

Event-Paket-Angebot

Ihr Spielfeld für exklusive Firmenevents am Messegelände.

Lassen Sie Ihre nächste Firmenveranstaltung in einem ganz besonderen Rahmen stattfinden:

Nur fünf Gehminuten vom Messegelände entfernt, befindet sich eine der außergewöhnlichsten Veranstaltungsorte, die ESPRIT arena.

Begegnen Sie Ihren Geschäftspartnern dort, wo sonst internationale Großevents wie der Eurovision Song Contest, Live-Konzerte von Weltstars, Fußball Länder- sowie Bundesligaspiele oder internationale Boxkämpfe ausgetragen werden.

Großartig in jeder Größe: Die flexible Multifunktionsarena bietet Ihnen exklusive Räumlichkeiten in verschiedenen Größen mit modernster Technik, professioneller Unterstützung und guter Erreichbarkeit – der ideale Rahmen für Ihr unvergessliches Kunden- und Mitarbeiter-Event im exklusiven Ambiente. Profitieren Sie von unserem Event-Paket-Angebot in der ESPRIT arena für Sie als Messeaussteller!

Unsere Full-Service-Leistungen: Ab 30 bis zu 1200 Personen

- ✓ Bereitstellung eines VIP- oder Eventraumes zur exklusiven Nutzung
- ✓ Sektempfang im Innenraum der ESPRIT arena
- ✓ 3-Gänge-Buffer in verschiedenen Varianten wählbar, alternativ Fingerfood
- ✓ musikalische Untermalung
- ✓ Blumendekoration
- ✓ Parkplätze für Sie und Ihre Gäste
- ✓ Betreuung durch erfahrenes Personal
- ✓ Stadionführung bis zu 100 Personen; blicken Sie doch einmal hinter die Kulissen

Preis pro Person 79,00 € zzgl. MwSt.

Getränkeabrechnung nach Verzehr
Veranstaltungsdauer bis zu 5 Stunden

Setzen Sie Ihr Unternehmen in Szene

Jeder, der für sein Firmenevent den besonderen Kick sucht, kann diverse Extras hinzu buchen: Bei Stadionführungen erfahren Sie, wo sich die Spieler umziehen, wie Künstler zur Bühne kommen, was Backstage bedeutet und vieles mehr. Auch beim Torwandschießen, Tischkicker-Turnier, Einsatz von Cheerleadern, der Einspielung von Stadionatmosphäre und Ihres Logos auf Videowänden kommen Sie auf Ihre Kosten.

Wir freuen uns über Ihre unverbindliche Anfrage.

Ihre Ansprechpartnerinnen:

Frau Jana Nekolova
Project Manager
Tel.: 0211 / 1598-1215
Fax: 0211 / 1598-1212
nekolova@espiritarena.de

Frau Rike Holtschneider
Project Manager
Tel.: 0211 / 1598-1250
Fax: 0211 / 1598-1212
holtschneider@espiritarena.de

www.espiritarena.de/business-events



Musik & Show

Künstler & Bands

Von Soul bis Pop über Swing und Klassik; als Loungemusik, zum gemütlichen Get-Together oder als Party-Showact für Ihre Messeparty. Unsere professionellen Eventbands bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen und schaffen eine tolle Atmosphäre.

Eventbands ab 2.200,00 €*

DJ Abendbegleitung

Unsere Event-DJ's sind stilistisch echte Allrounder, mit einem sehr guten Gespür für den Geschmack der Gäste. Das umfangreiche Repertoire reicht von dezenter Hintergrundmusik (zum Empfang und Dinner) bis zu erstklassiger Partymusik.

„DJ“ ab 500,00 €*

Varieté & Akrobatik

Zauberei – Unterhaltung am Messestand und am Abend

Eine Messeparty stellt bestimmte Anforderungen an den Künstler. Zum einen entspannen die Gäste und die Mitarbeiter nach dem anstrengenden Messetag, zum anderen werden in der lockeren Atmosphäre wichtige Kontakte geknüpft. Unsere Zauberkünstler verstehen es, ihr Publikum maximal zu unterhalten und dennoch sensibel für die Situation zu sein.

Zauberer ab 1.450,00 €*

Akrobatik

Lassen Sie sich von unseren Künstlern begeistern und erleben spektakuläre Shows. Atemberaubende Jonglage, kunstvolles Zusammenspiel von Kraft und Eleganz sowie tänzerisch artistische Darbietungen unsere Showacts, werden Ihre Gäste zum Staunen bringen.

Physik Comedy ab 2.000,00 €*

Spaß- & Teamaktionen

Carrera Bahn

Fast jeder kennt sie aus seiner Kindheit und auch im fortgeschrittenen Alter sorgt eine Carrera Bahn noch immer für strahlende Augen und jede Menge Spaß. Ob als lockeres Rundenfahren oder kleiner Wettbewerb am Abend, bei dem die Bestzeit prämiert wird. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig.

Carrera Bahn ab 750,00 €*

Casino

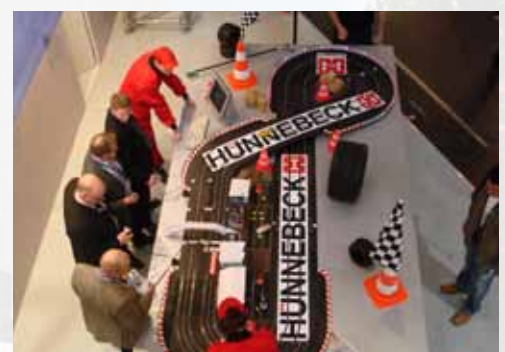
Lassen Sie sich von uns in die Welt des Casinos entführen. Spielen Sie mit Ihren Gästen Blackjack, Poker oder Roulette. Dieses Modul eignet sich im Rahmen Ihrer Veranstaltung ideal für einen kleinen Wettbewerb zwischen Teams oder allen Gästen.

Casinotisch komplett 1.000,00 €*

Gerne lassen wir Ihnen unseren ausführlichen Eventmodulkatalog zukommen und erstellen Ihnen auf Anfrage ein individuelles Angebot.



business events



Fingerfood zum Empfang „Anstoß“

- Antipasti-Spießchen mit grünem Pesto
- Mini-Laugenkonfekt gefüllt mit Frischkäsecreme
- Geflügel-Spießchen mit Sweet-Chili Marinade
- Variation vom Ikarimi-Lachs-Loin im Hickorie-Reiberauch geräuchert – im Nori-Blatt oder mit „Shishimi Togarashi“ - japanischem Siebenpfeffergewürz
- Flammkuchen
- Düsseldorfer arena-Currywurst im Weckglas

Fingerfood „Champion“

- Kräutersüppchen in der Bügelflasche
- Bunter Tortellinisalat mit Paprikastreifen
- Kleine Laugenstangen mit Frischkäsecreme gefüllt oder mit westfälischem Knochenschinken belegt
- Kleines Blätterteiggebäck mit Spinat gefüllt
- Räucherlachs mit Basilikum-Crème Fraîche auf Kartoffelrösti-Taler
- Matjesfilet auf Pumpnickeltaler
- Kleine Frikadellen auf Münsterländer Kartoffelsalat
- Hähnchenbrust im Speckmantel
- Hähnchenspieß mit Erdnußmarinade
- Düsseldorfer arena-Currywurst im Weckglas
- Hotdogs mit Röstzwiebeln und Gurkenscheiben
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Cupcakes im Gläschen gebacken



Buffet „Classico“

Vorspeisen

- Spießchen von Kirschtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Antipasti - gegrilltes und mariniertes Gemüse in Olivenöl eingelegt
- Salat von grünem Spargel in Vinaigrette mit Schinkenchips
- Frische Salate und Auswahl von Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings und Toppings
- Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl mit dreierlei Dip

Hauptgänge (vom Grill)

- Putensteak frisch gebraten mit einer Jus von Tomaten, Thymian und frischem Knoblauch, Romanesco und Gemüsereis
- Tagliatelle verde mit weißer Tomaten-Basilikumsauce und getrockneten Tomaten im Grana Padano-Laib gewendet
- Gebratene Kalbshaxe am Buffet tranchiert mit Zwiebeljus, frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin
- Original Düsseldorfer arena-Currywurst

Dessert

- Mousse von gerösteten Mandeln mit Himbeercoulis
- Exotischer Obstsalat mit Vanillecreme
- Terrine vom Topfenpalatschinken
- Orangenpie



Buffet „Fortuna“

Salate

- Pollo tonnato, geräucherte Putenbrust auf Ruccolasalat mit Thunfischsauce
- Frische Rohkostsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und Toppings
- Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl dazu Butter und Kräuterbutter

Suppe

- Broccolicreme mit Schinchenchips

Hauptgänge

- Tagliatelle mit Tomaten-Basilikumsauce oder Pesto alla Genovese in Grana Padano gewendet
- Gebratenes Lachssteak mit Safransauce, Blattspinat und Basmatireis
- Putensteak mit Kräuterjus, Marktgemüse und Kartoffelgratin

Dessert

- Schoko-Cupcakes im Weckglas gebacken
- Würfel von Schokoladenmousse mit Mangocreme
- Grießflammeri mit Kirschen



Buffet „Fairplay“

Salate

- American Cole Slaw
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Paprika und Tomaten
- „Old Time Style Potatoe Salad“ - Kartoffelsalat mit Speck in Sherry-Walnußdressing
- Tortellinisalat mit Schinken und Broccoli
- Ofenfrische Brötchenauswahl und Mini-Laugenbrezel mit Butter und Kräuterbutter

Hauptgänge (vom Grill)

- Putensteak, Schweinerückensteak, Düsseldorfer arena-Bratwurst
- Hähnchenbrustspießchen mit Paprika, Gemüsespieß mit Paprika, Zwiebeln und Zucchini, Lachssteak
- Auswahl an verschiedenen Dips und Saucen
- Mexikanisches Pfannengemüse, Weizenrisotto mit roten Bohnen und Mais
- Baked Potatoes mit Sour Cream, Kartoffelgratin

Dessert

- Schoko-Cupcakes im Weckglas gebacken
- Grießflammeri mit Kirschen
- Schafsmilchhartkäse vom Brett mit Fladenbrot und Oliven



Buffet „Finale“

Vorspeisen

- Antipasti-Spießchen mit grünem Pesto
- Hähnchensalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Spargelsalat in Vinaigrette
- Flusskrebscocktail mit Calvados
- Schinken-Käsesalat mit Ananas im Weckgläschen

Suppe

- Selleriecreme mit Staudensellerie und Brotchips

Hauptgänge

- Braten aus der Kalbskeule am Buffet tranchiert mit Rotwein-Schalottenjus, Marktgemüse und Gratin Dauphinoise
- Medaillons vom Lachs frisch vom Grill mit Sauce Café de Paris, gebratenem grünen Spargel und Schwenkkartoffeln
- Vermicelli mit getrockneten Tomaten in heller Basilikumsauce, im Grana Padano Laib gewendet

Dessert

- Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
- Warme Schoko-Cupcakes im Weckglas gebacken
- Hausgemachte Geeiste Beerenlasagne - Halbgefrorenes aus Bisquit, Vanillecreme und Beerenfrüchten

