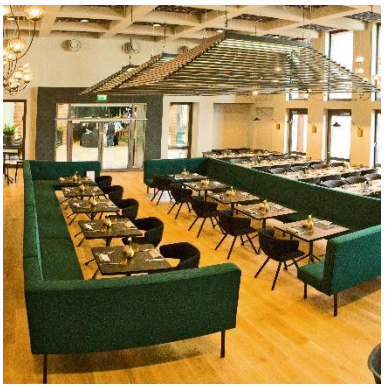
KARLs

…im ARCADEON!

Die perfekte Location für Ihre Veranstaltung.
Buchen Sie unser elegantes Restaurant
exklusiv für Ihre Veranstaltung ab 70 Personen.



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

Party im Family Style im KARLs

Es ist ein Abend Ihrer Wahl und Sie planen ein besonderes Event!

- Feiern wie zu Hause!
- Dinner im Family Style!
- erstklassiger Service
- für Gruppen von 70–150 Personen
- DJ auf Wunsch

~~~
~~~

TAFELN im ARCADEON im Family Style „International“

Gang 1 | Vorspeisen

- Baguette + Kornstange Vegan
- Butter | Kräuter-Quark | Frischkäse Chili-Datteln | Olivenöl | Meersalz
- grüne + schwarze Oliven Vegan
- Frischkäse-Creme mit verschiedenen Toppings (Karottenmousse | Gurkenmousse | Bruschetta)
- Quiche Lorraine
- Rote Beete-Rauchlachs mit Orangen-Meerrettich
- Wan Tan-Säckchen | Gemüse-Pilz-Füllung | Dipp Vegan

Gang 2 | Hauptgänge

- **Kalbsrahm-Geschnetzeltes** | Kalbsfleisch | Champignons | Rahmsauce
  Vichy-Karotten Veggie
  Spätzle Veggie

- **Schollen-Röllchen** | mediterrane Gemüsefüllung
  Garnelen
  leichte Weißwein-Sauce
  Romanesco Vegan
  Wildreis-Langkornreis-Mix Vegan

- **Pasta Ragu di Melanzane** Vegan
  Ravioli mit fruchtiger Auberginen-Füllung | gelbe + grüne Zucchini | Kirschtomaten | Basilikum-Pesto

- **Blattsalat-Mix**
  Kräuter-Vinaigrette

Gang 3 | Desserts

- Kaiserschmarrn | Zwetschgen-Kompott | Vanillesauce
- Mohnmousse | Erdbeersauce (im Mini-Weckglas)

Gerne bieten wir auf Wunsch auch ein veganes Dessert an!

Preis je Gast: EUR 79,50 brutto
EUR 66,81 netto

Unsere Getränke-Empfehlung

zum Empfang		brutto	netto
KARLs Rieslingsekt extra trocken	0,75 l	EUR 34,00	EUR 28,57
PriSecco Rosenzauber *...kombiniert mit dem Duft von Damaszener-Rosen, dem Direktsaft von Himbeere und Brombeere, erlesenen Gewürzen und Gartenminze*	0,75 l	EUR 35,50	EUR 29,83
Apollinaris Selection	0,75 l	EUR 7,00	EUR 5,88
ViO, stilles Wasser	0,75 l	EUR 7,00	EUR 5,88
Orangensaft	1,00 l	EUR 11,50	EUR 9,66
ViO-Fruchtsaft-Schorlen (vegan)	0,30 l	EUR 5,10	EUR 4,29

zum Dinner

Weißwein(e)

2023er	**Chardonnay VDP.Gutswein** Vegan Qualitätswein **trocken** *Am Gaumen reichhaltiger Geschmack von Apfel und Quitte. Vollmundig mit harmonischer Säure und würziger Mineralität.* Weingut Bernhart, Schweigen Pfalz	0,75 l	EUR 36,50	EUR 30,67
2020er	**DEEP BLUE** Spätburgunder Blanc de Noir trocken (weiß gekeltert) *Gehaltvoll aber nicht schwer. Er balanciert geschickt mit feinen Gerbstoffen, Mineralität und Frucht. Im Abgang glänzt er mit trockener, burgundertypischer Geschmeidigkeit.* Weingut Tesch, Langenlonsheim Nahe	0,75 l	EUR 37,90	EUR 31,85

Rosé

2023er	**„Aufwind“ Rosé Gutswein** Vegan Cabernet Sauvignon-Merlot Qualitätswein trocken *Leuchtendes Granatrot, komplex am Gaumen, harmonisches Süße-Säure-Spiel, beeriger Duft von Himbeeren und Erdbeeren.* Weingut Hensel, Bad Dürkheim Pfalz	0,75 l	EUR 38,50	EUR 32,35

Wir decken große Flaschen Mineralwasser auf den Tischen ein. Alle weiteren Softgetränke und Biere servieren wir lt. unserer aktuellen Karte. Zum Dessert bieten wir Ihnen Kaffeespezialitäten an.
Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verzehr.

Alternativ dazu können Sie die oben aufgeführten Getränke auch als Getränke-Package buchen:

Ihr Getränke-Package für 4 Std.	Preis je Gast:	EUR 40,00	EUR 33,61
Ihr Getränke-Package für 5 Std.		EUR 50,00	EUR 42,02
Ihr Getränke-Package für 6 Std.		EUR 60,00	EUR 50,42

TAFELN im ARCADEON im Family Style „Mittelmeer“

Gang 1 | Antipasti

- Ciabatta | Grissini Vegan
- Rucola-Frischkäse | mediterraner Frischkäse | Butter | Olivenöl | Meersalz
- Oliven | gegrillte Gemüse in Öl (Paprika | Champignons | Zucchini | getrocknete Tomaten) Vegan
- Peperoni mit Frischkäsefüllung Veggie
- Italienische Salami
- Parmaschinken
- Taleggio

Gang 2 | Hauptgänge

- **Saltimbocca** | Kalbsschnitzel | Parmaschinken | Salbei
  Weißwein-Sauce
  Grillgemüse | Paprika | Aubergine | Zucchini | Zwiebeln Vegan
  Knusper-Kartoffeln Veggie

- **Paella**
  Langkornreis | Fischfilet | Garnelen| Hähnchen | Safran

- **Pasta Triangolo Portobello Funghi** Vegan
  Ravioli mit grobem Pfeffer im Teigmantel |
  cremig-stückiger Füllung aus Champignons + Portobello-Pilzen
  leichte Sauce | gebratene Kräuterseitlinge + Champignons | Basilikum

- **Spaghetti** Vegan
  Pesto Genovese Veggie
  frisch geriebener Grana Padano

- **Blattsalat-Mix** Vegan
- Balsamico-Dressing Vegan

Gang 3 | Dessert

- Profiteroles Pistacchio | weiße Schokoladenglasur
- Panna cotta mit dreierlei Topping (im Mini-Weckglas)

Gerne bieten wir auf Wunsch auch ein veganes Dessert an!

Preis je Gast: EUR 83,90 brutto
EUR 70,50 netto

Unsere Getränke-Empfehlung

zum Empfang

		brutto	netto
Prosecco Verduzzo, DOC trocken	0,75 l	EUR 34,00	EUR 28,57
Prosecco rosé Spumante, DOC trocken	0,75 l	EUR 38,00	EUR 31,93
PriSecco weißduftig *... Traube, Pfirsich und Zitrone vermehren die Geschmackseindrücke, verstärkt durch Holunderblüten und erlesene Kräuter*	0,75 l	EUR 35,50	EUR 29,83
Apollinaris Selection	0,75 l	EUR 7,00	EUR 5,88
ViO, stilles Wasser	0,75 l	EUR 7,00	EUR 5,88
Orangensaft	1,00 l	EUR 11,50	EUR 9,66
ViO-Fruchtsaft-Schorlen (vegan)	0,30 l	EUR 5,10	EUR 4,29

zum Dinner

Weißwein(e)

2023er	**Chardonnay** IGT trocken *Kräftiges Strohgelb. Duftiger Chardonnay, Aromen von Apfel und Pfirsich mit dezenten Anklängen an Biskuit.* Azienda di Leonardo, Ontagnano Friaul	0,75 l	EUR 36,90	EUR 31,01
2022er	**Roero Arneis "Perste"** Vegan DOCG trocken *Elegant und frisch, mit blumigem Bukett von Linde, Ananas und Birne.* Marco Bonfante, Nizza Monferrato Piemont	0,75 l	EUR 38,50	EUR 32,35

Rotwein

2019er	**Montepulciano „Coste di Moro"** Vegan DOC trocken *Rubinrot, vordergründige Frucht nach Amarena & Waldfrüchten, würzige Noten mit einem Hauch von Konfitüre, ausgewogen, anhaltend.* Cooperativa Lunaria Abruzzen	0,75l	EUR 35,50	EUR 29,83

Dessertwein

	Cascina Dolce Vegan Brachetto süß *Frischer, zarter Perlwein mit Erdbeer- und Rosenaromen.* Marco Bonfante, Nizza Monferrato Piemont	0,50 l	EUR 25,00	EUR 21,01

Wir decken große Flaschen Mineralwasser auf den Tischen ein. Alle weiteren Softgetränke und Biere servieren wir lt. unserer aktuellen Karte. Zum Dessert bieten wir Ihnen Kaffeespezialitäten an.
Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verzehr.

Alternativ dazu können Sie die oben aufgeführten Getränke auch als Getränke-Package buchen:

Ihr Getränke-Package für 4 Std.	Preis je Gast:	EUR 40,00	EUR 33,61
Ihr Getränke-Package für 5 Std.		EUR 50,00	EUR 42,02
Ihr Getränke-Package für 6 Std.		EUR 60,00	EUR 50,42

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