


HOTEL & SPA
RESTAURANT

Euer Traumtag

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





Liebes Brautpaar,



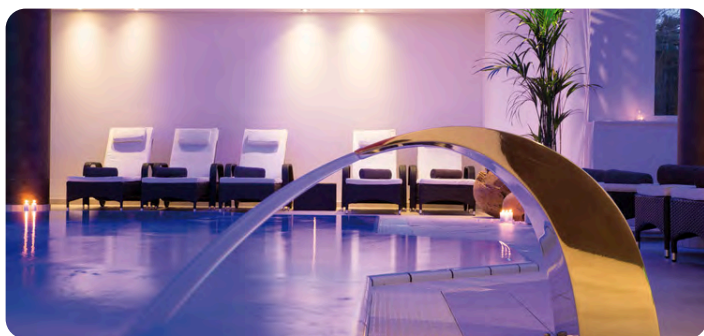
herzlich willkommen im
l'Arrivée Hotel & Spa.
Auf den folgenden Seiten möchten wir Euch gerne
über unser Haus und unsere Angebote
informieren und Sie vom Empfang bis zum
perfekten Abschluss begleiten.

Von Wäldern und Feldern umschlossen,
liegt unser Superior
Business- & Spa-Hotel im sonnigen Süden
von Dortmund.
Genießt unsere grüne Oase der Ruhe und
nutzt gleichzeitig die günstige
Verkehrsanbindung in die
Rhein-Ruhr-Metropolregion.

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



Gastronomisch verwöhnen wir Euch in
unseren zwei Restaurants
das Vivre und das Rustique,
die über eine Sonnenterrasse und einen
Biergarten verfügen sowie in
unserer stitvollen Louis Bar.



Zum Relaxen und Energie tanken, laden wir
Euch in unseren 1.000 m² großen
l'Arrivée Spa mit einem exzellenten
Wellnessbereich ein.

Gerne erstellen wir Euch nach Euren
Wünschen
und Ideen ein individuelles Angebot.

Unsere Pauschalen

Klassik-Pauschale

Sekt & Orangensaft

Ein Glas pro Person zum Empfang

Festtagsbuffet Klassik

Getränkepauschale

Für sieben Stunden:

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

X

Standard-Dekoration

Weißer Tischwäsche, passende Stoffservietten „Fächer“ und Teelichter

l'Arrivée-Pauschale

Prosecco & Aperol

Ein Glas pro Person zum Empfang

Festtagsbuffet l'Arrivée

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

Weißer Tischwäsche, passende Stoffservietten „Fächer“ und Teelichter

Premium-Pauschale

Champagner

Ein Glas pro Person zum Empfang

Festtagsbuffet Premium

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

Weißer 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

Festtagsbuffets

Klassik Limited

X

3 kalte Vorspeisen

großes Salatbuffet
Brot mit Dips

1 Suppe

2 Fleischgerichte

X

1 vegetarisches Gericht

3 Beilagen

2 Desserts

X

X

X

X

l'Arrivée Limited

X

4 kalte Vorspeisen

großes Salatbuffet
Brot mit Dips

1 Suppe (am Tisch serviert)

2 Fleischgerichte

1 Fischgericht

1 vegetarisches Gericht

4 Beilagen

2 Desserts

Eiswagen

Mitternachtssnack

X

X

Premium Unlimited

Fingerfood

5 kalte Vorspeisen

großes Salatbuffet
Brot mit Dips

1 Suppe (am Tisch serviert)

2 Fleischgerichte

2 Fischgerichte

1 vegetarisches Gericht

4 Beilagen

3 Desserts

Eiswagen

Mitternachtssnack

CandyBar

1 Aktionsdinner



Fingerfood

 =Empfehlung des Küchenchefs

Lachstatar

Mini Club-Sandwich mit Geflügel & Schinken

Schwedische Räucherlachstorte in Dillsahne

Lachstatar auf Wildreispufer 

Strauchtomate mit Ricotta & Basilikum gefüllt

Picatta mit Zucchiniwürfel & Oliven

Vitello Tonnato auf Oliven-Crostini

Zucchini-picatta mit Kirschmozzarella & Tomate

Obatzter von Taleggio mit Radieschen

Entenbrust mit Beluga-Linsen

Roastbeef mit Erbsspargel & Gemüse-Remoulade

Marinierter Tafelspitz in Pesto auf Speckbrot

Parmaschinken-Rosen mit Melone

Rindertatar mit Kapern & Schalotten

Gravad Lachs in Senf-Dillsauce

Hähnchen Yakitori 

Krabbensalat in French-Dressing

Scampi & Gemüse am Spieß

Ente in pikanten Mango-Chutney

gegrillte Hummerkrabben mit Thai-Gemüse

California Sushi Roll mit Lachs & Gurke 

Krebssalat mit Avocado & Mango

Tartelett mit Krabben & Krebsen & Gemüsesalat

Italienischer Tomatenkuchen mit Parmesan & Pesto

Kalbfleischbällchen mit Schafskäse gefüllt

Maishuhnspieße à la Milanese gebraten

Gefüllte Zucchini mit Lachstatar & Kaviarcreme
Carpaccio von gebratenem Roastbeef

Perlhuhnspieß mit Schalotten & Bacon gebraten
Entenleber & Pumpernickel

Loempia von Scampi in Chilisauce

Loempia von der Ente in süß-sauer-Sauce

Matjestatar auf Pumpernickel mit getrockneten
Tomaten

Suppen

✓ = Empfehlung des Küchenchefs

Gemüsebrühe mit Flädle

Hühnerbrühe mit Eierstich

Nudelsuppe

Gulaschsuppe

Kartoffelsuppe

Brokkolisuppe

Bärlauchsuppe

Spargelcremesuppe (*saisonal*)

Petersilienwurzelcremesuppe

Kürbiscremesuppe (*saisonal*)

Maronensuppe (*saisonal*)

Pfifferlingcremesuppe (*saisonal*)

Steinpilzcremesuppe (*saisonal*)

Champignoncremesuppe

Blumenkohlsuppe

Kalte Gurkensuppe

Tomateconsommé ✓

Tomatensuppe

Rinderbrühe ✓

(in l'Arrivée & Premium Pauschale)

Kalte Vorspeisen

 = Empfehlung des Küchenchefs

Immer inklusive:

buntes Salatbuffet mit Rohkost & angemachten Salaten

Verschiedene Baguettes & Vollkornbrote zum schneiden
Butter & Kräuterbutter

Gutes aus der Backstube mit verschiedenen Couvertbrötchen & Fladenbrot

Rinderfilet-Mini-Sandwiches mit Senf-
Meerrettich-Sauce

Gurken-Lachs mit Avocado

Gegrillte Garnelenspieße mit Mango 

Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesan

Kanapees mit Ziegen Käse & Feld Salat (veggie)

Minikartoffeln mit Cheddar & Speckkonfetti

Lachstatar Bruschetta

Ziegenkäse-Tartelettes mit Feigen 

Meerrettichpüree auf Rote Bete-Carpaccio

Honigmelonenschiffchen mit Schinken

Hähnchenspießen

Antipasti – gebratenes mariniertes Gemüse mit
Tomatendip

Tomatensalat mit Schafskäse, marinierte
Strauchbohnen & Zwiebeln

Käseauswahl vom Brett mit verschiedenem Hart- &
Weichkäse

Melone mit Parma

Panzanella - Italienischer Brotsalat mit Tomaten,
Rucola & Vinaigrette 

Champignons gegrillt mit Nüssen &
Himbeerdressing

Hauptgänge Klassik

✓ = Empfehlung des Küchenchefs

Fleisch

Schweine filetspitz in Pilzrahmsauce

Rinderbraten von der Semerrolle in Barolo-Jus

Schweinebraten in Biersauce

Hähnchenmedallions in Pfefferrahmsauce

Putensteaks in Pilzrahmsauce

Rinder Bourguignon mit Möhren & Pilzen & Schalloten & Bacon ✓

Rindsstroganoff mit Pilzen & Schmand & Zwiebel

Schweinefilet Saltimbocca

gefülltes Hähnchenfilet mit getrockneten Tomaten & Käse in leichter Tomatensauce

Schweinefilet-Röllchen mit Zucchini - Kräuter -Jou

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce

Schweine Gulasch

Schweine Pfefferpotthast

Schweinemedailon im Speckmantel (Parmaschinken) in Champignonsauce

Rinderhackbraten in Rahmsoße

Rinder Sauerbraten

Vegetarisch

Vegane Lasagne mit Bolognese

Cannelloni mit Gemüse

Couscous mediterran

Gemüse Gyoza in Teriyaki-Sauce ✓

Falafel in Tomatensauce

Aubergine Parmigiana ✓

Soba-Nudeln in Sesam

Shakshuka vegetarisch

Trüffel-Ravioli al Alfredo

Beilagen

aromatischer Basmatireis

Kartoffelgratin

Spätzle

Saisonales Gemüse gedämpft

Saisonales Gemüse gebraten

Kartoffelpüree

Süßkartoffelpüree

Salzkartoffeln

Grüne Bohnen

✓ Spinatreis mit Tomate

mediterrane Tomatenkonfitüre

Hauptgänge l' Arrivée

✓ = Empfehlung des Küchenchefs

Fleisch

Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsauce

Rinderbraten von der Semerrolle in Barolo-Jus

Schweinebraten in Biersauce

Hähnchenmedallions in Pfefferrahmsauce

Putensteaks in Pilzrahmsauce

Rinder Bourguignon mit Möhren & Pilzen & Schalloten & Bacon ✓

Rindsstroganoff mit Pilzen & Schmand & Zwiebel

Schweinefilet Saltimbocca

gefülltes Hähnchenfilet mit getrockneten Tomaten & Käse in leichter Tomatensauce

Schweinefilet-Röllchen mit Zucchini - Kräuter -Jou

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce

Schweine Gulasch

Schweine Pfefferpotthast

Schweinemedaille im Speckmantel (Parmaschinken) in Champignonsauce

Rinderhackbraten in Rahmsoße
Rinder Sauerbraten

Vegetarisch

Vegane Lasagne mit Bolognese

Cannelloni mit Gemüse

Couscous mediterran

Gemüse Gyoza in Teriyaki-Sauce ✓

Falafel in Tomatensauce

Aubergine Parmigiana ✓

Soba-Nudeln in Sesam

Shakshuka vegetarisch

Trüffel-Ravioli al Alfredo

Beilagen

aromatischer Basmatireis

Kartoffelgratin

Spätzle

Saisonales Gemüse gedämpft

Saisonales Gemüse gebraten

Kartoffelpüree

Süßkartoffelpüree

Salzkartoffeln

Grüne Bohnen

✓ Spinatreis mit Tomate

mediterrane Tomatenkonfitüre

Fisch

Lachsfilet in Dillsauce

Lachsfilet in Weißweinsauce

Babysteinbuttfilet in Grapefruitsauce

Wolfsbarschfilet mit Gemüseboden

Dorade-Filet auf Spinatboden ✓

Hauptgänge Premium

✓ = Empfehlung des Küchenchefs

Fleisch

- Rinderbraten von der Semerrolle Barolo-Jus
- Schweinebraten in Biersauce
- Hähnchenmedallions in Pfefferrahmsauce
- Putensteaks in Pilzrahmsauce
- Rinder Bourguignon mit Möhren & Pilzen & Schalloten & Bacon ✓
- Rindsstroganoff mit Pilzen & Schmand & Zwiebel ✓
- Kalbsfilet Saltimbocca
- Maispoulardenfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten & Käse in leichter Tomatensauce
- Kalbsfiletröllchen mit Zucchini, Kräuterjus ✓
- Geschmortes Rinderfilet ✓
- Hirschragout
- Schweinemedallions im Speckmantel (Parmaschinken) mit Champignonsauce
- Lammfilet mit Barolojus
- Rinderhackbraten in Rahmsauce
- Rindersauerbraten

Beilagen

- aromatischer Basmatireis
- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Saisonales Gemüse gedämpft
- Saisonales Gemüse gebraten
- Kartoffelpüree
- Süßkartoffelpüree
- Salzkartoffeln
- Grüne Bohnen
- Spinatreis mit Tomate ✓
- mediterrane Tomatenkonfitüre ✓

Live Cooking

Taco Station ✓ ✓

Pasta Station

Sushi Station

Risotto Station

Bruschetta Station ✓

Roast Beef

Grill Station

(outdoor - wetterabhängig)

Vegetarisch

- Vegane Lasagne mit Bolognese
- Cannelloni mit Gemüse
- Couscous mediterran
- Gemüse Gyoza in Teriyaki-Sauce ✓
- Falafel in Tomatensauce
- Aubergine Parmigiana ✓
- Soba-Nudeln in Sesam
- Shakshuka vegetarisch
- Trüffel-Ravioli al Alfredo

Fisch

- Lachsfilet in Dillsauce
- Lachsfilet in Weißweinsauce
- Babysteinbuttfilet in Grapefruitsauce
- Wolfsbarschfilet mit Gemüseboden
- ✓ Dorade-Filet auf Spinatboden
- Seeteufel mit Limetten-Beurre-blanc
- Heilbutt mit Romanesco
- Seezunge in Chimichurri
- ✓ Gefüllte Calamari mit Halloumi & Tomaten

Desserts

✓=Empfehlung des Küchenchefs

Bayerische Creme

Schokoladenmousse

Erdbeercreme

Pannacotta ✓

Tiramisu

Waldbeercreme

Limetten-Joghurt-Creme ✓

Obstsalat oder Obstplatte

Brownie

Maracujamousse

(ab l'Arrivée Pauschale)

Bucht hinzu...



Blumenschmuck und Dekoration

Gerne stellen wir Euch Informationsmaterial unserer ausgewählten Partner zur Verfügung.

Musik

Schöpft aus unserer Auswahl an Kontakten die die Möglichkeiten der unterschiedlichsten Musikwünsche umsetzen.



Probeessen

Nach erfolgter Buchung habt Ihr die Möglichkeit, euer Hochzeitsessen im Voraus zu probieren. Jeweils eine Vorspeise, ein Hauptgang und ein Dessert - inklusive Verkostung der Hochzeitsweine. (Reserviert bitte vorab)



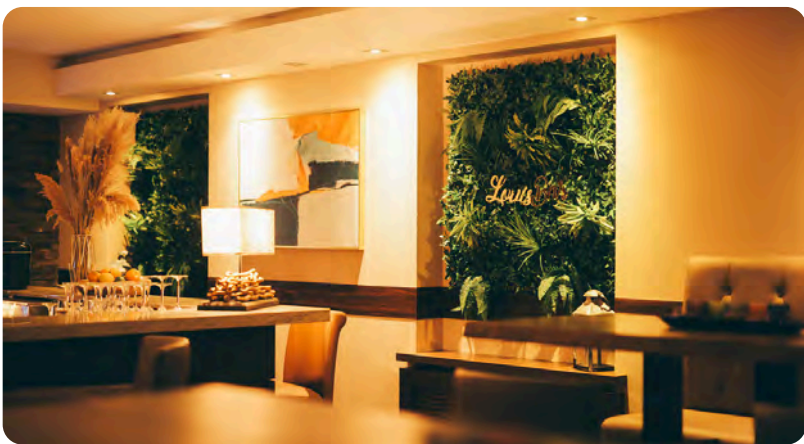
Die Hochzeitstorte

Wir freuen uns, Euch den Kontakt zu einer Konditorei zu vermitteln, die Euch gerne bei der Zusammenstellung Eurer ganz individuellen Hochzeitstorte/Tortentapas berät, Sehr beliebt sind auch kleine Törtchen, welche die Hochzeitstorte ergänzen, Ihr könnt auch Ihre frei gewählte Konditorei beauftragen und Eure Torte liefern lassen.



Frühstück

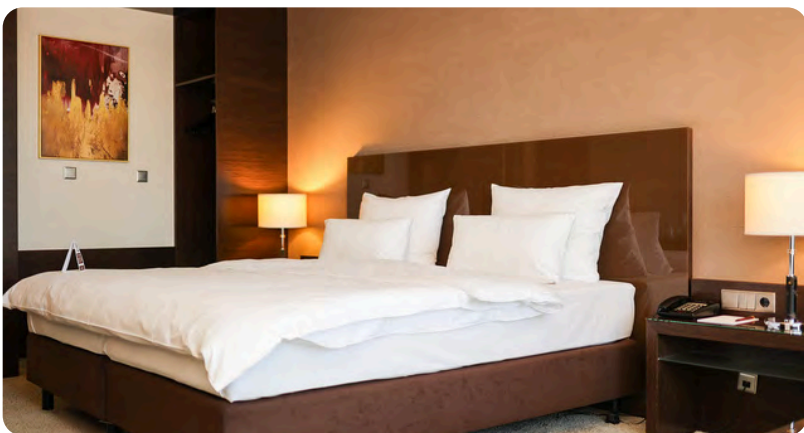
Das Frühstück servieren wir am Wochenende von 7:00 Uhr bis 10:30 Uhr im Restaurant Vivre. Falls Ihr und Eure Gäste ein verlängertes Frühstück wünschen, können wir Euch nach Verfügbarkeit und gegen eine kleine Raummiete einen separaten Frühstücksbereich anbieten (ab 20 Personen).



Ausklang

Eine Reihe Eurer Gäste sind vom ausgiebigen Feiern und Tanzen völlig zufrieden schon auf ihren Zimmern, und ihr würdet gerne bei einem guten Getränk die Nacht in kleiner Runde ausklingen lassen?

Dafür wählt ihr am besten unsere gemütliche Louis Bar.



Zimmerkontingent

Wir können Euch und euren Gästen ein Zimmerkontingent ab einer Anzahl von fünf Zimmern zur Verfügung stellen, auf das ihr bis sechs Wochen vor Eurer Feier zugreifen können.



Freie Trauung

Ihr möchtet ohne strenge Bindung
an Konventionen oder
Konfessionen getraut werden?
Feiert bei uns eure ganz
besondere Liebe und
Zusammengehörigkeit im Rahmen
einer freien Trauung.

Shuttle-Service

„l'Arrivée“ bedeutet „die Ankunft“
und das nehmen wir auch gerne
wörtlich und lassen euch
standesgemäß anreisen.
Bucht unseren
Shuttle-Service mit einer unserer
Oldtimer-Limousinen inklusive
Chaffeur zum und vom Ort Eurer
Trauung zum l'Arrivée.

Fragt uns nach unseren
Oldtimern!



Noch ein wenig mehr?



Extras

- Stretch-Stuhlhusse
- Silberner Kerzenständer
- Moderne Kerzenständer
- Menükarte mit Ihrem Wunschtext
- Namensliste/Platzordnung
- Candybar
- Candybar mit Popcornmaschine
- Eiswagen
- Freie Trauung (ohne Redner*in), inklusive Bestuhlung & Traubogen



Eure Wünsche



Euer l'Arrivée-Hochzeits-Team

Sehr gerne zeigen wir Euch bei einer Besichtigung unser Hotel und beraten Euch bei der Planung Eurer Veranstaltung.

Wir freuen uns auf Euren Anruf oder E-Mail!

Telefon: 0231 880 50-153
E-Mail: veranstaltung@larrivee.de



Wir freuen uns auf Euch und eure Gäste!



l'Arrivée HOTEL & SPA
Wittbräucker Straße 565
44267 Dortmund-Höchst



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