Tomaten | Paprika | Pinienkerne | Parmesan | Oliven | Rohkost-Auswahl

Pommery-Senf- Dressing | Joghurt-Dressing

Thunfischsalat Nizza | bunter gegrillter Paprika-Salat | Apfel-Kartoffel-Salat mit Pancetta | Gnocchi-salat mit Pesto Arrabiata

Große Vorspeisen Variation

Gegrillte & eingelegte Gemüsespezialitäten | gefüllte Pilze mit Ricotta | Oliven mit Mandeln | Auberginenstreifen mit Oregano | Zucchini mit Minze | mit Frischkäse gefüllte Baby-Paprika | gefüllte Weinblätter | italienischer Landschinken | Fenchel-Salami | Barolo-Salami | Salami Napoli | gegrillte Möhren mit Fenchel | Büffelmozzarella mit alten Tomaten | Vitello tonnato | Kalbsinvoltni à la Milanese | Flusskrebsschwänze in Honig-Senf

Hauptgänge

Kalbs-Saltimbocca | ligurisches Risotto | rahmiger Blattspinat

oder

Wolfsbarsch | Taggiasca Oliven-Kruste | Rieslingsauce | Zitronen-Kartoffeln

~~~~

Argentinische Rinderfilet-Tournedos | Portwein-Schalotten | Röstgemüse | Kartoffelgratin

~~~~

Hausgemachte Pasta Forma aus dem 24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano-Laib
Trüffelsauce (Livestation)

oder

Pasta Baby-Calamari | Pizzaiola – würzige Tomatensauce | Kapern

Desserts

Schokoladen-After Eight-Mousse | Waldfrüchte

~~~~

Weißer Kaffee-Panna cotta | Caramel

~~~~

Zitronentarte | Baiserhaube

EUR 71,00 brutto

EUR 66,36 netto

Buffet für Gruppen **ab 50 Personen.**

Buffet 5 – „Ihr Traum-Buffer“

AB 50 PERSONEN-SO INDIVIDUELL UND EINMALIG WIE SIE!

Sie nennen uns Ihre Lieblingszutaten und wählen aus, ob und wie viel Fleisch, Fisch und Gemüse in Ihrem ganz persönlichen Buffet enthalten sein sollen. Nennen Sie uns auch Ihre exklusiven Wünsche.

Gerne bereiten wir Ihnen ein Buffet zu, dass zum Beispiel ganz auf die Speisen aus Ihrem letzten Urlaub ausgerichtet ist oder ein Buffet, dass farblich zu Ihrer individuellen Feier passt.

Ob bunt und fröhlich oder fein und exklusiv, ob traditionell oder modern – unsere erstklassiges Küchenteam wird Sie und Ihre Gäste ganz individuell kulinarisch verzaubern. Sie nennen uns ein Thema oder Ihre Idee und wir liefern Ihnen einzigartig kreative Vorschläge zu Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert – wie immer sorgfältig ausgewählt und fein abgestimmt.

So erhalten Sie ein einmaliges und unvergleichliches Buffet. Wir freuen uns auf Ihre Ideen und darauf, Sie mit unserer Kreativität und Leidenschaft überraschen zu dürfen.

Preis pro Person nach individueller Zusammenstellung

~~~~~

### Für alle Buffets gilt:

Auf Wunsch können wir auch vegane Gerichte für Sie zubereiten. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

Selbstverständlich finden wir in einem persönlichen Gespräch für Gäste mit Unverträglichkeiten oder Allergien eine attraktive Speisenfolge im Rahmen Ihrer Veranstaltung.

Gerne **servieren wir die Suppe** zu Beginn Ihrer Feier für Sie und decken **frisches Baguette und Butter** auf den Tischen ein. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis zum Buffet von **EUR 3,00 brutto** (EUR 2,80 netto) **pro Person**.

## Die LIVE-Station im KARLS

Buchen Sie zusätzlich zu Ihrem Lieblings-Buffer noch ein besonderes Highlight für Ihre Veranstaltung:

### Homemade Pasta forma „live“ im KARLS zubereitet, dazu...

Lambbolognese |  
Salsiccia | pikante Tomatensauce | Ricotta  
Gehobelter Parmesan

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 7,50 brutto**  
EUR 7,01 netto

### Am WOK „live“ im KARLS zubereitet:

Thai-Curry | Wok-Gemüse | Reismudeln

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 5,50 brutto**  
EUR 5,14 netto

Gebratene Garnelen | Wok-Gemüse | Reismudeln

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 9,00 brutto**  
EUR 8,41 netto

Rosa gebratene Entenbrust – am Buffet tranchiert

Wok-Gemüse | Basmatireis

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 9,50 brutto**  
EUR 8,88 netto

### Der besondere Snack um Mitternacht:

Wir fahren mit unserem Antipasti-Wagen in jeden Veranstaltungsraum. Die Wurst- und Schinkensorten werden live von einem Koch auf der Prosciutto-Maschine aufgeschnitten (ca. 1 Std.):

Schinken und Salami-Spezialitäten | Ciabatta | Butter | Olivenöl

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 7,50 brutto**  
EUR 7,01 netto

Zusätzlich mit internationalen Schnitt- und Hartkäsen | Salzbutter

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 8,50 brutto**  
EUR 7,94 netto

## Grillbuffets

### Grillbuffet 1 „Der Hagener Butcher“

#### **Brotstation**

Landkruste  
Butter | Kräuterbutter

#### **Grillsaucen**

Senf | Gewürz-Ketchup | BBQ-Sauce | Tomaten-Steakhouse-Sauce | grüne Pfeffersauce | Cocktail-Sauce | Aioli

#### **Salatbuffet**

Salatbowl der Saison  
Paprika | Gurke | Tomate | Rohkostauswahl  
Hausdressing | Kräuter-Schmand-Dressing  
~~~  
Honig-Gurkensalat
~~~  
Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ mit Speck, Äpfeln und sauren Gurken  
~~~  
Nudelsalat mit Champignons, Erbsen und Möhren
~~~  
Weißkrautsalat mit Kümmel  
~~~  
Cremiger Bohnensalat mit Dill

vom Holzkohlegrill

Schweinenackensteaks
~~~  
Rostbratwürstchen  
~~~  
Hähnchensteaks in Paprika-Chili-Marinade
~~~  
Marinierte Rinderhüftsteaks

#### **Desserts**

Topfenmousse | Maracuja | Passionsfrucht  
~~~  
Vanille-Mandel-Pudding | mazerierte Erdbeeren | süße Sahne
~~~  
Frische Gartenfrüchte

**EUR 39,00 brutto**  
EUR 36,45 netto  
Buffet für Gruppen **ab 30 Personen.**

## Grillbuffet 2: „Eine sizilianische Sommernacht“

### **Brotstation**

Ciabatta

Butter | Kräuterbutter | Aioli | Caponata | Oliven | Pesto

### **Grillsaucen**

Senf | Gewürz-Ketchup | BBQ-Sauce | Tomaten-Steakhouse-Sauce | grüne Pfeffersauce | Cocktail-Sauce | Aioli

### **Salatbuffet**

Rucola | Lattuga

Paprika | Gurke | Rohkostauswahl | Romana-Tomaten | Parmesan | Rosmarin-Croûtons | Pinienkerne | Balsamico-Dressing | French-Dressing | Aceto Balsamico | Creme Balsamico | Olivenöl

~~~

Antipasti:

Gefüllte und eingelegte Gemüse-Spezialitäten

Zucchini | Aubergine | Möhren mit Fenchel | Champignons | Paprika | Artischocken | Zwiebeln | Paprikaschoten

~~~

Nudelsalat | Tomaten | Pinienkerne | Balsamico | Basilikum

~~~

Mozzarella-Salat | Cherrytomaten | Pesto

~~~

Tomaten-Brot-Salat

~~~

Orangensalat | Feigen | Ziegenkäse | Nüsse

vom Holzkohlegrill

Marinierte Schweinenackensteaks

~~~

Salsiccia

~~~

Marinierte Hähnchensteaks mit Rosmarin

~~~

Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern

### **Desserts**

Tiramisu

~~~

Zitronen-Creme | frische Beeren

~~~

Galliano-Früchte (z.B. Ananas, Pfirsich, Nektarine – nach Saison)

**EUR 44,50 brutto**

EUR 41,59 netto

Buffet für Gruppen **ab 30 Personen.**

## Grillbuffet 3: „Im Smoking Grillen“

### Brotstation

Ciabatta | Braugerstenbrot  
Butter | Kräuterbutter | Aioli | Chutney

### Grillsaucen

Senf | Gewürz-Ketchup | BBQ-Sauce | Tomaten-Steakhouse-Sauce | grüne Pfeffersauce | Cocktail-Sauce | BBQ-Sauce Hickory | Mango-Steak-Sauce | Chimi Churri | Tomaten-Salsa | Guacamole

### Salatbuffet

Salatbowl der Saison  
Paprika | Gurke | Rohkostauswahl | Büffelherz-Tomaten  
Parmesan | Grill-Gemüse | Rosmarin-Croûtons | Pinienkerne  
Joghurt-Dressing | American-Dressing  
~~~~  
Geröstete & eingelegte Gemüsespezialitäten
~~~~  
Honig Gurkensalat  
~~~~  
Steakhouse-Kartoffelsalat
~~~~  
American Cole Slow  
~~~~  
Orangen-Fenchel-Salat
~~~~  
Möhren-Rosinen-Salat mit Mandeln  
~~~~  
Bunter Rettich-Salat

vom Holzkohlegrill

Klassische Bratwurst
~~~~  
Chorizo-Spieße  
~~~~  
Marinierte Hähnchenbrust mit Thai-Curry
~~~~  
Mariniertes Roastbeef | Rotwein-Marinade  
~~~~  
Loup de Mer (Fischpäckchen mit Wolfsbarsch in Alufolie)

Desserts

Zitronentarte | Baiserhaube
~~~~  
Weiße Kaffee-Panna cotta mit Schokolade  
~~~~  
Melonen-Cocktail mit frischer Minze

EUR 52,00 brutto
EUR 48,60 netto
Buffet für Gruppen **ab 30 Personen.**

Wählen Sie die zwei Beilagen für Ihr Grillbuffet aus diesen Vorschlägen:

Back-Kartoffeln mit Sour Cream
Sesam-Kartoffeln
Rosmarin-Kartoffeln
~~~  
Buntes Pfannengemüse  
Sautierte Champignons  
Maiskolben mit Kräuterbutter

**Alternative Salat-Dressings für Ihr Grillbuffet:**

Vinaigrette  
Balsamico-Dressing  
Joghurt-Dressing  
French-Dressing  
~~~  
BBQ-Dressing
Ranch-Dressing
Parmesan-Dressing
Thousand-Island-Dressing

Folgende Gerichte können Sie portionsweise zu Ihrem Grillbuffet zusätzlich bestellen:

| | | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|---|-------|---------------|--------------|
| Ganze Dorade (ca. 160–180 g) | Stk. | EUR 8,50 | EUR 7,94 |
| Fjordlachs-Filet in bunter Spitzpaprika (100 g) | Port. | EUR 5,00 | EUR 4,67 |
| Schwertfisch-Steak mit Minze und Zitrone (100 g) | Port. | EUR 6,00 | EUR 5,61 |
| Riesengarnele in Knoblauch-Olivenöl-Marinade (2 Stk.=100 g) | Port. | EUR 6,00 | EUR 5,61 |
| Mettwürstchen (60 g) | Stk. | EUR 1,50 | EUR 1,40 |
| Spareribs (300 g) | Port. | EUR 2,50 | EUR 2,34 |
| Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel (2 Stk. = 160 g) | Port. | EUR 4,50 | EUR 4,21 |
| Spieße aus der Rinderhüfte in Teriyaki-Marinade (1 Spieß = 100 g) | Port. | EUR 3,00 | EUR 2,80 |
| Lammkoteletts Provençal (2 Stk.) | Port. | EUR 6,50 | EUR 6,07 |
| Rinderhüft-Steaks (150 g) | Port. | EUR 6,50 | EUR 6,07 |
| Riesen-Champignons mit Kräuterbutter (1–2 Stk.) | Port. | EUR 1,90 | EUR 1,07 |
| Bunte Gemüsespieße (1 Stk. = 100g) | Port. | EUR 2,60 | EUR 2,43 |

Mindestbestellmenge: 10 Port.

Diese Spezialsaucen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Grillbuffet bestellen:

| | | | |
|----------------------------|--------|----------|----------|
| Tzaziki | 100 ml | EUR 1,50 | EUR 1,40 |
| Limetten-Wasabi-Mayonnaise | 100 ml | EUR 1,50 | EUR 1,40 |
| Curry-Mayonnaise | 100 ml | EUR 2,00 | EUR 1,87 |
| Bulls-Eye-Steaksauce | 100 ml | EUR 2,50 | EUR 2,34 |
| Chimi Churri | 100 ml | EUR 2,50 | EUR 2,34 |

Mindestbestellmenge: 500 ml

Zusätzlich zum Dessert buchbar:

| | | | |
|--|----------|----------|----------|
| Eis-Selektion aus der Truhe mit Hörnchen,
Schokoladensauce und Streuseln | p. Pers. | EUR 4,90 | EUR 4,58 |
|--|----------|----------|----------|

Getränke-Package 1

(kalkuliert für eine Dauer von 5 Stunden)

EUR 45,00 brutto

EUR 37,82 netto

Wählen Sie aus unserem Angebot zwei Weine für Ihre Feier aus:

Weißweine

2020er **Scheus Traum**

Scheurebe Qualitätswein feinherb

Ein Gebietstyp par excellence mit leichtem, feinfruchtigem Aromenspiel und feinem Duft nach Schwarzer Johannisbeere.

Weingut Köster-Wolf, Albig

Rheinhessen

2016er **Eppelsheimer Felsen** (VEGAN)

Huxelrebe Spätlese lieblich

Exotischer Duft von Mango, Maracuja pur, verspielter und ausdrucksstarker, wunderbar lieblicher Wein. Top Süße-Säure-Spiel.

Weingut Russbach, Eppelsheim

Rheinhessen

2020er **Colombelle Selection**

Vin de Pays des Côtes de Gascogne trocken

Intensiver, blumiger Duft, ausgeprägte Aromen von Mango, Ananas und Papaya. Gute Struktur, lebhaftes und zitroniges Finale mit ausgewogenem Süße-/ Säurespiel.

Vignerons Plaimont

Südwestfrankreich

2020er **Pinot Grigio "Torre dei Vescovi"** (VEGAN)

DOC trocken

Blumig, angenehme Frische, seidig mit nachhaltigem Aroma

Cantina Colli Vicentini, Vicenza

Venezien

2019er **Cortese „Paja“** (VEGAN)

DOC trocken

Im Gaumen ist er zart und trocken mit einer guten Balance zwischen Säure und Mineralität.

Ein Wein mit guter Struktur und langen Nachhall.

Marco Bonfante, Nizza Monferrato

Piemont

Rosé

2019er **Bischoffinger Vulkanfelsen**

Spätburgunder Rosé halbtrocken

Fruchtig, elegant und angenehm mild. Ein idealer Sommerwein, geeignet für alle Anlässe.

WG Bischoffingen-Endingen am Kaiserstuhl eG,

Vogtsburg

Baden | Kaiserstuhl

Rotweine

2019er **Bischoffinger Vulkanfelsen Tradition**

Spätburgunder Qualitätswein trocken

Fruchtiger, ausgewogener Wein. Klares, dichtes Rot, Aromen reifer Kirschen und Schokolade.

WG Bischoffingen-Endingen am Kaiserstuhl eG,

Vogtsburg

Baden | Kaiserstuhl

2018er **„Ribet Rouge“**

Cabernet Sauvignon Merlot

IGP Pays d'Oc trocken

Elegant, komplex, Beerendaromen, erdige Noten, Mokka, etwas Vanille.

Arrogant Frog – Jean Claude Mas

Languedoc

2018er **Merlot Torre dei Vescovi**

DOC trocken

Intensives Bukett roter Früchte und feinen Gewürzen, samtig und rund.

Cantina Colli Vicentini, Vicenza

Venezien

2019er **INFINITI**

Primitivo Puglia IGP

In der Nase leichte Röstaromen. Am Gaumen zeigen sich leicht süßliche Tannine und eine sehr harmonisch integrierte Vanillenote. Ein sehr weicher Rotwein mit dezenter Holznote.

San Giorgio Srl, Faggiano

Apulien

2015er **Besanas Crianza**

DO trocken

Würzige Noten verleihen Spannung, voller und weicher Wein.

Hacienda Villarta, Toledo

Méntrida

Getränke-Package 1

Softgetränke

Apollinaris Selection | ViO-stilles Wasser (eingedeckt)
Coca Cola | Coca Cola light | Coca Cola Zero | Fanta | Sprite
Niehoffs Vaihinger Fruchtsäfte | Fruchtsaftschorlen
Schweppes
Bitter Lemon | Indian Tonic Water | Ginger Ale | Ginger B | Russian Wild Berry

~~~

### Biere

Krombacher Pils vom Fass | Alster | Radler | Pils-Cola  
Krombacher Pils alkoholfrei  
Frankenheim Alt | Krefelder  
Krombacher Weizen hell, dunkel und alkoholfrei

~~~

Heißgetränke

Filterkaffee
Kaffeespezialitäten
große Teeauswahl

Für jede Verlängerungsstunde (ab der 7. Std. Ihrer Veranstaltung)
berechnen wir pro angemeldetem Erwachsenen

EUR 12,00 brutto
EUR 10,08 netto

Die Abrechnung von Spirituosen, Cocktails und Longdrinks erfolgt nach Verzehr.
Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl.

Getränke-Package 2

(kalkuliert für eine Dauer von 5 Stunden)

EUR 50,00 brutto

EUR 42,02 netto

Wählen Sie aus unserem Angebot zwei Weine für Ihre Feier aus:

Weißweine

2020er **Hagnauer Sonnenufer**
Müller-Thurgau Q.b.A. trocken
*Würze von Muskat und frischen Kräutern,
umgarnit von Zitrusaromen.*
Winzerverein Hagnau eG, Hagnau
Bodensee | Baden

2020er **Reinhardt „WR“ (Bio)** (VEGAN)
Weißburgunder Qualitätswein trocken
*Der Weißburgunder besitzt einen feinen, lebendigen Duft
vollreifer Äpfel und Birnen. Gepaart mit mineralischen,
floralen Noten, einer frischen Säure und einem saftigen
Abgang.*
Weingut Reinhardt GbR, Niederkirchen
Pfalz

2017er **Grauburgunder Gutswein**
Qualitätswein trocken
*In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten,
am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer
angenehmen zarten Würze. Sein Körper ist rund,
sein Charakter verspielt und spritzig.*
Weingut Matthias Gaul, Grünstadt-Asselheim
Pfalz

2019er **Chardonnay**
IGT trocken
*Kräftiges Strohgelb. Duftiger Chardonnay, Aromen von Apfel
und Pfirsich mit dezenter Anklängen an Biskuit.*
Azienda di Leonardo, Ontagnano
Friaul

2020er **Château Vignol**
Entre deux Mers AOC Blanc trocken
*Vielversprechende Nase nach gemischten Zitrusfrüchten
und Passionfrucht. Frisch und füllig am Gaumen.
Ein Hauch Limette im Abgang.*
Château Vignol
Bordeaux

Rotweine

2016er **Ahr-Spätburgunder** (VEGAN)
Qualitätswein halbtrocken
*Überzeugt durch seine Fruchtigkeit. Fein, leicht und
ausdrucksstark, weich mit dezenter Restsüße.*
Weinmanufaktur Walporzheim,
Ahr

2016er **Spätburgunder Gutswein** (VEGAN)
Qualitätswein trocken
*Komplexes Aromenspektrum, Schwarzkirsche dominiert,
seidiges Tannin.*
Weingut Volker Schmitt, Worms
Rheinhessen

2017er **Château Bouteilley**
Premières Côtes de Bordeaux AC trocken
*Zarte Holznoten, intensive Aromen reifer Früchte,
feine Tannine, weich und elegant.*
Domaines Jean Guillot
Bordeaux

2018er **Barbera d'Asti „Stella Rossa“** (VEGAN)
DOC trocken
*In der Nase rote Früchte, Veilchen und Himbeeren. Trocken,
vollmundig, rund, mit einem für diese Rebsorte typischen
feinen Tanningehalt. Charaktervoll, delikate Frucht.*
Marco Bonfante, Nizza Monferrato
Piemont

2016er **Montepulciano „Coste di Moro“** (VEGAN)
DOC trocken
*Rubinrot, vordergründige nach Amarena & Waldfrüchten,
würzige Noten, ein Hauch von Konfitüre,
ausgewogen, anhaltend.*
Cooperativa Lunaria
Abruzzen

Gerne können Sie auch Weine aus Getränke-Package 1 auswählen.

Getränke–Package 2

Softgetränke

Apollinaris Selection | ViO–stilles Wasser (eingedeckt)

Coca Cola | light | Zero | Fanta | Sprite

Niehoﬀs Vaihinger Fruchtsäfte | Fruchtsaftchorlen

Schweppes Bitter Lemon | Indian Tonic Water | Ginger Ale | Ginger B | Russian Wild Berry

~~~

### Biere

Krombacher Pils vom Fass | Alster | Radler | Pils–Cola

Krombacher Pils alkoholfrei

Frankenheim Alt | Krefelder

Krombacher Weizen hell, dunkel und alkoholfrei

~~~

Heißgetränke

Filterkaffee

Kaffeespezialitäten

große Teeauswahl

Für jede Verlängerungsstunde (ab der 7. Std. Ihrer Veranstaltung)
berechnen wir pro angemeldetem Erwachsenen

EUR 13,00 brutto

EUR 10,92 netto

Die Abrechnung von Spirituosen, Cocktails und Longdrinks erfolgt nach Verzehr.
Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl.

Getränke-Package 3

(kalkuliert für eine Dauer von 5 Stunden)

EUR 55,00 brutto

EUR 46,22 netto

Wählen Sie aus unserem Angebot zwei-drei Weine für Ihre Feier aus:

Weißweine

2019er **Just Riesling**^(VEGAN)

Riesling Gutswein trocken

Erfrischend, harmonisch und anregend.

Gut Hermannsberg, Niederhausen

Nahe

2018er **Riesling „SL“ VDP.Gutswein**^(VEGAN)

2019er Qualitätswein feinherb

Ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, saftige Frucht und ausdrucksstarke Mineralität.

Weingut-Schloss-Lieser, Thomas Haag

Mosel

2020er **Auxerrois Gutswein (Bio)**^(VEGAN)

Qualitätswein trocken

Der Duft erinnert an reife Früchte, wie Quitte, Mirabelle und Mango. Seine dezente Säure und die Struktur dieses Weines lassen ihn zu einem idealen Allrounder werden, Solo oder als Essensbegleiter

Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim

Baden | Kraichgau

2019er **Würzburger Silvaner VDP.Ortswein**

Qualitätswein trocken

In der Nase animierende und saftige Zitrusaromen.

Typische Muschelkalkaromatik am Gaumen, harmonisch und lebendig mit angenehmer Säure.

Weingut Bürgerspital zum Heiligen Geist,

Würzburg

Franken

2017er **Roero Arneis "Perste"**^(VEGAN)

DOCG trocken

Elegant und frisch, mit blumigem Bukett von Linde, Ananas und Birne.

Marco Bonfante, Nizza Monferrato

Piemont

Rosé

2020er **„Aufwind“ Rosé Gutswein**^(VEGAN)

Cabernet Sauvignon-Merlot Qualitätswein trocken

Leuchtendes Granatrot, komplex am Gaumen, harmonisches Süß-Säure-Spiel, beeriger Duft von Himbeeren und Erdbeeren.

Weingut Hensel, Bad Dürkheim

Pfalz

Gerne können Sie auch Weine aus Getränke-Package 1 oder 2 auswählen.

Rotweine

2017er **Hagnauer Burgstall**

Spätburgunder Qualitätswein halbtrocken

Dunkles Rubin mit violetten Schatten. Mollig, rund und ausgewogen mit leichter Restsüße.

Winzerverein Hagnau eG, Hagnau

Baden | Bodensee

2016er **Roter Satz VDP.Erste Lage**^(VEGAN)

Qualitätswein trocken

Cuvée aus Portugieser & St. Laurent

Ausbau für 15 Monate in gebrauchten Barrique- und großen Holzfässern. Im Charakter pfeffrig-würzig mit kräftiger Frucht.

Weingut Rings GbR, Freinsheim

Pfalz

2017er **Valpolicella Ripasso**

DOC trocken

Mit kräftigen, würzigen Noten nach Süßholz, fruchtiger Maulbeere und Holunder, fein abgestimmt mit Brombeere und reifem Apfel. Im Mund zugänglich, charaktervoll, mit noch jugendlichem, gut in die Gesamtstruktur des Weines eingebundenem Tannin. Langer, wuchtiger Nachhall.

Casa Vinicola Sartori S.p.A., Negrar

Venezien

2016er **Côtes du Rhône Village „Plan de Dieu“**

AOC trocken

Rassiger, würziger Wein, füllig und ausgewogen.

Domaine du Bois des Dames

Côte du Rhône

2016er **Rioja Crianza**

DO trocken

Schöne, rote Früchte, ein herrliches frisches Bukett mit saftigen Sauerkirschen, am Gaumen angenehm schlank und frisch mit schmackhaften Beeren und einem Hauch Vanille.

Vifedós Real Rubio

Rioja

Getränke–Package 3

Softgetränke

Apollinaris Selection | ViO–stilles Wasser (eingedeckt)

Coca Cola | light | Zero | Fanta | Sprite

Niehoffs Vaihinger Fruchtsäfte | Fruchtsaftschorlen

Schweppes Bitter Lemon | Indian Tonic Water | Ginger Ale | Ginger B | Russian Wild Berry

~~~

### Biere

Krombacher Pils vom Fass | Alster | Radler | Pils–Cola | Krombacher Pils alkoholfrei

Frankenheim Alt | Krefelder | Krombacher Weizen hell, dunkel und alkoholfrei

~~~

Heißgetränke

Filterkaffee | Kaffeespezialitäten | große Teeauswahl

Digestife

Sind ohne Limit in diesem Package enthalten. Wählen Sie aus unserem Angebot 3–4 Spirituosensorten für Ihre Feier aus:

Kräuter

Fernet Branca

Ramazzotti

Jägermeister

Obstbrände

Scheibel Premium Williams

Scheibel Premium Himbeere

Scheibel „Altes Pflümle“

Grappe

Grappa di Gavi

Grappa di Nebbiolo

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt

Hennessy V.S.

Whisk(e)y

Jim Beam

Johnnie Walker Red Label

Spirituosen

Sierra Tequila Silver / Gold

Bombay Sapphire Gin

Bacardi White

Fürst Bismarck

Eversbusch

Linie Aquavit

Jubiläums Aquavit

Absolut Vodka

Liköre

Prinz Rose–Marille

Prinz Brombeere

Batida de Coco

Sambuca Molinari

Baileys Irish Cream

Southern Comfort

Longdrinks

Gin–Tonic, Whiskey Cola, Vodka–Lemon

Für jede Verlängerungsstunde (ab der 7. Std. Ihrer Veranstaltung)
berechnen wir pro angemeldetem Erwachsenen

EUR 14,00 brutto

EUR 11,76 netto

Die Abrechnung von Cocktails erfolgt nach Verzehr.

Mitternachts-Imbiss & Käseauswahl

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste zu später Stunde nochmals mit einem herzhaften Snack!

Herzhafte Snacks

Currywurst | hausgemachte Currysauce | Baguette
Curry-Pulver

| | <u>brutto</u> | | <u>netto</u> |
|-------|---------------|-----|--------------|
| Port. | EUR 5,50 | EUR | 5,14 |

Gulaschsuppe (ab 15 Port.)

Rindfleisch | Paprika | Zwiebeln | Kartoffelwürfeln
Sour Cream à part | Baguette

| | | | |
|-------|----------|-----|------|
| Port. | EUR 7,50 | EUR | 7,01 |
|-------|----------|-----|------|

Rustikaler Imbiss

30 kleine Frikadellen | 30 Mettenden | Senf |
Siegerländer Graubrot | Spreewälder Gewürzgurken

| | | | |
|--------|------------|-----|--------|
| 2,5 kg | EUR 195,00 | EUR | 182,24 |
|--------|------------|-----|--------|

Käseauswahl

BIO-Käse vom Backensholzer Hof

Bauerntaler Schnittkäse | CreMeer (Weichkäse) |
Zicklein (Weichkäse) | Blaue Stunde (Weichkäse)

| | | | |
|-------|-----------|-----|-------|
| 800 g | EUR 95,00 | EUR | 88,79 |
|-------|-----------|-----|-------|

BIO-Käse vom Backensholzer Hof

Bauerntaler Schnittkäse | CreMeer Weichkäse |
Zicklein (Weichkäse) | Blaue Stunde Weichkäse
Deichkäse Hartkäse

| | | | |
|---------|------------|-----|--------|
| 1.600 g | EUR 189,00 | EUR | 176,64 |
|---------|------------|-----|--------|

Französische Käseauswahl

Coulommiers sur Paille | Olivet mit Heu | Reblochon AOP |
Triple Crème

| | | | |
|---------|------------|-----|--------|
| 1.250 g | EUR 149,00 | EUR | 139,25 |
|---------|------------|-----|--------|

Italienische Käseauswahl

Pecorino Toscana | Scamorza Bianca | Gorgonzola |
Bon Taleggio DOP

| | | | |
|---------|------------|-----|--------|
| 1.550 g | EUR 185,00 | EUR | 172,90 |
|---------|------------|-----|--------|

Zu jeder Käseauswahl reichen wir:

Baguette Rustico | Grissini | Trauben | Nüsse |
Butter natur | Salz-Butter | Peperoni-Marmelade

Candybar & Salty-Bar

Eine bunte Kombination aus verschiedenen Süßigkeiten,
herzhaften Nüssen und salzigen Snacks
(für Gruppen ab 30 Personen)

| | | | |
|----------|----------|-----|------|
| p. Pers. | EUR 5,00 | EUR | 4,67 |
|----------|----------|-----|------|

Snacks

| | | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|-----------------------------|-------|---------------|--------------|
| Salzstangen | 125 g | EUR 2,50 | EUR 2,34 |
| Chips | 125g | EUR 3,00 | EUR 2,80 |
| Erdnusslocken | 150g | EUR 3,00 | EUR 2,80 |
| Salzbrezeln | 200g | EUR 4,00 | EUR 3,74 |
| Erdnüsse, geröstet | 1 kg | EUR 15,00 | EUR 14,02 |
| Spicy Wasabi-Nuss-Mix | 100 g | EUR 4,00 | EUR 3,74 |
| Rauchmandeln | 100 g | EUR 5,50 | EUR 5,14 |
| Verschiedene Popcorn-Sorten | 100 g | EUR 6,00 | EUR 5,61 |
| Schoko-Crunch-Balls | 100 g | EUR 7,00 | EUR 6,54 |

Verlängern Sie Ihre Pauschale (bis max. 3.00 Uhr nachts):

Wir berechnen je angefangener Verlängerungsstunde bei:

| | | | |
|-----------------------|------------------------|-----------|-----------|
| Getränke- Pauschale 1 | je angemeldeter Person | EUR 12,00 | EUR 10,08 |
| Getränke- Pauschale 2 | je angemeldeter Person | EUR 13,00 | EUR 10,92 |
| Getränke- Pauschale 3 | je angemeldeter Person | EUR 14,00 | EUR 11,76 |

Ab 3.00 Uhr nachts bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung unsere neue Bar & Lounge –**das Emils**– zum Ausklang Ihrer Feier an.

Bis max. 5.00 Uhr berechnen wir hier **je Mitarbeiter(in) | Std.** EUR 75,00 EUR 63,03 und rechnen die Getränke nach Verzehr ab.

Kaffeetrinken

Sie kümmern sich um die Foto- oder Motivtorte als Highlight für Ihre Kaffeetafel, wir bereiten den entsprechenden Rahmen dafür vor.

Die Tische dekorieren wir festlich nach Ihren Vorstellungen und stellen das benötigte Geschirr, Besteck und Servietten bereit. Dazu servieren wir Ihnen Kaffee, Tee und die Kaffeespezialitäten Ihrer Wahl sowie Softgetränke nach Wunsch.

Preis pro Person/Stunde **EUR 10,00 brutto**
EUR 8,40 netto

Auf Wunsch ergänzen wir die Kaffeetafel mit Kuchen aus eigener Herstellung. Die Abrechnung hierbei erfolgt nach Bestellung.

Bitte beachten Sie, dass wir ein Kaffeetrinken in unserem Haus ausschließlich im Rahmen einer Mittags- oder Abendveranstaltung anbieten.

Hausgemachte Kuchen

Blechkuchen

(1 Blech ergibt 25 Würfel à 6 x 6 cm)

| | | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|---|----------|---------------|--------------|
| Saftiger Mandelkuchen | je Blech | EUR 30,00 | EUR 28,04 |
| Donauwellen | | EUR 30,00 | EUR 28,04 |
| Erdnussbutter-Brownies | | EUR 32,00 | EUR 29,91 |
| Oma's Streuselkuchen (z.B. mit Apfel Birne Schattenmorellen Pfirsich Stachelbeeren) | | EUR 32,00 | EUR 29,91 |
| 1 Schüssel Schlagsahne | je 1 l | EUR 10,00 | EUR 9,35 |

Kuchen (Springform)

| | | | |
|--|------------|-----------|-----------|
| Nuss- <u>oder</u> Eierlikör-Gugelhupf mit Schokoladenglasur | je 15 Stk. | EUR 25,00 | EUR 23,36 |
| Avocado-Limetten-Kuchen (Kastenform) | j | EUR 25,00 | EUR 23,36 |
| Apfelkuchen mit Caramell-Nüssen | je 12 Stk. | EUR 24,50 | EUR 22,90 |
| Käsekuchen mit Mandarinen | | EUR 24,50 | EUR 22,90 |
| Lemon-Pie mit kandierten Früchten | | EUR 25,50 | EUR 23,83 |
| New York Cheesecake | | EUR 26,50 | EUR 24,77 |
| Himbeer-Schmand-Torte | | EUR 27,50 | EUR 25,70 |
| Baiser-Mandel-Kuchen mit Stachelbeeren oder Schattenmorellen | | EUR 27,50 | EUR 25,70 |

Etwas Besonderes zur Kaffeetafel...

| | | | |
|---|------|----------|----------|
| Hausgemachte Pralinen
Zartbitter-, Vollmilch- oder White <u>mit</u>
Vanille-, Rum-, Champagner, Mohn-, Caramel- oder Pistazien-Filling | Stk. | EUR 1,50 | EUR 1,40 |
| Hausgemachte Baumkuchen-Würfel (5x5 cm)
mit der Kuvertüre Ihrer Wahl (weiß, Vollmilch oder Zartbitter)
und Walnuss dekoriert | Stk. | EUR 3,90 | EUR 3,64 |
| Petit fours
Marille, Himbeere, Passionsfrucht oder Amaretto | Stk. | EUR 4,90 | EUR 4,58 |
| Hausgemachte Pops am Stiel
Dark Grenadine, White Chocolate oder Exotic Fruit | Stk. | EUR 5,90 | EUR 5,51 |

Mindestbestellmenge je Sorte: 25 Stk.

Bitte beachten Sie, dass wir bei jeder Veranstaltung max. 3 verschiedene Sorten Gebäck für Sie herstellen können.

Übernachtungen

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen für auswärtige Gäste Übernachtungen zu folgenden Konditionen an:

im ARCADEON (4*-Kategorie)

| | | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|---|-------------------|---------------|--------------|
| Einzelzimmer | je Zimmer Nacht | EUR 159,00 | EUR 147,66 |
| Doppel- oder Queensize-Zimmer (1 Pers.) | | EUR 169,00 | EUR 157,00 |
| Doppel- oder Queensize-Zimmer (2 Pers.) | | EUR 169,00 | EUR 156,06 |
| Familienzimmer (2 Erw.) | | EUR 169,00 | EUR 155,06 |
| Familienzimmer (3 Erw.) | | EUR 189,00 | EUR 173,81 |
| Familienzimmer (4 Erw.) | | EUR 209,00 | EUR 191,56 |
| Suite (1 Pers.) | | EUR 299,00 | EUR 278,50 |
| Suite (2 Pers.) | | EUR 309,00 | EUR 286,90 |

im QUATIER 82 (Gästehaus 3*-Kategorie) – 200m Fußweg)

| Einzelzimmer | je Zimmer Nacht | EUR 125,00 | EUR 115,88 |
|---|-------------------|------------|------------|
| Doppel- oder Queensize-Zimmer (2 Pers.) | | EUR 135,00 | EUR 124,28 |
| Familienzimmer (2 Erw.) | | EUR 135,00 | EUR 124,28 |
| Familienzimmer (3 Erw.) | | EUR 155,00 | EUR 142,03 |
| Familienzimmer (4 Erw.) | | EUR 175,00 | EUR 159,78 |

Kinder werden bei Übernachtungen im Familienzimmer wie folgt berechnet:

| | | | |
|--------------------------|-------------------|-----------|-----------|
| Kinder bis zu 10 Jahren | sind unsere Gäste | | |
| Kinder von 11–15 Jahren | je Kind Nacht | EUR 10,00 | EUR 8,40 |
| Jugendliche ab 16 Jahren | je Kind Nacht | EUR 20,00 | EUR 17,75 |

Nach kurzfristiger Absprache (ca. 12 Tage vor Ihrer Veranstaltung) ist an den Wochenenden ein **späteres Frühstück und/oder ein Late-Check Out** möglich.

Um die Planung der Übernachtungen für Sie so einfach wie möglich zu gestalten, bieten wir Ihnen die Einrichtung eines **Selbstabrufers-Kontingentes** an. Unter einem speziellen Stichwort können Ihre Gäste hier selber bis zu einem Stichtag Übernachtungen zu den vereinbarten Sonderkonditionen abrufen. **Diese Sonderpreise sind ausschließlich bei direkter Buchung im Arcadeon (per eMail an info@arcadeon.de oder telefonisch unter 0 23 31 / 35 75-0) buchbar.**

Für Sie ist dies völlig risikofrei:

Zum vereinbarten Stichtag (in der Regel 42 Tage vor Ihrer Veranstaltung) gehen nicht abgerufene Zimmer automatisch wieder in den freien Verkauf zurück.

Details für Ihre Feier von A–Z

Blumendekoration

Von der Tischdekoration zum Essen bis zu den Blumen am Buffet – bei unserer Floristin erhalten Sie den kompletten Blumenschmuck aus einer Hand:



Floristisch – Britta Baltin

Hüttenbergstr. 61 · 58091 Hagen
Tel: 01 77 / 2 62 25 36

Wenn Sie ausschließlich die Blumendekoration für Ihre Feier im Arcadeon benötigen, können Sie dies gerne mit unseren Mitarbeitern im Veranstaltungsbüro besprechen und wir übernehmen die Bestellung für Sie.

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit den Tischschmuck selber anzufertigen und kurz vor der Veranstaltung bei uns anliefern zu lassen.

Buffet-/Menükarten

Für jeden Tisch bereiten wir 2 Karten kostenfrei für Sie vor. Das Inlay (Pergament oder weißes Papier) versehen wir gerne mit einem Anlasstext Ihrer Wahl und übernehmen Ihr Firmenlogo. Für jede weitere Karte berechnen wir **EUR 2,00 brutto** (EUR 1,68 netto) je Stück.

DJ oder Livemusik?



Sollten Sie schon einen DJ oder Musiker für Ihre Feier im Auge haben, kann er gerne bei uns auftreten. Bühne und Stromanschlüsse stellen wir –soweit verfügbar– kostenfrei für Sie bereit.

Wenn Sie noch keine Wahl zur musikalischen Umrahmung Ihrer Party getroffen haben, empfehlen wir Ihnen:

Top Events · Herr Uwe Koch · Ardeyweg 8 · 58093 Hagen
Tel: 0 23 31 / 5 01 19

Preisübersicht Top Events

Bei einer Feier im Quartier 82 oder Gewölbekeller:

Mindestpersonenanzahl 40 / bei 6 gebuchten Stunden Preis pro Person **EUR 10,00**

Bei einer Feier im KARLs

Mindestpersonenanzahl 70 / bei 6 gebuchten Stunden Preis pro Person **EUR 6,50**

...inklusive passender Licht- und Tontechnik.

Sie möchten länger feiern? Kein Problem–der DJ bleibt. Die angefangene DJ–Verlängerungsstunde berechnen wir mit EUR 1,00 pro Stunde je angemeldeter Person.

Für die **Verpflegung des Künstlers/der Künstler/des DJ's** mit den ausgesuchten Speisen und alkoholfreien Getränken berechnen wir **EUR 40,00 pro Person** (EUR 35,50 netto) für die Dauer Ihrer Veranstaltung.

Bitte beachten Sie, dass der Einsatz einer **Nebelmaschine** im Hinblick auf die in unseren Räumen installierten Rauchmelder nur mit einer schriftlichen Genehmigung durch uns erfolgen kann. Bei einem Auslösen unserer Brandmeldeanlage durch nicht angemeldete Geräte berechnen wir die Anfahrtskosten der Feuerwehr an Sie als Veranstalter weiter.

Haben Sie einen DJ unter Ihren Gästen?

Equipment für Ihre Feier wie Ton und Licht können wir für Sie auch zur Verfügung stellen oder anmieten:

| | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|---|---------------|--------------|
| Bose Lautsprecher-Anlage mit Verstärker (ohne Mischpult) | EUR 75,00 | EUR 63,03 |
| Musikanlage mit Mischpult | EUR 200,00 | EUR 168,07 |
| Lichtanlage je Stativ mit Light-Bar | EUR 45,00 | EUR 37,82 |

Feuerwerk

Krönen Sie Ihre Feier mit einem individuellen Feuerwerk mit musikalischer Umrahmung. Dies ist nach genauer Zeitabsprache mit dem Veranstaltungsbüro auf dem Gelände des Arcadeon möglich. Für jedes Feuerwerk benötigen Sie eine schriftliche Genehmigung der Stadt Hagen, welche Sie uns bitte vorlegen. Die Aufräumarbeiten sind so zeitnah wie möglich, spätestens jedoch bis 8.00 Uhr am Folgetag durch den von Ihnen beauftragten Anbieter durchzuführen.

Wir empfehlen Ihnen...

unseren Partner für Feuerwerke und weitere Veranstaltungstechnik:

m&b show-concepts

Michael Martin & Stephan Borowa GbR

Weststraße 125 · 58089 Hagen

Tel: 0 23 31 / 30 79 60

eMail: post@mb-hagen.de

www.mb-hagen.de



GIFBOX – Partyspaß in schick und schön!

Buchen Sie dieses exklusive Tool als Highlight für Ihre Party.

Diese moderne **Online-Fotobox** mit Standbild oder gif verfügt über:

Ringlicht | direkte Internet-Anbindung | Netzbetrieb

Eine Individualisierung der eMails, SMS und des Intros ist nach Absprache möglich.

| | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|---|---------------|--------------|
| Mietpreis für 6–7 Stunden Dauereinsatz | EUR 449,00 | EUR 377,31 |
| Verlängerung für bis zu 6 weitere Std | EUR 120,00 | EUR 100,84 |

münnich fotografie · Tanja & Stefan Münnich · Neuer Kronocken 80 · 58119 Hagen

Tel. 0 23 34 / 501 581 · www.muennich-fotografie.de

Personenzahl

Für eine optimale Vorbereitung Ihrer Veranstaltung senden Sie uns bitte **12 Tage vor der Veranstaltung** die aktuellen Personenzahlen zu. Diese legen wir dann auch mindestens der Abrechnung zugrunde. Abweichungen um mehr als 5% zum Vertrag bedürfen der Zustimmung des Arcadeon.

Tisch- und Raumdekoration

Selbstverständlich decken wir Ihre Tischkarten sowie ein Gastgeschenk je Platz für Sie ein. Für alle darüber hinaus gewünschten Dekorationen auf dem Tisch oder im Raum berechnen wir **EUR 75,00 brutto** (EUR 63,03 netto) je Mitarbeiter(-in) und Stunde. Die Abrechnung erfolgt nach dem tatsächlichen Zeitaufwand am Veranstaltungstag.

Tischfeuerwerk / Wunderkerzen

Die Verwendung von Wunderkerzen und Tischfeuerwerk ist ausschließlich unserem Service- & Küchenpersonal vorbehalten. Um den Schutz unseres Mobiliars und der Echtholz-Parkettböden zu gewährleisten, können wir dies unseren Gästen leider nicht gestatten. Evtl. entstandene Schäden während Ihrer Veranstaltung werden wir Ihnen in Rechnung stellen.

Tischkarten

Individuell von Ihnen erstellte Tischkarten runden das Bild jedes eingedeckten Tisches ab. Bitte lassen Sie uns diese ca. 1 Woche vor dem Veranstaltungstermin (nach Tischen sortiert) zusammen mit einem Tischplan zukommen. Wir decken diese dann am Veranstaltungstag für Sie ein.

Tischplan zum Aushang

Diesen bereiten wir gerne für Sie vor. Wir freuen uns sehr über die Zusendung einer Datei per eMail.

Veranstaltungen vormittags/mittags

Bei Veranstaltungen, die tagsüber in unseren Räumen stattfinden, reservieren wir diese **bis max. 17.00 Uhr** für Sie, da wir die Räume evtl. nochmals für Abendveranstaltungen vergeben. Bitte besprechen Sie vor Vertragsabschluss mit uns eine längere Nutzung.

Zum guten Schluss / Bezahlung

Nach Abschluss Ihrer Veranstaltung senden wir Ihnen die Rechnung per eMail oder per Post zu. Bitte begleichen Sie diese sofort nach dem Erhalt per Überweisung.

Ihre Veranstaltung: Individuell und flexibel buchbar für Feiern jeder Größe

Bei jeder Abend-Veranstaltung kalkulieren wir mit einem garantierten **Mindestumsatz bei den bestellten Speisen und Getränken**. Dieser Mindestumsatz richtet sich nach der gewünschten Raumgröße für Ihre Veranstaltung:

Unsere Veranstaltungsräume für Ihre Party:

| | <u>Dienstag-Freitag</u> | <u>Samstag</u> | |
|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------|
| KARLs Restaurant im ARCADEON | EUR 6.000,00
EUR 5.042,02 | EUR 8.000,00
EUR 6.722,69 | brutto
netto |
| Restaurant im Quartier 82 | EUR 4.500,00
EUR 3.781,51 | EUR 5.000,00
EUR 4.201,68 | brutto
netto |
| Gewölbekeller | EUR 3.000,00
EUR 2.521,01 | EUR 4.000,00
EUR 3.361,34 | brutto
netto |
| Melk/Werden + Maulbronn/Corvey | –auf Anfrage– | EUR 2.500,00
EUR 2.100,84 | brutto
netto |
| KARLs Galerie | –auf Anfrage– | EUR 1.500,00
EUR 1.260,50 | brutto
netto |

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl des perfekten Raumes für Ihre Feier.

Die Bereitstellung der Räume erfolgt für jeweils 6 Stunden. Berücksichtigt ist für die Feier eine Vor- und Nachbereitungszeit des Veranstaltungsraumes von jeweils ca. 2 Stunden. Dabei werden unsere Eichenholz-Tische mit Tischsets, Duni-Servietten und Windlichtern für Sie eingedeckt. Zwei Menükarten je Tisch runden das Bild ab. Gerne bestellen wir zusätzlich bei unserer Floristin die Blumendekoration für Sie.

Sie möchten länger feiern? Kein Problem!

| Für jede angefangene Verlängerungsstunde berechnen wir bei Feiern mit | | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|--|--------|---------------|--------------|
| bis zu 40 Personen | EUR | 150,00 | EUR 126,05 |
| 41 – 75 Personen | EUR | 225,00 | EUR 189,08 |
| 76 – 100 Personen | EUR | 300,00 | EUR 252,10 |
| über 100 Personen mit | ab EUR | 375,00 | EUR 315,13 |

Bei Veranstaltungen die mittags beginnen (bis 17.00 Uhr) bieten wir Ihnen Sonderkonditionen beim Mindestumsatz an. Bitte fragen Sie unsere Ansprechpartner im Veranstaltungsbüro.

Wein- & Getrankkarte 2022

(Änderungen der Jahrgänge vorbehalten)

Weißweine

| Deutschland | | | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|-------------|--|--------|---------------|--------------|
| 2020er | Scheus Traum
Scheurebe Qualitätswein feinherb
<i>Ein Gebietstyp par excellence mit leichtem, feinfruchtigem Aromenspiel und feinem Duft nach Schwarzer Johannisbeere.</i>
Weingut Köster-Wolf, Albig
Rheinhessen | 0,75 l | EUR 29,50 | EUR 24,79 |
| 2016er | Eppelsheimer Felsen ^(VEGAN)
Huxelrebe Spätlese lieblich
<i>Exotischer Duft von Mango, Maracuja pur, verspielter und ausdrucksstarker wunderbar lieblicher Wein. Top Süße-Säure-Spiel.</i>
Weingut Russbach, Eppelsheim
Rheinhessen | 0,75 l | EUR 30,50 | EUR 25,63 |
| 2020er | Hagnauer Sonnenufer
Müller-Thurgau Qualitätswein trocken
<i>Würze von Muskat und frischen Kräutern umgarnt von Zitrusaromen.</i>
Winzerverein Hagnau eG, Hagnau
Baden Bodensee | 0,75 l | EUR 30,90 | EUR 25,97 |
| 2020er | Auxerrois Gutswein (Bio) ^(VEGAN)
Qualitätswein trocken
<i>Der Duft erinnert an reife Früchte, wie Quitte, Mirabelle und Mango. Seine dezente Säure und die Struktur dieses Weines lassen ihn zu einem idealen Allrounder werden, Solo oder als Essensbegleiter</i>
Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim
Baden Kraichgau | 0,75 l | EUR 31,90 | EUR 26,81 |
| 2020er | Reinhardt „WR“ (Bio) ^(VEGAN)
Weißburgunder Qualitätswein trocken
<i>Der Weißburgunder besitzt einen feinen, lebendigen Duft vollreifer Äpfel und Birnen. Gepaart mit mineralischen, floralen Noten, einer frischen Säure und einem saftigen Abgang.</i>
Weingut Reinhardt GbR, Niederkirchen
Pfalz | 0,75 l | EUR 30,90 | EUR 25,97 |
| 2020er | Chardonnay VDP.Gutswein ^(VEGAN)
Qualitätswein trocken
<i>Am Gaumen reichhaltiger Geschmack von Apfel und Quitte. Vollmundig mit harmonischer Säure und würziger Mineralität.</i>
Weingut Bernhart, Schweigen
Pfalz | 0,75 l | EUR 31,50 | EUR 26,47 |
| 2020er | Grauburgunder Gutswein
Qualitätswein trocken
<i>In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen zarten Würze. Sein Körper ist rund, sein Charakter verspielt und spritzig.</i>
Weingut Matthias Gaul, Grünstadt-Asselheim
Pfalz | 0,75 l | EUR 32,90 | EUR 27,65 |

| | | 0,75 l | <u>brutto</u>
EUR 32,90 | <u>netto</u>
EUR 27,65 |
|-------------------|--|--------|----------------------------|---------------------------|
| 2020er | Aufwind Cuvée Gutswein ^(VEGAN)
Weißburgunder–Chardonnay Qualitätswein trocken
<i>Zarte blumige Noten und leichte Mandelnuancen des Weißburgunders sind verbunden mit exotischen Fruchtaromen des Chardonnays nach Banane. Einerseits sehr saftig und reif, andererseits frisch und elegant.</i>
Weinhaus Hensel, Bad Dürkheim
Pfalz | | | |
| 2018er/
2019er | Riesling „SL“ VDP.Gutswein ^(VEGAN)
Qualitätswein feinherb
<i>Ausgewogenes Süße–Säure–Spiel, saftige Frucht und ausdrucksstarke Mineralität.</i>
Weingut–Schloss–Lieser, Thomas Haag
Mosel | 0,75 l | EUR 31,90 | EUR 26,81 |
| 2019er | DEEP BLUE
Spätburgunder Blanc de Noir trocken (weiß gekeltert)
<i>Gehaltvoll aber nicht schwer. Er balanciert geschickt mit feinen Gerbstoffen, Mineralität und Frucht. Im Abgang glänzt er mit trockener, burgundertypischer Geschmeidigkeit.</i>
Weingut Tesch, Langenlonsheim
Nahe | 0,75 l | EUR 33,50 | EUR 28,15 |
| 2019er/
2020er | Würzburger Silvaner VDP.Ortswein
Qualitätswein trocken
<i>In der Nase animierende und saftige Zitrusaromen. Typische Muschelkalk–Aromatik am Gaumen, harmonisch und lebendig mit angenehmer Säure.</i>
Weingut Bürgerspital zum Heiligen Geist, Würzburg
Franken | 0,75 l | EUR 32,90 | EUR 27,65 |
| 2018er/
2020er | Sauvignon Blanc VDP.Gutswein ^(VEGAN)
Qualitätswein trocken
<i>Grüne Aromen von Apfel und Stachelbeere. Angenehm fruchtig im Geschmack mit langem Nachhall.</i>
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach
Württemberg | 0,75 l | EUR 36,50 | EUR 30,67 |
| 2019er | Just Riesling ^(VEGAN)
Riesling VDP.Gutswein trocken
<i>Erfrischend, harmonisch und anregend.</i>
Weingut Gut Hermannsberg, Niederhausen
Nahe | 0,75 l | EUR 32,90 | EUR 27,65 |
| 2019er | Riesling Steinterrassen ^(VEGAN)
Selektion VDP.Große Lagen trocken
<i>Sehr viel Wein. Überwiegend in 600 l Eichholzfässern mit weinbergs–eigener Hefe vergoren vereinen sich die steilsten Terrassen drei Großer Lagen in diesem Wein. Kräuterwürze. dicht, kraftvoll und dennoch finessenreich mit ausgeprägter Mineralität.</i>
Weingut Gut Hermannsberg, Niederhausen
Nahe | 0,75 l | EUR 42,50 | EUR 35,71 |

Frankreich

| | | 0,75 l | <u>brutto</u>
EUR 27,90 | <u>netto</u>
EUR 23,45 |
|-------------------|--|--------|----------------------------|---------------------------|
| 2020er | Colombelle Selection
Vin de Pays des Côtes de Gascogne trocken
<i>Intensiver, blumiger Duft, ausgeprägte Aromen von Mango, Ananas und Papaya.
Gute Struktur, lebhaftes und zitroniges Finale mit ausgewogenem Süße-/ Säurespiel.</i>
Vignerons Plaimont
Südwestfrankreich | | | |
| 2020er | Château Vignol
Entre deux Mers AOC Blanc trocken
<i>Vielfersprechende Nase nach gemischten Zitrusfrüchten und Passionsfrucht.
Frisch und füllig am Gaumen. Ein Hauch Limette im Abgang.</i>
Château Vignol
Bordeaux | 0,75 l | EUR 31,50 | EUR 26,47 |
| 2019er | Sancerre Domaine de la Rossignole
Sauvignon Blanc AOC trocken
<i>Vielfältige Nase nach weißen Blüten, Litschi und Zitrusfrüchten,
füllig und mineralisch mit Eleganz im Finale.</i>
Vignerons Pierre Cherrier & Fils
Loire | 0,75 l | EUR 37,90 | EUR 31,85 |
| Italien | | | | |
| 2019er/
2020er | Pinot Grigio "Torre dei Vescovi"
DOC trocken
<i>Blumig, angenehme Frische, seidig mit nachhaltigem Aroma.</i>
Cantina Colli Vicentini, Vicenza
Venezien | 0,75 l | EUR 27,50 | EUR 23,11 |
| 2019er | Cortese „Paja“^(VEGAN)
DOC trocken
<i>Im Gaumen ist er zart und trocken mit einer guten Balance zwischen
Säure und Mineralität. Ein Wein mit guter Struktur und langen Nachhall.</i>
Marco Bonfante, Nizza Monferrato
Piemont | 0,75 l | EUR 30,50 | EUR 25,63 |
| 2019er | Chardonnay
IGT trocken
<i>Kräftiges Strohgelb. Duftiger Chardonnay, Aromen von Apfel und Pfirsich
mit dezenten Anklängen an Biskuit.</i>
Azienda di Leonardo, Ontagnano
Friaul | 0,75 l | EUR 32,50 | EUR 27,31 |
| 2018er | Roero Arneis "Perste"^(VEGAN)
DOCG trocken
<i>Elegant und frisch, mit blumigem Bukett von Linde, Ananas und Birne.</i>
Marco Bonfante, Nizza Monferrato
Piemont | 0,75 l | EUR 32,90 | EUR 27,65 |
| 2020er | Lugan
DOC trocken
<i>Strohgelbe Farbe mit aufhellenden Reflexen. Intensiv nach Aprikose, Honigmelone
und weißem Pfirsich. Noten von Zitrusblüten. Sehr fein, harmonisch und anhaltend.</i>
Azienda Agricola Gianfranco Bertagna
Lombardei | 0,75 l | EUR 32,90 | EUR 27,65 |

Weißherbst & Rosé

Deutschland

| | | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|--------|---|------------------|--------------|
| 2019er | Bischoffinger Vulkanfelsen
Spätburgunder Rosé halbtrocken
<i>Fruchtig, elegant und angenehm mild. Ein idealer Sommerwein, geeignet für alle Anlässe.</i>
WG Bischoffingen-Endingen am Kaiserstuhl eG, Vogtsburg
Baden Kaiserstuhl | 0,75 l EUR 29,50 | EUR 24,79 |
| 2020er | „Aufwind“ Rosé Gutswein ^(VEGAN)
Cabernet Sauvignon-Merlot Qualitätswein trocken
<i>Leuchtendes Granatrot, komplex am Gaumen, harmonisches Süße-Säure-Spiel, beeriger Duft von Himbeeren und Erdbeeren.</i>
Weingut Hensel, Bad Dürkheim
Pfalz | 0,75 l EUR 34,00 | EUR 28,57 |

Rotweine

Deutschland

| | | | |
|--------|---|------------------|-----------|
| 2019er | Bischoffinger Vulkanfelsen Tradition
Spätburgunder Qualitätswein trocken
<i>Fruchtiger, ausgewogener Wein. Klares, dichtes Rot, Aromen reifer Kirschen und Schokolade.</i>
WG Bischoffingen-Endingen am Kaiserstuhl eG, Vogtsburg
Baden Kaiserstuhl | 0,75 l EUR 29,50 | EUR 24,79 |
| 2019er | Hagnauer Burgstall
Spätburgunder Qualitätswein halbtrocken
<i>Dunkles Rubinrot mit violetten Schatten. Mollig, rund und ausgewogen mit leichter Restsüße.</i>
Winzerverein Hagnau eG, Hagnau
Baden Bodensee | 0,75 l EUR 32,50 | EUR 27,31 |
| 2016er | Ahr-Spätburgunder ^(VEGAN)
Qualitätswein halbtrocken
<i>Dieser Spätburgunder überzeugt durch seine Fruchtigkeit. Fein, leicht und ausdrucksstark, weich mit dezenter Restsüße.</i>
Weinmanufaktur Walporzheim, Bad Neuenahr-Ahrweiler
Ahr | 0,75 l EUR 31,50 | EUR 26,47 |
| 2016er | Spätburgunder Gutswein ^(VEGAN)
Qualitätswein trocken
<i>Komplexes Aromenspektrum, Schwarzkirsche dominiert, seidiges Tannin.</i>
Weingut Volker Schmitt, Worms
Rheinhessen | 0,75 l EUR 31,90 | EUR 26,81 |
| 2018er | Hebsacker Lichtenberg ^(VEGAN)
Lemberger VDP.Erste Lage trocken
<i>In der Nase Aromen von reifen Kirschen und getrockneten Pflaumen. Am Gaumen schön rund, im Körper mit weichen Gerbstoffen.</i>
Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach
Württemberg | 0,75 l EUR 36,90 | EUR 31,01 |

| | | 0,75 l | <u>brutto</u>
EUR 31,90 | <u>netto</u>
EUR 26,81 |
|-------------------|--|--------|----------------------------|---------------------------|
| 2018er | Pas_de_deux
Rotwein Cuvée trocken Cabernet Sauvignon–Merlot
<i>Im Geschmack erinnert er an schwarze Beeren, Cassis, Brombeere und Blaubeere.
Ein wahres Fruchtbouquet mit würzig-frischer Note. Am Gaumen weich und samtig und im Finish nachhaltig.</i>
Weingut Matthias Gaul, Grünstadt–Asselheim
Pfalz | | | |
| 2016er | Roter Satz VDP.Gutswein ^(VEGAN)
Qualitätswein trocken
Cuvée aus Portugieser & St. Laurent
<i>Ausbau für 15 Monate in gebrauchten Barrique- und großen Holzfässern.
Im Charakter pfeffrig-würzig mit kräftiger Frucht.</i>
Weingut Rings GbR, Freinsheim
Pfalz | 0,75 l | EUR 33,90 | EUR 28,49 |
| 2014er | St. Laurent ‚S‘ VDP.Erste Lage Selection ^(VEGAN)
Qualitätswein trocken
<i>Klar und saftig, dichter und kompakter Körper. Sehr würzig mit komplexem Tannin,
etwas roter Beerenfrucht und dunkler Schokolade. Tief und komplex, langes Finale.</i>
Weingut Bernhart, Schweigen
Pfalz | 0,75 l | EUR 40,50 | EUR 34,04 |
| Frankreich | | | | |
| 2018er | „Ribet Rouge“
Cabernet Sauvignon–Merlot, IGP Pays d’Oc trocken
<i>Elegant, komplex, Beerenaromen, erdige Noten, Mokka, etwas Vanille.</i>
Arrogant Frog – Jean Claude Mas
Languedoc | 0,75 l | EUR 28,50 | EUR 23,95 |
| 2017er | Château Bouteilley
Premières Côtes de Bordeaux AC trocken
<i>Zarte Holznoten mit intensiven Aromen von reifen Früchten, feine Tannine, weich und elegant.</i>
Domaines Jean Guillot
Bordeaux | 0,75 l | EUR 30,90 | EUR 25,97 |
| 2016er | Château Franc Pipeau
Saint–Emilion Grand Cru trocken
<i>Intensiv leuchtende, rubinrote Farbe. Sehr intensive und komplexes Bukett, Samtig,
finessenreich und wunderbar schmeichelnd mit langem Nachhall. 15 Monate Barrique.</i>
Vignobles Jacques Bertrand
Bordeaux | 0,75 l | EUR 44,90 | EUR 37,73 |
| 2019er | Côtes du Rhône Village „Plan de Dieu“
AOC trocken
<i>Rassiger, etwas würziger Wein, füllig und gut ausgewogen.</i>
Domaine du Bois des Dames
Côte du Rhône | 0,75 l | EUR 34,90 | EUR 29,33 |
| 2016er | Châteauneuf–du–Pape „Château Vandieu“
AOC trocken
<i>Aromen von roten, reifen Früchten, sehr ausgewogener Wein. Mit dichter Struktur
und samtig, weichen Tanninen.</i>
Silvette Brecht
Côte du Rhône | 0,75 l | EUR 51,00 | EUR 42,86 |

| | | 0,75 l | <u>brutto</u>
EUR 27,90 | <u>netto</u>
EUR 23,45 |
|--------------------|--|--------|----------------------------|---------------------------|
| Italien | | | | |
| 2018er | Merlot Torre dei Vescovi
DOC trocken
<i>Intensives Bukett roter Früchte und feinen Gewürzen, samtig und rund.</i>
Cantina Colli Vicentini, Vicenza
Venezien | | | |
| 2017 | Valpolicella Ripasso
DOC trocken
<i>Mit kräftigen, würzigen Noten nach Süßholz, fruchtiger Maulbeere und Holunder, fein abgestimmt mit Brombeere und reifem Apfel. Im Mund zugänglich, charaktervoll, mit noch jugendlichem, gut in die Gesamtstruktur des Weines eingebundenem Tannin. Langer, wuchtiger Nachhall.</i>
Casa Vinicola Sartori S.p.A., Negrar
Venezien | 0,75 l | EUR 33,90 | EUR 28,49 |
| 2019er | INFINITI
Primitivo Puglia IGP
<i>In der Nase leichte Röstaromen. Am Gaumen zeigen sich leicht süßliche Tannine und eine sehr harmonisch integrierte Vanillenote. Ein sehr weicher Rotwein mit dezenter Holznote.</i>
San Giorgio Srl, Faggiano
Apulien | 0,75 l | EUR 29,90 | EUR 25,13 |
| 2018er | Barbera d'Asti ‚Stella Rossa‘ (VEGAN)
DOC trocken
<i>In der Nase rote Früchte, Veilchen und Himbeeren. Trocken, vollmundig, rund, mit einem für diese Rebsorte typischen feinen Tanningehalt. Charaktervoll, delikate Frucht.</i>
Marco Bonfante, Nizza Monferrato
Piemont | 0,75 l | EUR 31,90 | EUR 26,81 |
| 2016er | Montepulciano „Coste di Moro“ (VEGAN)
DOC trocken
<i>Rubinrot, vordergründige Frucht nach Amarena & Waldfrüchten, würzige Noten mit einem Hauch von Konfitüre, ausgewogen, anhaltend.</i>
Cooperativa Lunaria
Abruzzen | 0,75l | EUR 31,50 | EUR 26,47 |
| 2016er
(2018er) | Chianti Classico
DOCG trocken
<i>Intensives Rubinrot, wenig, fruchtig und reich an Aromen von kleinen Waldfrüchten. Im Geschmack harmonisch, trocken, würzig, leicht tanninhaltig, samtweicher Geschmack.</i>
Fattoria di Monteccio
Toskana | 0,75l | EUR 33,90 | EUR 28,49 |
| 2014er | “Menego” Barbera d'Asti Superiore (VEGAN)
DOCG trocken
<i>In der Nase Aromen von reifen Beeren, aber auch Kirschen, würzige Noten, ergänzt durch Röstnoten. Im Gaumen samtene Gerbstoffe, viel Kraft und Dichte. Vielschichtig und elegant.</i>
Marco Bonfante, Nizza Monferrato
Piemont | 0,75 l | EUR 39,50 | EUR 33,19 |

Spanien

| | | | | |
|--------|---|--------|----------------------------|---------------------------|
| 2015er | Besanas Crianza
DO trocken
<i>Würzige Noten verleihen Spannung, voller und weicher Wein.</i>
Hacienda Villarta, Toledo
Mérida | 0,75 l | <u>brutto</u>
EUR 30,00 | <u>netto</u>
EUR 25,21 |
| 2016er | Rioja Crianza
DO trocken
<i>Schöne, rote Früchte, ein herrliches frisches Bukett mit saftigen Sauerkirschen, am Gaumen angenehm schlank und frisch mit schmackhaften Beeren und einem Hauch Vanille.</i>
Viñedos Real Rubio
Rioja | 0,75 l | EUR 31,90 | EUR 26,81 |
| 2018er | Tianna Boccoris Negre
Vino tinto IGP trocken
<i>Abgerundetes Bukett mit kräftigen Aromen reifer, schwarzer Früchte. Am Gaumen besitzt der Wein eine kräftige Tanninstruktur, einen vollen Körper und perfekte Balance. Langes Finish!</i>
Celler Tianna Negre
Mallorca | 0,75 l | EUR 39,50 | EUR 33,19 |

Portugal

| | | | | |
|------|---|--------|-----------|-----------|
| 2019 | Coragem Reserva
Vinho Regional Lisboa Tinto trocken
<i>Rubinrot mit violetten Tönen. Ein Aroma nach reifen roten Früchten, mit Brombeere, Himbeere und leichten Toast-Noten, die dem Wein Komplexität geben. Intensiver Geschmack, fruchtig und mit gut abgestimmten Tanninen. Aromatisches und zartes Finale.</i>
Vidigal Wines S.A.
Lissabon | 0,75 l | EUR 35,00 | EUR 29,41 |
|------|---|--------|-----------|-----------|

Dessertweine

| | | | | |
|--------|---|---------|-----------|-----------|
| 2020er | Piesporter Goldtröpfchen
Riesling Auslese VDP.Große Lage
<i>Eine fruchtsüße Auslese der Extraklasse. Im Bukett versprüht der Wein eine wunderbare Aromatik reifer, gelber Früchte. Am Gaumen perfekt ausbalanciert, mineralisch, mit mineralischer Süße und sehr finessenreich.</i>
Weingut Schloss Lieser Thomas Haag, Lieser
Mosel | 0,375 l | EUR 27,50 | EUR 23,11 |
| | | 0,75 l | EUR 49,00 | EUR 41,18 |
| | Cascina Dolce ^(VEGAN)
Brachetto süß
<i>Frischer, zarter Perlwein mit Erdbeer- und Rosenaromen.</i>
Marco Bonfante, Nizza Monferrato
Piemont | 0,50 l | EUR 23,50 | EUR 19,75 |

Still – „Inspiration 4.0 bis 4.5“ :

Inspiziert von Weinen – die alkoholfreien Essensbegleiter –
ganz ohne Kohlensäure aus der Manufaktur Jörg Geiger

| | | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|--|---------|------------------|--------------|
| Inspiration Nr. 4.4 Grüne Jagdbirne Weißdorn Holz | 0,375 l | EUR 16,90 | EUR 14,20 |
| Inspiziert von körperreich, in Holz ausgebauten Weißweinen. | 0,75 l | EUR 32,50 | EUR 27,31 |
| <i>Geruch: Üppig, intensiv, exotisch an Mango erinnernd, zarte Röstnoten.</i> | | | |
| <i>Geschmack: Dezent süßer Eindruck, gemäßigte Säure, merkliche Tannine von Holz und Birne, üppige Struktur. Alkoholgehalt unter 0,3% vol.</i> | | | |

| | | | |
|--|---------|------------------|-----------|
| Inspiration Nr. 4.2 Rote Johannisbeere Apfel Brombeere | 0,375 l | EUR 16,90 | EUR 14,20 |
| Inspiziert von fruchtig üppigen Rotweinen. | 0,75 l | EUR 32,50 | EUR 27,31 |
| <i>Geruch: Schokolade, Kaffee, Röstnoten, opulente Aromenvielfalt.</i> | | | |
| <i>Geschmack: Dezent süßig, Bitterkeit und Säure. Gut ausgewogen, mundfüllend, weich geschmeidige Textur, frisch-fruchtig. Alkoholgehalt 0% vol.</i> | | | |

Alkoholfreie PriSecco

Der besondere Aperitif aus dem Most handverlesener alter Apfelsorten,
prickelnd wie Secco...

| | | | |
|--|--------|------------------|-----------|
| PriSecco weißduftig | 0,75 l | EUR 29,50 | EUR 24,79 |
| <i>... Traube, Pfirsich und Zitrone vermehren die Geschmackseindrücke, verstärkt durch Holunderblüten und erlesene Kräuter</i> | | | |

| | | | |
|---|--------|------------------|-----------|
| PriSecco Rosenzauber | 0,75 l | EUR 29,50 | EUR 24,79 |
| <i>...kombiniert mit dem Duft von Damaszener-Rosen, dem Direktsaft von Himbeere und Brombeere, erlesenen Gewürzen und Gartenminze</i> | | | |

Prosecco, Sekt & Champagner

| | | | |
|---|--------|------------------|-----------|
| Prosecco Verduzzo, DOC trocken | 0,75 l | EUR 29,50 | EUR 24,79 |
| Prosecco rosé Spumante, DOC trocken | 0,75 l | EUR 33,50 | EUR 28,15 |
| Emils Jahrgangssekt Cuvée trocken | 0,75 l | EUR 31,50 | EUR 26,47 |
| KARLs Rieslingsekt extra trocken | 0,75 l | EUR 33,50 | EUR 28,15 |
| Crémant de Limoux, Château Martinolles brut | 0,75 l | EUR 36,50 | EUR 30,67 |
| Canard-Duchêne Léonie, Champagner brut | 0,75 l | EUR 85,00 | EUR 71,43 |
| Canard-Duchêne Léonie, Champagner brut rosé | 0,75 l | EUR 89,00 | EUR 74,79 |
| Champagner Veuve Clicqout Ponsardin brut | 0,75 l | EUR 95,00 | EUR 79,83 |

Fassbiere

| | | <u>brutto</u> | ★★★★★
<u>netto</u> |
|------------------------------|--------|---------------|-----------------------|
| Krombacher Pils | 0,30 l | EUR 3,40 | EUR 2,86 |
| | 0,40 l | EUR 4,50 | EUR 3,78 |
| Alster und Radler, Pils Cola | 0,30 l | EUR 3,40 | EUR 2,86 |
| | 0,40 l | EUR 4,50 | EUR 3,78 |

Flaschenbiere

| | | | |
|---|--------|----------|----------|
| Frankenheim Alt | 0,33 l | EUR 3,40 | EUR 2,86 |
| Krefelder | 0,30 l | EUR 3,40 | EUR 2,86 |
| | 0,40 l | EUR 4,50 | EUR 3,78 |
| Krombacher Hefeweizen hell, dunkel oder alkoholfrei | 0,50 l | EUR 5,50 | EUR 4,62 |
| Schöffelhofer Kristallweizen | 0,50 l | EUR 5,50 | EUR 4,62 |
| Krombacher Pils alkoholfrei | 0,33 l | EUR 3,40 | EUR 2,86 |
| Vitamalz | 0,33 l | EUR 2,50 | EUR 2,10 |

Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|---|--------|----------|----------|
| Apollinaris Selection | 0,25 l | EUR 2,60 | EUR 2,18 |
| | 0,75 l | EUR 7,00 | EUR 5,88 |
| ViO, stilles Wasser | 0,25 l | EUR 2,60 | EUR 2,18 |
| | 0,75 l | EUR 7,00 | EUR 5,88 |
| Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero | 0,2 l | EUR 2,70 | EUR 2,27 |
| Fanta | 0,2 l | EUR 2,70 | EUR 2,27 |
| Sprite | 0,2 l | EUR 2,70 | EUR 2,27 |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2 l | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Schweppes Ginger Ale | 0,2 l | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Schweppes Indian Tonic Water | 0,2 l | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Fruchtsäfte
(Ananas-, Apfel-, Bananen-, Cranberry-, Grapefruit-, Kirsch-,
Johannisbeer-, Multivitamin-, Orangen- & Tomatensaft) | 0,2 l | EUR 3,00 | EUR 2,52 |
| Saftschorlen aus allen Fruchtsäften | 0,20 l | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| ViO-Fruchtsaft-Schorlen (vegan+Bio) | 0,30 l | EUR 4,50 | EUR 3,78 |

Heissgetränke

| | | | |
|------------------|--|----------|----------|
| Tasse Kaffee | | EUR 2,20 | EUR 1,85 |
| Glas Tee | | EUR 2,20 | EUR 1,85 |
| Cappuccino | | EUR 3,30 | EUR 2,77 |
| Espresso | | EUR 2,60 | EUR 2,18 |
| Espresso doppelt | | EUR 4,50 | EUR 3,78 |
| Cafe Creme | | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Milchkaffee | | EUR 3,90 | EUR 3,28 |
| Latte Macchiato | | EUR 3,90 | EUR 3,28 |

Aperitif

| | | <u>brutto</u> | ★★★★★
<u>netto</u> |
|--|-------|---------------|-----------------------|
| Martini (extra dry, bianco, rosso) | 5 cl | EUR 3,20 | EUR 2,69 |
| Sandeman Sherry (dry seco, medium dry, golden) | 5 cl | EUR 3,20 | EUR 2,69 |
| Niepoort Ruby, roter Portwein | 5 cl | EUR 3,60 | EUR 3,03 |
| Campari Soda | 0,2 l | EUR 3,60 | EUR 3,03 |
| Campari Orange | 0,2 l | EUR 4,20 | EUR 3,53 |
| Pernod | 5 cl | EUR 4,20 | EUR 3,53 |

Digestif

| | | | |
|---------------|------|----------|----------|
| Fernet Branca | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Ramazzotti | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Jägermeister | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Underberg | 2 cl | EUR 3,30 | EUR 2,77 |

Liköre

| | | | |
|---------------------|------|----------|----------|
| Prinz Rose-Marille | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Prinz Brombeere | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Amaretto di Saronno | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Batida de Coco | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Sambuca Molinari | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Baileys Irish Cream | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Southern Comfort | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Cointreau | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |

Obstbrände

| | | | |
|--|------|----------|----------|
| Scheibel Premium Williams | 2 cl | EUR 4,10 | EUR 3,45 |
| Scheibel Premium Himbeere | 2 cl | EUR 4,10 | EUR 3,45 |
| Scheibel Finesse Himbeere (mit edlem Fruchtauszug) | 2 cl | EUR 4,10 | EUR 3,45 |
| Scheibel „Altes Pflümle“ | 2 cl | EUR 4,10 | EUR 3,45 |
| Calvados Père Magloire XO | 2 cl | EUR 5,30 | EUR 4,45 |

Grappe

| | | | |
|---|------|----------|----------|
| Grappa di Gavi | 2 cl | EUR 3,50 | EUR 2,94 |
| Grappa di Nebbiolo | 2 cl | EUR 3,50 | EUR 2,94 |
| Grappa Baribbio di Barolo Riserva, Marco Bonfante | 2 cl | EUR 5,90 | EUR 4,96 |

Cognac & Weinbrand

| | | | |
|----------------------|------|----------|----------|
| Asbach Uralt | 2 cl | EUR 2,80 | EUR 2,35 |
| Hennessy V.S. | 2 cl | EUR 4,00 | EUR 3,36 |
| Remy Martin V.S.O.P. | 2 cl | EUR 4,40 | EUR 3,70 |

Whisk(e)y

Scotch

| | | | |
|----------------------------|------|----------|----------|
| Johnnie Walker Red Label | 4 cl | EUR 5,80 | EUR 4,87 |
| Johnnie Walker Black Label | 4 cl | EUR 7,80 | EUR 6,55 |
| Chivas Regal | 4 cl | EUR 7,80 | EUR 6,55 |

Malt

| | | | |
|------------------------------|------|----------|----------|
| Glenfiddich Pure Malt Scotch | 4 cl | EUR 7,80 | EUR 6,55 |
|------------------------------|------|----------|----------|

Bourbon

| | | <u>brutto</u> | ★★★★★
<u>netto</u> |
|---------------|------|---------------|-----------------------|
| Jim Beam | 4 cl | EUR 5,50 | EUR 4,62 |
| Jack Daniel's | 4 cl | EUR 6,80 | EUR 5,71 |

Spirituosen

| | | | |
|-----------------------|------|----------|----------|
| Sierra Tequila Silver | 2 cl | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Sierra Tequila Gold | 2 cl | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Gordon's Dry Gin | 2 cl | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Bacardi White | 2 cl | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Fürst Bismarck | 2 cl | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Eversbusch | 2 cl | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Linie Aquavit | 2 cl | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Jubiläums Aquavit | 2 cl | EUR 2,90 | EUR 2,44 |
| Absolut Vodka | 2 cl | EUR 2,90 | EUR 2,44 |

Longdrinks & Cocktails

| | | | |
|---------------|--|----------|----------|
| Gin Tonic | | EUR 7,00 | EUR 5,88 |
| Wodka Lemon | | EUR 7,00 | EUR 5,88 |
| Cuba Libre | | EUR 7,00 | EUR 5,88 |
| VW | | EUR 7,00 | EUR 5,88 |
| Batida Kirsch | | EUR 7,00 | EUR 5,88 |

Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine) EUR 7,50 EUR 6,30

Whisky Sour (Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup) EUR 8,00 EUR 6,72

Caipirinha (Cachaça, Limette, Brauner Rohrzucker) EUR 8,00 EUR 6,72

Gin Fizz (Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda) EUR 8,00 EUR 6,72

Mojito (weißer Rum, Wasser, Minze, Limette, Rohrzucker) EUR 8,00 EUR 6,72

Sea Breeze (Wodka, Cranberrynektar, Grapefruitsaft) EUR 8,00 EUR 6,72

Planter's Punch (Bacardi, Grenadine, Orangen-, Zitronen-, Ananassaft) EUR 8,90 EUR 7,48

Cosmopolitan (Wodka, Cranberrynektar, Cointreau, Lime Juice) EUR 8,90 EUR 7,48

Pina Colada (Bacardi, Batida de Coco, Cocossirup, Sahne, Ananassaft) EUR 8,90 EUR 7,48

Hugo (Holundersirup, Prosecco, Wasser, Minze, Limette) EUR 6,90 EUR 5,80

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Wasser, Orangensaft) EUR 6,90 EUR 5,80

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada (Ananassaft, Cocoscreme, Sahne) EUR 6,90 EUR 5,80

Sex on the Beach alkoholfrei
(Pfersichnektar, Lime Juice, Orangensaft, Cranberrynektar) EUR 6,90 EUR 5,80

Ipanema (Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice) EUR 6,90 EUR 5,80

Ihre Ansprechpartner im Veranstaltungsbüro:



Rainer Weidlich

Mitglied der Hotelleitung

Veranstaltungsleiter

Tel. 0 23 31 35 75-176

eMail: rw@arcadeon.de



Sabine Ackermann

Bankett-Verkaufsleiterin

Tel. 0 23 31 35 75-182

eMail: s.ackermann@arcadeon.de

ARCADEON / HWW GmbH
Lennestr. 91
58093 Hagen

 0 23 31 35 75-0

 0 23 31 35 75-200

 info@arcadeon.de

 www.arcadeon.de