

GRILLTOUR by ARCADEON

Der Partytrailer macht bei Ihnen Station!

Mit einem klassischem Ansatz und modernen Zügen wurde unser Party-Trailer kreiert. Eine voll ausgestattete Küche, mit integrierter Bar und einem Plasmafernseher für Übertragungen.

Das Speisenangebot beinhaltet deftige, sowie extravagante Speisen. Wir bieten Ihnen neben Klassikern wie Bratwurst, Pommes Frites, Puten- und Schweinesteaks auch Meeresspezialitäten, vegetarische Gerichte, hochwertiges Fingerfood und Dessertvariationen.



Genießen Sie nicht nur ein frisch gezapftes Bier, sondern auch Cocktails die vor Ihren Augen zubereitet werden. Was gibt es Schöneres als an der frischen Luft sich etwas Gutes zu tun.

Wir kommen zu Ihnen auf das Firmengelände und auch zu Ihnen nach Hause. Bieten Sie Ihren Gästen eine moderne und eher extravagante Art, gutes Essen zu genießen.

Wir brennen darauf Sie kennen zu lernen!

Ihr ARCADEON-Team

Das Auge isst mit!



Technische Daten:

Länge	5,00 m
Länge mit Deichsel	6,00 m
Breite	2,40 m
Breite (Klappe offen)	3,25 m
Höhe	3,20 m
Gewicht	2,50 t



Wir benötigen von Ihnen, wenn möglich einen 32 A Starkstromanschluss und einen Zugang zu Frischwasser. Ist dies nicht vorhanden, sprechen Sie uns an.



TREFFEN SIE DIE MODELL-AUSWAHL!

Basismodell ab 50 Personen

Wir kommen zu Ihnen und unser Wagen ist gefüllt mit Getränken Ihrer Wahl und unserem Barbecue „ All you can eat“ **ab EUR 13,90 pro Person**.
 Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet (siehe Getränkekarte).
 Gern stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.
 Hochwertiges Fingerfood, marinierte Hähnchenfilets, Burger, gegrillte Meeresspezialitäten etc. runden unser Angebot ab.

Jeder zahlt selbst ab 150 Personen

Ihre Besucher zahlen moderate Preise für die Produkte Ihrer Wahl:

Pommes frites mit Mayo und Ketchup		à EUR 2,00
Rostbratwurst vom Grill		à EUR 2,50
Nackensteaks mit Krautsalat im Brötchen		à EUR 4,50
Gegrilltes Lachssteak mit frischem Baguette		à EUR 4,90
und vieles mehr...		
Frisch gezapftes Bier vom Fass	0,3 l	à EUR 1,90
Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite etc.)	0,2 l	à EUR 1,70
Cocktails Ihrer Wahl	0,2 l	à EUR 5,00
Prosecco, Sekt, Wein und mehr		

Kombimodell ab 80 Personen

Sie buchen das Basismodell, Ihre Besucher / Gäste zahlen die Getränke selbst.

Bereitstellungskosten für unseren Grilltour-Wagen: EUR 250,00 pauschal je Tag.
 Bei mehrtägigem Einsatz Preise auf Anfrage.

Hierin enthalten sind:

Miete, Auf- und Abbau, Müllentsorgung, ein Koch und die Endreinigung.

Die Fahrtkosten für Anlieferung und Abholung innerhalb eines Radius von 20 km (Mittelpunkt ARCADEON) betragen EUR 20,00 je Fahrt.
 Jeder weitere Kilometer wird mit EUR 1,00 berechnet.

Das High-Light für jedes Fest

unser "All you can eat" Barbecue

Salate vom Buffet

Westfälischer Pellkartoffelsalat

Penne-Nudelsalat „ Ratatouille“
mit feinen Gemüsen in würziger Marinade

Weißkrautsalat mit Paprika und Zwiebeln in süß-saurem Dressing

Sommersalat
mit Wachs- und Brechbohnen, Zwiebeln, Gurke, Paprika und Mais

Zwei verschiedene Blattsalate
Tomatenspalten, Gurkenscheiben, Karottenstreifen, Radieschen und Zwiebelringe
Mango-Minz-Dressing, Tomaten-Chili-Dressing, Balsamico-Vinaigrette

vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks
Knuspriges Bauchfleisch
Rostbratwürstchen
Marinierte Putensteaks

Saucenauswahl

BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer und feinem Raucharoma
Thai Sweet-Chili-Sauce
Bärlauch-Creme-Dip
Rucola-Petersilien-Pesto
Senf und Ketchup

Beilagen

Spanische Kartoffeln mit Sour Cream
Saftige Maiskolben, mit Kräuterbutter gratiniert
Warmes Kräuterbaguette
Brot, Baguette und Butter

zum Preis von EUR 13,90 pro Person

GrillTour Buffet 2

Salate vom Buffet

Regensburger Kartoffelsalat mit Tomaten, Gurken und Porree

Bunter Tortellinisalat
mit Mais und Erbsen in Käsecreme

Apfel-Rotkraut-Salat

Bauernsalat „ griechische Art“
Tomaten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, schwarze Oliven und Fetakäse

Zweierlei Blattsalate der Saison

Tomatenspalten, Gurkenscheiben, Karottenstreifen,
Radieschen und Zwiebelringe
mit
Thousand Island-Dressing, Kräuter-Schmand-Dressing
und Balsamico-Vinaigrette

vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks
Rostbratwürstchen
Knusprige Spare Ribs
Chicken Wings

Saucenauswahl

BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer und feinem Raucharoma
Thai Sweet Chili Sauce
Pikanter Tomatendip mit Kräutern
Tzatziki
Senf und Ketchup

Beilagen

Gebackene Rosmarin-Kartoffeln
Saftige Maiskolben mit Kräuterbutter gratiniert

Warmes Kräuterbaguette
Brot, Baguette und Butter

Desserts

Mango-Joghurt-Trifle mit Amarettini
Tiramisu mit karamellisierten Birnenspalten
Geeiste Wassermelone

zum Preis von EUR 20,90 pro Person

GrillTour Buffet 3

Salate vom Buffet

Weißkrautsalat mit Paprika, Zwiebeln und Kidneybohnen

Münsterländer Kartoffelsalat

mit Ei, Gurken und Zwiebeln in leichter Salatcreme

Farfalle-Salat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Artischockensalat mit feinem Gemüse

Toskanischer Bohnensalat mit Paprika und frischen Kräutern

Knackiger Eisbergsalat und roter Eichblattsalat

Tomatenspalten, Gurkenscheiben, bunte Paprikastreifen und Radieschenstifte
mit

Thousand Island-Dressing, Kräuter-Schmand-Dressing
und Balsamico-Vinaigrette

vom Grill

Schweinemedallions im Speckmantel

Rinderhüftsteaks in Knoblauch-Rosmarin-Marinade

Trilogie von Edelfischen mit feinem Gemüse in der Folie gegart

Frische Gemüse-Spieße mit Rucola-Marinade

Saucenauswahl

BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer und feinem Raucharoma

Mango-Steaksauce, Feigensenf-Topping

Knoblauch-Creme-Dip

Senf und Ketchup

Beilagen

Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand

Sautierte Champignons mit frischen Kräutern

Warmes Kräuterbaguette

Brot, Baguette und Butter

Desserts

Frischer Obstsalat mit Minze und Vanillesahne

Bayerisch Creme mit frischen Beerenfrüchten

Herrencreme mit eingelegten Kirschen und karamellisiertem Pumpernickel

zum Preis von EUR 23,90 pro Person

Unser Angebot, ganz nach Ihren Wünschen...

Suppen und Eintöpfe

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croûtons	0,3 l Port.	à EUR 3,50
Westfälische Linsensuppe mit Rauchspeck und Mettenden	0,3 l Port.	à EUR 3,90
Feurig fleischige Gulaschsuppe mit Kartoffelstückchen	0,3 l Port.	à EUR 4,20
Chili con carne mit kleinen Maisbrötchen	0,3 l Port.	à EUR 4,50

Kleinigkeiten

Jalapenos Poppers mit Frischkäse und süßem Paprika-Dip	Port.	à EUR 2,90
Buffalo Chicken Wings mit Sour Cream oder BBQ-Sauce	Port.	à EUR 4,20
Riesengarnelen im Knusperteig mit Tomaten-Chili-Salsa	Port.	à EUR 5,60

Hauptspeisen

Fleisch

Rostbratwurst vom Grill	Stk.	à EUR 2,50
Currywurst mit hausgemachter Currysauce	Stk.	à EUR 2,90
Nackensteak mit Krautsalat im Brötchen	Stk.	à EUR 4,50
Gegrilltes Hähnchensandwich mit Salat, gerösteter Paprika und Sweet Chili-Koriander-Sauce	Stk.	à EUR 4,90
2 Schweinemedallions im Speckmantel mit Pfefferrahm	Port.	à EUR 4,50

Fisch

Backfisch mit Remouladensauce im Brötchen	Stk.	à EUR 4,50
Lachssteak mit Kräuterbutter und ofenfrischem Kartoffelbaguette	Stk.	à EUR 4,90

Beilagen

Pommes frites (inkl. Mayonnaise und Ketchup)	Port.	à EUR 2,00
Wedges (inkl. Sour Cream)	Port.	à EUR 2,20
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	Port.	à EUR 3,20
Spanische Kartoffeln mit Aioli	Port.	à EUR 3,20
Geschmorte Champignons mit Kräutersauce	Port.	à EUR 3,50
Laugenbrezel mit Butter	Stk.	à EUR 2,00

Desserts

Waffel am Stiel	Stk.	à EUR 2,00
Crêpe in verschiedenen Variationen	Stk.	à EUR 2,50
Gegrillte Banane mit Vanilleeis	Port.	à EUR 3,20

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen nur eine begrenzte Auswahl der Speisen auf dem Wagen zubereiten können.

Mit unserem Kaffeevollautomaten bleiben keine Wünsche offen...

...und die Antwort auf einen leckeren Kaffee lautet:
Hausgemachte Kuchen aus dem ARCADEON

Muffins

Nuss-Muffins	12 Stk.	EUR 16,00
Marmor-Muffins		EUR 16,00
Kaffee-Muffins		EUR 16,00
Blaubeer-Muffins		EUR 16,00

Blechkuchen

(ergibt 60 Würfel à 6 x 6 cm)

Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen	Blech	EUR 60,00
Kirschkuchen mit Mandeln		EUR 60,00
Aprikosen-Schokoladen-Kuchen		EUR 60,00
Saftiger Mandelkuchen		EUR 60,00
Erdnussbutter-Brownies		EUR 60,00
Oma's Streuselkuchen (z.B. mit Apfel, Birne, Kirschen, Pfirsich, Stachelbeeren)		EUR 60,00

Kuchen (Springform)

Käsekuchen mit Mandarinen	12 Stk.	EUR 23,00
Schmandkuchen		EUR 23,00
Russischer Zupfkuchen		EUR 23,00
Aprikosenkuchen		EUR 23,00
Philadelphia- Torte		EUR 23,00
Schokoladenmousse-Birnen-Torte		EUR 23,00
Cremige Pflaumentorte		EUR 23,00
Glasierte Apfeltorte		EUR 23,00
Apfel-Marzipan-Kuchen		EUR 23,00
Versunkener Birnenkuchen		EUR 23,00
Apfelsinen-Kuchen		EUR 23,00



Kastenkuchen

Mohnkuchen	15 Stk.	EUR 18,00
Kokoskuchen		EUR 18,00
Stricknadelkuchen		EUR 18,00
Schoko-Birnen-Kuchen		EUR 18,00
Oma's Nusskuchen		EUR 18,00

Gugelhupfe

Eierlikör-Gugelhupf	15 Stk.	EUR 20,00
Nuss-Gugelhupf		EUR 20,00

Unser Kuchensortiment bieten wir Ihnen als Zusatz für Ihre Hauptgerichte an.

Bitte beachten Sie, dass wir zu jeder Veranstaltung maximal 3 verschiedene Kuchen für Sie backen können.

Rund um Ihre Speisen – was Sie sonst noch benötigen

Getränke

Gerne liefern wir Ihnen darüber hinaus die korrespondierenden Getränke zu Ihrem Essen. Unser Standardangebot beinhaltet folgende Getränkeauswahl:

Alkoholische Getränke

Krombacher Pils vom Fass	0,30 l	EUR 1,90
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	EUR 1,95
Frankenheim Alt	0,33 l	EUR 1,95
Krombacher Pils Fass	30 l	EUR 168,00



Sekt und Wein

Glera die Colli Trevigiani	0,75 l	EUR 16,50
Schloss Bieberich Sekt trocken	0,75 l	EUR 17,90
2009er Albiger Schloss Hammerstein Weißburgunder Qualitätswein trocken Weingut Köster-Wolf, Albig Rheinhessen	0,75 l	EUR 16,50
2009er Bischoffinger „ Tradition“ Weißer Burgunder Qualitätswein halbtrocken Winzergenossenschaft Bischoffingen Kaiserstuhl / Baden	0,75 l	EUR 16,50
2008er Bischoffinger „ Tradition“ Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Winzergemeinschaft Bischoffingen Kaiserstuhl / Baden	0,75 l	EUR 17,50

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris selection	0,75 l	EUR 3,50
ViO – stilles Wasser	0,75 l	EUR 3,50
Softgetränke (Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Apfelsaft-Schorle)	1,00 l	EUR 3,90
Vaihinger Säfte (Apfel-, Orangen-, Trauben-, Kirsch-, Bananensaft)	1,00 l	EUR 3,90

Heissgetränke

Kaffee		EUR 1,50
Cappuccino		EUR 2,10
Milchkaffee		EUR 2,45
Latte Macchiato		EUR 2,45
Espresso		EUR 1,75

Gerne bringen wir darüber hinaus auch Cocktails, Longdrinks und Spirituosen für Sie mit. Bitte sprechen Sie uns an.

Equipment

Einweggeschirr und Papier-Servietten werden kostenfrei mitgeliefert.

Darüber hinaus verleihen wir auf Wunsch Geschirr, Besteck und Gläser für Sie und Ihre Gäste.

Vorspeisen- / Kuchenteller	Stück	EUR	0,40
Suppentassen inkl. Untertassen	Set	EUR	0,80
Große Essteller	Stück	EUR	0,45
Kaffeetassen inkl. Untertassen	Set	EUR	0,80
Besteck	Stück	EUR	0,30
Longdrinkgläser	Stück	EUR	0,40
Wein-, Sekt-, Wasser- und Biergläser	Stück	EUR	0,40

Mobiliar und Tischwäsche

Stehtisch	Stück	EUR	18,50
Hussen für Stehtische inkl. Schleife	Stück	EUR	18,90
Stofftischdecke weiß (1,30 x 1,30 m)	Stück	EUR	5,20
Bierzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke)	Garnitur	EUR	16,50
Holz-Gartentisch	Stück	EUR	7,00
Holz-Gartenstuhl	Stück	EUR	5,50
Zelte (4m x 8m)	Preis auf Anfrage		
Pavillon (3m x 3m)	Preis auf Anfrage		

Weitere Mitarbeiter

In unseren Bereitstellungskosten ist bereits der erste Koch für die Dauer von 4 Stunden enthalten.
Weitere Mitarbeiter bieten wir Ihnen zu folgenden Konditionen an:

Service-Mitarbeiter	p. P. / Std.	EUR	24,80
Koch	p. P. / Std.	EUR	34,80

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



Der Kontakt zu uns:

ARCADEON HWW GmbH
Lennestraße 91
58093 Hagen
Tel: 0 23 31 / 35 75-0
Fax: 0 23 31 / 35 75-200

Urs Ufer
Catering Manager
u.ufer@arcadeon.de
www.grilltour.com