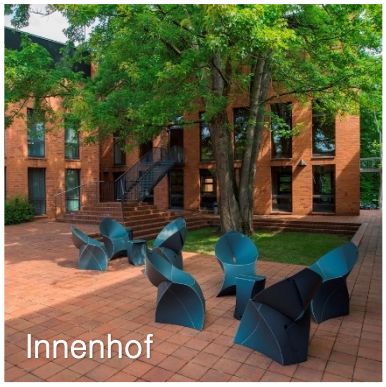
ARCADEON

KARLs

Park mit Teich

Melk/Werden

QUARTIER 82


Innenhof

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	6–7
ARCADEON–Buffets	Seite	8–13
Getränke–Packages	Seite	14–17
Mitternachts–Imbiss + Candy–Bar	Seite	18
Kaffeetrinken	Seite	19
Kuchenauswahl	Seite	20
Übernachtungen zu Sonderkonditionen	Seite	21
Alles rund um Ihre Feier / von B wie Blumen bis T wie Tischplan	Seite	22–23
Speziell für unsere Brautpaare / von A wie Ambiente–Trauung bis S wie Stuhlhussen	Seite	24–25
Raummieten & Mindestumsatz	Seite	26
Wein– und Getränkekarte	Seite	27–36
Ihre Ansprechpartner im ARCADEON	Seite	37

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:

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 & Lea Vorkäufer

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 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

Den Empfang für Ihre kleinen (jugendlichen) Gäste berechnen wir wie folgt:

| | |
|---|---|
| Kinder bis zu 6 Jahren | sind unsere Gäste |
| Kinder bis zu 10 Jahren | **EUR 3,00 brutto** (EUR 2,52 netto) |
| Kinder bis zu 15 Jahren | **EUR 5,00 brutto** (EUR 4,20 netto) |
| Jugendliche ab 16 Jahren | werden wie Erwachsene berechnet |
~~~

Fingerfood zum Empfang

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

Wir empfehlen Ihnen:

mit Fisch	brutto	netto
Lachstatar | Wasabicreme (25g)	EUR 2,90	EUR 2,44
Wrap vom Räucherlachs | Senf-Dill-Creme | Sesam (20 g)	EUR 3,30	EUR 2,77
Seafood-Säckchen (2 Stk. à 16g)	EUR 3,30	EUR 2,77
Shrimp im Reisteig frittiert | Mango-Mayonnaise (2 Stk. à 20g)	EUR 4,10	EUR 3,45
Garnelensalat mediterran | Basilikum-Mousse | Frischkäse | Tomate (Glas) | gebratene Schmetterlings-Garnele	EUR 8,90	EUR 7,48
mit Fleisch		
Geflügelspieße Yakitori | Ananas-Dipp (30g)	EUR 3,30	EUR 2,77
Crostini | Erbsenpüree | gezupfter Burrata | Speckwürfel (1 Stk,)	EUR 3,30	EUR 2,77
Spicy Cups | Würfel vom Lammrücken | Minz-Joghurt (1 Stk,)	EUR 4,00	EUR 3,36
Quiche Lorraine*** | Tomaten-Dipp (1 Stk,)	EUR 4,50	EUR 3,78
Crostini | rosa gebratene Entenbrust | Balsamico-Zwiebeln (1 Stk,)	EUR 5,90	EUR 4,96
Sülze aus feinem Rindfleisch | grünes Kräuter-Mousse (Glas)	EUR 6,50	EUR 5,46
Vegetarisch + Vegan		
Bruschetta Vegan (1 Stk,)	EUR 2,90	EUR 2,44
Zucchini-Röllchen | mit Tomate, Paprika + Tofu gefüllt | Aioli (2 Stk) Vegan	EUR 4,40	EUR 3,70
Tomaten-Kompott | Mozzarella | grünes Pesto | Pinienkerne (Glas) Veggie	EUR 6,50	EUR 5,46
Mozzarella-Mousse | Topping aus Mango + Aprikose | Basilikum (Glas) Veggie	EUR 7,00	EUR 5,88

Unsere Gläschen haben eine Füllmenge von 50-55g je Glas.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl!

Mindestbestellmenge:
15 Port. je Sorte
20 Port. ***

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
Birnen-Carpaccio | Rucola | Vinaigrette | gratinierter Ziegenfrischkäse	EUR	9,50	EUR	7,98
Wildkräutersalat mit Veilchen-Blüten | Balsamicodressing | geröstete Pinienkerne | Croûtons	EUR	12,90	EUR	10,84
Baby-Leaf-Salat | Tomaten-Chili-Dressing | gebratene Garnelen | Aioli	EUR	15,90	EUR	13,36
Wasabi-Lachs im Nori-Blatt | Feldsalat | Friséesalat | Vinaigrette | Blüten	EUR	14,90	EUR	12,52
Tatar vom Rind | Rucola | Zitronen-Dressing	EUR	17,50	EUR	14,71

Suppen

Rinder-Consommé | Gemüsewürfel | Petersilie Kräuter-Pfannkuchen-Streifen	EUR	8,90	EUR	7,48
Tomatenconsommée | Tomatenwürfel | Basilikum	EUR	9,10	EUR	7,65
Petersilienwurzel-Cremesuppe | Birnenspalten | Speck-Chips Blättersteigstange | Rosmarin	EUR	8,90	EUR	7,48
Gelbe Linsencreme | gebratene Kräuterseitlinge | Ziegenfrischkäse | Granatapfel-Kerne	EUR	9,50	EUR	7,98
Kohlrabi-Cremesuppe | Sahne | Rauchlachs-Streifen	EUR	9,50	EUR	7,98
Kartoffel-Zitronen-Suppe | gebratene Jakobsmuschel | Dill	EUR	10,90	EUR	9,16

Vegane Suppen bereiten wir auf Wunsch für Sie zu!

Sorbets

Sorbet im Martiniglas | frisches Obst Verschiede Sorten Sorbet zur Wahl	EUR	5,50	EUR	4,62
Sorbet im Martiniglas | Sekt trocken | frisches Obst Verschiede Sorten Sorbet zur Wahl	EUR	7,30	EUR	6,13

Pasta + Co. (vegetarische & vegane Hauptgänge)

Bio Gemüse-Maultaschen Veggie Gemüse-Bouillon | Mini-Broccoli | Karotten | weiße Shimejus | rote Kresse	EUR	26,50	EUR	22,27
Gemüse-Mais-Frittata Vegan Auberginen-Curry |Salat-Mix | Vinaigrette	EUR	26,90	EUR	22,60
Zusätzlich servieren wir Ihnen eine erlesene Auswahl an verschiedenen saisonalen Gerichten mit **Pasta und Gnocchi**.	ab EUR	23,90	EUR	20,08

ARCADEON
Haus der Wissenschaft und Weiterbildung
★★★★

Hauptgerichte Fleisch

	brutto	netto
Gebratene Maishähnchenbrust | Kirschtomaten-Ragout | Zucchini-Gemüse | Tagliatelle	EUR 28,50	EUR 23,95
Medaillons vom Schweinefilet | Austernpilzsauce | Bunte Vanille-Möhren | gebratene Servietten-Knödel	EUR 30,90	EUR 25,97
Geschmorte Schweinebäckchen in eigener Jus | Romanesco | Butter-Spätzle	EUR 33,50	EUR 28,15
Wiener Schnitzel | Preiselbeeren | Zitrone | Kartoffel-Salat | Kapern-Äpfel | Salatgarnitur | Frenchdressing	EUR 33,50	EUR 28,15
Entenbrust rosa gebraten | Soja-Sauce | Wok-Gemüse | Basmatireis	EUR 33,90	EUR 28,49
Rosa gebratenes Roastbeef, am Stück zubereitet | Portwein-Jus | Bohnen im Speckmantel | Kartoffel-Gratin-Törtchen	EUR 41,90	EUR 35,21
Lammrücken (200 g) , rosa gebraten | Portweinjus | Bunte Bohnen in Chili-Butter | Brioche-Küchlein	EUR 42,50	EUR 35,71

Hauptgerichte Fisch

Heilbutt-Filet mit Weißwein-Butter-Sauce Zuckerschoten-Mango-Salat | gebratener Langkorn-Reis	EUR 34,50	EUR 28,99
Lachsforellen-Filet Leichter Dill-Schaum | sautierte Seealgen | Kräuter-Kartoffeln	EUR 35,90	EUR 30,17
Zanderfilet | Safranschaum | glasierte Zuckerschoten | Tomaten-Reis	EUR 36,90	EUR 31,01

Desserts

Panna cotta mit Pfirsich Pfirsich-Mark | frische Früchte	EUR 8,90	EUR 7,48
Schokoladen-Nougat-Tarte Schokoladen-Tartlett | Nougatmousse mit gerösteten Nüssen | Eierlikör-Nocke | Cassis-Sorbet	EUR 9,50	EUR 7,98
Creme brûlée Orangen-Sorbet | Zitrusfrüchte	EUR 10,50	EUR 8,82
Himbeer-Mousse Fruchtige Mousse im Schokoladengitter | Schokoladensauce | Himbeeren	EUR 11,90	EUR 10,00
Zitronen-Thymian-Törtchen Pistazien-Biskuit | Zitronen-Thymian-Creme | weiße Schokolade | Beeren	EUR 12,50	EUR 10,50
Gerne erstellt unser Küchenchef eine besondere Dessert-Variation nach Ihren Wünschen für Sie.	ab EUR 12,90	EUR 10,84

Käse

Käse-Selektion | Nüsse | Früchte | Feigensenf aus Frankreich, Italien oder deutsche Bio-Käse	ab EUR 13,50	EUR 11,34

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 auf den Tischen für Sie ein.

ARCADEON-Buffets

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

**Preis ab 40 Personen: EUR 59,90 brutto**
EUR 50,34 netto
**Preis ab 80 Personen: EUR 54,90 brutto**
EUR 46,13 netto
~~~

Buffet 2
„Fernost-Reise“

Brotstation

Baguette
Butter | Kräuterbutter | Olivenöl | Meersalz

Suppe

Hühner-Suppe
Boullion | Reisnudeln | Steckrüben | Karotten | Zucchini

Salatbuffet

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

Vorspeisen

Wantan-Säckchen | Gemüse-Pilz-Füllung | gebratene, marinierte Pilze Vegan
Limonen-Dipp
~~~
**Glasnudelsalat** Vegan | Sellerie | Paprika | Karotten | Cashew-Nüsse | Koriander
**Mini-Frühlingsrollen** Vegan | Sweet-Chili-Sauce
~~~
Geflügelsalat | Hühnerbrust | Ananas | Mango-Curry-Creme
~~~
**Hähnchen-Spieße Yakitori** | Ananas-Dipp

**Hauptgänge**

**Gelackte Entenbrust, roa gebraten** | Jus
Wok-Gemüse | Basmatireis
~~~
Gebratenes Kabeljau-Filet | Curry-Kokos-Sauce |
Pak Choi | Wildreis-Langkorn-Mix
~~~
**Mie-Nudeln** Vegan
Grünes Gemüse-Curry | geräucherter Tofu

**Desserts**

**Mangomousse**
~~~
Gebackene Banane | Honig
~~~
**Melonen-Mix** | Minze Vegan

**Preis ab 40 Personen: EUR 65,00 brutto**
EUR 54,62 netto
**Preis ab 80 Personen: EUR 60,00 brutto**
EUR 50,42 netto
~~~

Buffet 3
„Italienische Momente"

Brotstation

Ciabatta
Butter | Olivenöl | Meersalz

Suppe

Minestrone
Bouillon | weiße Bohnen | Lauch | Zwiebeln | Karotten | Zucchini | Hartkäse

Salatbuffet

Blattsalat | Gurke | Paprika | Strauchtomaten | Mini-Mozzarella | Croûtons | Kürbiskerne
Hochwertige Essige & Öle
Balsamico-Dressing | Italian Dressing

Vorspeisen

Mozzarella-Mousse | Aprikosen-Mango-Topping | Basilikum-Nocke Veggie
~~~
**Bruschetta**
~~~
Gegrillte und gefüllte Gemüse-Spezialitäten
Grüne Peperoni | Frischkäsecreme | Rapsöl
Gegrillte rote und gelbe Paprika | Kräuter-Knoblauch-Öl
Gegrillte Champignons | Kräuteröl
~~~
**Antipasti**
Parmaschinken | Pfeffersalami | Melone
~~~
Penne-Nudelsalat
Penne | getrocknete Tomaten | Zucchini | Mais | Tomatensugo

Hauptgänge

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust
Tomatensauce | Romanesco | Spaghetti oder kurze Makkaroni
~~~
**Gegrilltes Doradenfilet** | Zitronenbutter | Meersalz
Mediterranes Grillgemüse
Cremiges Risotto | Gemüsewürfel | Creme fraîche | Hartkäse
~~~
Pasta Veggie | Vegan
lt. saisonalem Angebot

Desserts

Tiramisu
~~~
**Dreierlei Panna Cotta** (im Weckglas)
Schoko- | Erdbeer- | Mango- Topping
~~~
Frischer Obstsalat | Minze Vegan

Preis ab 40 Personen: EUR 69,00 brutto
EUR 57,98 netto
Preis ab 80 Personen: EUR 64,00 brutto
EUR 53,78 netto

Buffet 4
„Arcadeons Geschmacks-Erlebnisse“

Brotstation
Landkruste & Kornstange
Butter | Olivenöl | Meersalz

Suppe
Schwerter Senfsuppe Veggie
Schmand | Croûtons | frische Kräuter

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

Vorspeisen
Büffel-Mozzarella | Tomate | Basilikum | Balsamico-Glace
~~~
Süßkartoffel-Shitake-Quiche | rosa Zwiebeln | Sojabohnen Veggie
~~~
Sülze aus feinem Rindfleisch | grünes Kräutermousse (im Weckglas)
~~~
Geflügelsalat | Hühnchenbrust | Ananas | Champignons | Cocktailsauce mit Cognac

**Hauptgänge**
Kalbsgeschnetzeltes | Champignons-Rahmsauce
Gartengemüse: Karotte | Schwarzwurzeln | grüne Bohnen
Kräuterreis
~~~
Lachsfilet mit Orange und Granatapfel mariniert
Orangen-Sauce | Mandel-Broccoli | Sepia Linguine
~~~
Pasta oder Gnocchi Veggie | Vegan
lt. saisonalem Angebot

**Desserts**
Mango-Karotten-Cube | Karottenbiskuit | Mangomousse | Karottengelee
~~~
Creme brûlée
~~~
Frischer Obstsalat | Minze Vegan

Preis ab 40 Personen: EUR 73,50 brutto
EUR 61,76 netto
Preis ab 80 Personen: EUR 68,50 brutto
EUR 57,56 netto
~~~

Buffet 5
„Exklusiv Genießen“

Brotstation

Landkruste & Kornstange
Butter | Kräuterbutter | Olivenöl | Meersalz

Suppe

Petersilienwurzel-Cremesuppe Veggie
Birne | Speckwürfel | Petersilie

Salatbuffet

Blattsalat | Gurke | Paprika | Strauchtomaten | Mini-Mozzarella | Croûtons | Kürbiskerne
Hochwertige Essige & Öle
Tomaten-Chili-Dressing | French-Dressing

Vorspeisen

Räucherfisch-Variation
Lachs | Makrele | Buttermakrele | Forelle
Sahne-Meerrettich | Senf-Dill-Creme | Zitrone
~~~
**Ziegenkäse-Tomaten-Terrine** | mediterrane Kräuter
~~~
Garnelensalat (im Weck-Glas)
Basilikummousse | Frischkäse | Tomaten | Garnelen
~~~
**Rosa gebratener Kalbsrücken** | Preiselbeer-Senf
~~~

Hauptgänge

Lammrücken | Thymian-Jus
Buntes Gemüse – Zucchini | Aubergine | Paprika | Kartoffel-Gratin
~~~
**Zanderfilet** | Dijon-Senf-Sauce |
Buntes Gemüse – Zucchini | Karotte | Kohlrabi | Fenchel
Quinoa-Langkorn-Reis
~~~
Pasta oder Gnocchi Veggie | Vegan
lt. saisonalem Angebot

Desserts

Fruchtige Kirschcreme | knuspriger Streuselboden | feine Nougatschicht | Kirsch-Nocke
~~~
**Weiße Schokoladenmousse** | Blaubeeren
~~~
Zitronentarte | Mürbeteig | Zitronen-Buttercreme | weiße Schokoraspeln

Preis ab 40 Personen: EUR 79,00 brutto
EUR 66,39 netto
Preis ab 80 Personen: EUR 74,00 brutto
EUR 62,18 netto

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.

Bei unseren Buffets ist die Suppe immer für die Hälfte der Gäste à 200 ml kalkuliert.

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 4,00 brutto** (EUR 3,36 netto) **pro Person.**

Ihre kleinen (jugendlichen) Gäste berechnen wir bei allen Buffets wie folgt:

Kinder bis zu 6 Jahren	**sind unsere Gäste**
Kinder bis zu 10 Jahren	**EUR 17,00 brutto** (EUR 14,29 netto)
Kinder bis zu 15 Jahren	**EUR 25,00 brutto** (EUR 21,01 netto)
Jugendliche ab 16 Jahren	**werden wie Erwachsene berechnet**

ARKADEON
Haus der Wissenschaft und Weiterbildung
★★★★

Getränke-Package 1

(kalkuliert für eine Dauer von 5 Stunden)

EUR 50,00 brutto
EUR 42,02 netto

Wählen Sie aus unserem Angebot **zwei-drei 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!

Getränke-Package 1

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
Limonaden

~~~

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 14,00 brutto
EUR 11,76 netto

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

Getränke-Package 2

(kalkuliert für eine Dauer von 5 Stunden)

EUR 60,00 brutto
EUR 50,42 netto

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

Weißweine

2022er **Just Riesling** (VEGAN)
Riesling Gutswein trocken
Erfrischend, harmonisch und anregend.
Gut Hermannsberg, Niederhausen
Nahe

2022er **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

2022er **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

2022er **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

2023er **Chardonnay**
IGT trocken
Kräftiges Strohgelb. Duftiger Chardonnay, Aromen von Apfel und Pfirsich mit dezenten Anklängen an Biskuit.
Azienda di Leonardo, Ontagnano
Friaul

Rotweine

2020er **Hagnauer Burgstall**
Spätburgunder Qualitätswein halbtrocken
Dunkles Rubin mit violetten Schatten. Mollig, rund und ausgewogen mit leichter Restsüße.
Winzerverein Hagnau eG, Hagnau
Baden | Bodensee

2022er **Pas_de_deux** | Rotwein Cuvée trocken
Cabernet Sauvignon-Merlot
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.
Weingut Matthias Gaul, Grünstadt-Asselheim
Pfalz

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

2018er **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.
Viñedos Real Rubio
Rioja

2020er **Coragem Reserva**
Vinho Regional Lisboa Tinto trocken
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.
Vidigal Wines S.A.
Lissabon

Rosé

2023er **„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 kalkulieren wir auch jeden anderen Wein aus unserem umfangreichen Angebot im Rahmen des Packages für Sie. Sprechen Sie uns an!.

Getränke-Package 2

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 Limonaden

~~~

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 Spirituosen für Ihre Feier aus:

Kräuter
Fernet Branca
Ramazzotti
Jägermeister

Obstbrände
Scheibel Premium Williams | Himbeere
Scheibel „Altes Pflümle“

Grappe
Grappa di Gavi
Grappa di Nebbiolo

Weinbrand & Cognac
Hennessy V.S.

Whisk(e)y
Jim Beam
Johnnie Walker Red Label

Spirituosen
Sierra Tequila Silver | Gold
Havanna Club 3 Jahre
Fürst Bismarck
Eversbusch
Absolut Vodka

Liköre
Prinz Rose-Marille
Prinz Brombeere
Batida de Coco
Sambuca Molinari
Baileys Irish Cream

Longdrinks
Gin-Tonic, Whiskey-Cola, Vodka-Lemon

Für jede Verlängerungsstunde (ab der 7. Std. Ihrer Veranstaltung)
berechnen wir pro angemeldetem Erwachsenen — **EUR 16,00 brutto** / EUR 13,45 netto

Die Abrechnung von Cocktails erfolgt nach Verzehr.

Ihre kleinen (jugendlichen) Gäste berechnen wir bei allen Getränke-Packages wie folgt:

Kinder bis zu 6 Jahren	sind unsere Gäste
Kinder bis zu 10 Jahren	**EUR 7,00 brutto** (EUR 5,88 netto)
Kinder bis zu 15 Jahren	**EUR 12,00 brutto** (EUR 10,08 netto)
Jugendliche ab 16 Jahren	werden wie Erwachsene berechnet

Mitternachts-Imbiss | Käseauswahl

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

Herzhafte Snacks

		brutto	netto
Currywurst (ab 15 Port.) hausgemachte Currysauce | Curry-Pulver | Baguette	Port.	EUR 7,90	EUR 6,64
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			
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) -Mindestbestellmenge 3 Tüten à 150g-	150 g	**EUR 19,50**	EUR 16,39

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

Wir berechnen je angefangener Verlängerungsstunde bei:

Getränke- Pauschale 1	je angemeldeter Person	**EUR 14,00**	EUR 11,76
Getränke- Pauschale 2	je angemeldeter Person	**EUR 16,00**	EUR 13,45

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 und rechnen die Getränke nach Verzehr ab.

je Mitarbeiter(in) | Std.	**EUR 75,00**	EUR 63,03

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 und stellen das benötigte Geschirr, Besteck und Servietten bereit. Dazu servieren wir Ihnen Kaffee, Tee sowie heiße Schokolade für die Kinder 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.

Ihre kleinen (jugendlichen) Gäste berechnen wir beim Kaffeetrinken wie folgt:

Kinder bis zu 6 Jahren	**sind unsere Gäste**
Kinder bis zu 10 Jahren	**EUR 3,00 | je Std. brutto** (EUR 2,52 netto)
Kinder bis zu 15 Jahren	**EUR 5,00 | je Std. brutto** (EUR 4,20 netto)
Jugendliche ab 16 Jahren	**werden wie Erwachsene berechnet**

Hausgemachte Kuchen

Blechkuchen

(1 Blech ergibt **24 Würfel à 6 x 6 cm**)		brutto	netto
Saftiger Mandelkuchen	**je Blech**	**EUR 29,00**	EUR 24,37
Donauwellen		**EUR 45,00**	EUR 37,82
Erdnussbutter-Brownies		**EUR 40,00**	EUR 33,61
Oma's Streuselkuchen mit Apfel		**EUR 28,00**	EUR 23,53
Oma's Streuselkuchen (z.B. mit Aprikosen | Schattenmorellen | Pfirsichspalten)		**EUR 30,00**	EUR 25,21
Oma's Streuselkuchen mit Zwetschgen (nur zur Saison)		**Preis auf Nachfrage**	
Oma's Streuselkuchen mit Stachelbeeren		**EUR 40,00**	EUR 33,61
Russischer Zupfkuchen		**EUR 40,00**	EUR 33,61
1 Schüssel Schlagsahne	**je 0,5 l**	**EUR 8,00**	EUR 6,72

Kuchen (Springform)

Nuss- oder Eierlikör-Gugelhupf mit Schokoladenglasur	**je 15 Stk.**	**EUR 39,00**	EUR 32,77
Avocado-Limetten-Kuchen (Kastenform)	j	**EUR 30,00**	EUR 25,21
Apfelkuchen mit Caramell-Nüssen	**je 12 Stk.**	**EUR 25,00**	EUR 21,01
Käsekuchen mit Mandarinen		**EUR 38,00**	EUR 31,93
Stachelbeer-Torte		**EUR 38,00**	EUR 31,93
New York Cheesecake		**EUR 30,00**	EUR 25,21
Russischer Zupfkuchen		**EUR 25,00**	EUR 21,01
Himbeer-Schmand-Torte (Juni-August)		**EUR 49,00**	EUR 41,18
Zitronen-Muffins | Baiser-Haube	**12 Stk.**	**EUR 36,00**	EUR 30,25

Bitte beachten Sie, dass wir bei jeder Veranstaltung max. 3 verschiedene Rezepte für Sie backen können.

Torten vom Konditor | selbstgebackene Kuchen

Gerne können Sie auch selbstgebackene Kuchen mitbringen oder Motivtorten beim Konditor Ihrer Wahl bestellen. In diesem Fall informieren Sie uns bitte, wann die Anlieferung erfolgen wird.

Für die Bereitstellung des Geschirrs berechnen wir dann einen Gedeckpreis von **EUR 3,00 brutto** (EUR 2,52 netto) **pro Person.**

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 125,22
Doppel– oder Queensize–Zimmer		EUR 145,00	EUR 133,62
Familienzimmer (2 Erw.)		EUR 145,00	EUR 133,62
Familienzimmer (3 Erw.)		EUR 165,00	EUR 151,37
Familienzimmer (4 Erw.)		EUR 185,00	EUR 169,11
Suite (1 Person)		EUR 245,00	EUR 228,03
Suite (2 Personen)		EUR 255,00	EUR 236,42

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 114,93
Familienzimmer (2 Erw.)		EUR 125,00	EUR 115,88
Familienzimmer (3 Erw.)		EUR 145,00	EUR 132,68
Familienzimmer (4 Erw.)		EUR 165,00	EUR 150,42

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 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, den Blumen am Buffet 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.

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. 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:
Herr Uwe Koch · Ardeyweg 8 · 58093 Hagen
Tel: 0 23 31 / 58 78 61

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 33,61 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:

	brutto	netto
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

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.

	brutto	netto
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 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 **Veranstaltungs-raum 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

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 — Tel.: 0 23 71 / 773 73 71
58638 Iserlohn — eMail: info@tortenatelier-schwanbeck.de
www.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

Visagistin

Lassen Sie sich bei uns Stylen und verlieren keine Zeit durch unnötige Wege.

Als **Visagistin** empfehlen wir Ihnen:
Hautnah Kosmetik – Alice Christiansen
Tel.: 0170 / 465 69 85 — Insta: haut_nah.kosmetik

Freie Trauung

Ihre Liebe steht im Mittelpunkt! Ist Ihnen eine standesamtliche Trauung nicht persönlich genug, haben Sie mit einer freien Trauung die Möglichkeit, sich noch einmal das Ja-Wort zu geben. Dabei gibt es unzählige Möglichkeiten, Ihre Trauung nach Ihren Vorstellungen und Wünschen individuell zu gestalten. Erleben Sie diesen unvergesslichen, einzigartigen Moment im Rahmen Ihrer ganz persönlichen Zeremonie.

Wir empfehlen Ihnen:

Herzensverse
Im Alten Holz 144
58093 Hagen
www.herzensverse.de

Inhaberin: Tanja Müller
mobil: 0178 / 822 10 02
Tel.: 0 23 31 / 377 88 55
eMail: herzensverse@gmail.com

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

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.

Weinverkostung

Sie möchten vor Ihrer Veranstaltung die Weine Ihrer Wahl verkosten? Gerne servieren wir Ihnen diese im Rahmen einer Weinverkostung (mit max. 7 ausgesuchten Weinen). Bitte kalkulieren Sie hierbei für Baguette + Butter, die ausgesuchten Weine sowie Biere, Soft- und Heißgetränke mit **EUR 25,00 brutto** (EUR 21,01 netto) **pro Person**.

Gerne können Sie parallel dazu Speisen aus unserer aktuellen Karte wählen, um einen Eindruck unserer Küche zu gewinnen. Die Abrechnung hierbei erfolgt nach Bestellung.

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:

	Dienstag–Donnerstag	Freitag + Samstag	
KARLs Restaurant im ARCADEON	EUR 6.000,00	EUR 8.000,00	brutto
	EUR 5.042,02	EUR 6.722,69	netto
Restaurant im Quartier 82	EUR 4.000,00	EUR 5.000,00	brutto
	EUR 3.361,34	EUR 4.201,68	netto
Gewölbekeller	EUR 3.000,00	EUR 4.000,00	brutto
	EUR 2.521,01	EUR 3.361,34	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			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

Wein- & Getränkekarte

(Änderungen der Jahrgänge vorbehalten)

Weißweine

				brutto	netto
Deutschland					
2023er	**Scheus Traum**		0,75 l	EUR 33,90	EUR 28,49
	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		0,75 l	EUR 33,90	EUR 28,49
	Huxelrebe Spätlese lieblich				
	Exotischer Duft von Mango, Maracuja pur, verspielter und ausdrucksstarker wunderbar lieblicher Wein. Top Süße-Säure-Spiel.				
	Weingut Russbach, Eppelsheim				
	Rheinhessen				
2021er	**Hagnauer Sonnenufer**		0,75 l	EUR 34,50	EUR 28,99
	Müller-Thurgau Qualitätswein trocken				
	Würze von Muskat und frischen Kräutern umgarnt von Zitrusaromen.				
	Winzerverein Hagnau eG, Hagnau				
	Baden | Bodensee				
2022er	**Auxerrois Gutswein (Bio)** Vegan		0,75 l	EUR 35,90	EUR 30,17
	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				
2022er	**Reinhardt „WR“ (Bio)** Vegan		0,75 l	EUR 35,50	EUR 29,83
	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	**Chardonnay VDP.Gutswein** Vegan		0,75 l	EUR 36,50	EUR 30,67
	Qualitätswein **trocken**				
	Am Gaumen reichhaltiger Geschmack von Apfel und Quitte. Vollmundig mit harmonischer Säure und würziger Mineralität.				
	Weingut Bernhart, Schweigen				
	Pfalz				
2023er	**Grauburgunder Gutswein**		0,75 l	EUR 35,00	EUR 29,41
	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				

			brutto	netto
2021er	**Aufwind Cuvée Gutswein** Vegan Weißburgunder-Chardonnay Qualitätswein trocken *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.* Weinhaus Hensel, Bad Dürkheim Pfalz	0,75 l	EUR 36,50	EUR 30,67
2021er	**Riesling „SL" VDP.Gutswein** Vegan Qualitätswein feinherb *Ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, saftige Frucht und ausdrucksstarke Mineralität.* Weingut-Schloss-Lieser, Thomas Haag Mosel	0,75 l	EUR 37,00	EUR 31,09
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
2022er	**Würzburger Silvaner VDP.Ortswein** Qualitätswein trocken *In der Nase animierende und saftige Zitrusaromen. Typische Muschelkalk-Aromatik am Gaumen, harmonisch und lebendig mit angenehmer Säure.* Weingut Bürgerspital zum Heiligen Geist, Würzburg Franken	0,75 l	EUR 38,00	EUR 31,93
2021er	**Sauvignon Blanc VDP.Gutswein** Vegan Qualitätswein trocken *Grüne Aromen von Apfel und Stachelbeere. Angenehm fruchtig im Geschmack mit langem Nachhall.* Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach Württemberg	0,75 l	EUR 41,00	EUR 34,45
2022er	**Just Riesling** Vegan Riesling VDP.Gutswein trocken *Erfrischend, harmonisch und anregend.* Weingut Gut Hermannsberg, Niederhausen Nahe	0,75 l	EUR 37,90	EUR 31,85
2019er	**Riesling Steinterrassen** Vegan Selektion VDP.Große Lagen trocken *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.* Weingut Gut Hermannsberg, Niederhausen Nahe	0,75 l	EUR 46,00	EUR 38,66

			brutto	netto
Frankreich				
2022er	**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	0,75 l	EUR 33,50	EUR 28,15
2022er	**Château Vignol** Entre deux Mers AOC Blanc trocken *Vielversprechende Nase nach gemischten Zitrusfrüchten und Passionsfrucht.* *Frisch und füllig am Gaumen. Ein Hauch Limette im Abgang.* Château Vignol Bordeaux	0,75 l	EUR 35,00	EUR 29,41
2022er	**Sancerre Domaine de la Rossignole** Sauvignon Blanc AOC trocken *Vielfältige Nase nach weißen Blüten, Litschi und Zitrusfrüchten,* *füllig und mineralisch mit Eleganz im Finale.* Vignerons Pierre Cherrier & Fils Loire	0,75 l	EUR 43,90	EUR 36,89
Italien				
2023er	**Pinot Grigio "Torre dei Vescovi"** DOC trocken *Blumig, angenehme Frische, seidig mit nachhaltigem Aroma.* Cantina Colli Vicentini, Vicenza Venezien	0,75 l	EUR 31,00	EUR 26,05
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	0,75 l	EUR 35,50	EUR 29,83
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
2023er	**Lugana** DOC trocken *Strohgelbe Farbe mit aufhellenden Reflexen. Intensiv nach Aprikose, Honigmelone* *und weißem Pfirsich. Noten von Zitrusblüten. Sehr fein, harmonisch und anhaltend.* Azienda Agricola Gianfranco Bertagna Lombardei	0,75 l	EUR 39,50	EUR 33,19

Weißherbst & Rosé

			brutto	netto
Deutschland				
2021er	**Bischoffinger Vulkanfelsen**	0,75 l	EUR 33,00	EUR 27,73
	Spätburgunder Rosé halbtrocken			
	Fruchtig, elegant und angenehm mild. Ein idealer Sommerwein, geeignet für alle Anlässe.			
	WG Bischoffingen-Endingen am Kaiserstuhl eG, Vogtsburg			
	Baden | Kaiserstuhl			
2023er	**„Aufwind" Rosé Gutswein** Vegan	0,75 l	EUR 38,50	EUR 32,35
	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			

Rotweine

Deutschland

2021er	**Bischoffinger Vulkanfelsen Tradition**	0,75 l	EUR 32,90	EUR 27,65
	Spätburgunder Qualitätswein trocken			
	Fruchtiger, ausgewogener Wein. Klares, dichtes Rot, Aromen reifer Kirschen und Schokolade.			
	WG Bischoffingen-Endingen am Kaiserstuhl eG, Vogtsburg			
	Baden | Kaiserstuhl			
2020er	**Hagnauer Burgstall**	0,75 l	EUR 36,90	EUR 31,01
	Spätburgunder Qualitätswein halbtrocken			
	Dunkles Rubinrot mit violetten Schatten. Mollig, rund und ausgewogen mit leichter Restsüße.			
	Winzerverein Hagnau eG, Hagnau			
	Baden | Bodensee			
2021er	**Ahr-Spätburgunder** Vegan	0,75 l	EUR 35,00	EUR 29,41
	Qualitätswein halbtrocken			
	Dieser Spätburgunder überzeugt durch seine Fruchtigkeit. Fein, leicht und ausdrucksstark, weich mit dezenter Restsüße.			
	Weinmanufaktur Walporzheim, Bad Neuenahr-Ahrweiler			
	Ahr			
2020er	**Spätburgunder Gutswein** Vegan	0,75 l	EUR 35,90	EUR 30,17
	Qualitätswein trocken			
	Komplexes Aromenspektrum, Schwarzkirsche dominiert, seidiges Tannin.			
	Weingut Volker Schmitt, Worms			
	Rheinhessen			
2020er	**Hebsacker Lichtenberg** Vegan	0,75 l	EUR 41,00	EUR 34,45
	Lemberger VDP.Erste Lage trocken			
	In der Nase Aromen von reifen Kirschen und getrockneten Pflaumen.			
	Am Gaumen schön rund, im Körper mit weichen Gerbstoffen.			
	Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach			
	Württemberg			

			brutto	netto
2022er	**Pas_de_deux**	0,75 l	EUR 35,90	EUR 30,17
	Rotwein Cuvée trocken | Cabernet Sauvignon-Merlot			
	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.			
	Weingut Matthias Gaul, Grünstadt-Asselheim			
	Pfalz			
2018er	**Aufwind Cuvée Rotwein** Vegan	0,75 l	EUR 37,00	EUR 31,09
	Qualitätswein trocken			
	Cuvée aus Cabernet Sauvignon & St. Laurent			
	Eine großartige Kombination von Cabernet Sauvignon und Saint Laurent Trauben. Wunderbar rauchiges Bukett von Cassis, Kirschen, Zwetschgen.			
	Am Gaumen ist der Wein kräftig, dicht, mit viel Frucht, schönen Würznoten und samtigen Gerbstoffen.			
	Weingut Hensel, Bad Dürkheim			
	Pfalz			
2020er	**St. Laurent ‚S' VDP.Erste Lage | Selection** Vegan	0,75 l	EUR 45,00	EUR 37,82
	Qualitätswein trocken			
	Klar und saftig, dichter u nd kompakter Körper. Sehr würzig mit komplexem Tannin, etwas roter Beerenfrucht und dunkler Schokolade. Tief und komplex, langes Finale.			
	Weingut Bernhart, Schweigen			
	Pfalz			
Frankreich				
2020er	**„Ribet Rouge"**	0,75 l	EUR 35,00	EUR 29,41
	Cabernet Sauvignon-Merlot, IGP Pays d'Oc trocken			
	Elegant, komplex, Beerenaromen, erdige Noten, Mokka, etwas Vanille.			
	Arrogant Frog – Jean Claude Mas			
	Languedoc			
2019er	**Château Bouteilley**	0,75 l	EUR 34,90	EUR 29,33
	Premières Côtes de Bordeaux AC trocken			
	Zarte Holznoten mit intensiven Aromen von reifen Früchten, feine Tannine, weich und elegant.			
	Domaines Jean Guillot			
	Bordeaux			
2018er	**Château Franc Pipeau**	0,75 l	EUR 49,00	EUR 41,18
	Saint-Emilion Grand Cru trocken			
	Intensiv leuchtende, rubinrote Farbe. Sehr intensives und komplexes Bukett, Samtig, finessenreich und wunderbar schmeichelnd mit langem Nachhall. 15 Monate Barrique.			
	Vignobles Jacques Bertrand			
	Bordeaux			
2021er	**Côtes du Rhône Village „Plan de Dieu"**	0,75 l	EUR 39,90	EUR 33,53
	AOC trocken			
	Rassiger, etwas würziger Wein, füllig und gut ausgewogen.			
	Domaine du Bois des Dames			
	Côte du Rhône			
2020er	**Châteauneuf-du-Pape „Château Vandieu"**	0,75 l	EUR 63,00	EUR 52,94
	AOC trocken			
	Aromen von roten, reifen Früchten, sehr ausgewogener Wein. Mit dichter Struktur und samtig, weichen Tanninen.			
	Silvette Brecht			
	Côte du Rhône			

Italien			brutto	netto
2021er	**Merlot Torre dei Vescovi** DOC trocken *Intensives Bukett roter Früchte und feinen Gewürzen, samtig und rund.* Cantina Colli Vicentini, Vicenza Venezien	0,75 l	EUR 33,00	EUR 27,73
2020er	**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	0,75 l	EUR 39,50	EUR 33,19
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	0,75 l	EUR 35,00	EUR 29,41
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
2021er	**Chianti Classico** DOCG trocken *Intensives Rubinrot, weinig, fruchtig und reich an Aromen von kleinen Waldfrüchten. Im Geschmack harmonisch, trocken, würzig, leicht tanninhaltig, samtweicher Geschmack.* Fattoria di Monteccio Toskana	0,75l	EUR 39,00	EUR 32,77
2021er	**Barbera d’Asti “La Stella’**(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	0,75 l	EUR 35,90	EUR 30,17
2016er	**“Menego” Barbera d’Asti Superiore** Vegan DOCG trocken *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.* Marco Bonfante, Nizza Monferrato Piemont	0,75 l	EUR 43,00	EUR 36,13

ARCADEON
Haus der Wissenschaft und Weiterbildung
★★★★

Spanien

			brutto	netto
2020er	**Besanas Crianza** DO trocken *Würzige Noten verleihen Spannung, voller und weicher Wein.* Hacienda Villarta, Toledo Méntrida	0,75 l	EUR 33,90	EUR 28,49
2018er	**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.* Viñedos Real Rubio Rioja	0,75 l	EUR 36,50	EUR 30,67
2018er	**Tianna Boccoris Negre** Vino tinto IGP trocken *Abgerundetes Bukett mit kräftigen Aromen reifer, schwarzer Früchte. Am Gaumen besitzt der Wein eine kräftige Tanninstruktur, einen vollen Körper und perfekte Ballance. Langes Finish!* Celler Tianna Negre Mallorca	0,75 l	EUR 44,00	EUR 36,97

Portugal

2020er	**Coragem Reserva** Vinho Regional Lisboa Tinto trocken *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.* Vidigal Wines S.A. Lissabon	0,75 l	EUR 35,90	EUR 30,17

Dessertweine

2020er	**Piesporter Goldtröpfchen** Riesling Auslese VDP.Große Lage *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.* Weingut Schloss Lieser | Thomas Haag, Lieser Mosel	0,75 l	EUR 54,00	EUR 45,38
	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

ARCADEON
Haus der Wissenschaft und Weiterbildung
★★★★

Fassbiere		brutto	netto
Krombacher Pils	0,30 l	EUR 3,90	EUR 3,28
	0,40 l	EUR 4,90	EUR 4,12
Alster und Radler, Pils Cola	0,30 l	EUR 3,90	EUR 3,28
	0,40 l	EUR 4,90	EUR 4,12

Flaschenbiere			
Frankenheim Alt	0,33 l	EUR 3,90	EUR 3,28
Krefelder	0,30 l	EUR 3,90	EUR 3,28
	0,40 l	EUR 4,90	EUR 4,12
Krombacher Hefeweizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,50 l	EUR 5,70	EUR 4,79
Schöfferhofer Kristallweizen	0,50 l	EUR 5,70	EUR 4,79
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	EUR 3,90	EUR 3,28
Vitamalz	0,33 l	EUR 2,90	EUR 2,44

Alkoholfreie Getränke			
Apollinaris Selection	0,25 l	EUR 2,90	EUR 2,44
	0,75 l	EUR 7,00	EUR 5,88
ViO, stilles Wasser	0,25 l	EUR 2,90	EUR 2,44
	0,75 l	EUR 7,00	EUR 5,88
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	0,2 l	EUR 3,20	EUR 2,69
Fanta	0,2 l	EUR 3,20	EUR 2,69
Sprite	0,2 l	EUR 3,20	EUR 2,69
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	EUR 3,40	EUR 2,86
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	EUR 3,40	EUR 2,86
Schweppes Indian Tonic Water	0,2 l	EUR 3,40	EUR 2,86
Fruchtsäfte (Ananas–, Apfel–, Bananen–, Cranberry–, Grapefruit–, Kirsch–, Johannisbeer–, Multivitamin–, Orangen– & Tomatensaft)	0,2 l	EUR 3,80	EUR 3,19
Saftschorlen aus allen Fruchtsäften	0,20 l	EUR 3,30	EUR 2,77
ViO–Fruchtsaft–Schorlen (vegan+Bio)	0,30 l	EUR 5,10	EUR 4,29

Heissgetränke			
Tasse Kaffee		EUR 2,50	EUR 2,10
Glas Tee		EUR 2,50	EUR 2,10
Cappuccino		EUR 3,80	EUR 3,19
Espresso		EUR 3,00	EUR 2,52
Espresso doppelt		EUR 5,00	EUR 4,20
Cafe Creme		EUR 3,20	EUR 3,69
Milchkaffee		EUR 4,50	EUR 3,78
Latte Macchiato		EUR 4,50	EUR 3,78

ARCADEON
Haus der Wissenschaft und Weiterbildung
★★★★

Aperitife		brutto	netto
Martini (extra dry, bianco, rosso)	5 cl	EUR 4,50	EUR 3,78
Sandeman Sherry (dry seco, medium dry, golden)	5 cl	EUR 4,50	EUR 3,78
Campari Soda	0,2 l	EUR 4,50	EUR 3,78
Campari Orange	0,2 l	EUR 6,50	EUR xxx
Pernod	5 cl	EUR 4,80	EUR 4,03
Digestife			
Fernet Branca	2 cl	EUR 3,20	EUR 2,69
Ramazzotti	2 cl	EUR 3,20	EUR 2,69
Jägermeister	2 cl	EUR 3,20	EUR 2,69
Underberg	2 cl	EUR 3,80	EUR 3,39
Liköre			
Prinz Rose-Marille	2 cl	EUR 3,20	EUR 2,69
Prinz Brombeere	2 cl	EUR 3,20	EUR 2,69
Batida de Coco	2 cl	EUR 3,20	EUR 2,69
Sambuca Molinari	2 cl	EUR 3,20	EUR 2,69
Baileys Irish Cream	2 cl	EUR 3,20	EUR 2,69
Obstbrände			
Scheibel Premium Williams	2 cl	EUR 4,70	EUR 3,95
Scheibel Premium Himbeere	2 cl	EUR 4,70	EUR 3,95
Scheibel Finesse Himbeere (mit edlem Fruchtauszug)	2 cl	EUR 4,70	EUR 3,95
Scheibel „Altes Pflümle“	2 cl	EUR 4,70	EUR 3,95
Prinz Alte Williams Birne	2 cl	EUR 6,30	EUR 5,29
Prinz Alte Haselnuss	2 cl	EUR 6,30	EUR 5,29
Prinz Alte Himbeere	2 cl	EUR 6,30	EUR 5,29
Prinz Alte Marille	2 cl	EUR 6,30	EUR 5,29
Prinz Alte Kirsche	2 cl	EUR 6,30	EUR 5,29
Grappe			
Grappa di Gavi	2 cl	EUR 4,00	EUR 3,36
Grappa di Nebbiolo	2 cl	EUR 4,00	EUR 3,36
Grappa Baribbio di Barolo Riserva, Marco Bonfante	2 cl	EUR 6,80	EUR 5,71
Cognac & Weinbrand			
Hennessy V.S.	2 cl	EUR 4,60	EUR 3,87
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	EUR 5,10	EUR 4,29
Whisk(e)y			
Scotch			
Johnnie Walker Red Label	4 cl	EUR 7,00	EUR 5,88
Johnnie Walker Black Label	4 cl	EUR 9,00	EUR 7,56
Chivas Regal	4 cl	EUR 9,00	EUR 7,56
Bourbon			
Jim Beam	4 cl	EUR 6,50	EUR 5,46
Jack Daniel's	4 cl	EUR 7,80	EUR 6,55

ARCADEON
Haus der Wissenschaft und Weiterbildung

★★★★

Spirituosen		brutto	netto
Sierra Tequila Silver	2 cl	EUR 3,30	EUR 2,77
Sierra Tequila Gold	2 cl	EUR 3,30	EUR 2,77
Havanna Club 3 Jahre	2 cl	EUR 3,30	EUR 2,77
Fürst Bismarck	2 cl	EUR 3,30	EUR 2,77
Eversbusch	2 cl	EUR 3,30	EUR 2,77
Absolut Vodka	2 cl	EUR 3,30	EUR 2,77

Longdrinks & Cocktails		
Gin Tonic (Bombay Sapphire oder Gordon's Gin)	EUR 9,00	EUR 7,56
Wodka Lemon	EUR 9,00	EUR 7,56
Whisky Cola	EUR 9,00	EUR 7,56
Cuba Libre (Limette | Rum | Cola)	EUR 9,20	EUR 7,73
Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine)	EUR 9,20	EUR 7,73
Whisky Sour (Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup)	EUR 9,80	EUR 8,24
Caipirinha (Cachaça, Limette, Brauner Rohrzucker)	EUR 9,80	EUR 8,24
Gin Fizz (Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda)	EUR 9,80	EUR 8,24
Mojito (weißer Rum, Wasser, Minze, Limette, Rohrzucker)	EUR 10,35	EUR 8,70
Sea Breeze (Wodka, Cranberrynektar, Grapefruitsaft)	EUR 10,35	EUR 8,70
Planter's Punch (Brauner Rum, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft)	EUR 11,40	EUR 9,57
Cosmopolitan (Wodka, Cranberrynektar, Cointreau, Lime Juice)	EUR 11,40	EUR 9,57
Sex on the Beach (Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrynektar, Ananassaft)	EUR 11,40	EUR 9,57
Pina Colada (Bacardi, Batida de Coco, Cocossirup, Sahne, Ananassaft)	EUR 11,40	EUR 9,57

Alkoholfreie Cocktails		
Virgin Colada (Ananassaft, Cocoscreme, Sahne)	EUR 8,60	EUR 7,23
Sex on the Beach alkoholfrei (Pfirsichnektar, Lime Juice, Orangensaft, Cranberrynektar	EUR 8,60	EUR 7,23
Ipanema (Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice)	EUR 8,60	EUR 7,23

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