

Hoflokal

saisonal • regional



**Bauernidyll
trifft Zeitgeist!**

Feste feiern in der Festscheune

Mit dem wunderschönen Zoobauernhof auf Meyers Hof, umgeben von Fachwerkhäusern und altem Baumbestand, bieten wir einen fantastischen Ort, der Sie und Ihre Gäste aus dem Alltag direkt in die ländliche Idylle bringt - inmitten der Großstadt Hannover.

In unserer Festscheune können Sie mit 50 bis 120 Gästen feiern, bis sich die Eichenbalken biegen. Nicht nur der Ort ist besonders, auch unsere Gastronomie trifft den Zeitgeist und verwöhnt mit modernen saisonalen und regionalen Produkten und Kreationen. „Frisch im Hoflokal für Sie auf den Teller gekocht“, so unser Credo. Darüber hinaus betreut unser Serviceteam alle Veranstaltungen mit Freude und Liebe zum Detail.

Hoflokal

direkt am Erlebnis-Zoo Hannover
Adenauerallee 1 · 30175 Hannover
Tel.: 0511 / 93677-950
feiern@hoflokal.de · [hoflokal.de](https://www.hoflokal.de)

Stand 02.2025; Änderungen vorbehalten.



Private- und Firmenfeiern

Eventpauschale

Jubiläum, Firmenevent, Geburtstag, Konfirmation, Wiedersehen? Wir haben den perfekten Raum zum Feiern – und köstlichstes Essen gleich dazu!

Event- pauschale

Sie feiern, wir planen für Sie!
In unserer Rundum-sorglos-Pauschale haben wir alles vereint, was Sie und Ihre Gäste für den großen Tag brauchen.

- Saisonales Buffet (siehe Buffet-Beschreibung)
- Getränke (siehe Getränkepauschale)
- Service-, Bar- und Küchenpersonal
- Auf- und Abbau
- Auf Wunsch Bestuhlung inkl. weißer Tischdecken
- Saisonale Buffet- und Tischdekoration
- Locationmiete inkl. Reinigung und Nebenkosten

5 Stunden feiern: 95,40 €* pro Person **7 Stunden feiern: 105,40 €* pro Person**

zzgl. 600,00 Raumbereitstellungskosten

Kinderpauschale von 7 – 14 Jahre:
47,70 €* pro Kind (5 Stunden feiern)
52,70 €* pro Kind (7 Stunden feiern)

bis 6 Jahre kostenfrei
ab 15 Jahre Vollzahler

* inkl. Mehrwertsteuer

Verlängerungsstunde

Je Verlängerungsstunde berechnen wir 5,00 € pro gebuchten Gast. In der Verlängerungsstunde werden die Getränke nach Verzehr berechnet. Die Preise basieren auf der zu dem Zeitpunkt gültigen Speisekarte vom Hoflokal. Die Verlängerungsstunde muss im Vorfeld gebucht werden und kann nicht am Abend kurzfristig entschieden werden.

Getränke- pauschale

Aperitif

- Hofsecco (deutscher Perlwein)
- Hausgemachte, saisonale Limonaden

Mineralwasser

- Hofquelle laut & leise

Softdrinks

- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Mezzo Mix
- Proviant Zitronenlimo, Proviant Orangenlimo

Säfte & Schorlen

- Apfel, rote Traube und was uns die Obstbäume noch so schenken

Biere

- Einbecker Pils vom Faß, Einbecker alkoholfrei, Einbecker Radler alkoholfrei, Einbecker Naturradler
- Weihenstephan Hefeweizen – hell und alkoholfrei

Weine

- Grauburgunder (Weißwein) & Regent (Rotwein) vom Weingut Russbach aus Eppelsheim.

Heißgetränke

- Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und Milchkaffee
- Tee-Auswahl vom Norddeutscher Teekontor

Unsere

Buffet-Köstlichkeiten

In der Küche ist unser leidenschaftliches Koch-Team am Werk. Alles Experten aus den verschiedensten Küchendisziplinen. Kreative Köpfe mit Sinn für den frischen Geschmack und der richtigen Prise Humor.

Das Versprechen: Saisonal. Regional.

Unsere Speisekarte passt sich den Feldern und Äckern an und ist wie die Jahreszeiten ständig im Wandel. Wir verwenden regionale Produkte und saisonale Zutaten - einen Teil unserer Kräuter bauen wir sogar selber an. Wir entscheiden uns dabei immer für den guten Geschmack und handwerkliche Perfektion.

Flexi - veggie - Fleischi - vegan - ganz egal!
Bei uns bekommen Sie genau das, was Sie brauchen und noch mehr!

Vorspeisenauswahl

Saisonale Suppen und Eintöpfe für Veganer und Fleischliebhaber

Unsere Hoflokal Vital-Schüssel

mit Getreide, saisonales Anti-Pasti-Gemüse, Sprossen, Rohkostauswahl und Nüsse zum Selbermixen

Eine leckere Brotauswahl von Bäckern der Region mit hausgemachter Salzbutter und verschiedenen Dips

3 Hauptgänge der Saison

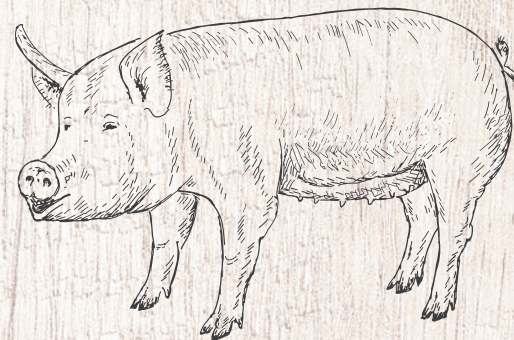
Von Wild über Rind bis Schwein oder frischer Fisch. Ob Kartoffelgratin, Kartoffelstampf, Grillgemüse der Saison, hausgemachte Soßen, selbstgemachte Gemüsechips und vieles mehr können Sie frisch bei uns genießen und dabei mit den Köchen am Buffet fachsimpeln.

Süßer Abschluss

Wir servieren 2 köstliche Desserts mit saisonalem Anspruch. Dabei nutzen wir gerne Omas alte Rezepte und kochen und backen von Grießpudding bis Schokokuchen, von fruchtigen Kompotten bis Obsttartelettes.

Unsere Buffets bestehen aus den besten Klassikern und modernen Ideen. Da wir frisch für Sie auf den Teller kochen, werden wir Ihnen eine finale Auswahl der Speisen zum jeweiligen Saisonstart zusenden.

Im Sommer
bieten wir unser
Grillbuffet an!



Individuelle Upgrades

Weitere Ideen, die Sie zur Pauschale hinzu buchen können:

Fingerfood zum Empfang

Pro Person kalkulieren wir mit 4 leckeren, saisonalen Fingerfoods, passend zum Aperitif.
19,90 € pro Person

Mitternachtssnack

Saisonale Suppe / Eintopf mit Brot
10,70 € pro Person

Currywurst in Scheiben
mit Apfel-Zwiebelsoße
7,20 € pro Person
(Die Currywurst ist auch vegan erhältlich.)

Regionales Käse- und Wurstbrett

15,90 € pro Person

Longdrink- und Cocktailpauschale

20,50 € pro Person

Unterhaltung

Gerne buchen wir für Sie passende Künstler oder Lichttechnik auf Anfrage.

Sie möchten Ihren einmaligen Tag mit vielen Menschen teilen? Wir haben die passenden Räume und Ideen für Feiern von 20 – 120 Gästen – ob Buffet, Menü oder ein lockeres Get Together. Unser Team vom Hoflokal plant und organisiert mit Ihnen einen unvergesslichen Tag.

Wir freuen uns auf ein erstes Kennenlernen.

Für Sie da:

Das Veranstaltungsteam vom Hoflokal

Tel. +49 (0) 511 / 9 36 77 - 950
feiern@hoflokal.de

Unsere Gin-Bar - zum selber Barkeeper spielen!

Regionale Gin-Auswahl
pro Flasche (0,5 l) 79,00 €

Hoflokal Gin

Frühling / Sommer / Herbst / Winter

40 – 70 Gäste ca. 6 Flaschen
70 – 90 Gäste ca. 8 Flaschen
90 – 120 Gäste ca. 10 Flaschen
Die Flaschenanzahl ist mit einem Glas pro Person kalkuliert.

Dazu reichen wir alle wichtigen Zutaten wie Gurke, Zitrone, Pfeffer, Thymian zum Verfeinern.

Tonic Water / Bitter Lemon

von Bad Pyrmönte, pro Flasche (0,25 l)
berechnen wir den Preis aus der jeweils aktuellen Speisekarte

Gerne können Sie aus unserer zum Zeitpunkt Ihrer Feier gültigen Speisekarte, weitere Spirituosen auswählen. Diese werden nach Verbrauch abgerechnet.

Eistruhe mit 4 verschieden Sorten aus der hauseigenen Eismanufaktur Luigi Amarone

5,90 € pro Person

weiße Stuhlhussen

6,90 € pro Stuhlhuse

