

Hochzeits- und Feierlichkeiten

Broschüre

Unvergessliche Genussmomente für den schönsten Tag im Leben



*Willkommen zu Ihrer Traumhochzeit oder
Feierlichkeit jeglicher Art*

Ihre Hochzeit / Feierlichkeit - ein einzigartiges Ereignis, das Emotionen weckt, Herzen verbindet und Erinnerungen für die Ewigkeit schafft. Wir als erfahrenes Gastronomieteam begleiten Sie auf diesem besonderen Weg und setzen Ihre Wünsche in ein Fest der Sinne um. Lassen Sie sich von unseren liebevoll zusammengestellten Angeboten inspirieren und tauchen Sie ein in eine Welt des Genusses, der Gastfreundschaft und des stilvollen Ambientes.





Unsere Philosophie

Wir glauben, dass jede Hochzeit / Feierlichkeit so einzigartig ist wie das Paar selbst. Deshalb gestalten wir jedes Fest individuell und mit viel Liebe zum Detail. Ob elegante Gala, rustikale Landpartie oder moderne City-Hochzeit – unser Ziel ist es, Ihre Persönlichkeit und Ihre Liebe auf kulinarische Weise widerzuspiegeln.

- *Exklusive Beratung – Persönliche Betreuung und individuelle Menügestaltung*
- *Vielfältige Menüs – Von regional bis international, vegetarisch, vegan oder Allergiker freundlich*
- *Stilvolles und einmaliges Ambiente – Dekoration, Tischkultur und Raumgestaltung nach Ihren Vorstellungen, gern können Sie es nach Ihren Wünschen auch selbst gestalten*
- *Herzlicher Service – Ein erfahrenes Team, das mit Leidenschaft für Sie da ist*

Planung & Organisation

Eine gelungene Feier beginnt mit einer sorgfältigen Planung. Wir unterstützen Sie in allen Fragen rund um das kulinarische Konzept, die Getränkeauswahl und die Organisation des Festablaufs.

Unser Beratungsprozess

- *Kennenlerngespräch: Ihre Wünsche, Vorstellungen und das geplante Budget stehen im Mittelpunkt.*
- *Menü- und Getränkeberatung: Individuelle Vorschläge, passend zu Jahreszeit und Stil der Feier.*
- *Überzeugen Sie sich von Qualität und Geschmack unserer Kreationen.*
- *Abstimmung & Feinschliff: Anpassung der Details bis zur Perfektion.*

Rundum-Sorglos-Paket

Wir übernehmen die komplette gastronomische Betreuung Ihrer Feier – von der Begrüßung der Gäste bis zum letzten Glas Sekt. Wir koordinieren den Service, sorgen für einen reibungslosen Ablauf und stehen Ihnen zur Seite um keine Wünsche offen zu lassen

Mitternachtssnack

- *Herzhafte Snacks wie Mini-Burger, Flammkuchen und Wraps*
- *Käseplatte mit regionalen und internationalen Spezialitäten*
- *Vegetarische und vegane Optionen für den späten Hunger*

Getränkevielfalt

Wir bieten eine umfangreiche Auswahl an Getränken – vom prickelnden Aperitif über feine Weine bis zu kreativen Cocktails und alkoholfreien Erfrischungen. Gerne beraten wir Sie zur passenden Getränkebegleitung für Ihr Menü.

- *Ausgewählte, nationale und internationale Weine*
- *Spirituosen und Longdrinks*
- *Kaffeespezialitäten und Tees*
- *Individuelle Cocktailkreationen nach Ihren Wünschen*



Ambiente & Dekoration

Zu einem gelungenen Fest gehört ein harmonisches Ambiente. Wir gestalten den Rahmen Ihrer Feier ganz nach Ihren Vorstellungen – von der festlichen Tischdekoration über Blumenschmuck bis zu individuellen Lichtkonzepten. hierzu empfehlen wir unsere langjährige Partner für Torten, Blumenschmuck, und DJ

- *FrISChe Blumen passend zur Saison und Farbthema*
- *Stilvolle Tischwäsche, Kerzen und Serviettenarrangements*
- *Stuhlhussen für einen eleganten Look optional buchbar*



Service & Team

Freundlicher, aufmerksamer Service ist das Herzstück jeder Feier. Unser erfahrenes Team sorgt dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen und sich ganz auf das Fest konzentrieren können.

- *Persönliche Betreuung durch unsere Hochzeitsplanungs-Profis mit jahrelanger Erfahrung*
- *Professionelle Küchen- und Servicemitarbeitende*
- *Individuell geschultes Personal für Sonderwünsche (z. B. Allergien, Unverträglichkeiten)*
- *Diskretion, Engagement und höchste Zuverlässigkeit*

Zusatzleistungen

Um Ihren Tag noch unvergesslicher zu machen, bieten wir eine Vielzahl weiterer Services an. Gerne vermitteln wir Ihnen zuverlässige Partner aus unserem Netzwerk.

- *Musik und Unterhaltung: DJ Lars, Wennigsen Tel.: 0 172.4045537*
- *Fotografie: Christian A. Bartsch Tel.: 017692410430*
- *Konditor: Raimund Titz, Bennigsen Tel.: 05045911240*
- *Florist: Blumen Theobald, Wennigsen Tel.: 05103 3232*
- *Übernachtungsmöglichkeiten für Gäste*

Wir verfügen über 20 Zimmer, 9 Doppel - 11 Einzelzimmer

Als Geschenk des Hauses, übernachtet das Brautpaar bei uns kostenfrei



FAQ – Ihre Fragen, unsere Antworten

- Können Menüs individuell angepasst werden?
Selbstverständlich! Wir berücksichtigen kulinarische Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten aller Gäste.
- Können wir eigene Weine oder Spirituosen mitbringen?
Nach Absprache ist dies ergänzend möglich. Wir beraten Sie gerne zu den Konditionen.
- Wie lange im Voraus sollten wir buchen?
Wir empfehlen, frühzeitig Kontakt aufzunehmen, spätestens jedoch sechs Monate vor dem Wunschtermin.
- Bis wann können wir feiern?
„Richtwert ist bis ca. 03:00 Uhr



Kontakt & Beratung

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste an Ihrem großen Tag kulinarisch zu verwöhnen. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Traumhochzeit / Feierlichkeit gestalten - von den ersten Ideen bis zum letzten Tanz. Vereinbaren Sie noch heute ein unverbindliches Beratungsgespräch mit unserem Team!

Wir begleiten Sie mit Leidenschaft, Professionalität und einem Gespür für das Besondere - damit Ihre Hochzeit/Feierlichkeit nicht nur ein Fest, sondern ein unvergessliches Erlebnis wird.

Unsere Räume

Der Kniggesaal

Mit bis zu 140 Gäste feiern Sie in unserem historischem Kniggesaal, mit dem separaten Buffetraum, dem imposantem Kamin und der offenen Galerie. Hier haben Sie auch direkten Zugang zum Sommergarten



Die Galerie



Das Postzimmer

Mit bis zu 40 Gäste können Sie in unserem separaten Raum, das Postzimmer feiern.

Ob Buffet oder Menü, ganz nach Ihren Wünschen



Unsere Zimmer

(9 DZ + 11 EZ)



Der Sommergarten

(bis zu 80 Sitzplätze)



Der separate Buffet-Raum



Pauschalen

Getränke Pauschale = 44,50 € pro Person (optional) für max. 7 Stunden

Startzeit kann selbst gewählt werden

(Vor- und nach der Getränkepauschale werden die Getränke A la Carte berechnet)

Inkludiert sind:

Eine Sorte Rotwein, eine Sorte Weißwein aus unserer Weinkarte

Alkoholfreie Getränke: (Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle, O-Saft, Apfelsaft)

Bier vom Fass, alkoholfreies Bier, Weizen, Weizen alkoholfrei

3 Spirituosen Ihrer Wahl (nach Absprache aus unserer Getränkekarte)

Gern können zusätzliche Getränke nach Absprache in die Pauschale, gegen einen Aufschlag eingebunden werden.

Kinder bis 5 Jahre speisen und trinken (bei einer Getränkepauschale), kostenfrei

Kinder von 6 bis 10 Jahre speisen und trinken (bei einer Getränkepauschale), für den Hälfte

Start der Feier

Zum Empfang, welches wir gern auf unseren Sommergarten anbieten, können Sie z.B. folgende Aperitifs auswählen:

(Bitte beachten Sie, dass der Empfang in der Getränkepauschale nicht inkludiert ist)

Sekt, Bellini, Prosecco,

Aperol Sprizz: Aperol, Prosecco, Orange, Eiswürfel im Sektglas

Kir Royal: Sekt mit Johannisbeerlikör (Cassis) im Sektglas

Hugo: Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser im Sektglas

Lillet wild berry: Lillet, wild berry im Sektglas

Fruchtteufel: Fruchtsäfte, Monin blau (alkoholfrei) im Sektglas

Apfelsecco (alkoholfrei) im Sektglas

Himbeersecco (alkoholfrei) im Sektglas

Steinkrüger Cocktail. Geiste Früchte mit Prosecco im Sektglas

Canapés Auswahl zum Empfang (Beispiele - Stückpreis)

Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spießchen	2,00 €
Käse-Traubenspieß	2,00 €
Lachscrêperöllchen	3,50 €
Hähnchenspieße Yakitori	3,50 €
Partyfrikadelle mit Gemüse	2,00 €
Frischkäsekräcker garniert	2,00 €
Knackige Gemüsesticks mit Dipp	2,00 €
Garnelen-Spieß	3,50 €
Schweinefilet mit roter Paprika	3,00 €
Dattel mit Speck	2,00 €
Frühlingsrollen	1,50 €
Peppers Cheddar Cheese	3,00 €
Blätterteigmix	2,00 €

Kulinarische Vielfalt für den großen Tag

Ob festliches Menü, oder ein abwechslungsreiches und kreatives, festliches Buffet: Wir bieten für jeden Geschmack und Anlass die passende Lösung. Unsere Küche verbindet regionale Spezialitäten mit internationalen Einflüssen und legt dabei großen Wert auf frische, hochwertige Zutaten.

Gänge-Menü:

Alle Gänge werden serviert
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

Tischmenü: (ab 15 Personen)

Vorspeise / Suppe wird am Gast serviert
Hauptgang und Beilagen werden auf dem Tisch, auf Wärmeplatten gestellt,
auf Wunsch auch nachgereicht. Dessert wird am Gast serviert

Buffet/Brunch: (ab 25 Personen)

Vorspeise / Suppe wird am Gast serviert, bei Brunch auf das Buffet
Hauptgang, Beilagen und Dessert auf das Buffet
Der Preis wird in Absprache mit Ihnen ermittelt. zzgl. Getränke



Gerne können Sie eigenen Kuchen/Torte mitbringen,
hierfür berechnen wir 2,00 € / Gedeck

Ende der Feier: Auch die schönste Feier geht einmal zu Ende ☺
Sie können bei uns bis 03:00 Uhr unbeschwert feiern.

Am nächsten Tag können Sie gemütlich frühstücken und in Ruhe Ihre
Geschenke einpacken (bis 11 Uhr)

^ Begleichen können Sie die Rechnung in Bar, EC oder innerhalb von 3
Tagen überweise

Buffetvorschläge

Gern gehen wir auf Ihre Wünsche ein und ergänzen die Komponenten für Ihr Wunschbuffet

Hochzeitsbuffet 1

Suppe

Kartoffel-Brokkoli Suppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Vitello Tonnato

Roastbeef Röllchen

Ausgarnierte Schweinemedallions

3 Verschiedene Salate der Saison + Dressing

Lachsplatte mit ganzem Lachs, garniert mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich

International gemischte Käseplatte mit Trauben und Gebäck

Gefüllte Eihälften

Verschiedene Brotsorten & Butter

Warme Speisen & Beilagen

Putenbraten nach Schweizer Art mit Appenzeller-Soße

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce

Pochiertes Lachsfilet an Safransauce

Berner Rösti - Kartoffelgratin - Petersilienkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Eisbombe

Mousse aus zartbitter Schokolade & Vanillesauce

Hochzeitsbuffet 2

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Blattsalate, Sprossen, Croutons und verschiedene Dressings

Mini Mozzarella und Kirschtomaten

Kaltes Roastbeef, rosa gebraten, mit marinierten Champignons

Antipasti-Aubergine, Zucchini und Paprika

Duett von Graved- und Räucherlachs

mit Dill-Senfsoße und Preiselbeermeerrettich

Geflügel-Nudelsalat mit Limettendressing

Brotauswahl und Butter

Warme Speisen & Beilagen

Schweinefilet umwickelt mit Schinken im Blätterteig

Lachsfilet im Zucchini-mantel auf Champagnersauce

Putenmedaillons in Chili-Kokosnusssoße

Bandnudeln mit Pesto und getrockneten Tomaten

Gemüse der Saison

Kartoffel-Lauchgratin, Rösti

Dessert

Himbeermousse mit Schokoladensplitter

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Joghurt-Limonencreme auf Fruchtmark

Vegetarisches Buffet

Suppe

Möhren-Ingwer Suppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Bruschetta - Tomaten Basilikum

FrISChe Blattsalate dazu verschiedene Dressing und Essig-/Öl

Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat

Mangold-Schafskäse-Strudel

Schafskäse Salat

Cherry Tomaten an Baby Mozzarella an Kräuterpesto

Verschiedene Brot dazu Avocado-creme

Warme Speisen & Beilagen

Vegetarische Lasagne

Waldpilzrisotto im Parmesan-Strudel, frittiertes Rucola

Gegrillte Aubergine mit Ratatouille Gemüse

Gebackene Zucchini mit Gemüse-Couscous Füllung

Gemüse-Bratlinge an pikanter Sauce

Rote-Bete-Gnocchi auf Blattspinat

Schafskäse gratiniert

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Obstsalat

Orangen- Basilikum Mousse

Niedersächsisches Buffet

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Rahmiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse

Rustikale Aufschnittplatte mit Sauerfleisch, geräucherter Putenbrust, gehobeltem Katenschinken, angemachtem Mett mit roten Zwiebelringen

Matjes auf grünem Bohnensalat und krossem Speck

Zartes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Blattsalate und angemachte Salate mit verschiedenen Dressings

Warme Speisen & Beilagen

Krustenbraten vom Schwein

dazu Wirsing und Salzkartoffeln

Kalbsbraten dazu Rosmarinkartoffeln

Kabeljaufilet in Sesamkruste gebraten und Dill-Senfsauce

dazu grüne Bandnudeln

Gemüse der Saison

Dessert

Crème brûlée mit Kirschen

Hannoversche Welfenspeise

Beerenragout mit Vanillesauce

Grill Buffet

Suppe

Kartoffelcremesuppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Rucola Salat mit Artischocken und Cashewkernen, Tomaten Vinaigrette

Mediterraner Salat (mit getrockneten Tomaten, Oliven, Fetakäse, Lauchzwiebeln)

Apfel-Möhrensalat in Honig-Senf Dressing

Schafskäse im Zucchinimantel

Antipasti: Champignons, Zucchini, Paprika, Oliven

Paprika mit Frischkäsefüllung

Verschiedene Brotsorten und Butter

Vom Grill und warme Speisen & Beilagen

Rinderhüftsteak dazu Kräuterbutter

Schweinefiletspieße

Maishähnchenbrust mit Mango Dip

Garnelenspieße an Knoblauch-Pesto

Wedges Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln

Verschiedene Dips

Dessert

Obstsalat mit Grand Marnier

Crème brûlée mit Kirschen

Deisterbuffet

Suppe

Waldpilzcremesuppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Gemischte Fischplatte „Steinkrug“:

Ganzer Lachs, Forellenfilet, Meerrettichsauce

Antipasti- Variation

Gurken-Dill-Salat

Kartoffel-Lauch Salat mit Räucherlachs

Serrano- Schinken an Honigmelone

Brotkorb nach Art des Hauses mit Butter

Warme Speisen & Beilagen

Geschmorte Ochsenbäckchen an Burgundersauce

Pochiertes Lachsfilet auf geschmortes Zucchini- Tomatengemüse und

Hirschbraten an Preiselbeersauce

Grüne Bandnudeln, Klöße, Rotkohl

Marktgemüse

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Beerenragout mit Vanillesauce

Tischmenü 1

Vorspeise

Lachscarpaccio an Salat Bouquet

Suppe

Hochzeitssuppe

Hauptgang

Rehbraten dazu Bratensauce

Confierte Entenbrust an Lebkuchen- Portweinsauce

Klöße, Salzkartoffeln

Marktgemüse, Rotkohl

Dessert

Geflämmte Vanillecreme

mit Himbeere Mascarpone und Vanilleeis

Tischmenü 2

Suppe

Möhren-Ingwer Suppe

Hauptgang

Kalbsbraten filetiert dazu Bratensauce mit Schalotten Zwiebeln

Putenbraten in Appenzeller Sauce

Rosmarinkartoffeln, Grüne Bandnudeln

Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel

Dessert

Mousse aus dunkler und heller Schokolade