

Hoflokal

saisonal • regional



**Bauernidyll
trifft Zeitgeist!**

Hochzeitsfeier



auf dem Bauernhof

Auf der Suche nach einem besonderen Veranstaltungsort für Ihren großen Tag? Wir bieten die wohl außergewöhnlichsten Veranstaltungsorte in Hannover – inmitten der niedersächsischen Bauernhofidylle und fernab vom Stress der Großstadt. Raus aus dem Alltag und hinein in die entschleunigte Atmosphäre von Meyers Hof.

Unsere junge Gastronomie des Hoflokals versüßt Ihnen das Ja-Wort saisonal lecker, sympathisch und unvergesslich für alle! Wir organisieren und planen für Sie alles rund um Ihre Hochzeitsfeier – einen Sektempfang, gemeinsames Essen und Feier oder einen gemeinsamen Zoobesuch?

Sprechen Sie mit uns über Ihre Träume!



Hoflokal

direkt am Erlebnis-Zoo Hannover
Adenauerallee 1 · 30175 Hannover
Tel.: 0511 / 93677-950
feiern@hoflokal.de · hoflokal.de

Stand 01.2025; Änderungen vorbehalten.



Hoflokal

saisonal • regional

Dans ob de Deel



in der Festscheune

Keine Frage, auf dem Land versteht man es, richtig zu feiern. Gastfreundschaft wird großgeschrieben und „Dans op de Deel“ gehört einfach zum guten Ton dazu. Wenn dann in Bauer Meyers urgemütlicher Festscheune aus dem Jahre 1743 noch ein einladendes Buffet mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten bereitsteht, sind der guten Laune keine Grenzen gesetzt.

Hochzeitspauschale für Ja-Sager

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 und weißen Stuhlhussen
- Saisonale Buffet- und Tischdekoration
- Locationmiete inkl. Reinigung und Nebenkosten

Achteinhalb Stunden feiern!

127,00 €* pro Erwachsener

zzgl. 600,00 €* Raumbereitstellungskosten

Kinderpauschale von 7 – 14 Jahre:

63,50 €* pro Kind

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
- Weihestephan 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

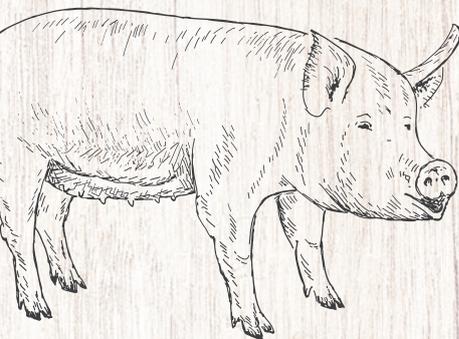
Von Wild über Rind bis Schwein oder fangfrischer Fisch. Ob Kartoffelgratin, Kartoffelstampf, Grillgemüse der Saison, hausgemachte Soßen, selbstgemachte Gemüsechips und vieles mehr können Sie frisch bei uns genießen und dabei mit den Köchen am Buffet fachsimpeln.

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 Ihnen
unsere Buffets auch
als 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

Selbstgemachte Eistorte aus dem Zoo

61,50 € pro Torte

Longdrink- und Cocktailpauschale

20,50 € pro Person

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 / 936 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 verschiedenen Sorten aus der hauseigenen Eismanufaktur Luigi Amarone

5,90 € pro Person

