Gewölbekeller

…im ARCADEON!

Die perfekte Location für Ihre Veranstaltung.
Buchen Sie unseren gemütlichen Gewölbekeller
exklusiv für Ihre Party ab 40 Personen.

Im Sommer feiern Sie dann bei Sonnenschein
auf unserer traumhaft idyllischen Terrasse.

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!

NEU

Unsere GEWÖLBEPARTY!

Es ist ein Abend Ihrer Wahl und Sie machen Party!

- Feiern wie zu Hause!
- Einladungskarten inklusive
- gefüllte Kühlschränke mit coolen Drinks
- Wunsch-Buffet
- für Partys ab 40 Personen
- DJ auf Wunsch

~~~
~~~

In den Getränkekühlschränken steht für Sie bereit:

- ✓ Apollinaris Selection
- ✓ ViO–stilles Wasser
- ✓ Saftschorlen und Eistee
- ✓ Apfel– und Orangensaft
- ✓ Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta & Sprite
- ✓ Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water & Ginger Ale
- ✓ Krombacher Pils, Krombacher Pils alkoholfrei & Krombacher Radler
- ✓ Krombacher Hefeweizen hell, dunkel und alkoholfrei
- ✓ Frankenheim Alt
- ✓ Prosecco
- ✓ 1–2 Weißweine (oder 1 Weißwein + 1 Rosé) Ihrer Wahl
- ✓ 1 Rotwein Ihrer Wahl stellen wir am Getränkebuffet bereit

Diese Getränke sind bis 1.00 Uhr nachts im Preis enthalten.

~~~
~~~

Bitte kennzeichnen Sie uns zwei – drei Weine Ihrer Wahl:

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

Bayerische Schmankerl

Brotstation

Laugenbrezeln | Brötchen

Butter | Griebenschmalz

~~~~~~~

Hauptgänge

Heißer Leberkäse

Mittelscharfer Senf | süßer Senf

~~~~~~~

Knusprige Backhendl (aus der Keule–ohne Knochen) | Zitrone | Wildpreiselbeeren

~~~~~~~

Bayerischer Kartoffelsalat

Weißkrautsalat

~~~~~~~

Geschmelzte Gemüse–Maultaschen Veggie

Blattsalat | Joghurt–Dressing Veggie

~~~~~~~

Desserts

Bayerisch Creme | Erdbeersauce Veggie

Blätterteig–Apfelstrudel | Vanillesauce Veggie

Ihr Party–Package BAYERN für 5,5 Stunden:
EUR 85,00 brutto
EUR 71,43 netto
~~~~~~~

Grillbuffet 1 „Der rustikale Klassiker“

Brotstation
Landkruste | Kornstange | Butter | Kräuterbutter
Frischkäsedipp mit Schalotten

Salatbuffet
Blattsalat
Kräuter-Vinaigrette | French-Dressing
~~~
**Gurkensalat** | Zwiebeln | Dill | Essig + Öl
~
**Krautsalat** | grüne Paprika
~~~
Sommersalat | Bohnen| Gurke | Zwiebeln | Paprika | Mais | Essig + Öl
~~~
**Westfälischer Pellkartoffel-Salat** | Ei | Essiggurke | Zwiebeln | Mayonnaise
~~~
Nudelsalat | Schinkenwurst | Ei | Erbsen | Champignons | Sahne-Joghurt

vom Grill
Rostbratwürstchen – nach Hausrezept hergestellt
~~~
**Kleine Mettwürstchen**
~~~
Schweinenackensteaks | Kräuter-Knoblauch-Marinade
~~~
**Hähnchenbrust-Oberschenkel** (ausgelöst) | Zitronen-Kräuter-Marinade

**Grillsaucen-Display**
Senf | Ketchup
BBQ-Saucen: Klassik | Hot-Chili | Knoblauch | Curry-Mango

**Beilagen**
Drillinge | Sour Cream

**Desserts**
**Frischer Obstsalat** | Minze
~~~
Mango-Karotten-Kuchen
~~~
**Mohnmousse** | Erdbeersauce | frische Beeren

Ihr Party-Package GRILLEN für 5,5 Stunden:
**EUR 99,00 brutto**
EUR 83,19 netto
~~~

Buffet 1 – Der Klassiker

Brotstation
Landkruste & Kornstange
Butter | Olivenöl | Meersalz

Suppe
Kerbel-Sellerie-Suppe
Gemüse-Chips | Schmand | Kräuter

Salatbuffet
Blattsalat | Gurke | Paprika | Strauchtomaten |
Mini-Mozzarella | Croûtons | Kürbiskerne
Hochwertige Essige & Öle
Kräuter-Vinaigrette | French-Dressing

Vorspeisen
Quiche Lorraine | Schinken | Zwiebeln | Bergkäse
~~~
Crostini mit Lachstatar | Sahnemeerrettich | Zitrone
~~~
Rosa gebratenes Roastbeef | Mixed Pickles
Remouladensauce | Mayonnaise | Gewürzgurke | Ei
~~~
Weißkraut-Karotten-Salat | cremiges Dressing
Roter Linsensalat | Karotte | Zucchini | Vinaigrette

Hauptgänge
Schweinefilet-Medaillons
Champignon-Rahmsauce | Vichy-Karotten | Spätzle
~~~
Zanderfilet | Weißweinsauce | Blattspinat | Langkornreis
~~~
Pasta oder Gnocchi Veggie | Vegan
lt. saisonalem Angebot

Desserts
Zartbitter-Schokoladenmousse (im Glas)
~~~
Schmand-Creme | knuspriger Butterkeks-Boden | Erdbeer-Himbeer-Spiegel
Frische Beeren
~~~
Frischer Obstsalat | geröstete Mandelblätter Vegan

Ihr Party-Package KLASSIK für 5,5 Stunden:
EUR 104,00 brutto
EUR 87,39 netto
~~~

Weitere (optionale) Angebote für Ihre Veranstaltung

Verlängerung Ihrer Party

Der angebotene Preis gilt für eine Veranstaltungsdauer von 19.30–01.00 Uhr. Gerne können Sie Ihre Party bis 3.00 Uhr nachts im Gewölbekeller verlängern.

☐	**bis 2.00 Uhr nachts**	**zzgl. EUR 10,00** (8,40 netto)	je angemeldeter Person
☐	**bis 3.00 Uhr nachts**	**zzgl. EUR 20,00** (16.81 netto)	je angemeldeter Person

inkl. im Package enthaltener Getränke

Party-Snacks

Salzig oder süß zu Ihren Drinks nach dem Essen

			brutto	netto
☐	Salzstangen	75 g	**EUR 2,40**	EUR 2,02
☐	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)	150 g	**EUR 19,50**	EUR 16,39

-Mindestbestellmenge 3 Tüten à 150g-

Stellen wir nach dem Essen auf den Tischen für Sie bereit. Die Abrechnung erfolgt nach Verzehr.

DJ oder Livemusik?

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

Wenn Sie noch keine Wahl zur musikalischen Umrahmung Ihrer Party getroffen haben, empfehlen wir Ihnen:
Uwe Koch · Ardeyweg 8 · 58093 Hagen
Tel: 0 23 31 / 5 01 19

Für die **Verpflegung des Künstlers/der Künstler/des DJ's** mit den ausgesuchten Speisen und alkoholfreien Getränken berechnen wir **EUR 40,00** (33,61 netto) **pro Person** für die Dauer Ihrer Veranstaltung.

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

☐ Bitte kennzeichnen Sie uns die gewünschten Zusatzleistungen!!!

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