

HOCHZEITEN & Freie Trauung

Erinnerungen,
die nicht
verblassen:
Beans Events.



HERZLICH WILLKOMMEN

Machen Sie Ihre Hochzeitsfeier zu einem unvergesslichen Tag. Ob ein rauschendes Fest in der Event-Scheune oder eine Freie Trauung unter freiem Himmel ... unvergesslich.

Der Landgasthof am Kaffeedamm in Bennemühlen hat eine langjährige Tradition. In dem ehemaligen Resthof aus dem Jahre 1734 wird bereits seit 1900 Gastlichkeit gepflegt.

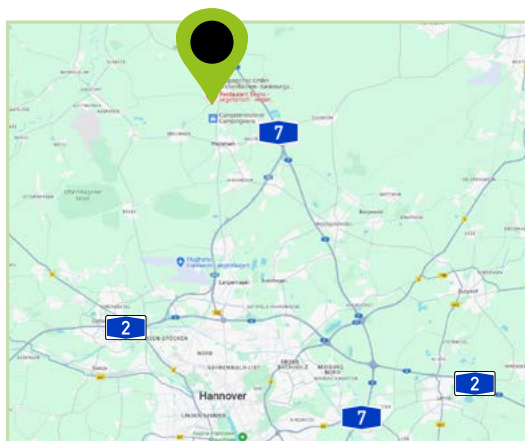
Im Jahre 2016 wurde das Gebäudeensemble behutsam modernisiert und der ursprüngliche Charakter erhalten.

Der Eventbereich wurde 2024 komplett neu „gedacht“ und durch einen großzügigen Anbau auf 230 qm nutzbare Fläche mit eigener Bar und einen entspannten Freibereich im Grünen erweitert. Sie ist barrierefrei, hat eine eigene Küche, eigene Sanitäre Anlagen und ist vollklimatisiert im Winter kuschelig warm und im Sommer angenehm temperiert.

Kulinarisch überlassen wir fast nichts dem Zufall. Bei uns ist alles selbst gemacht: Nach eigenen Rezepten wird im Beans mit feinsten Zutaten von ausgesuchten Lieferanten gekocht und in der haus-eigenen Bäckerei gebacken.

Von Fingerfood bis Buffet gibts eine reiche Auswahl kulinarischer Möglichkeiten, selbstverständlich auch vegetarisch und vegan.

Willkommen im Beans.



Gleich um die Ecke im Norden Hannovers

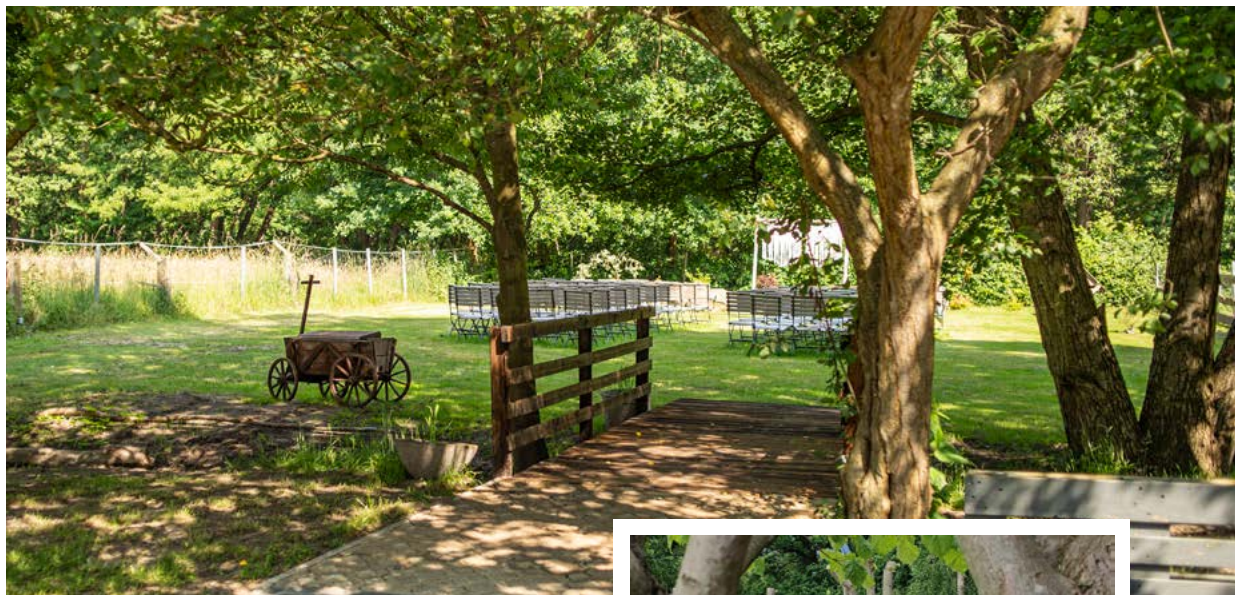


Beans
Kaffeedamm 2
30900 Wedemark

www.beans-events.de
veranstaltungen@deinbeans.de

Tel. +49 5130 9745210

Ansprechpartner:
Diana Althof
Bernd Althof



HOCHZEITSWIESE

Die Hochzeit ist für das Brautpaar einer der wichtigsten Tage in ihrem Leben. Entsprechend bedeutsam ist die Gestaltung der Zeremonie und des Eheversprechens, das mit dem Jawort gegeben wird. Die standesamtliche Trauung ist in der Regel ein eher kurzes Ereignis mit sachlicher Note. Dieser juristisch bedeutsame Termin bietet mit seinen inhaltlich überwiegend standardisierten Vorgaben jedoch wenig Raum für eine individuelle Gestaltung.

DIE INDIVIDUALITÄT

Brautpaare, die keine kirchliche Hochzeit planen, sich aber dennoch eine persönliche und individuell gestaltete Zeremonie wünschen, sind mit einer freien Trauung gut beraten. Ein freier Redner oder eine freie Rednerin kann ganz nach Wunsch und Bedürfnis des Paares das Eheversprechen in eine sehr persönliche und festliche Handlung einbinden. In entsprechenden Vorgesprächen werden die Feierlichkeiten miteinander besprochen und geplant. Selbst Freunde und Familie des Paares können in die Zeremonie einbezogen werden. Das so wesentliche Ritual des Ringtausches kann auch bei einer freien Trauung in die Gestaltung miteingebunden werden. Je nach Persönlichkeit und Interesse des Brautpaares lässt sich die Feier romantisch, modern oder auch als thematischer Kontext planen und ausrichten.



Eventbereich für freie Trauung: 750,- €
(Preise 2025/2026)



PROFI-TIPP

Die Hochzeitstorte zum besonderen Highlight machen und schon direkt nach der Trauung anschneiden. Die Gäste sind nach der Zeremonie meist unterzuckert und werden der Torte die Beachtung schenken, die sie verdient.

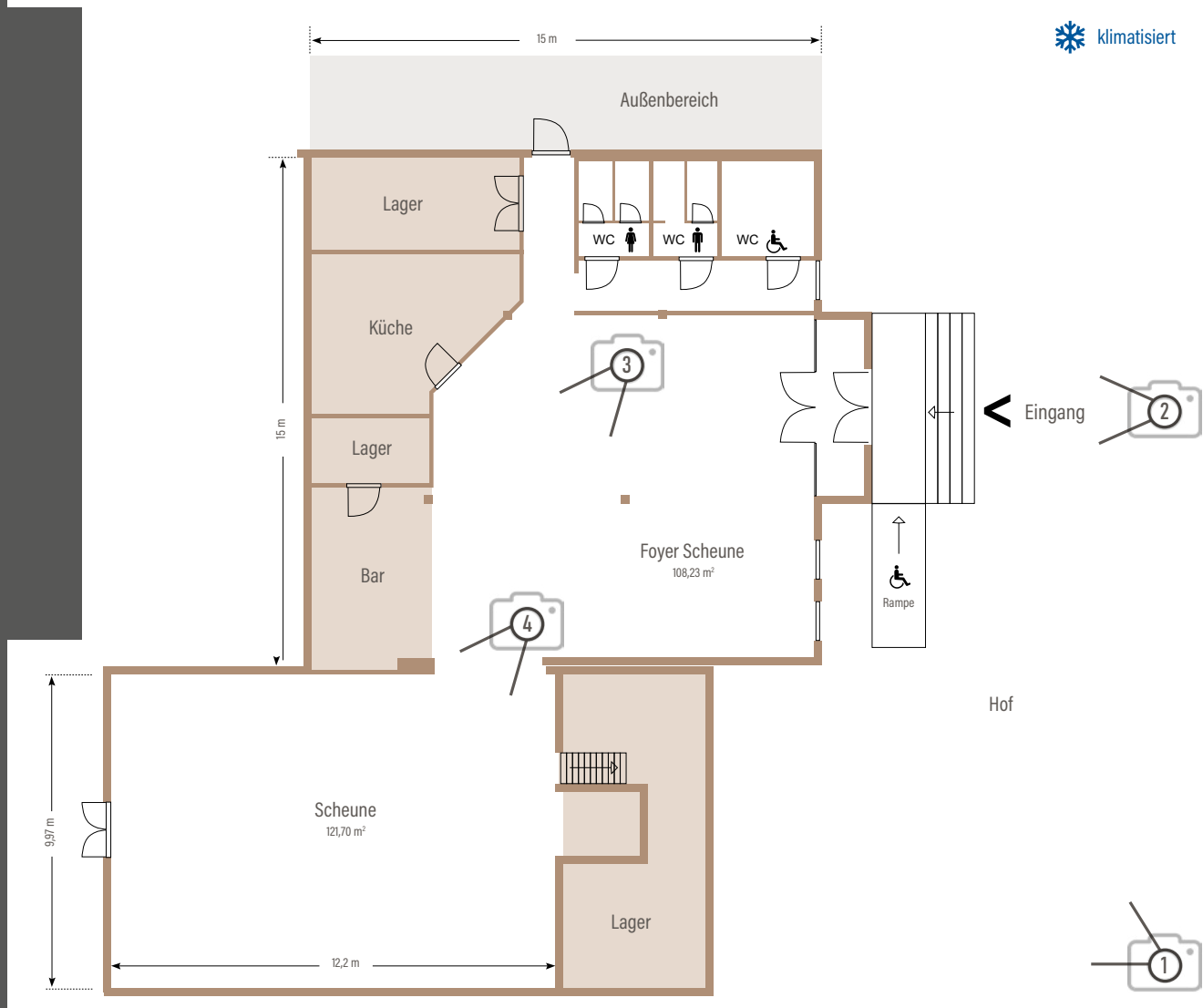
PLAN B

Sollte das Wetter nicht mitspielen und es regnen können Sie Ihre Freie Trauung trotzdem draußen genießen: In unserem gemütlichen Trauungszelt.



DIE ZUSÄTZLICHEN MÖGLICHKEITEN

Häufig bereichern Künstler unterschiedlicher Couleur eine freie Hochzeitsfeier und geben wichtige Impulse für die Gestaltung. Wenn eine musikalische Begleitung durch Gesang oder Instrumentalmusik gewünscht wird, besteht die Möglichkeit zu einer entsprechenden Buchung. Der erfahrene Hochzeits-DJ hat sich längst auf die Anforderungen einer zusätzlichen freien Trauung eingestellt. Auch kreatives und künstlerisches Darbieten von lebensgeschichtlichen Ereignissen des Paares ist eine Möglichkeit der Gestaltung der Feierlichkeiten.





 klimatisiert

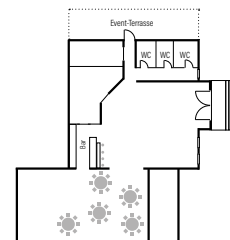
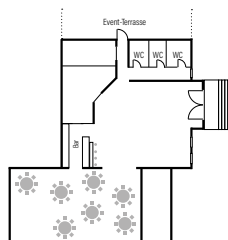
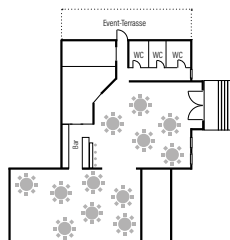
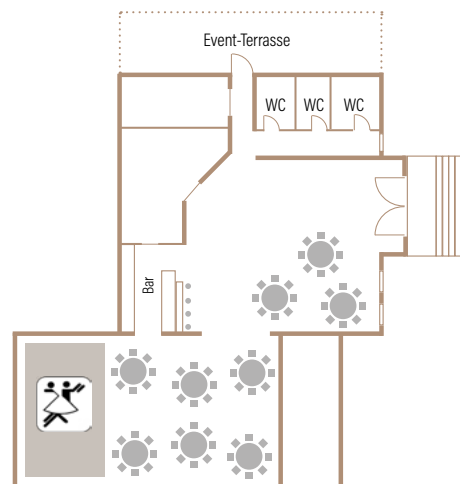
bis zu 160 Personen



à la Carte (BQT)

140

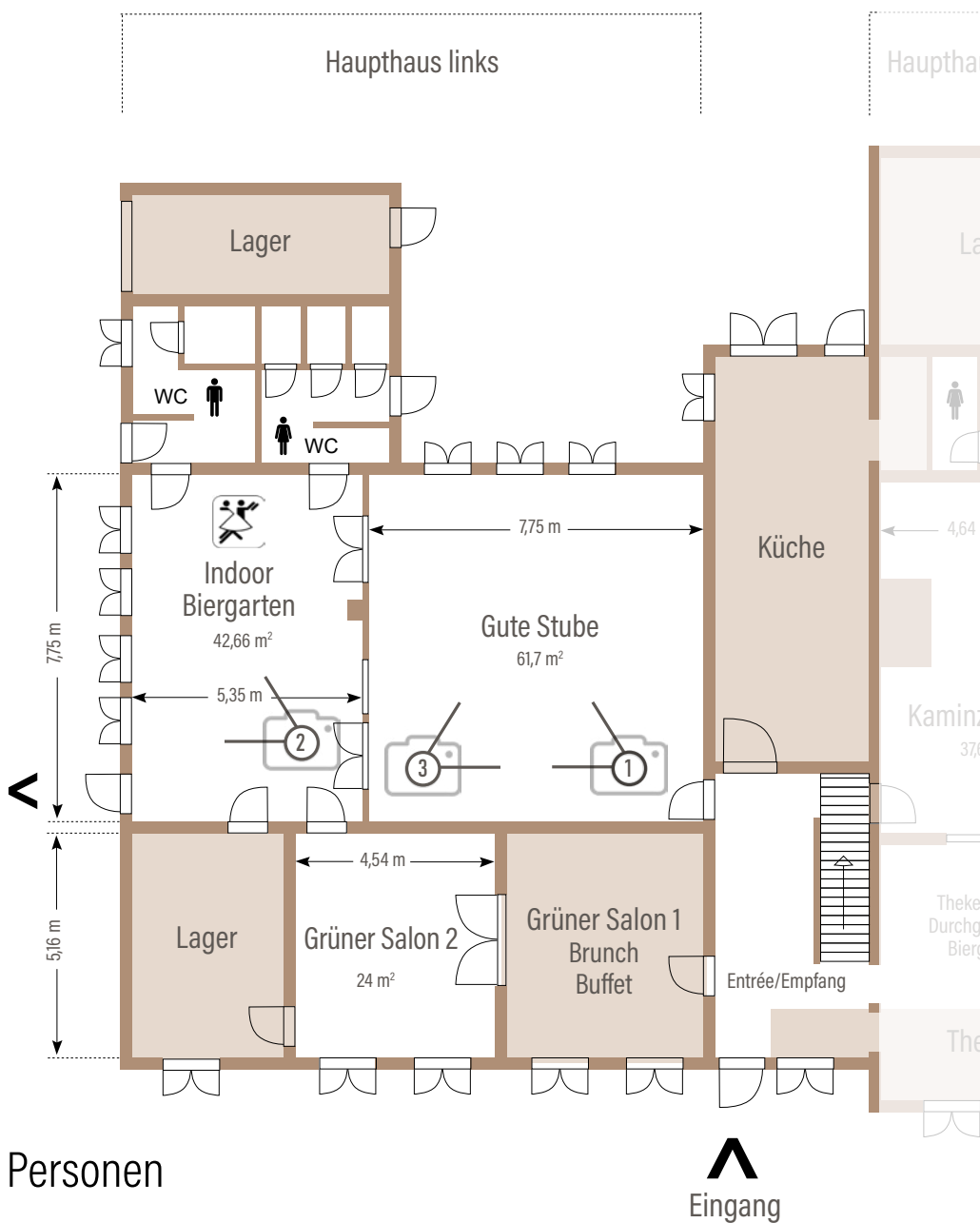
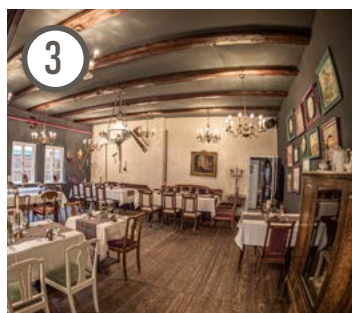
Raummiete der Event-Scheune: Mo. - Fr. 2.000,- € / Sa + So 2.750,- €
(Preise 2025/2026)





PARTY-TIPP

Der Indoor-Biergarten ist ideal als Tanzfläche geeignet im Rahmen zur guten Stube bei Buchung der linken Haushälfte.



bis zu 56 Personen

Raummiete 750,- €, (Preise 2025/2026)





FINGERFOOD

Herzhaft:

Preis in €/Teilchen

Kartoffeltortilla mit Kartoffeln aus Brelingen & Allioli	3,80
Selbstgeräucherter Stremellachs auf Erbsen-Minzsalat	5,20
Edamame-Salat mit Räucherlachs	5,20
Kleine Rinderfrikadellen im Weckglas mit Estragonkirschenf	4,50
Gemüse Sticks mit Kräuterquark (Gurke, Paprika, Möhren)	3,20
Rote Bete Carpaccio mit Fetakäse und karamelierten Walnüssen	4,20
Tofu-Chunks, asiatisch marinert, auf fruchtigem Gemüsecurry	4,90
Putenspieße mit Zucchini, Paprika und Roter Zwiebel	4,90
Mini Pizza Brötchen verschiedene Sorten	3,20
Mangosalat mit Chili und gebackenem Halloumi	4,20
Champignonköpfe mit Ruccola-Frischkäsecreme	4,20
Tomate Mozzarella Spieße	4,20
Antipastispiß	3,60
Pulpo Sous Vide mit marinierter Blutorange und Chorizoflocken	5,00
Gebratene Chorizo-Spalten mit Honig	4,80
Knäckebrot mit Guacamole und Räucherlachs	4,80
Knäckebrot mit Rote-Bete-Salat und Apfel	4,80
Knäckebrot mit Matjesfilet und Hausfrauensauce	4,80
Saisonal (nicht immer verfügbar):	
Salat von marinierter Melone und Feta	4,50
Marinierte Melone ummantelt mit luftgetrocknetem Schinken	4,80

Süß:

Brownie-Ecke mit Beerenspiegel und Puderzucker	3,50
Obstsalat - bunt und saisonal	3,50
Panna Cotta mit Beerenragout	3,80
Mini Mousse au Chocolat mit Rosmarinkirschen	3,80
vegane Mini-Crumble im Weckglas, Apfel, Pflaume, Erdbeer-Rhabarber	3,50

Mehr Fingerfood-Auswahl auf Anfrage.

MITTERNACHTSSNACK ab 5,90 pro Person

Große Auswahl im Rahmen der „Hausaufgaben“.

Bestellung nach Portionen.

Vorspeisen

knusprige Brote aus unserer hauseigenen Backstube (Kartoffelbrot, Roggenbrot und Dinkelkörnerbrot) inkl. 2 Dips
 bunter Blattsalat mit knackiger Paprika, Gurke, Pilzen, Tomaten, Champions, Mais, Lauchzwiebeln und Radieschen dazu 2 Dressings
 Orientalischer Linsensalat mit Minze
 tomatisierter Couscous-Salat (mit Paprika, Roten Zwiebeln, Gurke, Tomaten und Minze)
 Antipasti Platte aus mariniertem Gemüse (Möhren, Paprika, Pilzen, Aubergine, Zucchini und Gemüsezwiebeln)
 Kichererbsen-Salat (mit Paprika, Gurken, Roter Zwiebel, frischen Kräutern und Zitronen-Dressing)
 leckerer Tomatensalat mit Roten Zwiebeln und Avocado-Creme
 Bunter Salat mit Mango, Guakamole und Koriander-Chili
 Mediteraner Reissalat mit Gemüse
 kleine Samosas mit Sweet-Chili-Sauce
 Kichererbsen-Granatapfel-Salat
 Bunter Grillsalat (Blattsalat mit gegrillten Gemüse und Champions) Dazu ein Kaffeedressing
 Bunter Bohnensalat (Kidneybohnen, Weiße Bohnen, Mais, Rote Zwiebeln, Paprika) mariniert mit Chili-Limetten-Vinigrette
 Veganer Brokkoli Salat (mit Apfel, Paprika und Pinnen kernen)
 Fruchtiger Tomaten Salat mit Roten Zwiebeln und Rucola
 Krautsalat
 Fenchel-Orangen Salat
 Taccosalat
 Rote-Bete-Salat
 Wassermelonen-Salat mit Feta und Minze
 Bruschetta mit Tomaten, Oliven und Rucola
 Hirten Salat 2.0 : Saftorangen mit Oliven und Feta bröseln
 Frischer ungarischer Gurkensalat
 traditioneller Caprese mit fruchtiger Tomate, cremigen Mozzarella auf Rucola und frischen Basilikum
 schlonziger Kartoffelsalat ganz nach Omas Rezept
 herzhafter Nudelsalat mit hausgemachtem, mediterranen Pesto, gerösteten Pinnen kernen und getrockneten Tomaten
 Die süße Feige : Feigen mit Ziegenkäse und Honig
 Tomaten-Mozzarella Salat (mit Mozzarella Perlen, bunten Cherry Tomaten, Rucola, Basilikum und Balsamico)
 Babyspinat Salat (mit Tomate, Feta Käse, gerösteter Walnuss und Erdbeere-Dressing)
 hauchdünnes Rote Bete Carpaccio mit gerösteter Walnuss und Feta Käse
 Antipasti Deluxe (Honigmelone im Serrano Schinken Mantel, Datteln im Speckmantel, Eingeleter Paprika, Zanderfilet im Speckmantel)
 cremiges Vitolo Tonnato mit samtiger Thunfisch Creme und Karpfen
 Platte mit Shrimps, ganzen Garnelen und Aioli
 Selbst geräucherter Lachs auf Edamame Bohnensalat und Sesam mariniert mit Mango Maracuja Dressing
 Räucherlachs Platte mit Safran Aioli (Hausgeräuchertem Lachs, Makrelle und Forelle)
 Hausgemachter Matjes Salat
 Datteln im Speckmantel
 Gefüllte Portobellos mit CousCous
 Rindercarpaccio mit Rucola und Champions
 Zweierlei Carpaccio (Gelbe Bete mit marinierten Möhren, Rindercarpaccio mit Parmesam und gerösteten Pinnenkernen)

Vegetarisch und Vegan

vegetarisches Gemüse Curry mit cremiger Kokosmilch und General Bytes
 Spinat Knödel in Parmesan Sauce und frischen Cherry Tomaten
 Gemüse Tortellini mit Karotten-Chili Sauce
 Eggplant Parmesan (Scheiben paniert Aubergine mit fruchtiger Tomaten Sauce und Parmesan überbacken)
 vegetarisches Gyros (Jackfruit-Gyros, dazu eine Straße mit frischen Tomaten, Feta Käse, Roten Zwiebeln, Tsatsiki und Fladenbrot)
 Gefüllte Spitzpaprika mit Safranreis, Datteln und Manden
 Gefüllte Spitzpaprika mit Reis, Datteln und Manden
 Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
 Gartenwings
 Gnocchi in Salbei-Sauce, Cherry Tomaten und getrockneten Tomaten
 pikanter Grill Käse innen schön cremig
 Bratnudeln mit Safran-Pesto-Sauce
 Gegrilltes BBQ Tofu Steak
 Chili sin Carne
 Vegane Spinat-Cashew-Lasagne
 Veganer * Hackfleisch Auflauf* mit Gemüse
 Gebratenes Blumenkohlsteak mit dreierlei Möhren
 Vegane Sonnenblumenhack Bolognese
 Falafel Station (Tomaten, Eisbergsalat, Kichererbsen Humus und Kokos-Minze Joghurt)
 Steckrübensteak mit Pistazien
 Weiße Sonnenblumen Bolognese

Sättigungsbeilagen

Kräuterreis
 Kräuterreis mit Kaffeebutter
 Kartoffel-Sellerie Stampf
 frische Thymian Drillinge
 Folien Kartoffeln mit Hausgemachten Kräuter Quark
 Olivenöl-Kartoffelstampf mit geröstetem Knoblauch
 Fruchtiger Gemüsereis
 Rosmarin Drillinge
 Vegane Penne
 Kartoffelgratin
 Krokette
 Butterreis
 Blattspinat
 Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
 Käsespätzle
 Pilzrisotto
 Wedjes
 Mini Knödel
 Pommes
 Quinoa
 Süßkartoffelpommes
 Twister

Gemüsebeilagen

Buntes Buttergemüse
 Gefüllte Champions vom Grill
 frischer Brokkoli mit Mandel Splitte
 Maiskolben mariniert mit einer Knetmasse
 Prinzbohnen im Speckmantel
 Romanesco Sous vide, mit Macis und Knoblauch Champignons
 Gebratener, bunter Paprika mit groben Meersalz
 Patatas Bravas
 Pimientos de Padrón
 Birne-Bohnen-Speck
 Grillgemüse mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin
 gegrillte Artischocken
 Apfel-Rotkohl
 Rosenkohl
 Blumenkohl
 Dreierlei Möhren
 Kichererbsen-Spinat-Curry

Dips

Tomatenbutter
 Rote Bete Humus
 Kräuterbutter
 Safran Aioli
 Chili-Honig Frischkäse
 Orientalisches Humus
 Aioli
 Mantequilla Andaluz (Oliven-Zitronen-Butter)
 Tomaten-Oregano-Butter
 Sweet-Chili-Sauce
 Salsa Brava
 Guakamole
 Tomaten-Limetten-Koriander Dip
 Obatzda

Minze Suppe (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)
 Gelbe Blumenkohlsuppe mit Kichererbsen (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)
 Asiatische Hochzeitssuppe (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)
 Maissuppe mit Curry-Popcorn (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)
 Vegetarische Hochzeitssuppe (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)
 Vegane Hochzeitssuppe (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)
 Cremige Kartoffelsuppe mit Einlage (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)
 Rottrot-Ingwer-Suppe (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)
 Lachs Suppe (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)
 Bananen-Kokos-Suppe (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)
 Kartoffelcreme Suppe (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)

Hauptgericht

Chili con Carne
 Rinderhüftsteak vom Regionalen Höfen und Bratensoße
 Rinderfilet in Balsamico Sauce
 Kalbssaltimbocca auf Peperonata
 Albondigas (Hackbällchen) in fruchtiger Tomaten-Sauce
 Zartes Saltimbocca vom Schweine Rücken auf Peperonata
 24 Stunden Sous vide gegarte Rinder Schaufel in Butter Jus
 zarte Spareibs mit BBQ Sauce bestrichen
 Kräuterschweinenaackensteaks
 Schweinefilet in Pfeffer-Rahmsauce
 Schnitzel vom Schwein
 Schnitzel vom Schwein (Glutenfrei mit Cornflakes paniert)
 geschmorter Schweinenacken Braten mit Butterjus
 Schweinegeschnetzeltes
 Ungarisches Gulasch
 Bolognese
 Rinderrouladen
 Putengeschnetzeltes
 Hähnchengeschnetzeltes
 Hähnchenrouladen
 Wildbratwurst
 Wildgulasch
 Hirschbraten

Dessert

cremigere Mousse Chocolat aus Zartbitter Schokolade mit fruchtigen Himbeere Ragout
 Tiramisu
 Vegane Crumble (Apfel, Pflaume, Erdbeere-Rhabarber und Kirsch-Banane)
 Cremige Pannacotta mit Beeren
 Frischer Obstsalat mit Obst der Saison

Bei uns bekommen Interessierte Paare bei einem Kennenlern- und Planungstermin die Werkzeuge in die Hand, um aus einer fantastischen Auswahl das persönliche Traumbuffet zusammen zu setzen. Im ersten Schritt haben wir als Hilfestellung ein Gerüst vorbereitet, im Verlauf besprechen wir gemeinsam, ob es besondere Bedürfnisse der Gästeschaft zu beachten gilt. Jedes Buffet wird individuell kalkuliert, geplant und umgesetzt!

Apfel-Melone-Salut
 Gebackende Banane * New Style* auf Obstsalat
 Veganes Schokoladen Mousse mit Rosmarin Kirschen
 Pannacotta mit Himbeere-Spiegel
 Veganes Erdbeere Tiramisu
 Kokosnuss-Milchreis mit heißen Rosmarin Kirschen
 Chia-Mandel-Pudding mit Marinierten Obstsalat
 Schoko-Mousse mit Beeren-Ragout
 Gegrillter Pfirsich mit Himbeeren
 Creme Brûlée
 Schoko-Obst (welches Obst genommen wird ist Saison abhängig)
 Apfelstrudel mit Vanille-Sauce



KATEGORIE „VEGETARISCH“

z.B. € 62,20 pro Person

Vorspeisen auf dem Buffet für Euch vorbereitet

- Tomaten-Mozzarella-Salat (mit Mozzarella-Perlen, bunte Cherry Tomate, Gurken Kürbiskerne, Basilikum und Balsamico-Creme)
- Tomatisierter Couscous-Salat (mit Paprika, Rote Zwiebel, Gurke, Tomaten und Minze)
- Spinat-Salat (mit Baby-Spinat, Tomate, Feta-Käse und Erdbeer-Dressing)
- Kichererbsen-Salat (mit Tomaten, Gurken, roter Zwiebel, Petersilie und Zitronen-Dressing)

Dazu knusprige Brote aus unserer hauseigenen Backstube mit orientalischem Hummus und veganer schwarzer Aioli

Hauptgang auf dem Buffet für Euch vorbereitet

- Gemüse-Tortellini mit Basilikum-Pesto und angerösteten Kirschtomaten
- Eggplant Parmesan (panierte Auberginenscheiben mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan überbacken)
- Vegetarisches Gyros (Jackfruit-Gyros mit Pilzen der Saison, dazu eine Straße mit frischen Tomaten, Feta, Rote Zwiebel, Tzatziki und Fladenbrot)

Beilagen

- Gegrillte Artischocken-Herzen
- Kartoffel-Sellerie Püree
- Fruchtiger Gemüseris
- Gebratene, bunte Paprika mit grobem Meersalz

Süßer Abschluss

- Erdbeere Tiramisu
- Cappuccino-Panna Cotta mit Rohkakao-Haube
- Dessert-Bruschetta (Baguette-Scheiben mit Honig-Frischkäse, Beeren und Melisse)
- Brownie-Ecken mit Beerensalat

ca. 1.300 g/Pers.



KATEGORIE „VEGAN“

z.B. € 54,00 pro Person

Vorspeisen auf dem Buffet für Euch vorbereitet

- Tortilla Chips mit Guacamole und Salsa
- Bunter Grillsalat (Blattsalat mit gegrilltem Gemüse und Champignons) dazu Mango-Maracujadressing
- Bunter Bohnensalat (Kidneybohnen, Schwarze Bohnen, Mais, Rote Zwiebeln und Paprika, mariniert mit Chili-Limetten-Vinaigrette)
- Rote-Bete-Salat (mit Rucola, Walnüssen und Orangen-Dressing)

Dazu knusprige Brote aus unserer hauseigenen Backstube mit orientalischem Hummus und veganer schwarzer Aioli

Hauptgang auf dem Buffet für Euch vorbereitet

- Gegrilltes Tofu-Steak mit BBQ-Sauce
- Zucchini-Linguine mit Weiße-Sonnenblumen-Bolognese
- Lupinen-Spieße mit Paprika und Sweet-Chili-Marinade

Als Beilage zum Hauptgang

- Gegrillte Folien-Süßkartoffeln, dazu gibt es Guacamole und Tomaten-Limetten-Korianderdip
- Grillgemüse mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin
- Gegrillte Römersalat-Herzen mit Himbeer-Vinaigrette
- Wildkräuterreis mit Steinpilz- und Basilikum-Pesto

Süßer Abschluss

- Gegrillte Ananas mit veganer Vanillesauce
- Kokosnuss-Milchreis mit frischen Beeren
- Chia-Mandel-Pudding mit mariniertem Obstsalat

ca. 1.250 g/Pers.



KATEGORIE „ORDENTLICH“

z.B. € 58,70 pro Person

Vorspeisen auf dem Buffet für Euch vorbereitet

- Bunter Blattsalat mit knackiger Paprika, Gurke, Pilzen und Tomate, dazu unser Hausdressing Himbeervinaigrette (vegan)
- Antipasti-Platte aus mariniertem Gemüse (Möhren, Paprika, Pilze, Auberginen, Zucchini)
- Selbst geräucherter Lachs auf Edamame-Bohnensalat und Sesam
- Frischer Gurkensalat
- Dazu knusprige Brote aus unserer hauseigenen Backstube mit fruchtiger Tomatenbutter und Rote-Bete-Hummus

Hauptgang auf dem Buffet für Euch vorbereitet

- Buttermakrele im Backpapier
- Rinderhüftsteak vom Brelinger Rind in Bratensauce

Beilagen

- Frischer Brokkoli mit Mandelsplittern
- Thymiandrillinge mit Tomatensauce
- Buntes Buttergemüse der Saison
- Veganes Gemüsecurry mit cremiger Kokosmilch auf Kräuterreis

Süßer Abschluss

- Cremiges Mousse au Chocolat aus Zartbitterschokolade mit fruchtigem Beerenragout
- Tiramisu
- Lauwarmer Crumble

ca. 1.125 g/Pers



KATEGORIE „EXKLUSIV“

z.B. € 98,00 pro Person

Suppe (für alle in Terrinen am Tisch eingesetzt VOR dem Buffet)

- Mango-Currysuppe

Vorspeisen auf dem Buffet für Euch vorbereitet

- Feigen mit Ziegenkäse und Honig (saisonal, Juli bis Oktober)
- Brot Variante (Weißbrot, Landbrot und Dinkelbrot)
Safran-Aioli und Tomatenbutter
- Orientalischer Linsensalat mit Minze
- Bitterorangensalat mit Wildkräutern, Waldkräutern und Kernen
- Gebratene Weißwein-Balsamico Pilze mit fermentiertem Knoblauch
- Cremiges Vitello Tonnato mit samtiger Thunfisch-Creme und Kapern

Hauptgang auf dem Buffet für Euch vorbereitet

- Lachs mit Orangen-Sahne-Sauce
- Rinderfilet in Bratensauce
- Graupen - Wald Pilz Risotto mit gebratenen Lupinenfilets und Wildkräutern

Beilagen

- Olivenöl-Kartoffelstampf mit geröstetem Knoblauch und Kräutern
- Prinzbohnen im Speckmantel
- Kräuterreis mit Kaffeebutter
- Spinat-Knödel in Parmesan-Sauce
- Romanesco sous vide, mit Macis verfeinert

Süßer Abschluss

- Birne mit Nüsse und Vanillesauce
- Buntes Käsebrett mit Trauben und Feigen
- Waffelstation mit verschiedenen Toppings

ca. 1.500 g/Pers.

**FREE**

ab € 32,90 pro Person (8 Stunden-Pauschale)

- Mineralwasser – laut und leise
- Säfte – Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Mango
- Limonaden – z. B. Zitrone, Orange, Rhabarber, Cola

Verlängerungsstunde € 5,90

**SPRITZIG**

ab € 52,90 pro Person (8 Stunden-Pauschale)

- Aperitif – Sekt, Traubensecco, Mini Bier
- Mineralwasser – laut und leise
- Säfte – Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Mango
- Limonaden – z. B. fritz Kola, Kola zuckerfrei, Spezi, Orangenlimo, Zitronenlimo, Rhabarberlimo
- Weißwein, Rotwein, Roséwein
- Schaumwein – mit und ohne Alkohol
- Bier – Pils frisch gezapft und alkoholfrei, Radler
- 3 Spritzdrinks – z.B. Aperol Spritz
Lillet Tonic
Lillet Wild Berry
Hugo
Limoncello Spritz
Rhabarber Spritz
Wermut-Tonic
Sarti Spritz

* Verlängerungsstunde € 6,20

**BASIC**

ab € 42,90 pro Person (8 Stunden-Pauschale)

- Aperitif pro Gast – Sekt, Traubensecco, Mini Bier
- Mineralwasser – laut und leise
- Säfte – Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Mango
- Limonaden – z. B. fritz Kola, Kola zuckerfrei, Spezi, Orangenlimo, Zitronenlimo, Rhabarberlimo
- Weißwein, Rotwein, Roséwein
- Schaumwein – mit und ohne Alkohol
- Bio Bier – Pils frisch gezapft und alkoholfrei, Radler
- Weizenbier – naturtrüb, alkoholfrei

*

Verlängerungsstunde € 5,90

*** PLUS: KURZE**

ab € 2,50 zusätzlich pro Person

- 1 Kurze 2,50
- 2 Kurze 4,90
- 3 Kurze 7,20
- 4 Kurze 9,40
- 5 Kurze 11,00

Linie Aquavit, Jägermeister, Avera,
Ramazotti, Marille, Williams Birne,
Himbeerlikör, Kirschnaps, Kirsch-
likör, Wodka, Malteser, Limoncello,
Ouzo, Baileys, Pfefferminz, BioStilla

Die Markennamen stehen symbolisch für die
Art der Spirituosen.

**HEISSGETRÄNKESTATION**

€ 2,50 zusätzlich pro Person

- Filterkaffee – aus unserer hauseigenen Rösterei
- Tee – Auswahl an verschiedenen Sorten

für den gesamten Aufenthalt



LONGDRINK

ab € 58,90 pro Person (8 Stunden-Pauschale)

- Aperitif – Sekt, Traubensecco, Mini Bier
- Mineralwasser – laut und leise
- Säfte – Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Mango
- Limonaden – z. B. Zitrone, Orange, Rhabarber, Cola
- Weißwein, Rotwein, Roséwein
- Schaumwein – mit und ohne Alkohol
- Bier – Pils frisch gezapft und alkoholfrei, Radler
- Longdrinks – z.B. Cuba Libre, Dark'n' Stormy, Gin Tonic, Muncie Mule, Whiskey Cola, Brandy Cola, Lynchburg Lemonade, Wodka Tonic, Wodka Lemon, Moscow Mule

Longdrinks aus 3 Basisspirituosen z.B. Rum, Gin, Osborne, gemixt mit verschiedenen Fillern aus unserem Sortiment wie Cola, Tonic oder O-Saft



Verlängerungsstunde € 6,50

SONDER-BAR

z.B. „Gintoneria“ als Station
individuell besprochen und kalkuliert



HIM & HER & YOU

ab € 62,90 pro Person (8 Stunden-Pauschale)

- Aperitif – Sekt, Traubensecco, Mini Bier
- Mineralwasser – laut und leise
- Säfte – Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Mango
- Limonaden – Zitrone, Orange, Rhabarber, Cola
- Weißwein, Rotwein, Roséwein
- Schaumwein – mit und ohne Alkohol
- Bier – Pils frisch gezapft und alkoholfrei, Radler
- Filterkaffee – aus unserer hauseigenen Rösterei
- Weizenbier – naturtrüb, alkoholfrei
- Spritzdrinks – z.B. Aperol Spritz, Lillet Tonic, Lillet Rose, Hugo, Limoncello Spritz, Rhabarber Spritz
- Longdrinks – z. B. Cuba Libre, Dark'n' Stormy, Gin Tonic, Muncie Mule, Whiskey Cola, Brandy Cola, Lynchburg Lemonade, Wodka Tonic, Wodka Lemon, Moscow Mule

Verlängerungsstunde € 7,50



COCKTAIL

... bei Bedarf individuell besprochen und kalkuliert

- z. B. Caipirinha, Mojito, Sex on the Beach, Tequila Sunrise, Planter's Punch, Espresso Martini, Whiskey Sour, Bloody Mary, Frozen Margerita, Frozen Daiquiri, Titanic Long Island Ice Tea, Zombie, Mai Tai ...

Eine alkoholfreie Variante ist teilweise nach Absprache möglich.

„Specials“ je Auswahl à Preis in Absprache pro Person und 8 h.



Blumendekoration

Da Blumen ein unglaublich wichtiger Bestandteil einer jeden Feier sind, empfehlen wir Ihnen von Herzen:

Sabines Blumenstübchen
Alt-Engelbostel 102
30855 Langenhagen

„Blütenbinderin“ Viktoria Katharina Witte
insta: @ bluetenbinderin
Tel.: 0176 22943156, info@bluetenbinderin.de

„Floristik“ Manuela Kraege
Wieckenberger Str. 1, 30900 Wedemark
Tel.: 05130-36696

Unterkunft

Damit Ihre Gäste sich vor und nach Ihrer Veranstaltung rundum wohlfühlen, haben wir folgende Empfehlungen für Sie:

„Pension Genat“ in Mellendorf (05130 9689871)
„Pension Beermann in Mellendorf (50130 925033)
„Ballands“ in Lindwedel (05073 962020)

DJ

Wir haben immer eine aktuelle Auswahl an DJ's da. Einfach fragen

Fotografen

Hochzeitsfotografie Karina, Karina Kühnhold, Mobil.: 0173 1820556
E-Mail: kontakt@hochzeitsfotografie-karina.de

Hochzeitsfotografie Marc Rodenberg, Mobil.: 0176 78029166
E-Mail: look@marcrodenberg.de

Hochzeitsfotografie Jessica Pesch, Tel.: 5130 5864467, Mobil: 0173 1687311
E-Mail: info@pesch-fotografie.de

Probeessen

Als Entscheidungshilfe bieten wir die Möglichkeit, EINZELNE BAUSTEINE Ihres (Wunsch-)Buffets bei einem Probeessen zu probieren. 2 - max.4 Personen, ab € 35,- / Person, Termin nach Absprache und mit Vorlauf, nicht an Wochenenden, Getränke exklusive. Auch ein Test von Torten-Geschmäckern ist nach zusätzlicher Absprache möglich.