Ihr Traumtag.

In den besten Händen.
Das l'Arrivée im Dortmunder Süden.

l'Arrivée
HOTEL & SPA
RESTAURANT

Liebes Brautpaar,

herzlich willkommen im l'Arrivée 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 individuelles 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 gleichzeitig die günstige Verkehrsanbindung in die Rhein-Ruhr-Metropolregion.

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

Gastronomisch verwöhnen wir Sie in unseren Restaurants Vivre 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'Arrivée Spa mit exzellentem Wellnessbereich ein.

l'Arrivée 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 mit Weintrauben, jeweils mit 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, Kaffeespezialitäten sowie drei Spirituosen zur Wahl

Mitternachts-Snack

Wahlweise Currywurst oder Käsebrett mit Weintrauben, jeweils mit 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 dritten Stunde nach Ende der Pauschale oder Abrechnung nach Verbrauch nach Ende der Pauschale

Buffetvorschläge

Festtagsbuffet I

Vorspeisen
vom Buffet

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

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

Festtagsbuffet II

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 mit Heidelbeeren

Passionsfruchttiramisu

Mitternachts-Snack
vom Buffet

Wahlweise Currywurst oder Käsebrett mit Weintrauben
jeweils mit frischem Brot

Festtagsbuffet III

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
„Vitello Tonnato“ – zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern
Büffelmozzarella mit 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 mit Portweinsauce
Gegrillter Babysteinbutt an Grapefruit-Zitronenbutter
Bohnenkerne, Buntes Marktgemüse, Hausgemachte Spätzle
Schupfnudeln, Kartoffelgratin, Basmatireis

Dessert
vom Buffet

Tiramisu mit exotischen Früchten
Mousse von weißem Nougat mit Waldbeeren
Kokos-Panna-Cotta mit 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
mit 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
mit frischem Kren und Dillspitzen

Hausgebeizter Lachs mit Sternanis
an Koriander-Aioli

Nordseekrabben in leichter
Cocktailsauce garniert mit
knackiger Gartengurke

Tatar vom Bachsaibling
mit Créme fraîche & Forellen-Kaviar

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

Käse

Türmchen von Tomate & Mozzarella
mit wildem Basilikum

Tranchen vom Brie
mit Preiselbeer-Gelee

Knackige Kirschtomaten
gefüllt mit mariniertem Hüttenkäse

Auswahl an französischem
Rohmilchkäse garniert mit Feigen-
oder 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.

Musik

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

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.

Die Hochzeitstorte

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 Konditorei beauftragen und Ihre Torte liefern lassen. Beachten Sie dabei bitte, 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 Verfügbarkeit 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'Arrivée" 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 Mitarbeiter*in
Servicepauschale ab 02:00 Uhr – pro Mitarbeiter*in

Ihre Wünsche

Ihr l'Arrivée-Hochzeits-Team

Sehr gerne zeigen wir Ihnen Ihre zukünftige Feier-Lokalität 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

Erläuterungen

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

Änderungen behalten wir uns vor.

Notizen

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

l'Arrîvée
HOTEL & SPA
RESTAURANT

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