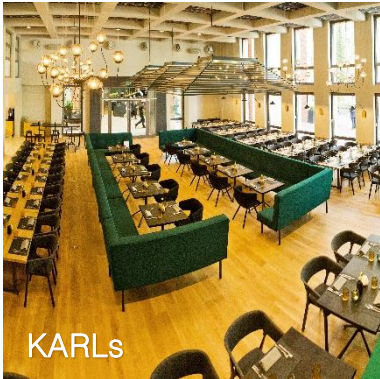


ARCADEON



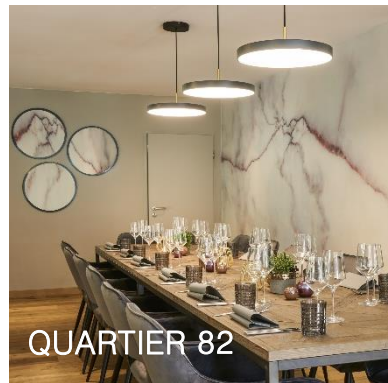
KARLs



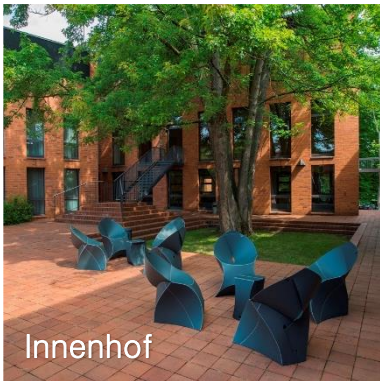
Park mit Teich



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
Mitternachts-Imbiss + Candy-Bar	Seite	10
Kaffeetrinken	Seite	11
Kuchenauswahl	Seite	12
Wein- und Getränkekarte	Seite	13–23
Raummieten & Mindestumsatz	Seite	24
Alles rund um Ihre Feier / von B wie Blumen bis T wie Tischplan	Seite	25–27
Speziell für unsere Brautpaare / von A wie Ambiente-Trauung bis S wie Streuzeug	Seite	27–28
Übernachtungen zu Sonderkonditionen	Seite	29
Ihre Ansprechpartner im ARCADEON	Seite	30

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
Klosterneuburg	ab 15 Personen
Melk/Werden	ab 20 Personen
Maulbronn/Corvey	ab 20 Personen
Emils – die Bar und Lounge	auf Anfrage

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 aus dem folgenden Angebot:

Prosecco, Sekt & Champagner

Prosecco Verduzzo, DOC trocken	0,10 l	EUR 4,30	EUR 3,61
	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	0,10 l	EUR 4,60	EUR 3,86
	0,75 l	EUR 31,50	EUR 26,47
KARLs Rieslingsekt extra trocken	0,10 l	EUR 4,90	EUR 4,12
	0,75 l	EUR 33,50	EUR 28,15
Sekt mit Walderdbeere–Himbeer–Likör	0,10 l	EUR 5,70	EUR 4,79
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 Clicquot Ponsardin brut	0,75 l	EUR 95,00	EUR 79,83
Hugo black + white	0,20 l	EUR 6,90	EUR 5,80
Aperol Spritz	0,20 l	EUR 6,90	EUR 5,80
Zenzàpero Spritz	0,20 l	EUR 6,90	EUR 5,80

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

0,10 l	EUR 4,30	EUR 3,61
0,75 l	EUR 29,50	EUR 24,79

PriSecco Rosenzauber

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

0,10 l	EUR 4,30	EUR 3,61
0,75 l	EUR 28,50	EUR 24,79

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection	0,75 l	EUR 7,00	EUR 5,88
ViO, stilles Wasser	0,75 l	EUR 7,00	EUR 5,88
Oragensaft	1,00 l	EUR 9,90	EUR 8,32
ViO–Fruchtsaft–Schorlen (vegan)	0,30 l	EUR 4,50	EUR 3,78
<u>Im Sommer:</u> selbstermachte Limonaden	0,40 l	EUR 4,30	EUR 3,61

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verzehr.

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 | Wasabicingre | 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

	<u>brutto</u>	<u>netto</u>
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

	<u>brutto</u>	<u>netto</u>
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 Gemüsegewürfel 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
aus Frankreich, Italien, international | oder deutsche Bio-Käse

Sie können unsere Menüs **für Gruppen ab 10 Personen** buchen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste aus! Ein spezielles Kindermenü stimmen wir nach den Vorlieben Ihrer kleinen Gäste mit Ihnen ab.

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

Mitternachts-Imbiss & Käseauswahl

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

Herzhafte Snacks

		<u>brutto</u>		<u>netto</u>
Currywurst (ab 15 Port.)	Port.	EUR 5,50	EUR	5,14
Hausgemachte Currysauce Baguette Curry-Pulver				
Gulaschsuppe (ab 15 Port.)	Port.	EUR 7,50	EUR	7,01
Rindfleisch Paprika Zwiebeln Kartoffelwürfeln Sour Cream à part Baguette				
Rustikaler Imbiss	2,5 kg	EUR 195,00	EUR	182,24
30 kleine Frikadellen 30 Mettenden Senf Siegerländer Graubrot Spreewälder Gewürzgurken				

Käseauswahl

BIO-Käse vom Backensholzer Hof	800 g	EUR 95,00	EUR	88,79
Bauerntaler Schnittkäse CreMeer (Weichkäse) Zicklein (Weichkäse) Blaue Stunde (Weichkäse)				
Französische Käseauswahl	1.250 g	EUR 149,00	EUR	139,25
Coulommiers sur Paille Olivet mit Heu Reblochon AOP Triple Crème				
Italienische Käseauswahl	1.550 g	EUR 185,00	EUR	172,90
Pecorino Toscana Scamorza Bianca Gorgonzola Bon Taleggio DOP				

Zu jeder Käseauswahl reichen wir:

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

Candybar & Salty-Bar	p. Pers.	EUR 5,00	EUR	4,67
Eine bunte Kombination aus verschiedenen Süßigkeiten, herzhaften Nüssen und salzigen Snacks (für Gruppen ab 30 Personen)				

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 Hochzeitstorte als Highlight für Ihre Kaffeetafel, wir bereiten den entsprechenden Rahmen dafür vor. Die Tische dekorieren wir festlich nach Ihren Vorstellungen.

Für die Bereitstellung von Geschirr, Besteck und Servietten berechnen wir **EUR 3,00** EUR 2,52 je Gast.

Dazu servieren wir Ihnen Kaffee, Tee sowie heiße Schokolade für die Kinder und die Kaffeespezialitäten Ihrer Wahl sowie Softgetränke nach Wunsch. Die Abrechnung erfolgt nach Verzehr.

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 oder Gugelhupf)

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.

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

			<u>brutto</u>	<u>netto</u>
Frankreich				
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	0,75 l	EUR 27,90	EUR 23,45
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	Lugana 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 Rheinessen	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 intensives 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

			<u>brutto</u>	<u>netto</u>
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	0,75 l	EUR 27,90	EUR 23,45
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 Méntrida	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 Ballance. 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“ :

Inspiriert 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
Inspiriert von körperreich, in Holz ausgebauten Weißweinen.	0,75 l	EUR 32,50	EUR 27,31
<i>Geruch:</i> Üppig, intensiv, exotisch an Mango erinnernd, zarte Röstnoten.			
<i>Geschmack:</i> Dezent süßer Eindruck, gemäßigte Säure, merkliche Tannine von Holz und Birne, üppige Struktur. Alkoholgehalt unter 0,3% vol.			

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

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

		brutto	★★★★★ netto
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

Jim Beam
Jack Daniel's

	<u>brutto</u>	★★★★★ <u>netto</u>
4 cl	EUR 5,50	EUR 4,62
4 cl	EUR 6,80	EUR 5,71

Spirituosen

Sierra Tequila Silver
Sierra Tequila Gold
Gordon's Dry Gin
Bacardi White
Fürst Bismarck
Eversbusch
Linie Aquavit
Jubiläums Aquavit
Absolut Vodka

2 cl	EUR 2,90	EUR 2,44
2 cl	EUR 2,90	EUR 2,44
2 cl	EUR 2,90	EUR 2,44
2 cl	EUR 2,90	EUR 2,44
2 cl	EUR 2,90	EUR 2,44
2 cl	EUR 2,90	EUR 2,44
2 cl	EUR 2,90	EUR 2,44
2 cl	EUR 2,90	EUR 2,44
2 cl	EUR 2,90	EUR 2,44

Longdrinks & Cocktails

Gin Tonic
Wodka Lemon
Cuba Libre
VW
Batida Kirsch

EUR 7,00	EUR 5,88
EUR 7,00	EUR 5,88
EUR 7,00	EUR 5,88
EUR 7,00	EUR 5,88
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

EUR 6,90 EUR 5,80

(Pfirsichnektar, Lime Juice, Orangensaft, Cranberrynektar)

Ipanema (Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice)

EUR 6,90 EUR 5,80

Ihre Veranstaltung: Individuell und flexibel buchbar für Feiern jeder Größe

So individuell Ihre Wünsche für Ihre Feier sind – so individuell setzen wir diese für Sie um! Dabei kalkulieren wir Ihre **Abend-Veranstaltung** mit einem garantierten Mindestumsatz bei den bestellten Speisen und Getränken. Wird dieser unterschritten, wird die Differenz in Form einer Raummiete berechnet. Der Mindestumsatz richtet sich nach der gewünschten Raumgröße für Ihre Veranstaltung:

Unsere Veranstaltungsräume für Ihre Feier:

	<u>Dienstag-Freitag</u>	<u>Samstag</u>	
Melk/Werden	–auf Anfrage–	EUR 2.500,00 EUR 2.100,84	brutto netto
Maulbronn/Corvey	–auf Anfrage–	EUR 2.500,00 EUR 2.100,84	brutto netto
Klosterneuburg	–auf Anfrage–	EUR 1.500,00 EUR 1.260,50	brutto netto
KARLs Galerie	–auf Anfrage–	EUR 1.500,00 EUR 1.260,50	brutto netto

Sie denken, dass Sie den Mindestumsatz nicht erreichen werden? Je nach Termin, Verfügbarkeit und Raumwunsch erstellen wir Ihnen gerne ein Angebot, bei dem wir auf den oben aufgeführten Mindestumsatz verzichten und kalkulieren statt dessen mit einer Servicepauschale für Ihre Veranstaltung.

Servicepauschale (je nach Raumgröße) ab **EUR 200,00** EUR 168,07

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.

Details für Ihre Feier von A-Z

Blumendekoration

Von der Tischdekoration zum Essen oder spezieller Hochzeitsdekoration (z.B. Brautstrauß & Altargesteck) – 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.

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. 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

...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.

Speziell für unsere Brautpaare...

Ambiente-Trauung



Als einer von 10 Standorten bieten wir Ihnen im Arcadeon die Möglichkeit einer Ambiente-Trauung. In unserem **Veranstaltungsraum Klosterneuburg** finden bis zu **60 Personen** Platz.

Genießen Sie alle Vorteile einer einzigen & einzigartigen Location zur Ausrichtung Ihrer Hochzeitsfeier.

Bitte kontaktieren Sie für einen Termin zur Ambiente-Trauung:

Stadt Hagen · Standesamt · Rathausstr. 11 · 58095 Hagen

www.hagen.de/web/de/fachbereiche/fb_32/fb_32_08/fb_32_0801/eheschliessungen.html

Freie Trauung

Ihre Liebe steht im Mittelpunkt! Ist Ihnen eine standesamtliche Trauung zu nüchtern, haben Sie mit einer freien Trauung die Möglichkeit sich noch einmal das Ja-Wort zu geben. Ob fröhlich und lebendig, vielleicht auch ein bisschen nachdenklich, aber auf jeden Fall persönlich und an dem Ort Ihrer Wahl: eine individuell gestaltete freie Trauzeremonie nach Ihren Vorstellungen und Wünschen.

Wir empfehlen Ihnen:

Trauschoen

Spessart Str. 20
58093 Hagen
www.trauschoen.de

Inhaberin: Karin Rafflenbeul

mobil: 0173 / 739 31 27
Tel.: 0 23 31 / 739 12 31
eMail: karin@rafflenbeul.de



Hochzeitstorte



Bitte informieren Sie uns im Vorfeld welcher Konditor das Kunstwerk anfertigt und lassen uns die Kontaktdaten für Rückfragen zukommen. Ihre Hochzeitstorte kann im Laufe des Tages bei uns angeliefert werden und wird von uns im Kühlhaus gelagert. Sofern die Torte nicht im Rahmen eines klassischen Kaffeetrinkens gereicht werden soll, werden wir diese zur besprochenen Uhrzeit mit Eisfontänen dekoriert in den Raum fahren. Für die Bereitstellung des Geschirrs berechnen wir einen Gedeckpreis von **EUR 3,00 brutto** (EUR 2,52 netto) **pro Person**.

Von der Fototorte über ein Erdbeerherz für 100 Personen oder eine 6-stöckige Hochzeitstorte, hier finden Sie eine wunderschöne Torte für jeden Geschmack:

Tortenatelier Schwanbeck

Gerlingser Platz 5

58638 Iserlohn

www.tortenatelier-schwanbeck.de

Tel.: 0 23 71 / 773 73 71

eMail: info@tortenatelier-schwanbeck.de

Hochzeitsfotos



Halten Sie diesen einzigartigen Tag für immer fest! Der gesamte Park mit seinem alten Baumbestand, idyllisch gelegenem Teich und der Villa bietet Ihnen hierzu die perfekte Kulisse.

Als **Fotografen** empfehlen wir Ihnen:

münnich fotografie · Tanja & Stefan Münnich

Neuer Kronocken 80 · 58119 Hagen · Tel. 0 23 34 / 501 581

www.muennich-fotografie.de

Oldtimer als Hochzeitsauto



Buchen Sie für Ihren Hochzeitstag ein ganz besonderes Fahrzeug. Genießen Sie die Fahrten zwischen Ihrem Zuhause, Standesamt, Kirche und dem Arcadeon stilvoll in einem Citroen 11 CV aus den 60er Jahren. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot für Sie ein.

Oldtimerfahrten Jochen Dworzak

Im Grund 2 · 58091 Hagen

Tel.: 0 23 37 / 27 04 44 · Mobil: 0179 / 357 12 48

Probeessen

Sie möchten einen Teil des ausgesuchten Buffets oder das gewählte Menü vor Ihrer Veranstaltung bei uns genießen und die Weine Ihrer Wahl verkosten? Gerne servieren wir Ihnen diese im Rahmen eines Probeessens (mit max. 8 ausgesuchte Weine). Bitte kalkulieren Sie hierbei für die Speisen und Weine sowie Biere, Soft- und Heißgetränke mit **EUR 59,00 brutto** (EUR 53,26 netto) **pro Person**.

Streuzeug Hochzeiten

Zu jeder Trauung gehört das Streuen von Rosenblüten unabdingbar dazu. Dieser Tradition dürfen Sie auch gerne bei uns auf dem Grundstück nachgehen. Bitte informieren Sie jedoch Ihre Gäste darüber, dass das Ausstreuen von Reis, Konfetti oder Plastik-Streuzeug bei uns nicht gestattet ist. In diesem Fall würden wir Ihnen den Mehraufwand für die Reinigung mit **mind. EUR 100,00 brutto** (EUR 84,03 netto) in Rechnung stellen.

Übernachtungen

Im Rahmen Ihrer Familienfeier bieten wir Ihnen für auswärtige Gäste **Übernachtungen (von Freitag–Montag)** zu folgenden Sonderkonditionen an:

im ARCADEON (4*-Kategorie)

	je Zimmer / Nacht	<u>brutto</u>	<u>netto</u>
Einzelzimmer		EUR 129,00	EUR 119,62
Doppel- oder Queensize-Zimmer		EUR 139,00	EUR 128,02
Familienzimmer (2 Erw.)		EUR 139,00	EUR 128,02
Familienzimmer (3 Erw.)		EUR 159,00	EUR 145,77
Familienzimmer (4 Erw.)		EUR 179,00	EUR 163,52
Suite (1 Person)		EUR 239,00	EUR 222,42
Suite (2 Personen)		EUR 249,00	EUR 230,83

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

	je Zimmer / Nacht	EUR	EUR
Einzelzimmer		109,00	100,93
Doppel- oder Queensize-Zimmer		119,00	109,93
Familienzimmer (2 Erw.)		119,00	109,93
Familienzimmer (3 Erw.)		139,00	127,08
Familienzimmer (4 Erw.)		159,00	144,83

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 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 **Selbstabruf-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.

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