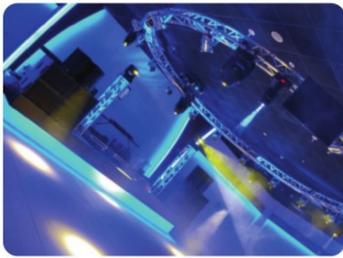


event**arena**
BUSINESS | HOCHZEIT | CLUB



Abschlussfeiern



Den Abschluss fröhlich feiern!

Endlich - der Schulabschluss ist geschafft!

Eine ausgelassene, fröhliche Abschlussparty braucht einen passenden Rahmen, dem es an nichts fehlt. Die Event Arena bietet Ihnen und Ihren Gästen sowohl einen geschmackvoll dekorierten Festsaal mit einem reichhaltigen Buffet, das keine Wünsche offen lässt, als auch eine große Tanzfläche mit clubtauglicher Licht- und Soundanlage, auf der richtig die Post abgeht.

Unser perfekt eingespieltes Team wird Ihnen einen unvergesslichen Abend beschern. Auf Wunsch stellen wir auch Fotografen, Kamerateams und DJs zur Verfügung. Wir unterstützen Sie bei der Vorbereitung Ihrer Abschlussfeier von der Idee über die Planung bis zum Fest mit kreativen Ideen und zuverlässiger Organisation. Bei uns erhalten Sie vollen Service aus einer Hand.

- * Roter Teppich zum Empfang
- * Tischgestaltung (Hussen, Lüster & Co.)
- * Dekorationsservice, 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





Dekorationsbeispiele





Vorschläge fürs

Buffetvorschlag 1

Kalte Vorspeisen

Mini Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten und Basilikum

Gemischte Anti-Pasti Platte mit Spezialitäten der Saison

Fruchtige Melonenschiffchen an Lachsschinken

Party-Mettenden, aus dem Rauch an Senf

Zarte Party-Schnitzel mit Zitronenschnitz

Hacksteaks mit Sauergemüse garniert

Käsesticks an Obstgarnitur

Halbe Wraps gefüllt mit Rucola, Tomatenstreifen und Sauerrahm

Halbe Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip

Salatvariationen

Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

„Cole Slaw“ – Amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten

Frisch gehobelter Weißkrautsalat

Brot und Butter

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Warme Speisen

Schweinefilets in einer Calvados-Rahmsauce
Burgunder Grillschinken an deftiger Bratensoße

Fruchtiges Putengeschnetzeltes in Curry-Ananassoße

Königs-Puter, am Buffet tranchiert, mit Johannisbeersoße

Original Stolzenhoffs Currywursttopf mit frischem Baguette

Warme Beilagen

In Butter geschwenkte Spätzle

Frisch gedämpfter Reis mit frischer Petersilie

Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken

Penne mit frischem Rucola und Tomatensteifen

Vegetarische Tortellini an Käse-Sahnesoße

Gemischte Gemüsepfanne mit Kräutern der Provence

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Getränke

Sekt (auch mit Orangensaft)

Wasser, stilles Wasser

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite

Espresso und Kaffee

Rotwein, bspw. Merlot

Weißwein, bspw. Soave

Pils oder Kölsch





Buffet

Buffetvorschlag 2

Kalte Vorspeisen

Mozzarella-Spieße mit Oliven und Paprika
Party-Mettwürstchen mit Senf
Putenbrust „Hawaii“ mit Ananas
Hacksteaks mit Sauergemüse garniert
Mini-Hamburger mit Gurke und Senfcreme
Blätterteigtaschen
mit pikanter Hackfleischfüllung
Vegetarischer Zucchinistrudel
im Blätterteig gebacken
Halbe Wraps gefüllt mit Salat, Lachsfiletstreifen
und Joghurt-Dip
Halbe Wraps gefüllt mit Salat,
Putenbruststreifen und texanischem Dip
Variation vom Frischkäse in Croustadetörtchen
Melonenschiffchen mit Lachsschinken
Gefüllte Eier mit Senfcreme

Salatbuffet

Tomatensalat mit frischem Basilikum
Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
Karottensalat mit feinen Apfelstückchen
Waldorfsalat mit Sellerie und Walnüssen
Eisbergsalat mit Mandarinen und Haselnüssen
Gurkensalat mit gehackten Zwiebeln
und frischer Petersilie

Getränke

Sekt (auch mit Orangensaft)
Wasser, stilles Wasser
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite
Espresso und Kaffee
Rotwein, bspw. Merlot
Weißwein, bspw. Soave
Pils oder Kölsch

Warme Speisen

Buntbarschfilet mit fruchtiger Limettensauce
Burgunder Grillschinken, leicht geräuchert,
mit Bratensoße
Königspüter, vor Ort tranchiert,
mit Johannisbeersauce
Putengeschnetzeltes „Hawaii“
in Curry-Ananas-Soße
Mini-Rinderrouladen in deftiger Bratensoße
Aus der Riesenpfanne:
Aromatische Rosmarinkartoffeln
mit frischem Rosmarin

Warme Belagen

Butterreis mit frischer Petersilie verfeinert
Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
Penne in Gorgonzolasauce
Vegetarische Nudelpfanne
mit frischem Gemüse
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Apfelrotkohl mit feinen Apfelstückchen
Vegetarische Gemüsepfanne
mit frischen Kräutern

Dessert - im Gläschen serviert

Italienische Kaffeeccreme
Rote Grütze mit Vanillesauce
Münsterländer Herrencreme mit Rum
und Kirschen
Frische exotische Obstplatte
mit sahniger Vanillesauce

Brot und Butter

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten
Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter





Buffetvorschlag 3

Antipasti-Spezialitäten

Gemüsespieße mit frischen Kräutern
 Baby-Zucchini mit Frischkäse gefüllt
 Mini-Mozzarella-Spieße mit Cocktailtomaten
 und Basilikum

Kalte Vorspeisen

Truthahnbrust an Orangenvinaigrette
 Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta
 Pilzsalat „Försterin“ mit Pesto auf Sauerteigbrot
 Bruschetta mit mediterranem Gemüse, Feta
 und Oliven
 „Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch
 an einer Thunfisch-Kapern-Soße
 Mini-Wraps gefüllt mit Rucola, Tomatenperlen
 und Sauerrahm
 Parmesanteilchen mit Ricottafüllung
 und Coppa
 Kleine Käsesticks mit verschiedenen Früchten

Salatvariationen

Kartoffelsalat „Pesto Rosso“
 mit getrockneten Tomaten
 Frischer Grillsalat mit Tomaten, Gurken
 und Feta-Würfeln
 Italienischer Pastasalat „al dente“ mit Zucchini
 Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
 Frisch gehobelter Weißkrautsalat

Getränke

Sekt (auch mit Orangensaft)
 Wasser, stilles Wasser
 Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite
 Espresso und Kaffee
 Rotwein, bspw. Merlot
 Weißwein, bspw. Soave
 Pils oder Kölsch

Warme Speisen

Zarte Putensteaks in Paprika-Rahmsoße
 Saltim Bocca vom Hähnchen gefüllt mit Salbei
 und Parmaschinken in Tomatensoße
 Schweinefiletspitzen
 in einer Pinot Grigio Rahmsoße
 Turiner Honigkrustenbraten mit Bratensoße
 Feine Lachsspieße mit frischem Obst

Warme Beilagen

Kartoffel-Lauch-Gratin
 mit Sahne und Käse überbacken
 Helle Bandnudeln in Butter geschwenkt
 Aromatische Rosmarinkartoffeln
 Penne Rigate mit Rucola, Kirschtomaten,
 Parmesan und Tomatensoße
 Spinat-Käse-Knödel mit Zwiebeln
 und Knoblauch verfeinert
 Italienische Grilltomaten mit Frischkäse gefüllt
 Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
 Gefüllte Riesen-Champignons
 mit frischem Blattspinat
 und Parmesan überbacken

Dessert - im Gläschen serviert

Frische Obstplatte mit sahniger Vanillesoße
 Süße Panna Cotta mit fruchtigen Erdbeeren
 Amarettocreme mit Mandelsplittern verfeinert
 Italienische Tiramisu

Brot und Butter

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten
 Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter



Kapazität

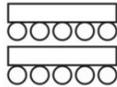
bestuhlt „Gala / rund“ (ca. 8-10 Personen pro Tisch)	ca. 450 Personen
bestuhlt „Bankett / rechteckig“ (ca. 10 Personen pro Tisch)	ca. 450 Personen
bestuhlt „parlamentarisch“ (Rechteck-Tische)	ca. 700 Personen
unbestuhlt	ca. 1200 Personen

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

Enthaltene Möblierung

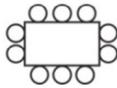
Bei parlamentarischer Bestuhlung

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



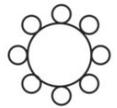
Bei Bankettbestuhlung

- 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
- Garderobe inkl. Bügel (ohne Personal)
- 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 Personal ist enthalten:

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

Veranstaltungsleiter

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

Künstlerservice / Fotograf / Video

Gerne beraten wir Sie, welcher Künstler am besten zu Ihrem Event und Anlass 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.

Auch Fotografen oder Videofilmer können wir vermitteln.

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.

**Wir würden uns freuen,
Sie bald in unserem Hause begrüßen zu dürfen!**

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

Bildnachweise:

© Depositphotos.com / Andresr (S. 1); Pressmaster (S. 1); Enisu (S. 4); Sumners (S. 5); Believinme (S. 7).

© GraphicStock: S. 2, 3

Weiteres Bildmaterial: © Mirza Odabasi, © Photo Orient



The logo 'eventarena' is displayed in a large, dark purple font on a glass facade. The word 'event' is in a thin, lowercase sans-serif font, while 'arena' is in a bold, lowercase sans-serif font. The background shows a reflection of a cloudy sky and several vertical purple decorative elements.

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