



Hochzeiten

Mehr Traum

Ein schön dekoriertes Festsaal mit geschmackvollem Ambiente ist der Grundstein einer wundervollen Hochzeitsfeier.

Erlauben Sie uns, Sie und Ihre Gäste zu verzaubern. Wir unterstützen Sie bei der Vorbereitung Ihres großen Tages von der Idee über die Planung bis zum Fest mit kreativen Ideen und zuverlässiger Organisation.

Bei uns erhalten Sie vollen Service aus einer Hand. Mit unseren erfahrenen Partnerfirmen aus den Bereichen Dekoration und Floristik, Catering und Show machen wir auch Ihre Hochzeitsfeier zu einem unvergesslich schönen Erlebnis.



Romantisch, rustikal oder elegant - wir gestalten unsere Räumlichkeiten frei nach Ihren Wünschen.

- * Roter Teppich zum Empfang
- * Tischgestaltung (Hussen, Lüster & Co.)
- * Dekorationservice, Floristik
- * Internationale Buffets mit passenden Weinen und anderen Getränken
- * Computergesteuerte LED-Lichtanlage mit Ambient-Light
- * Personal (Barkeeper, Kellner, Fotograf, DJ...)
- * Bühne inkl. professioneller Tonanlage für DJ/Redner/Band
- * Full Service (Unterstützung bei der Organisation von A-Z)
- * Zentrale Lage - direkt am Remscheider Hauptbahnhof, Hotel Remscheider Hof
- * Kostenfreie Parkplätze (Parkhaus)
- * Barrierefreier Zugang
- * Separate Raucherecke
- * Open-End: Feiern Sie bei uns, solange Sie können/ wollen



für Ihre Hochzeit

Stilvoll feiern!



Unsere Spezialität:

Deutschland ist ein multikulturelles Land. Hochzeiten folgen in vielen Ländern ganz eigenen Traditionen, und sowohl deutsche als auch junge Paare mit ausländischen Wurzeln möchten bei uns diese Traditionen achten und ehren.

Hier sehen wir unsere Aufgabe: Wir gehen auf Ihre Vorstellungen ein und sorgen dafür, dass Ihre Feier ganz Ihren Erwartungen entspricht.

Hochzeit





Rund um Ihre

Kulinarische Genüsse

Das leibliche Wohl Ihrer Gäste liegt uns besonders am Herzen. Mit unserem eigenen und überregional wohlbekanntem Catering-Service bieten wir Ihnen traumhafte Buffets mit internationalen Köstlichkeiten.

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen einige Beispiele aus unserem umfangreichen kulinarischen Repertoire, die Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln sollen.



Hochzeitsfeier

Fingerfood zum Sektempfang

Vorschlag 1

Rosa gebratene Roastbeefröllchen
auf Schwarzbrottaaler

Gebratene Riesengarnelen
auf essbarem Maismehllöffel an Ajolicreme

Knackige Olivenölcrouçons
mit italienischem Schafskäse
und Tomatenstückchen

Goldgelb gebackene Parmesantütchen
mit Ricottacreme gefüllt
und gewürfeltem Coppa



Vorschlag 2

Lachslollies mit Pistazien- und Kokosplitt
Eingelegte Waldpilze mit frischem Schnittlauch
auf Sauerteigbrot

Kartoffelsalat „Pesto Rosso“
mit Mini-Geflügelspieß im Glas serviert

Medium gebratene Rindersteaks
auf Kräuterbaguette mit Rucolasalat



Vorschlag 3

Kanapees mit Fleisch, Fisch und Käse belegt
und einzeln dekoriert:

- Roastbeef
- Schweinefilet „Försterin“
- Schweinefilet „orientalisch“
- zarte Entenbrust an Maronenpüree
- Putenfilet „Hawäii“
- Geräucherter Lachs
- Forellenfilets
- Garnelen mit Knoblauchdressing
- Edelpkäspezialitäten

Vorschlag 4

Ciabattascheiben belegt mit:

- Parmaschinken
- Serranoschinken
- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Lachsfrischkäse-Mousse
- Graved Lachs und geräuchertem Lachs
- Roastbeef
- Putenbrust „Florenz“





Erlesene

Tradition hat Bestand



Antipasti

Gemischte Antipasti-Platte
mit Spezialitäten der Saison

Frisch aus dem Meer

Exotischer Caipirinha-Lachs
Gebratene Garnelenspieße mit Mandeln

Vorspeisen

Mini-Geflügelspieße mit Salsa-Dip
Schwarzbröttaler mit Lachscreme
Angus-Roastbeef an Kräuterremoulade
„Vitello Tonnato“ -
Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kapern-Soße
Pikante Hacksteaks mit Peperoni-Füllung
Party-Mettenden frisch aus dem Rauch
mit scharfem Senf
Medaillons vom Schweinefilet
mit Früchten aus dem Rumtopf
Poulardenfilet in Mandelbutter gebraten
Ganzes Schweinefilet im Blätterteigmantel
mit rosa Pfefferkörnern
Das Beste vom Geflügel an Cumberland-Soße

Beilagen

Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb,
gute Butter und Kräuterbutter

Getränke

Aperitif zum Empfang
Passende Rot- und Weißweine
Digestif, Hochprozentiges
Kaffee, Tee, Espresso
Wasser, Erfrischungsgetränke

Warme Speisen

Prager Natur-Grillschinken an Biersoße
Ganzer Königspüter vom Holzkohlegrill
am Buffet tranchiert mit Cassissoße
Filet vom Schwein in Cognac-Pfeffer-Rahmsoße
Mediterranes Tomaten-Mozzarella-Gratin
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Butterreis mit frischer Petersilie
Hausgemachte Spätzle mit Butterflöckchen
Tortellini in einer Käse-Sahne-Soße
Frisches Saison Gemüse mit Sauce Hollandaise
Gefüllte Riesenchampignons
mit Spinat und Käse

Salatkompositionen

Rucola-Salat mit Zitrusfrüchten
und Ramazzotti-Dressing
Frischer Grillsalat mit Tomaten, Gurken und
Feta-Würfeln
„Cole Slaw“ - Amerikanischer Weißkrautsalat
mit geraspelten Karotten
Angemachter Nudelsalat mit Zuckererbsen
und Karottenwürfeln
Balkan-Hirtensalat mit eingelegten Oliven
und mildem Schafskäse
Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten
Tomaten

Dessert

Frische exotische Obstplatte mit Vanillesoße
Mousse au Chocolat mit Sahnehaube garniert
Bayerische Creme mit frischen Früchten
Panna Cotta mit fruchtiger Mangosauce
Internationale Käsespezialitäten



Genüsse

Unser schönster Tag!

Vorspeisen

Spieße mit Mozzarellakugeln, schwarzen Oliven, roter und grüner Paprika
 Baby-Zucchini mit Ricotta gefüllt
 Melonenschiffchen mit mildem Lachsschinken
 Gefüllte Blätterteigtaschen mit Hackfleisch
 Gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat und Fetakäse
 Kochschinkenröllchen gefüllt mit weißem Spargel und hausgemachter Remoulade
 Mini-Wraps mit gartenfrischem Salat, Streifen von der Truthahnbrust und Salsa-Dip
 Panierte Mini-Schnitzel mit Zitronenecken und Anchovis
 Hausgemachte Bouletten mit Mixed-Pickles
 Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit scharfem Senf

Salatkompositionen

Knackiges Rohkostgemüse mit einer Auswahl von Dressings
 Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
 Balkan-Hirtensalat mit eingelegten Oliven und mildem Schafskäse
 Weißkrautsalat mit kross gebratenen Speckwürfeln und Kümmel
 Angemachter Lauchsalat mit Ananasstücken

Warme Speisen

Saftiger geräucherter Krustenbraten im eigenen Saft
 Ganzer Königspüter vom Holzkohlegrill am Buffet tranchiert mit Cassissoße
 Mini-Rinderrouladen in herzhafter Bratensoße
 Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken
 Hausgemachte Spätzle mit Butterflöckchen
 Lasagne mit Streifen vom Räucherlachs und frischem Blattspinat
 Mediterrane Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
 Geschmorte Champignons in Aioli-Soße
 Rotkohl mit frischen Apfelstückchen

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum
 Cappuccinocreme mit Sahnehaube
 Münsterländer Herrencreme mit Rum und eingelegten Kirschen
 Erfrischende Orangencreme

Beilagen

Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb, gute Butter und Kräuterbutter

Getränke

Aperitif zum Empfang
 Passende Rot- und Weißweine
 Digestif, Hochprozentiges
 Kaffee, Tee, Espresso
 Wasser, Erfrischungsgetränke





Italienische

Il giorno piú bello



Antipasti

Gegrillte eingelegte Paprika
 Gemüsespieße mit frischen Kräutern
 Eingelegte Peperoni
 Pastaspieße "al dente"
 Coppa und italienische Salami
 Eingelegte Champignonköpfe

Vorspeisen

Melonenschiffchen à la Venedig
 mit Parmaschinken
 Grissinistangen umwickelt mit Coppa
 Stehender Salm auf Gemüse
 Mini Stremellachs auf Crostini
 mit Honig-Dill-Dip
 „Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch
 an einer Thunfisch-Kapern-Soße
 Carpaccio vom Kasselerbraten
 an einem Himbeeressig-Dressing
 Truthahnbrust an Orangenvinaigrette
 Schweinerücken à la Meran mit Maronenmus
 Parmesanteilchen mit Ricottafüllung
 und Coppawürfeln
 Tranchen von der Hähnchenbrust mit Lauch
 und Karotten
 Datteln im Speckmantel
 Würzige Mailänder Salami

Getränke

Aperitif zum Empfang
 Passende Rot- und Weißweine
 Digestif, Hochprozentiges
 Kaffee, Tee, Espresso
 Wasser, Erfrischungsgetränke

Warme Speisen

Lammhaxen an Thymiansoße
 mit frischen Kräutern der Provence
 Ganzes Zanderfilet in Olivenöl gebraten
 mit Brunnen-Kresse-Sauce
 Scaloppini von der Pute in Pinot-Grigio-Soße
 Im Ganzen gegrillter Truthahn
 Osso Bucco auf einem Gemüsebouquet
 in Tomatensoße
 Helle Bandnudeln in Butter geschwenkt
 Aromatische Rosmarinkartoffeln
 Butterreis mit frischer Petersilie
 Lachsravioli mit Limettensoße
 Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern
 Edelgemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Salatkompositionen

Italienischer Nudelsalat mit Erbsen und Möhren
 Rucola-Salat mit Pinienkernen
 und Estragondressing
 Tiroler Bergsalat mit Oliven und Schafskäse
 Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella
 und frischem Basilikum
 Eisbergsalat mit Mandarinen und Haselnüssen

Dessert

Frische exotische Obstplatte mit Vanillesoße
 Süße Panna Cotta mit Karamell-Spiegel
 Grand Marnier Mousse
 Italienische Käsespezialitäten vom Brett



Spezialitäten

Due cuori e un' anima

Antipasti

Bocconcini-Tomaten-Spieße
mit Mozzarella und frischem Basilikum
Mini-Zucchini gefüllt mit Frischkäse
Gegrillte Aubergine
Coppa und italienische Salami
Marinierter Schafskäse
Marinierte Cherrytomaten

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Kasseler carpaccio an einem Himbeerdressing
Putenbrustfilet an Orangenvinaigrette
Zartes Roastbeef rosa gebraten
mit Kräuterremoulade
Hähnchenfilet mit Lauchfüllung
Fleischbällchen mit Gorgonzolamousse
Olivenölkekse mit Fetakäse
und Tomatenwürfeln
Schweinefilet mit grünem Pfeffer
im Blätterteig

Salatvariationen

Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten
Tomaten
Lauchsalat mit Porree und Ananas
Italienischer Hirten Salat mit Oliven
und Schafskäse
Kräutersalat mit Parmaschinken

Warme Speisen

Turiner Krustenbraten in Barolosauce
Mailänder Schnitzel
in Tomaten-Mozzarella-Soße
Saltim Bocca von der Pute
gefüllt mit Salbei und Parmaschinken
in Weißweinsauce
Kartoffel-Lauch-Gratin
mit Käse und Sahne überbacken
Aromatische Rosmarinkartoffeln
In Butter geschwenkte Tagliatelle
Spinat-Ricotta-Tortellini
mit Tomaten-Pestosoße
Blanchierte Strauchtomaten
Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce
Italienische Tiramisu
Cappuccinocreme mit Sahnehaube
Italienische Käsespezialitäten vom Brett

Brot und Butter

Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb,
gute Butter und Kräuterbutter

Getränke

Aperitif zum Empfang
Passende Rot- und Weißweine
Digestif, Hochprozentiges
Kaffee, Tee, Espresso
Wasser, Erfrischungsgetränke





Mediterrane

En mutlu günümüz



Antipasti

Marinierter Schafskäse und marinierte Cherrytomaten
Gemischte Antipasti-Platte mit Spezialitäten der Saison / Kizartma mit Knoblauch-Joghurt-Dipp

Kälte Vorspeisen

Vegetarischer Zucchinistrudel mit Knoblauch-Dip
Haydari - Pikante Käsecreme
Acı Ezme - scharfer Dip
Truthahnbrust an Orangenvinaigrette
Tzaziki mit feinen Gurkenstreifen und Knoblauch
Tranchen von der Hähnchenbrust mit Lauch und Karotten
Spinat-Champignonköpfe mit Joghurt und Knoblauch
Sigara Böreği - Türkische Mini-Teigtaschen mit Feta und Petersilie gefüllt
Datteln mit Fruchtcreme-Füllung

Warme Beilagen

Pilav - Türkischer Reis mit viel Butter
Helle Bandnudeln in Butter geschwenkt
Fırında Kekikli Patates - Aromatische Rosmarinkartoffeln
Lachsravioli mit Limettensoße
Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern
Edelgemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Brot und Butter

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brötchenkorb mit türkischer Auberginencreme, Butter und Kräuterbutter

Warme Speisen

Karışık ızgara - gemischtes gegrilltes Fleisch
Lammhaxen an Thymiansoße mit frischen Kräutern der Provence
Ganzes Zanderfilet in Olivenöl gebraten mit Brunnen-Kresse-Sauce
Tavuk Kavrurma - Hähnchengulasch mit Paprikawürfeln, Zwiebeln und Kirschtomaten
Mantarlı Sovanli et Sote - Fleischragout im Eigensaft mit Champignons, Zwiebeln und Spitzpaprika

Salatvariationen

Geflügelsalat mit Ananas und einem Hauch Curry
Manti - türkische Ravioli mit Knoblauch-Schmand
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Türkischer Möhrensalat mit Joghurt, Knoblauch und frischer Minze
Türkischer Bulgur-Salat mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Kopfsalat, Peperoni und Chiliflocken

Dessert

Şekerpare
Tulumba Tatlısı
Frische Obstplatte mit Vanillesoße
Baklava

Getränke

Aperitif zum Empfang
Passende Rot- und Weißweine
Digestif, Hochprozentiges
Kaffee, Tee, Espresso
Wasser, Erfrischungsgetränke



Gaumenfreuden

¡Nuestro gran día!

Antipasti

Gemischte Antipasti-Platte mit Oliven, Champignons, Peperoni, Auberginen und Zucchini

Kälte Vorspeisen

Chorizo
Serranoschinken
Putenbrust mit Ananas und Papayafüllung
Tortilladriehöcker mit Salsa und Käse überbacken
Mini-Hacksteaks mit Salsa-Dip im Glas serviert
Tortilla-Röllchen gefüllt mit Salat, Thunfisch und Salsa-Dip
Tortilla-Röllchen gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip

Salatbuffet

Feiner Apfel-Fenchelsalat
Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
Fruchtiger Orangensalat mit erfrischender Minze
Buntes Rohkostsalatbuffet mit erlesenen Dressings

Getränke

Aperitif zum Empfang
Passende Rot- und Weißweine
Digestif, Hochprozentiges
Kaffee, Tee, Espresso
Wasser, Erfrischungsgetränke

Frisch aus dem Meer

Leckere Sardellen
Garnelen im Kartoffelnest
Exotischer Caipirinha-Lachs

Warmes Buffet

Kaninchen auf Blattspinat
Lammkeulenbraten an Thymiansoße
Weideochsensteaks in Cognac-Pfeffersoße
Marinierte Scampispieße mit Knoblauchsoße
Paella - spanisches Reisgericht mit Gemüse
Spanische Tortillas
Ofenfrische Folienkartoffel mit Kräuterquark
Matilienische Kartoffel-Drillinge mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
Mediterranes Strauchtomatengemüse
Vegetarische Gemüsepfanne mit Kräutercreme

Dessert - im Gläschen serviert

Crème Catalane
Fruchtige Mangocreme
Spanische Vanilletorte
Frische Obstplatte mit sahniger Vanillesoße

Brot und Butter

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter





Internationale

Nasz najpiękniejszy dzień



Frisch aus dem Meer

Salm auf Blattspinat im Blätterteig
Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Soße

Kalte Vorspeisen

Leckeres Griebenschmalz
Zarte Party-Schnitzel mit Zitronenspalten
Melonenschiffchen mit mildem Lachsschinken
Hacksteaks mit Sauergemüse garniert
und Senf
Schlachtplatte
mit hausgemachten Köstlichkeiten
Kasselerbraten, mild geräuchert
mit Griebenschmalz
Party-Mettwürstchen, frisch aus dem Rauch
mit Senf
Zart rosa gebratene Roastbeefröllchen
auf Schwarzbrotaler
Rustikales Schinkenbrett
mit vielen verschiedenen Spezialitäten
Piroggen - Polnische Maultaschen
mit Sauerkraut gefüllt
Blätterteigtaschen
mit pikanter Hackfleischfüllung
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta
Gefüllte Eier mit Senfcreme

Getränke

Aperitif zum Empfang
Passende Rot- und Weißweine
Digestif, Hochprozentiges
Kaffee, Tee, Espresso
Wasser, Erfrischungsgetränke

Aus der Suppenküche

Hochzeitsuppe - Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Einlage

Warmer Buffetteil

Herzhafte Hackfleischklopse
Polnische Golabki - Kohlrouladen
mit Hackfleisch gefüllt
Mini-Rinderrouladen nach Hausfrauen-Art
gefüllt, in deftiger Bratensoße
Ganzes Zanderfilet in Olivenöl gebraten
auf Gemüsebeet
Ganzes knuspriges Spanferkel mit Bratensoße
Kartoffelklöße mit Butterflöckchen
Frische Salzkartoffeln mit Petersilie
Kartoffel-Gratin überbacken
mit Käse und Sahne
Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Schlesisches Sauerkraut

Salatbuffet

Rote Beete Salat
Pilzsalat "Försterinnen Art"
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
Knackiges Rohkostgemüse
mit einer Auswahl von Dressings
Schichtsalat mit Mais, Schinken, Eisbergsalat,
Porree und Mayonnaise

Dessert in kleinen Gläschen

Süßer Milchreis mit Apfelkompott
Edle Mousse au Chocolat mit Sahnehaube
Feine Panna Cotta mit Himbeer-Topping
Frische Obstplatte mit sahniger Vanillesoße

Köstlichkeiten

Vash prekrasnij denj

Suppe in Terrinen am Tisch

Hühnersuppe mit Einlage

Kalte Vorspeisen

Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta

Blätterteigtaschen
mit pikanter Hackfleischfüllung

Mini Hacksteaks mit Sauergemüse garniert
und Senf

Kasselerbraten, mild geräuchert
mit Griebenschmalz

Gepökelte Ochsenbrust mit Sahnemeerrettich

Drumsticks vom Geflügel

Salatbuffet

Weißkohlsalat

Rote Beete Salat

Scharfer Möhrensalat - koreanischer Art

Russischer Schichtsalat – Pod Schuboj

Kartoffelsalat mit Fleischwurst und Erbsen -
Oliwie

Bunte Rohkostplatte mit frischem Gemüse
und erlesenen Dressings

Nudelsalat „Gärtnerin“ mit Schinkenstreifen
und Erbsen

Getränke

Aperitif zum Empfang

Passende Rot- und Weißweine

Aperitif, Digestif, Hochprozentiges

Kaffee, Tee, Espresso

Wasser, Erfrischungsgetränke

Warme Speisen

Würziger Rinderbraten in Bratensauce

Frischer Schweinebraten in Champignon-Sauce

Schweinegeschnetzeltes
in einer Cognac-Pfeffer-Soße

Mediterranes Putengulasch
mit Paprika und Zwiebeln

Burgunder Grillschinken, leicht geräuchert
mit Bratensoße

Butterspätzle mit zerlassener Butter

Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken

Schlesisches Sauerkraut

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Butterreis mit Petersilie verfeinert

Frisch aus dem Meer

Süßwassergarnelen

Frische Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Butterfisch

Leckere Pfeffer-Makrele

Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Soße

Dazu

Frische Obstplatte mit sahniger Vanillesoße

Gemischter Brot- und Brötchenkorb
mit Butter und Kräuterbutter

Optional bieten wir Ihnen an:

Auf Platten am Tisch eingesetzt

Gewürzgurken

Eingelegte Tomaten

Frikadellen

Kleine Hähnchenschnitzel





Unser Service

eventarena
BUSINESS | HOCHZEIT | CLUB

Verwaltungsanschrift:
Willy-Brandt-Platz 1
42859 Remscheid

Adresse Veranstaltungsort:
Preßover Straße 20
42859 Remscheid

Tel. +49 (0) 21 91 - 460 92 71
Fax +49 (0) 21 91 - 460 92 27
www.event-arena.net
info@event-arena.net

Kapazität

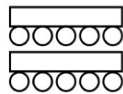
bestuhlt „Gala / rund“ (ca. 8-10 Personen pro Tisch)	ca. 450 Personen
bestuhlt „Bankett / rechteckig“ (ca. 10 Personen pro Tisch)	ca. 450 Personen
bestuhlt „parlamentarisch“ (Rechteck-Tische)	ca. 700 Personen
unbestuhlt	ca. 1200 Personen

Event-Arena Innenfläche: ca. 1000m²,
Lastenaufzug (ca. 8m²) vorhanden

Enthaltene Möblierung

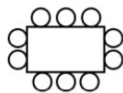
Bei parlamentarischer Bestuhlung

- 700 Stühle inkl. Hussen, weiß
- bis zu 90 Rechteck-Tische inkl. Tischdecken
- Rednerpult



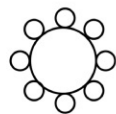
Bei Bankettbestuhlung

- 450 Stühle inkl. Hussen (weiß)
- 80 Rechtecktische (1,8 m x 0,7 m)
- inkl. Tischdecken (weiß), Lüster mit Kerzen (weiß)



Bei Galabestuhlung

- 450 Stühle inkl. Hussen (weiß)
- 30 Rechtecktische (1,8 m x 0,7 m)
- 20 Rundtische (Ø 1,8 m)
- inkl. Tischdecken (weiß), Lüster mit Kerzen (weiß)



Endreinigung / Nebenkosten

Strom, Wasser, Heizung, Endreinigung inklusive.
Bei Veranstaltungen mit einer sehr großen technischen Gesamtanlage werden die Stromkosten nach dem tatsächlichen Verbrauch abgerechnet.

Auf Wunsch verfügbar

- Tonanlage im Saal inkl. 1 x Mikrofon mit Mikrofonständer (Basisausstattung, ausreichend für Ansprachen / Reden, Bands bis 5 Musiker, DJ, Tontechniker erforderlich)
- Lichanlage im Saal
- Bühne (ca. 7m x 2,5 m, 80 cm hoch, lichte Höhe 3,60 m) inkl. umlaufender Verkleidung, Teppichbelag, Treppenzugang
- Beamer inkl. Leinwand
- Roter Teppich vor dem Eingang und Edelstahl-Absperrband mit rotem Band
- Garderobe inkl. Bügel (ohne Personal)
- Kinderspielecke
- Tischnummerierung
- Bedienung und Service zu angelieferter Hochzeitstorte (Tortenfeuerwerk / Tortenbesteck)
- Menükarten (gegen Aufpreis)
- Stoffservietten
- 5 x Stehtische inkl. Hussen (weiß o. schwarz)
- 1 x Empfangstisch (1,8 x 0,7 m) inkl. weißer Tischdecke
- Aschenbecher, Sonnenschirm & Heizpilz vor dem Veranstaltungssaal und auf der Raucherterrasse
- WC-Ausstattung (Toilettenpapier / Seife)
- Weiteres Mobiliar und Ausstattung auf Anfrage

Personal

Folgendes Küchenpersonal ist enthalten:
Chefkoch
Hilfskoch
Küchenhilfen
Bedienung in ausreichender Zahl
Garderoben-/ WC-Personal, weiteres Servicepersonal, Eventhost(ess) auf Anfrage



für Sie



Veranstaltungsleiter

Ein Veranstaltungsleiter (Betreuung und Koordination während der gesamten Veranstaltung) ist im Mietpreis enthalten.

Künstlerservice / Fotograf / Hochzeitstorte

Gerne beraten wir Sie, welcher Künstler am besten zu Ihrer Hochzeitsfeier passt. Dabei schöpfen wir aus einem umfangreichen Fundus von professionellen Künstlern aus den Bereichen Pop-Musik, Klassik, professionelle Cover- und Partybands. DJ, Artistik, Comedy / Kabarett, Redner / Motivatoren und Moderatoren für kleine und große Budgets.

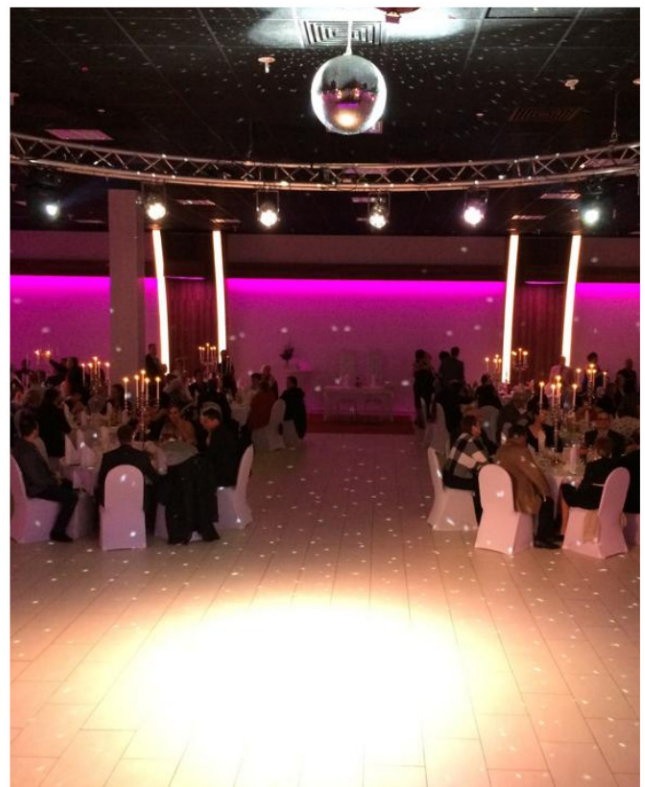
Gerne sind wir auch behilflich, wenn Sie einen Fotografen, Videofilmer, Hochzeitsplaner, Kinderbetreuung, Floristen, Limousinenservice, Hochzeitstauben oder eine Hochzeitstorte benötigen. Sprechen Sie uns unverbindlich an!

Parkplätze

Auf Anfrage stehen 550 Parkplätze im angrenzenden Parkhaus bis zum Ende Ihrer Veranstaltung kostenfrei zur Verfügung. Am Folgetag der Veranstaltung kann kostenfrei ein Zeitfenster für die Öffnung des Parkhauses und Abholung der Autos vereinbart werden.

Barrierefreiheit

Die Event-Arena ist ein Ort, an dem sich Menschen versammeln - geschäftlich wie privat. Ein Rollstuhl soll da kein Hindernis sein. Deshalb haben wir den Zugang zur Halle und zum Parkhaus sowie den Saal barrierefrei gestaltet. Auch die Toilette ist rollstuhlgerecht und von der Halle aus leicht zugänglich.



Bildnachweise:

© Depositphotos.com / Bodnarchuk (S. 1); Brebca (S. 2-3); StudioM (S. 5); Ksenijaljina (S. 6-7); Rafalstachura (S. 8-9); Igdortina (S. 10-11); Enisu (S. 10); Sumners (S. 11); Tihon6 (S. 14-15);
© Fotolia.com / Alex Tihonov (S. 13)

Weiteres Bildmaterial: © Mirza Odabasi, © Photo Orient

event**arena**

event**arena**

event**arena**
BUSINESS | HOCHZEIT | CLUB

event-arena GbR
Willy-Brandt-Platz 1
42859 Remscheid

Tel. +49 (0) 21 91 - 460 92 71
Fax +49 (0) 21 91 - 460 92 27

www.event-arena.net
info@event-arena.net