Emils

…die Bar & Lounge im ARCADEON!

Die perfekte Location für Ihre Party.
Buchen Sie unser Emils exklusiv für Ihre Party ab 80 Personen
zusammen mit dem Veranstaltungsraum Melk/Werden
oder
für eine kleine Gruppe ab 10 Personen
Plätze im Emils

Für die Absprache eines persönlichen Termins zu einer Hausführung
fragen Sie bitte nach unseren Mitarbeitern im Veranstaltungsbüro:
Rainer Weidlich, Sabine Ackermann & Lea Vorkäufer.

Ihr ARCADEON- Team!

Jummy#delicious#simply good

Sie planen spontan eine kleine Feier?
Wünschen sich einen unkomplizierten Abend ohne viel Planung?
Die Currywurst ist immer noch eines Ihrer Favorit Foods?

Dann ist dieses Angebot perfekt für Sie:

Emils Currywurst, nach Hausrezept hergestellt…

Hausgemachte Currysauce

Curry-Pulver

~~~~~~

Knusprige Pommes frites

Chipotle-Mayonnaise

~~~~~~

Baguette | Butter

…als „All-you-can-eat"-Angebot

Prosecco, Weiß-, Rosé & Rotwein

Biere, Softgetränke & Kaffee-Spezialitäten

Longdrinks, alkoholfreie Drinks & Spirituosen

für die Dauer von 4 Stunden

zum Preis von EUR 59,00 (EUR 49,58 netto) je Gast |

für kleine Gruppen ab 10 Personen

Unser Angebot für kurzfristige Reservierungen ab 4 Wochen vor Ihrem Wunschtermin!

Ihr Sektempfang –
der Start in eine perfekte Veranstaltung

Wählen Sie Ihre Getränke zum Empfang (für die Dauer von 1 Std.) aus 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 13,00 brutto**
EUR 10,92 netto

## Empfang 3

Crémant de Limoux, Château Martinolles, brut
~~~
PriSecco weißduftig | PriSecco Rosenzauber (beide alkoholfrei)
~~~
Hugo | Aperol Spritz

**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

Besonders für eine Party im Emils empfehlen wir Ihnen diese Form der Speisen. Wir servieren Ihnen das Fingerfood ausschließlich als **Flying-Buffet**.

"Made for Halden"

Shot von der Zuckerschote | Graubrot-Chips Veggie
~~~~~
Pumpernickel-Praline | Frischkäse | Ingwer-Marmelade Veggie
Erbsencreme | süß-saures Rote Beete-Relish | Olivenerde-Topping Vegan
Geräucherte Mettwürstchen vom hiesigen Metzger
Lachstatar | Sahne-Meerrettich
~~~~~
Mini-Kalbsschnitzel | Kartoffelsalat | Zitrone
Kleine Frikadellen | Senf-Dipp
~~~~~
Apfel-Crumble | Vanille-Schaum
Zartbitter-Schokoladen-Mousse | Himbeere

**EUR 49,50 brutto**
EUR 41,60 netto

## "Arcadeon's Happy Taste"

Karotten-Ingwer-Cappuccino
~~~~~
Gemüse-Wan Tan | Chili-Sauce Vegan
Shrimps-Bällchen | Cocktail-Dipp
Avocado-Mousse | Räucher-Garnele | Beluga-Linsen (im Gläschen serviert)
Harissa-Sesam-Creme | Erdnüsse | Couscous (im Gläschen serviert) Vegan
~~~~~
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche | Zwiebel-Chutney
Bunte Mini-Burger | Patty vom Simmentaler Rind | Ziegenfrischkäse | Rucola
~~~~~
Butterstreusel-Boden | fruchtige Kirschmousse | Nougat
Weiße Schokoladen-Mousse | Caramel-Popcorn

EUR 54,50 brutto
EUR 45,80 netto

"Tasty Italy"

Geeiste Tomaten-Consommé | Tomatenwürfel | Basilikum Veggie
~~~~~
Bruschetta Vegan
Mini-Piccata von der Pute | Tomaten-Sugo
Coppa di Parma | Cantaloup-Melone
Vitello tonnato (im Gläschen serviert)
Crostini | Taleggio | Feigensenf Veggie
Grillgemüse | Honig-Ziegenfrischkäse (im Gläschen serviert) Veggie
~~~~~
Aprikosen-Ragout | Mascarpone-Creme | Schokoladen-Splits
Latte Macchiato-Mousse | Schokoladen-Biskuit

EUR 59,00 brutto
EUR 49,58 netto

Buchbar für Gruppen ab 15 Personen. Menge pro Person: 700g Fingerfood

Emils-Getränke-Package

(kalkuliert für eine Dauer von 5 Stunden)

EUR 70,00 brutto
EUR 58,82 netto

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

Weißweine

2021er **Hagnauer Sonnenufer**
Müller-Thurgau Q.b.A. trocken
Würze von Muskat und frischen Kräutern, umgarnt von Zitrusaromen.
Winzerverein Hagnau eG, Hagnau
Bodensee | Baden

2022er **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

2023er **Pinot Grigio "Torre dei Vescovi"** (VEGAN)
DOC trocken
Blumig, angenehme Frische, seidig mit nachhaltigem Aroma
Cantina Colli Vicentini, Vicenza
Venezien

2021er **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

2022er **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

2020er **Spätburgunder Gutswein** (VEGAN)
Qualitätswein trocken
Komplexes Aromenspektrum, Schwarzkirsche dominiert, seidiges Tannin.
Weingut Volker Schmitt, Worms
Rheinhessen

2020er **Merlot Torre dei Vescovi**
DOC trocken
Intensives Bukett roter Früchte und feinen Gewürzen, samtig und rund.
Cantina Colli Vicentini, Vicenza
Venezien

2021er **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

2019er **Château Bouteilley**
Premières Côtes de Bordeaux AC trocken
Zarte Holznoten, intensive Aromen reifer Früchte, feine Tannine, weich und elegant.
Domaines Jean Guillot
Bordeaux

2020er **Besanas Crianza**
DO trocken
Würzige Noten verleihen Spannung, voller und weicher Wein.
Hacienda Villarta, Toledo
Méntrida

Rosé

2021er **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

Gerne kalkulieren wir auch jeden anderen Wein aus unserem umfangreichen Angebot im Rahmen des Packages für Sie. Sprechen Sie uns an!

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
Limonaden | Eistee

~ ~ ~ ~ ~

Biere

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

~ ~ ~ ~ ~

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten von unserer Barista-Maschine im Emils
große Teeauswahl

~ ~ ~ ~ ~

Spirituosen

Sie wählen die Digestife aus dem gesamten Spirituosenangebot unserer Veranstaltungsmappe frei aus.

~ ~ ~ ~ ~

Cocktails / Longdrinks

Wählen Sie 4-5 Cocktails aus dem folgenden Angebot:

Cuba Libre
(Limette / Rum / Cola)

Tequila Sunrise
(Tequila, Orangensaft, Grenadine)

Moscow Mule
(Wodka / Ginger B / Limette / Gurke)

Whisky Sour
(Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup)

Caipirinha
(Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker)

Gin Fizz
(Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda)

Mojito
(weißer Rum, Wasser, Minze, Limette, Rohrzucker)

Sea Breeze
(Wodka, Cranberry-Nektar, Grapefruitsaft)

Mai Thai
(Rum / Curacao Tripple Sec / Mandelsirup / Limettensaft / Orangensaft)

Planter's Punch
(Bacardi, Grenadine, Orangen-, Zitronen-, Ananassaft)

Cosmopolitan
(Wodka, Cranberrynektar, Cointreau, Lime Juice)

Pina Colada
(Bacardi, Batida de Coco, Cocossirup, Sahne, Ananassaft)

Bulldog Cooler
(Bulldog Gin / Orangensaft / Curacao Triple Sec / Ginger Ale)

Sex on the Beach
(Wodka / Pfirsichlikör / Cranberrynektar / Ananassaft)

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada
(Ananassaft, Cocoscreme, Sahne)

Sex on the Beach alkoholfrei
(Pfirsichnektar, Lime Juice, Orangensaft, Cranberry-Nektar)

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

Jogger
(Orangensaft / Bananennektar / Mandelsirup / Zitronensaft / Sahne)

Primadonna
(Orangensaft / Grapefruitsaft / Maracujanektar / Zitronensaft / Grenadine)

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

EUR 18,00 brutto
EUR 15,13 netto

Mitternachts-Imbiss

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

Herzhafte Snacks

		brutto	netto
Pinkante Gulaschsuppe Rindfleisch | Paprika | Kartoffelwürfel | Zwiebeln | Sour Cream à part | Berner Landkruste | Baguette | Butter	15 Port.	EUR 118,50	EUR 99,58
Rustikaler Imbiss 40 Mini-Frikadellen | 20 Mini-Mettenden | Senf | Ketchup | Hausbrot | Butter | Essiggurken	2.000 g	EUR 145,00	EUR 121,85

Käseauswahl

BIO-Käse vom Backensholzer Hof – klein Bauerntaler Schnittkäse | Kleiner Husumer| CreMeer | Blaue Stunde	1.090 g	EUR 156,00	EUR 131,09
Französische Käseauswahl – klein Affine Champagne | Camembert Calvados | P'tit Grey | Reblochon AOP | Roquefort d'Argental	1.060 g	EUR 175,00	EUR 147,06
Französische Käseauswahl – groß Affine Champagne | Camembert Calvados | Reblochon AOP | Brie de Meaux | Olivet mit Heu | Olivet mit Pfeffer | P'tit Grey | La Bouchet mit Asche | Roquefort d'Argental	2.330 g	EUR 290,00	EUR 243,70
Italienische Käseauswahl Camembert di Bufala | Pagliettin Mediterraneo | Gorgonzola | Scamorza Bianca geräuchert | Parmigiano Reggiano	1.400 g	EUR 238,00	EUR 200,00

Zu jeder Käseauswahl reichen wir:
Baguette | Vollkornbrot | Grissini | Trauben | Nüsse |
Butter natur | Salz-Butter | Cocktailtomaten | Feigensenf

~~~~~~

Candybar & Salty-Bar Eine bunte Kombination aus verschiedenen Süßigkeiten, herzhaften Nüssen und salzigen Snacks (für Gruppen ab 30 Personen)	p. Pers.	EUR 6,00	EUR 5,04
~~~~~~

Party-Snacks

Salzig oder süß zu Ihren Drinks nach dem Essen		brutto	netto
Salzstangen	150 g	EUR 4,80	EUR 4,03
Chips ungarisch	150 g	EUR 4,80	EUR 4,03
Salzbrezeln	200 g	EUR 4,80	EUR 4,03
Cashew-Kerne (geröstet | gesalzen)	500 g	EUR 17,50	EUR 14,71
UFO-Mix (Nüsse im Teigmantel | grüne + rote Wasabi-Nüsse)	500 g	EUR 11,50	EUR 9,66
ASIA-Mix (Wasabi-Nüsse | Reis-Cracker | Kaki no Tane)	500 g	EUR 13,50	EUR 11,34
Party-Bar-Mix (Erdnüsse | Paprikaringe | Reis-Cracker)	500 g	EUR 10,00	EUR 8,40
Pottkorn- das Popcorn aus dem Pott (süß oder herzhaft) -Mindestbestellmenge 3 Tüten à 150g-	150 g	EUR 19,50	EUR 16,39

Mindestumsatz & Veranstaltungsdauer

Bei jeder exklusiven Abend-Veranstaltung kalkulieren wir mit einem garantierten **Mindestumsatz bei den bestellten Speisen und Getränken**. Für Ihre Party gilt hierbei:

	Montag-Donnerstag	Freitag + Samstag	
Emils – die Bar & Lounge im ARCADEON	**EUR 6.000,00**	**EUR 8.000,00**	**brutto**
zusammen mit dem Raum Melk|Werden	EUR 5.042,02	EUR 6.722,69	netto

Reservierungen für kleinere Feiern im Emils ab 40 Personen im exklusiven Rahmen (ohne den oben aufgeführten Mindestumsatz) **können wir erst 2 Monate vor dem Veranstaltungsdatum entgegennehmen.**

Bei einer Veranstaltung im ARCADEON kalkulieren wir erst einmal mit einer Dauer von 6 Stunden.

Sie möchten länger feiern? Kein Problem!

Für jede **angefangene Verlängerungsstunde** berechnen wir bei Feiern mit		brutto	netto
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

Ihre Party im Emils ist bis max. 5.00 Uhr morgens möglich!

Übernachtungen

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

im ARCADEON (4*–Kategorie)		brutto	netto
Einzelzimmer	je Zimmer | Nacht	EUR 135,00	EUR 125,23
Doppel– oder Queensize–Zimmer		EUR 145,00	EUR 133,63
Familienzimmer (2 Erw.)		EUR 145,00	EUR 133,62
Familienzimmer (3 Erw.)		EUR 165,00	EUR 151,38
Familienzimmer (4 Erw.)		EUR 185,00	EUR 169,13
Suite (1 Person)		EUR 245,00	EUR 228,03
Suite (2 Personen)		EUR 255,00	EUR 236,43

im QUARTIER 82 (Gästehaus 3*–Kategorie) – 200m Fußweg)			
Einzelzimmer	je Zimmer | Nacht	EUR 115,00	EUR 106,53
Doppel– oder Queensize–Zimmer		EUR 125,00	EUR 114,94
Familienzimmer (2 Erw.)		EUR 125,00	EUR 115,88
Familienzimmer (3 Erw.)		EUR 145,00	EUR 132,69
Familienzimmer (4 Erw.)		EUR 165,00	EUR 150,44

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 **Selbstabrufer–Kontingentes** an. Unter einem speziellen Stichwort können Ihre Gäste hier 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.

~~~~~~

Vertragsgrundlage sind die ausgewiesenen Nettopreise.
~~~~~~

Ihre Ansprechpartner im Veranstaltungsbüro:

Rainer Weidlich
Mitglied der Hotelleitung
Veranstaltungsleiter

0 23 31 35 75-176
rw@arcadeon.de

Sabine Ackermann
Bankett-Verkaufsleiterin

0 23 31 35 75-182
s.ackermann@arcadeon.de

Lea Vorkäufer
Bankettassistentin

0 23 31 35 75-177
lv@arcadeon.de

ARCADEON / HWW GmbH
Lennestr. 91
58093 Hagen

0 23 31 35 75-0
info@arcadeon.de
www.arcadeon.de