

Natürlich genießen

Entdecken Sie die Schlossgärten Arcen – den schönsten Blumen- und Pflanzenpark der Niederlande! Hier verschmelzen Geschichte und Natur zu einem einzigartigen Erlebnis. Schlendern Sie durch zauberhafte Themengärten auf 32 Hektar, bestaunen Sie das majestätische Schloss aus dem 17. Jahrhundert, spielen Sie Minigolf und genießen Sie limburgische Köstlichkeiten.

Herzlich willkommen! Sind Sie auf der Suche nach Inspirationen für einen Tagesausflug? Entdecken Sie die Möglichkeiten, mit Ihrer Gruppe die Schlossgärten Arcen zu besuchen.

Geschichte zum Anfassen im historischen Schloss

Schloss Arcen entstand im 17. Jahrhundert im Auftrag der Herzöge von Geldern. Bewundern Sie die historisch eingerichteten Räume der Bel Etage mit ihren stets frischen Blumenarrangements. Auf der zweiten Etage präsentieren sich regelmäßig wechselnde Ausstellungen und künstlerische Präsentationen. Das stimmungsvolle Gewölbe eignet sich hervorragend für Empfänge und Buffets.



Pures Gartenvergnügen auf 32 Hektar

Stundenlang können Sie durch zauberhafte Themengärten schlendern: Verlieren Sie sich im barocken Rosarium mit seinem prächtigen Spaliere-Berceau, entspannen Sie im Mediterranen Garten mit weitläufigem Lavendelfeld, erkunden Sie den Berggarten mit abenteuerlicher Minigolfbahn, bestaunen Sie den größten „Stumpery Garden“ der Niederlande und finden Sie Ruhe im harmonischen Orientalischen Wassergarten.





Kulinarische Genüsse im gesamten Park

Mehrere einladende Gastronomiebereiche laden zum Verweilen ein. Das gemütliche **Koetshuys** eignet sich perfekt für Kaffee mit limburgischen Kuchen, burgundische Lunches oder einen Umrunk. Direkt am Vorplatz gelegen, können Gruppen hier im eigenen Gildesaal genießen.



Auf der anderen Seite des Schlossparks können Sie beim Selbstbedienungsrestaurant **Bergpavillon** ein herrliches Mittagessen in entspannter Atmosphäre auf der Aussichtsterrasse am Spielstrand genießen. Etwas weiter entlang des Mediterranen Boulevards serviert die **Plaza Verde Bar** erfrischende Cocktails direkt am Wasser. Am Ende der Tour durch die Schlossgärten liegen außerdem die **Ritterzelte** mit Turnierfeld, wo Sie für zwischendurch Pommes, Snacks und Eis genießen können.



Erweitern Sie Ihren Besuch

Gruppenführungen mit Guide im Schloss oder in den Gärten

Unsere begeisterten Guides nehmen Sie mit auf eine Entdeckungstour durch den Park. Lauschen Sie ihren faszinierenden Geschichten. Bei geführten Rundgängen erfahren Sie alles über das Schloss oder die Anlage der Gärten, die Geschichte des Anwesens und die reiche Flora und Fauna des Parks.



“Ihren Tagesausflug in die Schlossgärten Arcen planen wir gerne gemeinsam nach Ihren Wünschen.”

Kornbrennerei De Ijsvogel

Die restaurierte, funktionierende Wassermühle im Naturgebiet Barbara's Weerd grenzt an die Schlossgärten. Hier entstehen Genever, Bitter, Kräuterbitter, Liköre und Likoretten in traditioneller Handwerkskunst. Erleben Sie die Schankstube mit rustikaler Terrasse für besondere Gruppenerlebnisse.

Angebotene Gruppenprogramme bei De Ijsvogel:

- **Führung**
Führung durch die Wijmarsche Wassermühle mit Verkostung (3 Sorten)
- **Verkostung**
Verkostung (1 Std.) von 5 Getränken mit passenden Häppchen
- **Arrangement 1**
Führung, Kaffee, Limburger Kuchen, Verkostung und Mini-Likörfläschchen
- **Arrangement 2**
Führung, Kaffee, Limburger Kuchen, Verkostung, Häppchen und Mini-Likörfläschchen
- **Arrangement 3**
Führung, Verkostung, Mittagessen und Mini-Likörfläschchen
- **Likör-Workshop**
Likör-Workshop (4 Std.) mit Kaffee, Limburger Kuchen und selbstgemachtem Likör
- **Wanderarrangement**
Begrüßung mit Kaffee & Limburger Kuchen, danach Wanderung (8,5/9,7/13,6 km), zum Abschluss 2-Gänge-Mittagessen



E-Chopper-Tour Arcen

Machen Sie eine Tour durch die grüne Umgebung der Schlossgärten Arcen: die wunderschöne limburgische Landschaft.



Hertog Jan Brauerei Führung

Bewundern Sie bei einer Brauerei-Führung die authentischen kupfernen Braukessel und den stimmungsvollen Keller mit Grand Prestige-Flaschen verschiedener Jahrgänge. Der Guide nimmt Sie mit durch den kompletten Brauprozess. Sie riechen den Hopfen, probieren das Malz und natürlich... das Bier. Anschließend besuchen Sie das Café de Hertog Jan für ein Glas Hertog Jan Pilsener oder ein Erfrischungsgetränk.

Pfannkuchenboot Nimwegen

Gehen Sie an Bord des Pfannkuchen- boots in Nijmegen für eine 75-minütige Rundfahrt auf der Waal. Genießen Sie währenddessen ein Pfannkuchenbuffet mit bunter Auswahl.



Mehr Informationen?

T +31 (0)77 473 60 10

E sales@kasteeltuinen.nl

I schlossgaerten.de

Info und Preise 2026

Öffnungszeiten

Die Gartensaison läuft vom 28. März bis 01. November.

Die Schlossgärten sind täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr geöffnet (nur 18. - 21. September geschlossen wegen "Elfia").



Preise

Eintrittskarte für Erwachsene *	(ab 20 Pers.)	17,50
---------------------------------	---------------	-------

Parkschein für PKW		8
--------------------	--	---

Bus-/Fahrradparkschein		0
------------------------	--	---



Gruppenführungen Schloss mit Guide	55
------------------------------------	----

Gruppenführungen Gärten mit Guide	95
-----------------------------------	----

Empfang mit Kaffee und Kuchen	8,75
-------------------------------	------

Empfang mit Kaffee und Kuchen de Luxe	9,25
---------------------------------------	------

Führung Kornbrennerei 'De Ijsvogel'	14,50
-------------------------------------	-------

De Ijsvogel-Verkostung	22,95
------------------------	-------

De Ijsvogel Rundführung + Verkostung	34,50
--------------------------------------	-------

De Ijsvogel-Arrangement 1	25,50
---------------------------	-------

De Ijsvogel-Arrangement 2	27,50
---------------------------	-------

De Ijsvogel-Arrangement 3	31,50
---------------------------	-------

De Ijsvogel Likör-Workshop	43,00
----------------------------	-------

De Ijsvogel Wanderarrangement	25,95
-------------------------------	-------

Pfannkuchenboot Mo-Fr	27,50
-----------------------	-------

Pfannkuchenboot Sa & So	29
-------------------------	----

E-Chopper-Tour Arcen	28,95
----------------------	-------

Hertog Jan Brauerei führung	19,95
-----------------------------	-------

* Freier Eintritt für eine Reisebegleitung und den Busfahrer pro Gruppe ab 20 Personen.

Unsere gastronomischen Arrangements

Empfang mit Limburger Kuchen

- Unbegrenzt Kaffee/Tee mit einem Stück Limburger Kuchen 8,75 €
- Unbegrenzt Kaffee/Tee mit einem Stück Limburger Torte „Luxe“ 9,25 €



Mittagsangebote

Inaborg 12,75 €

- Unbegrenzt Kaffee/Tee
- Tomatensuppe (vom Buffet)
- Scheibe Bauernbrot mit Butter
- Mehrkornbrötchen mit Käse und Tomate



Dahlia 15,75 €

- Unbegrenzt Kaffee/Tee und Orangensaft
- Tomatensuppe (vom Buffet)
- Scheibe Bauernbrot mit Butter
- Zwei Mini-Brötchen pro Person mit verschiedenen Belägen (z. B. Hähnchenbrust, junger Käse, hausgemachter Ei- oder Thunfischsalat)

Rosarium 16,75 €

Serviert auf Etagères am Tisch:

- Unbegrenzt Kaffee/Tee und Orangensaft
- Tomatensuppe (vom Buffet)
- Weiches Brötchen mit Salat, Hähnchenbrust und Gurke
- Weiches Brötchen mit Salat, Käse und Tomate
- Rosinenbrötchen mit Butter

Erweitern Sie Ihr Mittagessen mit

- Croissant mit Butter 1,75 €
- Griechischer Joghurt mit frischem Obst und Granola 2,95 €

Mittags-Buffet

Traditionell kalt 29 €

- Hausgemachte Rindfleischsalat
- verschiedene Sorten Aufschnitt
- Platte mit gefüllte Eier, Pumpernickel und Schinkenröllchen mit Spargel
- Fischauswahl: Hollandse Nieuwe Matjeshering, NordmeergarneLEN, geräucherter Aal, Markele, Krabbe, geräucherter Lachs, Thunfisch, Muscheln und Gamba
- Baguette, Mini-Brötchen und Butter

Französisch 40 €

Salate:

- Niçoise
- Provençale
- Französische Bohnen
- Pilze
- Käse mit Apfel und Walnuss

Beilagen:

- Französische Käse
- verschiedene Sorten Leberpastete
- Fischsorten

Warme Gerichte:

- Coq au vin (Hähnchen in Rotweinsoße)
- Lachsfilet in leichter Hummersauce
- Burgundische Rippchen in Kräutersauce
- Tartiflette (Kartoffelauflauf mit Réblochon-Käse und Speck)
- Riz de pois (weißer Reis mit Erbsen)

Traditionell Warm/Kalt 36,50 €

Traditionelles Kalt-Buffet mit 2 Gerichten nach Wahl:

- Boeuf Bourguignon
- Rindergrulasch
- Limburgisches "Zuurvlees"
- Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Sahnesoße
- Fleischbällchen in Erndussaté-Soße
- Fleischbällchen in Tomatensoße
- Hähnchenfilet in Currysauce
- Hähnchenfilet in Rotweinsauce

Limburgisch 40 €

Kalte gerichten:

- Hörster Pilzsalat mit Trüffelkartoffel (aus der Region)
- Forellensalat mit Gurkenmarmelade
- Schinkenbraten-Cocktail mit Honig-Mayonnaise
- Aalküchlein mit Fenchelsalat
- Rilette vom Weißfisch mit Zitronenmayonnaise
- Wagyu Carpaccio mit Kaperndressing
- Mini hausgemachte Rindfleischsalat

Beilagen:

- Käseterrine mit Imkerhonig und Walnuss
- Verschiedenes Bauernbrot mit Butter

Warme Gerichte:

- Mini Klosterpfanne (herhaft aus dem Ofen)
- Fleischbällchen in Senfsoße
- Limburger Zuurvlees
- Schinkenspeck mit Honig-Thymian-Dressing und Kartoffelgratin

Italienisch 40 €

Kalte Gerichte:

- Caprese
- Gambaspieß
- Vitello Tonnato
- Hähnchenlolly mit Truffelmayo
- Carpacciowrap
- Nudelsalat
- Krabbentartar
- Gemüsespieß
- Fleischplatte

Beilagen:

- Italienisches Brot
- Oliven und Tapenade

Warme Gerichten:

- Penne Aglio e Olio
- Rinderschmorfleisch Toskana
- Hähnchen in Parika-Sahne-Sauce
- Risotto
- Lasagne

Spanisch 40 €

Kalte Gerichte:

- Lolly aus Wassermelone
- Spanische Wurstvariationen
- Melonenspieß mit Serranoschinken
- Fleischbällchen-Spieß
- Gamba-Spieß mit Knochaussoße
- Hähnchenspieß mit Zitronenmayonnaise
- Zucchini mit geräuchertem Lachs
- Thunfisch Frittata
- Gefülltes Ei mit Krebssalat und Zwiebel

Beilagen:

- Spanisches Brot
- Marinierte Feigen mit Prosciutto di Parma und Mozzarella
- Oliven, sonnengetrocknete Tomaten und Tapenade

Warme Gerichte:

- Paella
- Schweinefilet-Spieß
- Spanische Hähnchenschenkel
- Fisch-Spieß mit Saffransoße
- Spanische Burger

Gut zu wissen

Zum Buffetpreis fallen
Kosten an für die
Raummiete

Grillen

Traditionell 29,50 €

Salate:

- Huzaren-Salat
- Italienischer Nudelsalat
- Couscous
- Obst
- Rohkost
- grüner Salat

Beilagen:

- Soßen: Kräuter, Knoblauch, Cocktail, Saté, Schaschlick
- Baguette mit Kräuterbutter

Fleisch vom Grill:

- Hamburger
- Grillwurst
- Hühnchenschaschlick
- Hühnchensaté
- Bauchspeck
- Nackensteak

Royal 33,50 €

Salate:

- Huzaren
- Italienischer Nudelsalat
- Couscous
- Obst
- Rohkost
- grüner Salat

Beilagen:

- Soßen: Kräuter, Knoblauch, Cocktail, Smokey BBQ, Saté und Schaschlick
- Baguette mit Kräuterbutter

Fleisch vom Grill:

- Hamburger
- Grillwurst
- Hühnchenschaschlick
- Schweinefiletspieß
- Hühnchenfilet Orientalisch
- Rindfleisch Argentinisch
- Sparerib
- Scampispieß

Deluxe 40,50 €

Beilagen:

- Rohkostsalat
- Nudelsalat
- Spanische Käseplatte
- Gefüllte Champignons mit Brie, Walnuss und Speck
- Lolly von Wassermelone
- Obstspieße
- Verschiedene Saucen z.B. Piri-Piri und Aioli
- Baguette mit Kräuterbutter

Grillgut:

- Schweinespieß
- Mariniertes Rinderschulterfilet
- Sparerib mit Honigmarinade
- Spanischer Burger
- Crevetten
- Hühnchenfilet Mediterran
- Lachsfilet
- Gambaspieß mit Knoblauch
- Ofenkartoffel
- kleines Paella-Paket

Gut zu wissen

Zum Buffetpreis fallen noch Kosten an für den Grillmeister



Natürlich genießen

Lingsforterweg 26, 5944 BE Arcen (NL)

Mehr Informationen?

T +31 (0)77 473 60 10

E sales@kasteeltuinen.nl

I schlossgaerten.de