



für Ihr Unternehmen...

ob Meeting, Tagung, kleine Feier,  
großes Firmenfest,  
Jubiläum...



Essen statt Kochen!

Alles in der gewohnten ARCADEON- Qualität  
und zum vernünftigen Preis.

## ARCADEON Catering + Partyservice

### Essen statt Kochen!

Das ARCADEON bietet nun seit über 3 Jahren für Hagen und die Region Essen statt Kochen an. Unser Catering und Partyservice bietet Ihnen eine individuelle und zugleich professionelle Durchführung Ihrer Feierlichkeit.

Es gibt die verschiedensten Anlässe für die Buchung eines Caterings. Ob Meeting, In-House Tagung, Messen, Firmenfeste oder Jubiläum – jeder Anlass ist so individuell wie Sie selbst.

Wir liefern Ihnen genau das, was Sie für Ihre Veranstaltung benötigen: Canapés, Brötchen, Fingerfood, Imbiss, Bürobuffet oder ein komplettes Buffet mit Vorspeisen und Desserts.

Gerne bieten wir Ihnen für Firmenevents ausgefallene und themenspezifische Buffets mit den dazugehörigen Rahmenprogrammen an. Vom originalen Oktoberfest bis hin zum Rittermahl ist alles möglich. Alles aus einer Hand geplant.

Gerne beraten wir Sie individuell bei der Gestaltung Ihrer Speisenauswahl und Ihrer Veranstaltung.



Ihr Ansprechpartner in unserem Haus:

**Urs Ufer**  
Catering-Manager

Tel.: 0 23 31 / 35 75 174  
Fax: 0 23 31 / 35 75 200  
Mobil: 0 171 / 76 62 689

e-Mail: [u.ufer@arcadeon.de](mailto:u.ufer@arcadeon.de)  
Internet: [www.catering-arcadeon.de](http://www.catering-arcadeon.de)

## Canapés – der klassische „Starter“

### Belegte Canapés mit...

Poulardenbrustscheiben	Stück	EUR 2,50
verschiedenen Käsesorten	Stück	EUR 2,50
rohem Schinken	Stück	EUR 2,50
gekochtem Schinken	Stück	EUR 2,50
Salami	Stück	EUR 2,50
Tomate und Mozzarella	Stück	EUR 2,50
Roastbeef	Stück	EUR 2,90
geräucherter Entenbrust	Stück	EUR 2,90
geräuchertem Lachs	Stück	EUR 2,90
pochiertem Fischfilet	Stück	EUR 2,90
mariniertem Kalbsrücken	Stück	EUR 2,90
Eismeerkrabben	Stück	EUR 3,40
hausgebeiztem Lachs	Stück	EUR 3,40
geräucherter Forelle	Stück	EUR 3,40
Lammfilet mit eingelegter Paprika	Stück	EUR 3,40
Rinderfiletmedaillon	Stück	EUR 3,90
Kalbsfiletscheiben	Stück	EUR 3,90

**Mindestbestellmenge:** 10 Stk. je Sorte

## Brötchen – reichhaltig belegt

### Belegte halbe Brötchen mit...

Rohem Schinken	Stück	EUR 1,90
Gekochtem Schinken	Stück	EUR 1,90
Käse	Stück	EUR 1,90
Salami	Stück	EUR 1,90
Lachs	Stück	EUR 2,40
Brie oder Camembert	Stück	EUR 2,40
Tomate und Mozzarella	Stück	EUR 2,40
Roastbeef	Stück	EUR 2,70
Geräuchertem Forellenfilet	Stück	EUR 2,90

#### Planung und Durchführung:

Wir unterstützen Sie bei Ihrer Veranstaltung. Auf Wunsch umsorgen und bedienen wir Sie und Ihre Gäste während der gesamten Veranstaltung.



...oder ein herzhafter Snack, oder Imbiss für die Meetingpause

**Imbiss 1**

Kartoffelsuppe  
Brot und Butter

\*\*\*

Flammkuchen  
Käsepralinen im Pumpernickelmantel

**EUR 9,90 pro Person**

**Imbiss 2**

Mini- Frikadellen mit Dip-Sauce  
Pumpernickeltaler mit Obaztem  
Senfkrüstchen

Brotkorb mit herzhaften Brotsorten,  
Schmalz und Cornichons

**EUR 10,90 pro Person**

**Imbiss 3**

Bruschetta  
Grissini mit Schinken

Hähnchenkrüstchen mit  
gebackener Petersilie und Chilisauce

Ciabatta mit  
Tomaten-Paprika-Creme  
und Olivenpaste

**EUR 12,90 pro Person**

**Imbiss 4**

Champignons-Tortletts mit Käsekruste  
Schwarzbrotecken mit Forellenfilets  
und Dill-Senf-Sauce

Neue Kartoffeln mit Schmand  
und Lachskaviar

Karamellierte Honigmelone mit  
Rohschinken und Zitronenthymian  
Hühnerspieße in Mie de Pain-Panade  
mit buntem Pfeffer und Aioli

Wraps mit Rindfleischstreifen und Paprika  
**EUR 17,90 pro Person**

**Mindestbestellmenge: 10 Personen**



## ARCADEON Catering– Fingerfood

...der elegante Start Ihrer Veranstaltung

Fingerfood ist ein sehr beliebter und auch etablierter Begriff unserer heutigen Esskultur. Es ist immer wieder ein Hochgenuss und gleichzeitig für jeden Anlass eine Augenweide.

Im Folgenden werden unsere Fingerfood– Kreationen in Buffets zusammengefasst. Die Auswahl funktioniert so:

Sie wählen eines der ARCADEON Fingerfood – Buffets von rustikal bis zum Buffet 5 aus und suchen danach eine von den drei Wahl Möglichkeiten aus, die Ihrem Anlass entspricht. Gerne stehen wir für Fragen und Wünsche jederzeit zur Verfügung.

Auswahl von 5 Fingerfood–Teilen für einen kleinen Stehempfang  
**zum Preis von EUR 9,90 pro Person**

Auswahl von 8 Fingerfood–Teilen für einen großen Empfang oder ein kleines Fingerfood–Buffet  
**zum Preis von EUR 14,90 Pro Person**

Auswahl von 11 Fingerfood–Teilen für ein Fingerfood–Buffet  
**zum Preis von EUR 19,90 Pro Person**

**Mindestbestellmenge: 10 Personen**

### Arcadeon Fingerfood rustikal

Westfälischer Pellkartoffelsalat

Bauernsalat mit Fetakäse

Bauernbrot mit verschiedenem Belag

Roastbeefröllchen mit Kräuterremoulade

Kleine Mettenden mit Senf

Mini–Schnitzel

Frikadellen mit Salsa–Sauce

Käsesticks mit Kräuter–Dip

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanille–Sauce

Herrencreme



**Die Darreichungsform Fingerfood– Buffet:** Hierbei werden die Fingerfood– Teilchen an einer Buffetstation in verschiedenen Höhen präsentiert.

Welche Fingerfood– Darbietung für Sie die geeignete ist, können wir in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen abklären.



**ARCADEON Fingerfood 1**

Bruschetta

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Oliven und Parmesanchips

Traubenragout mit Honig-Balsamico und Mozzarella

Karamellierte Honigmelone mit Rohschinken und Zitronenthymian

Kräcker mit zweierlei Käsecreme

Wraps mit Salat und Graved-Lachs und Honig-Senfauce

Käse-Gurken-Sandwichs

Champignon-Tortletts mit Käsekruste

Schnittchen mit zweierlei Ei und grünem Spargel

\*\*\*

Blätterteigkissen mit parfümierter  
Schokoladen-Bayerisch Creme

Zitronen-Panna Cotta mit gebratener  
Ananas und Minz-Zucker



**ARCADEON Fingerfood 2**

Mit Balsamico marinierte Champignons

Kartoffel-Gemüse-Tortilla mit Pfefferkäse und Chorizo

Neue Kartoffeln mit Schmand und Forellenkavier

Hühnerspieße in Mie de Pain-Panade

Senfkrüstchen

Hähnchenkrüstchen mit gebackener Petersilie und Chilisauce

Schwarzbrotecken mit Forellenfilets und Dill-Senfauce

Rauchlachsrollchen mit Frischkäse gefüllt

Wraps mit Rindfleischstreifen und Paprika

\*\*\*

Weißes Tiramisu mit Cointreau

Creme Caramel mit Amaretto-Sahne und Mandelkeksen

### ARCADEON Fingerfood 3

BBQ-Rinderspieße mit Sesam und Sour Creme

Gefüllte Blätterteigtaschen mit faschiertem Lamm, bunten Gemüsegewürfen oder Brie

Parmaschinken-Bündel mit Rucola und Hibiskus-Glace

Mini-Rösti mit gebratener Entenbrust und Zwiebelkompott

Cous-Cous mit Tranche vom Weidelamm und Oliven-Tapenade

Gebratene Scampi in Sauce Vinaigrette und Tomatenconfit

Pumpnickeltaler mit Obaztem

\*\*\*

Gefüllte Riesling-Birne mit Schokoladensauce

Blätterteigtaschen mit Apfel-Marzipan-Füllung  
und Rum-Sahne



### ARCADEON Fingerfood 4

Garnelen in Tempura-Teig

Mini Quiche mit Speck oder Gemüse

Zucchini-Lasagne mit Parmesankruste

Gemüsesamosas auf Cous-Cous mit Zwiebelsprossen

Gebackene Blätterteigschnecken mit Fetakäse und Kapernbeeren

Saltimbocca vom Schweinefilet

\*\*\*

Biskuit-Törtchen mit Cassis-Brombeercreme

Trauben oder Erdbeere im Schokoladenmantel (je nach Saison)

Joghurt-Himbeer-Trifle

Grießflammeri mit roten Beeren

#### **Die Darreichungsform Flying Fingerfood- Buffet oder Flying- Fingerfood Menü:**

Für Stehempfänge eignet sich am besten das Flying-Fingerfood- Buffet. Die Speisen „fliegen“ zu den Gästen und unser professionelles Personal bietet die Kreationen an und erklärt diese.

Beim Flying- Fingerfood Menü sitzen Ihre Gäste am Tisch und die Kreationen fliegen in vielen verschiedenen Gängen zu Ihnen an den Tisch.



### ARCADEON Fingerfood 5

Für kurz entschlossene Kunden:

Lassen Sie uns einfach machen, etwas Leckerer geht immer!

Unser Küchenchef kreiert. Wir werden Sie überraschen.

**Verfeinern Sie Ihren Anlass mit exklusiven Suppenkreationen:**

#### Feine Süppchen ( in der Kaffeetasse serviert )

Senfcremesüppchen mit Spinata, Romanastreifen und Schmorgurken

Knoblauchsuppe mit blauen Trauben und Ciabatta-Croûtons

Creme von Rucola und Parmesan mit Coppa

Mexikanische Maiscremesuppe mit saurer Sahne und geröstetem Brotchip

**EUR 3,20 je Sorte und Portion**

Unsere **Leistungen** gehen über die reine Speisenerlieferung hinaus: Wir übernehmen auf Wunsch die Kompletplanung Ihrer Feier und suchen passende Locations, Discjockeys, Bands ...  
Von uns bekommen Sie all das Equipment, das Sie für einen Reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung benötigen.



## ARCADEON Catering

### ARCADEON Büro-Bufferet 1

Für kurzentschlossene Kunden

Lassen Sie uns einfach machen, etwas Leckeres geht immer!

Unser Küchenchef kreiert ein kleines Büro-Bufferet für Sie.

**zum Preis von EUR 9,90 pro Person**

### ARCADEON Büro-Bufferet 2

Tomate-Mozzarella

Feiner Curry-Hühnchensalat im Weckglas

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Langkornreis

Tortellini-Ricotta mit frischem Basilikum-Pesto

\*\*\*

Fingerobst

**zum Preis von EUR 13,90 pro Person**

### ARCADEON Büro-Bufferet 3

Rohschinkenröllchen mit Rucola gefüllt

Gurkensalat mit Rahm-Dill-Sauce

\*\*\*

Geflügelcremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

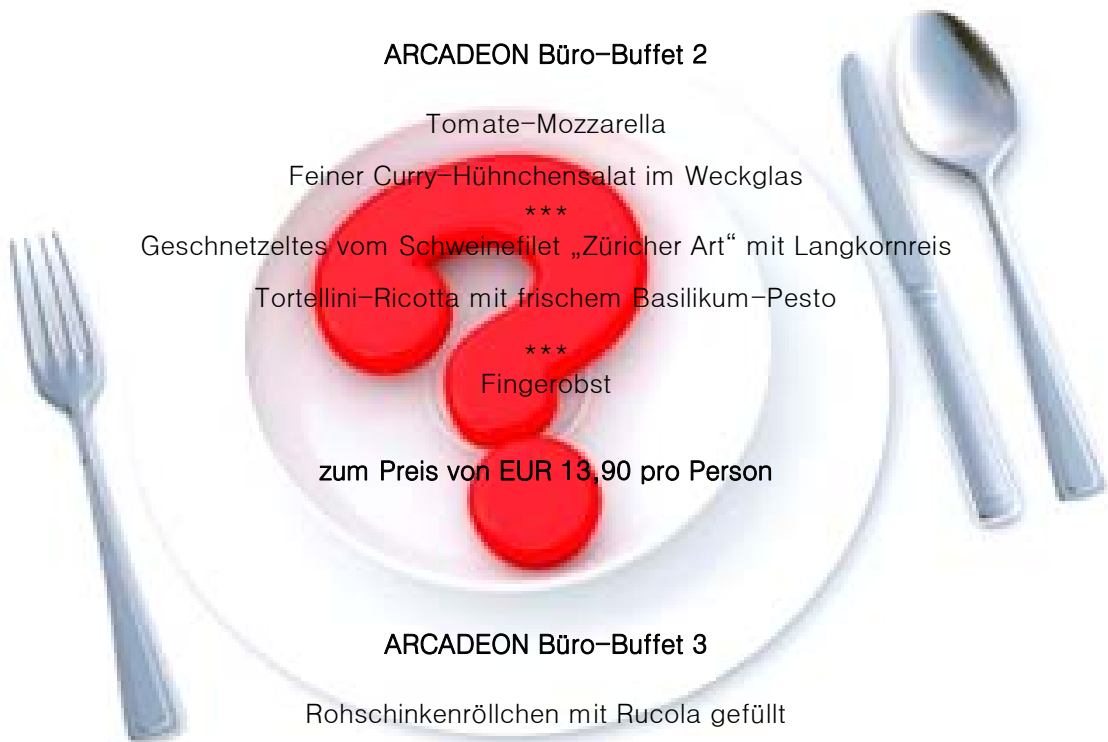
Schweinemedallions auf mediterranem Tomatengemüse und Nudeln

Gemüsequiche mit Kräuterdip

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**zum Preis von EUR 15,60 pro Person**



#### **ARCADEON Büro-Buffer 4**

Bauernsalat mit Mais, Paprika, Tomaten und Fetakäse  
Caesar Salad mit Parmesan-Joghurt-Dressing und Hähnchenbruststreifen

\*\*\*


Marinierte Rinderhüftsteaks mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin  
Asiatisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und Duftreis

\*\*\*

Mandarinen-Joghurt-Creme mit Amarettini

**zum Preis von EUR 16,90 pro Person**

#### **ARCADEON Büro-Buffer 5**



Italienischer Brotsalat mit Tomaten, Oliven und Basilikum  
Jungschweinerücken mit Honig-Senf-Marinade und frischen Kräutern

Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Paprika

\*\*\*

Glasierte Maispoulardenbrust mit frischem Wokgemüse, Chilisauce und Duftreis

Tagliatelle mit Lachs, Blattspinat und hausgemachtem Pesto

\*\*\*

Zitronentarte mit Himbeermark

**zum Preis von EUR 19,50 pro Person**

#### **ARCADEON Büro-Buffer 6**

Luftgetrockneter Schinken mit Melonencocktail  
Hähnchen-Ananas-Spieße auf Glasnudelsalat mit Sojasauce

Tomate-Mozzarella-Salat mit Rucola

Frisch gebratene Pilze der Saison auf Feldsalat

\*\*\*

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Butterspätzle  
Lasagne von markfrischen Gemüsen mit Tomatensauce

\*\*\*

Zwetschgenknödel mit Zuckerbröseln

**zum Preis von EUR 24,50 pro Person**

Seite 10 / 16



### Käse schließt den Magen...

#### Deutsche Käseauswahl

Verschiedene halbfeste Schnittkäse,  
Weichkäse und Trauben  
**EUR 109,00 pauschal**  
oder  
**EUR 9,00 pro Person**

#### Italienische Käseauswahl

1300 g ( 4 Sorten ) mit Trauben  
**EUR 99,00 pauschal**

#### Internationale Käseauswahl

ca. 1600 g mit Gorgonzola,  
halbfestem Schnittkäse  
und Camembert  
**EUR 179,00 pauschal**

#### Französische Käseauswahl

mit Trauben und Walnüssen  
950 g ( 4-5 Sorten )  
**EUR 119,00 pauschal**

#### Französische Käseauswahl

mit Trauben und Walnüssen  
2200g ( 8 Sorten )  
**EUR 229,00 pauschal**

#### Tête de moine (Stück à 800 g)

**ca. EUR 85,00-95,00**

Beachten Sie bitte, dass wir diesen Käse  
zum Tagespreis einkaufen und Ihnen  
daher den genauen Preis erst am  
Veranstaltungstag mitteilen können.

Zu jeder Käseauswahl servieren wir  
einen Korb mit verschiedenen Brotsorten,  
eine Auswahl an hellem und dunklem  
Baguette sowie Butter natur und gesalzen.



## Private Cooking: NEU im ARCADEON

Ein festlich gedeckter Tisch, Kerzenschein, Blumendekoration, Menükarten, alles schaut perfekt aus und schon klingeln die Gäste an der Türe.

Sie denken wir haben den arbeitsreichen Teil vergessen: Planung des Menüs, Einkauf, Vorbereitungen, kochen, spülen, Gläser polieren, Tischschmuck kaufen? Nein, denn das übernehmen wir komplett für Sie. Mit Ihrem „**Private Cook**“ gehen Sie völlig entspannt und ohne Stress in den Abend und können einfach nur genießen und sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren.

Wir kommen zu Ihnen nach Hause, in Ihr Unternehmen oder suchen speziell für Ihren Anlass die perfekte Location aus.

Gerne kümmern wir uns auch um den passenden Wein und Getränke zum Essen, speziell auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Je nach Zahl der Gäste kommt unser **Küchenchef Alex Bremm** alleine zu Ihnen, zusammen mit unserem Catering-Manager Urs Ufer oder einem unserer erfahrenen Service-Mitarbeiter.



**Und das Beste kommt zum Schluss:** Nach Genuss eines erstklassigen Essens werden Sie in Ihrer Küche nicht mehr feststellen können, dass wir bei Ihnen waren – alles steht wieder gespült und aufgeräumt an seinem Platz und damit ist der „lästige Teil“ dieser Anlässe auch sofort für Sie erledigt.

Sollten Sie sich fragen, für welche Personenzahl dieses Private Cooking möglich ist sprechen Sie uns an: wir kochen für Sie ein exklusives Menü für 2 oder 20 Personen, aber das hängt natürlich stark von den vor Ort vorhandenen Gegebenheiten ab. **Wir beraten Sie dazu gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.**

## Wein- und Getränkekarte 2012

(Änderungen der Jahrgänge vorbehalten)

### Weissweine

#### Deutschland

2010er	<b>Ruppertsberger</b> Riesling Qualitätswein trocken Ruppertsberger Winzerverein Pfalz	0,75 l	EUR 15,90
2010er	<b>Bischoffinger „Tradition“</b> Weißer Burgunder Qualitätswein halbtrocken Winzergenossenschaft Bischoffingen Kaiserstuhl / Baden	0,75 l	EUR 16,50
2010er	<b>Albiger Schloss Hammerstein</b> Weißburgunder Qualitätswein trocken Weingut Köster-Wolf, Albig Rheinhessen	0,75 l	EUR 16,50

#### Frankreich

2010er	<b>Chardonnay Grenache JeanJean</b> Vin de Pays d`Oc trocken JeanJean, Saint-Felix-de-Lopez	0,75 l	EUR 15,90
--------	---	--------	-----------

### Weißherbst

#### Deutschland

2009er	<b>Albiger Schloss Hammerstein</b> Portugieser Weißherbst Qualitätswein lieblich Weingut Köster-Wolf, Albig Rheinhessen	0,75 l	EUR 16,50
--------	--	--------	-----------

### Rotweine

#### Deutschland

2010er	<b>Bischoffinger „Tradition“</b> Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Winzergemeinschaft Bischoffingen Kaiserstuhl / Baden	0,75 l	EUR 17,50
--------	--	--------	-----------

#### Frankreich

2010er	<b>Cabernet Sauvignon rouge</b> Vin de Pays d`Oc trocken JeanJean, Saint-Felix-de-Lopez	0,75 l	EUR 16,90
--------	---	--------	-----------

### Prosecco & Sekt

#### Glera die Colli Trevigiani

Vini Frizzante-Kordel trocken  
Villa Armellina

Schloss Bieberich Sekt trocken

0,75 l EUR 16,90

0,75 l EUR 17,90



## Rund um Ihre Speisen – was Sie sonst noch benötigen

### Equipment

#### Tischwäsche

Stoffserviette weiß (50 x 50 cm)	Stück	EUR 1,00
Stofftischdecke weiß (1,30 x 1,30 m)	Stück	EUR 8,50
Stofftischdecke weiß (1,30 x 1,70 m)	Stück	EUR 9,50
Stofftafeltuch weiß (1,30 x 2,20 m)	Stück	EUR 12,50
Hussen für Stühle inkl. Schleife	Stück	EUR 9,70
Hussen für Stehtische inkl. Schleife	Stück	EUR 18,90
Stofftischdecke weiß für runde Tische und Tafeltücher in verschiedene Größen	Preise auf Anfrage	
Dunicel Servietten (40 x 40 cm)	50 Stück	EUR 10,00

#### Geschirr

Vorspeisenteller	Stück	EUR 0,40
Suppentassen inkl. Untertassen	Stück	EUR 0,80
Dessertteller	Stück	EUR 0,40
Kaffeetassen inkl. Untertassen	Stück	EUR 0,80
Große Essteller	Stück	EUR 0,45

#### Besteck

Menügabeln	Stück	EUR 0,30
Menümesser	Stück	EUR 0,30
Suppenlöffel	Stück	EUR 0,30
Dessertlöffel	Stück	EUR 0,30
Dessertgabeln	Stück	EUR 0,30
Kaffeelöffel	Stück	EUR 0,30



#### Gläser

Sektgläser	Stück	EUR 0,40
Weingläser	Stück	EUR 0,40
Biergläser	Stück	EUR 0,40
Wassergläser	Stück	EUR 0,40

Im Mietpreis sind die Reinigungskosten enthalten. Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen eventuelle Schäden an den Leihgütern in Rechnung stellen werden.

**Kreative, hochwertige Raum- und Tischdekorationen** runden die individuelle Atmosphäre Ihrer Veranstaltung ab und betonen durch ihre feinen Akzente die Liebe zum Detail.  
Wir beraten gern.

### Unsere Mitarbeiter

Service- Mitarbeiter  
Service- Supervisor  
Koch



p. P. / Std. EUR 24,80  
p. P. / Std. EUR 34,80  
p. P. / Std. EUR 34,80

Diese Preise gelten bei einer Einsatzzeit von mindestens 4 Stunden je Mitarbeiter.

### Mobiliar

Banketttisch 80 x 160 cm	Stück	EUR 9,80
Banketttisch rund, verschiedene GröÙe	Preis auf Anfrage	
Bankettstuhl	Stück	EUR 6,50
Stehtisch	Stück	EUR 18,50
Bierzeltgarnituren ( 1 Tisch + 2 Bänke )	Garnitur	EUR 16,50
Zelte (4m x 8m)	Preis auf Anfrage	
Pavillon (3m x 3m)	Preis auf Anfrage	

### Lieferung

Die Kosten für die Anlieferung und Abholung des Caterings sind im Detail zu besprechen und werden individuell berechnet.

### Unsere Sonderpreise für Hotelzimmer...

wenn Sie Ihre Gäste bei uns unterbringen möchten:

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung erhalten Sie für die Übernachtung Ihrer Gäste Sonderkonditionen im ARCADEON. Gerne prüfen wir die Verfügbarkeit zu Ihrem Veranstaltungstermin.



#### Im ARCADEON:

Einzelzimmer	EUR 106,00 je Nacht
Doppelzimmer	EUR 126,00 je Nacht
Suite	EUR 166,00 je Nacht

Preise pro Zimmer inkl. reichhaltigem  
Frühstücksbuffet und Mehrwertsteuer.



#### Im ARCADEON Landhotel Halden:

Einzelzimmer	EUR 81,00 je Nacht
Doppel-/ Twin-Zimmer	EUR 101,00 je Nacht

Preise pro Zimmer inkl. reichhaltigem  
Frühstücksbuffet und Mehrwertsteuer.

## Locations

### **Suchen Sie die für Ihren Anlass die passende Location?**

Wir vermitteln Ihnen den Kontakt oder buchen auch direkt für Sie die Räumlichkeiten.

#### **Schloss Hohenlimburg**

Schloss Hohenlimburg am südlichen Rand des Ruhrgebiets ist die einzige mittelalterliche Höhenburg in Westfalen, die weitgehend im Ursprungszustand erhalten ist.

Hier kann man im mittelalterlichen Ambiente im Kleinen und auch im ganz großen Kreis feiern. Buchen Sie für den kleinen Kreis im Turmzimmer (bis 8 Personen), dinieren Sie im Fürstensaal (bis 90 Personen) oder im roten Salon (bis 40 Personen) oder feiern Sie Open Air im Barockgarten (bis 300 Personen) oder im Burghof (mit bis zu 400 Personen). Bei Fragen sprechen Sie uns an.

([www.schloss-hohenlimburg.de](http://www.schloss-hohenlimburg.de))



#### **Lenne ArenA Hagen Hohenlimburg**

Die Lenne ArenA eignet sich auch hervorragend für Firmenveranstaltungen oder andere Events. Ob eine Weihnachtsfeier oder ein Firmenjubiläum – für jeden Gastgeber wird alles perfekt organisiert und zuverlässig umgesetzt. Der sportliche Charakter der Halle ermöglicht im Vorfeld der Feierlichkeiten Bewegung und lässt von Anfang an Spaß und gute Laune entstehen. Zur besseren Planungen werden alle Details vorher abgesprochen, um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen. Hier können bis zu 400 Personen an Tischen Platz nehmen. Falls Ihre Veranstaltung ausschließlich im Stehen stattfindet, bietet die Lenne ArenA Platz für bis zu 1000 Personen. Bei Fragen sprechen Sie uns an. ([www.lennearena-hagen.de](http://www.lennearena-hagen.de))



Gerne suchen wir für Sie auch andere **Veranstaltungsräume in Hagen und Umgebung** für Ihre geplante Veranstaltung.