# Ihr Traumtag.

In den besten Händen.

Das l'Arrivée im Dortmunder Süden.







# Liebes Brautpaar,

herzlich willkommen im l'Arrîvée Hotel & Spa

Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie gerne über unser Haus und unsere Angebote informieren und Sie vom Empfang bis zum perfekten Abschluss begleiten.

Gerne erstellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen und Ideen ein indsviduelles Angebot.

Ihr Team des l'Arrivée Hotel & Spa

Von Wäldern und Feldern umschlossen liegt unser Superior Business- & Spa-Hotel im sonnigen Süden von Dortmund. Genießen Sie unsere grüne Oase der Ruhe und nutzen Sie gleichzestig die günstige Verkehrsanbindung in die Rhein-Ruhr-Metropolregion.

Wir bieten Ihnen 70 indsviduell gestaltete Zimmer mst 137 Betten. Im Veranstaltungsbereich haben wir Kapazitäten für bis zu 300 Personen.

Gastronomisch verwöhnen wir Sie in unseren Restaurants Vívre mit Sonnenterrasse und Rustique mit dem angeschlossenen Biergarten "Dortmunds schönster" sowie in unserer stilvollen Louis Bar & Lounge.

Zum Relaxen und Energie tanken laden wir Sie in unseren 1.000 m² großen l'Arrîvée Spa mît exzellentem Wellnessbereich ein.

l'Arrîvée Hotel & Spa Willkommen zu Hause!









# Unsere Pauschalen

#### Klassik-Pauschale

**Sekt & Orangensaft,** ein Glas pro Person zum Empfang

### Festtagsbuffet I Getränkepauschale

Für sieben Stunden: König Pilsener und Hövels vom Fass, König Pilsener alkoholfrei, Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft

#### Standard-Dekoration

Weiße Tischwäsche, passende Stoffservietten "Fächer" und Teelichter

#### l'Arrivée-Pauschale

Prosecco & Aperol, ein Glas pro Person zum Empfang

### Festtagsbuffet II Getränkepauschale

Für sieben Stunden: König Pilsener und Hövels vom Fass, König Pilsener alkoholfrei, Weißwein (Grauburgunder), Rotwein (Cuvée), Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Filterkaffee sowie zwei Spirituosen zur Wahl

#### Mitternachts-Snack

Wahlweise Currywurst oder Käsebrett mît Weintrauben, jeweils mît frischem Brot

#### Standard-Dekoration

Weiße Tischwäsche, passende Stoffservietten "Fächer" und Teelichter

#### Premium-Pauschale

Ein Glas **Champagner** pro Person & drei Fingerfood-Teilchen pro Person zum Empfang

### Festtagsbuffet III Getränkepauschale

Für sieben Stunden: König Pilsener und Hövels vom Fass, König Pilsener alkoholfrei, Weißwein (Grauburgunder), Rotwein (Cuvée), Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffeespezialîtäten sowie drei Spirituosen zur Wahl

#### Mitternachts-Snack

Wahlweise Currywurst oder Käsebrett mît Weintrauben, jeweils mît frischem Brot

#### Standard-Dekoration

Weiße Tischwäsche, passende Stoffservietten "Fächer", Silberkerzenleuchter, weiße Stretchhussen und Candybar

#### Verlängerung der Getränke-Pauschale | Abrechnungsmöglichkeiten

Pro Stunde pro Person für die ersten zwei Stunden nach Ende der Pauschale

Pro Stunde pro Person ab der drîtten Stunde nach Ende der Pauschale oder Abrechnung nach Verbrauch nach Ende der Pauschale

# Buffetvorschläge

# Festtagsbuffet I

#### Vorspeisen

vom Buffet

Marinierter Mozzarella mît Bio-Strauchtomaten Feiner Parmaschinken mît Galia-Melone Auswahl von gebeiztem und geräuchertem Lachs Großes buntes Salatbuffet mît zweierlei Dressing Brotkorb mît Butter und Dîps

#### **Suppe**

am Tisch serviert

Weiße Tomatensuppe mit Ricotta-Basilikumnocken

#### Hauptgang

vom Buffet

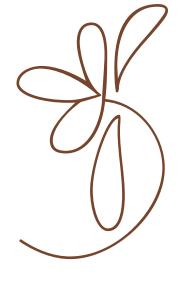
Involtini vom Schweinefilet gefüllt mit Käse und
Parmaschinken auf Tomaten-Basilikumsauce
Zart gegarte Maispoularde in Estragonsauce
Hausgemachte Linguine aus dem Parmesanlaib mit Ruccola und Pesto
Gemüse der Saison, Ratatouille, Gnocchi, Rosmarinkartoffeln

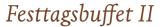
#### Dessert

vom Buffet

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren Hausgemachtes Tiramisu







#### Vorspeisen

am Tisch serviert

Gefülltes Gemüse mit Frischkäse

Gegrilltes Gemüse

Melone mit Parmaschinken

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten & Basilikumpesto

Gebratene Garnelen

Datteln im Speckmantel an Ruccolasalat in Balsamicovinaigrette

& frischem Parmesan

#### Suppe

am Tisch serviert

Münsterländer Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

#### Hauptgang

vom Buffet

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel in Pfefferrahmsauce

Gefüllte Maispoularde in Rotweinsauce mit Blattspinat

Gebratenes Zanderfilet auf jungem Spitzkohl in Rahm

Lasagne von mediteranem Gemüse in Tomaten-Basilikumsauce

Französisches Marktgemüse

Kartoffelgratin, Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln

#### **Dessert**

vom Buffet

Bayrische Creme mit Himbeermark

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Panna Cotta mît Heidelbeeren

Passionsfruchttiramisu

#### Mitternachts-Snack

vom Buffet

Wahlweise Currywurst oder Käsebrett mit Weintrauben jeweils mit frischem Brot





#### Suppe

am Tisch serviert

Münsterländer Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

#### Vorspeisen

vom Buffet

Ganzer Stremellachs mit Honig-Senf-Sauce Auswahl von Räucherfischen mit Meerretichschmand Gebratene Hummerscampi auf Tomatenconfit Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette auf reifem Parmesan "Vîtello Tonnato" – zarte Kalbfleischscheiben mît Thunfischsauce & Kapern Büffelmozzarella mît geschmorter roter & gelber Paprika & Serrano-Schinken Großes buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressing

#### Hauptgang

vom Buffet

Rosa gebratenes Angus-Roasbeef mit Kräuter-Senfkruste Filetspitzen vom Landschwein mit frischen Waldpilzen in Rahm Gebratene Maispoulardenbrust mît Portweinsauce Gegrillter Babysteinbutt an Grapefruît-Zîtronenbutter Bohnenkerne, Buntes Marktgemüse, Hausgemachte Spätzle Schupfnudeln, Kartoffelgratin, Basmatireis

#### **Dessert**

vom Buffet

Tiramisu mît exotischen Früchten Mousse von weißem Nougat mit Waldbeeren Kokos-Panna-Cotta mît Ananas

#### Mitternachts-Snack

vom Buffet

Wahlweise Currywurst oder Käsebrett mit Weintrauben jeweils mit frischem Brot



# Fingerfood

# Fleisch

In Whiskey geräucherte Entenbrust auf Tiroler Berglinsensalat

Feine Scheiben vom Parmaschinken mît Melonenkugeln

Praline vom zart gegarten Roastbeef mit würziger Remouladensauce

Steak-Tatar vom Simmentaler Rind pikant abgeschmeckt

Gebackene Blutwurst mit geschmortem Boskop-Apfel

### Fisch

Rose vom Rauchlachs mît frischem Kren und Dillspitzen

Hausgebeizter Lachs mit Sternanis an Koriander-Aioli

> Nordseekrabben in leichter Cocktailsauce garniert mît knackiger Gartengurke

Tatar vom Bachsaibling mît Créme fraîche & Forellen-Kaviar

Würfel von der Wassermelone mit feinen Tranchen vom Yellow Fin (nur im Sommer)

### Käse

Türmchen von Tomate & Mozzarella mît wildem Basilikum

> Tranchen vom Brie mit Preiselbeer-Gelee

Knackige Kirschtomaten gefüllt mit mariniertem Hüttenkäse

Auswahl an französischem Rohmilchkäse garniert mit Feigenoder Orangensenf

# Buchen Sie hinzu...

### Probe-Essen

Gerne können Sie nach erfolgter Buchung Ihr Hochzeitsessen im Vorfeld probieren. Jeweils eine Vorspeise, ein Hauptgang und ein Dessert aus Ihrer Auswahl - inklusive Verkostung der Hochzeitsweine.

(Reservieren Sie bitte vorab)

### Blumenschmuck & Dekoration

Gerne stellen wir Ihnen Informationsmaterial unserer ausgewählten und exklusiven Partner und Kontakte zur Verfügung.

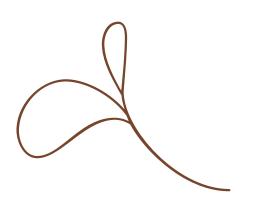


# Freie Trauung

Sie möchten ohne strenge Bindung an Konventionen oder Konfessionen getraut werden? Feiern Sie bei uns Ihre ganz besondere Liebe und Zusammengehörigkeit im Rahmen einer freien Trauung.

## Musik

Schöpfen Sie aus unserer breiten Erfahrung und Auswahl an unterschiedlichsten Musik-Möglichkeiten und finden Sie die beste Variante für Ihren schönsten Tag.







In Zusammenarbeit mit unserer Hausbäckerei und -konditorei beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihrer ganz individuellen Hochzeitstorte.

Sehr beliebt sind auch kleine Törtchen, welche die Hochszeitstorte ergänzen, aber auch sehr gut zu einem nachmittäglichen Kaffeetrinken oder zum Empfang passen.

Sie können auch Ihre frei gewählte Kondîtorei beauftragen und Ihre Torte liefern lassen. Beachten Sie dabei bîtte, dass wir in diesem Fall € 3,50 Tellergeld pro Person berechnen.





# Zimmerkontingent

Wir können Ihnen und Ihren Gästen ein Zimmerkontingent ab einer Anzahl von fünf Zimmern zur Verfügung stellen, auf das Sie bis sechs Wochen vor Ihrem Hochzeitstermin zugreifen können. Die nicht benötigten Zimmerreservierungen werden dann einfach wieder frei gegeben.

Sprechen Sie uns an, welche wundervollen Zimmer wir für Sie reservieren dürfen.

# Frühstück

Das Frühstück servieren wir am Wochenende von 7:00 Uhr bis 10:30 Uhr im Restaurant Vivre. Falls Sie und Ihre Gäste ein verlängertes Frühstück wünschen, können wir Ihnen nach Verfügbarkeît und gegen eine kleine Raummiete einen separaten Frühstückbereich anbieten (ab 20 Personen).



# Ausklang

Eine Reihe Ihrer Gäste sind vom ausgiebigen Feiern und Tanzen völlig zufrieden schon auf Ihren Zimmern und Sie würden gerne bei einem guten Getränk die Nacht in kleiner Runde ausklingen lassen? Dafür wählen Sie am besten für sich und Ihre Gäste unsere gemütliche Louis Bar & Lounge.





# Shuttle-Service

"L'Arrîvée" bedeutet "die Ankunft" und das nehmen wir auch gerne wörtlich und lassen Sie standesgemäß anreisen.

Buchen Sie unseren Shuttle-Service mit einer unserer Oldtimer-Limosinen inklusive Chaffeur zum und vom Ort Ihrer Trauung zum l'Arrivée.

Fragen Sie nach unseren Oldtimern!





# Noch ein wenig mehr?

### Extras

Stretch-Stuhlhusse

Tanzfläche (5 m x 8 m)

Silberner Kerzenständer

Moderne Kerzenständer

Menükarte mit Ihrem Wunschtext

Namensliste/Platzordnung

Candybar

Candybar mit Popcornmaschine

Eiswagen bis 100 Personen

Eiswagen bis 150 Personen

Eiswagen bis 200 Personen

Freie Trauung (ohne Redner\*in)

inklusive Bestuhlung & Traubogen

Servicepauschale ab 00:00 Uhr – pro Mîtarbeîter\*in

Servicepauschale ab 02:00 Uhr – pro Mîtarbeîter\*in



# Ihre Wünsche

# Ihr l'Arrivée-Hochzeits-Team

Sehr gerne zeigen wir Ihnen Ihre zukünftige Feier-Lokalîtät und beraten Sie rundum perfekt bei der Planung Ihres wichtigsten Tages.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail:

Telefon: 0231 880 50-170

E-Mail: veranstaltung@larrivee.de







Genannte Preise verstehen sich stets in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Änderungen behalten wir uns vor.



# Notizen

_ \   /	



l'Arrîvée HOTEL & SPA GmbH Wîttbräucker Straße 565 44267 Dortmund-Höchsten



Telefon: +49 231 880 50-0 E-Mail: mail@larrîvee.de Internet: www.larrîvee.de

