

TRAUMHOCHZEIT

IM PRUNKSAAL DES MAHARADSCHA

Rufen Sie uns gerne an
unter Tel.: 0511/93677-950
oder senden Sie eine E-Mail an
feste-feiern@erlebnis-zoo.de

**ERLEBNIS
ZOO**
HANNOVER



für
60 – 280
Personen

TRAUMHOCHZEIT IM PRUNKSAAL DES MAHARADSCHA

EXOTISCHER GLANZ, SOWEIT DAS AUGE REICHT

Erleben Sie Ihr ganz persönliches Märchen im zauberhaft geschmückten Prunksaal des Maharadscha. Eine spektakuläre Hochzeitslocation wie in 1001 Nacht! Bunte Wandbemalungen, pompöse Kronleuchter, hohe Decken und mosaikverzierte Säulen. Der Prunksaal des Maharadscha versetzt Ihre Gäste ins Staunen und verwandelt Ihre Hochzeit in einen Abend, an den sich alle noch lange zurückerinnern werden.

Wir laden Sie und Ihre Gäste ein, unvergessliche Momente in einer Atmosphäre voller orientalischer Pracht zu erleben. Für Ihre unvergessliche Traumhochzeit empfehlen wir folgendes Angebot.

AUF EINEN BLICK:

- ganzjährig buchbar
- Platz für 60 bis 280 Personen
- bis zu 9 Stunden feiern
- Personal-, Reinigungs- und Stromkosten in Raummiete inklusive



PREISE:

- Raumbereitstellungskosten: 1.500,00 €
- 60 – 80 Personen: 167,00 € p.P.
- 81 – 100 Personen: 157,00 € p.P.
- 101 – 140 Personen: 147,00 € p.P.
- 141 – 200 Personen: 143,00 € p.P.
- Preis ab 200 Personen auf Anfrage





STANDARD-MÖBLIERUNG:

- runde Tische für 8 – 10 Personen, inkl. Molton und weißer Tischdecke
- weißer Chiavaristuhl
- Stehtische
- Garderobenständer

PREISE:

- 60 – 80 Personen: 19,50 € p.P.
- 81 – 100 Personen: 18,50 € p.P.
- 101 – 140 Personen: 18,00 € p.P.
- 141 – 200 Personen: 17,50 € p.P.

Hinweis: Aktuell beziehen wir die Möbel von einem externen Dienstleister. Gerne können Sie auch eigenständig Möbiliar organisieren. Die angegebenen Preise sind nur als Richtwert zu verstehen. Wir behalten uns vor die Preise anzupassen.





GETRÄNKEPAUSCHALE:

Empfangsgetränke:

- Deutscher Secco Josef Drahten und Duprès Apfelsecco
- Vaihinger Orangensaft
- Aperol Spritz und Lillet Berry

Alkoholfreie Getränke:

- Bad Pyrmonter Gourmet classic & still
- Vaihinger Apfelsaft und Orangensaft
- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite
- Fritz Limonade (verschiedene Sorten)

Biere:

- Gilde Ratskeller vom Fass, Gilde free
- Paulaner Hefe Weizen und Hefe Weizen alkoholfrei

Weine:

- Seebrich Grauburgunder, Rheinhessen, Nierstein
- Vigneti del Salento Primitivo Puglia, Apulien, Italien

Heißgetränke:

- Café Crema
- Cappuccino
- Espresso
- Tee

HOCHZEITSBUFFET:

Vorspeisen:

- Vitello Tonnato mit Kapern und Zitronen
- rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Beef an Chimichuri Majo
- gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Granola und zweierlei Dressing
- gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- orientalischer Couscous-Salat mit Granatapfel und Falafelbällchen
- Brotauswahl der Backgeschwister mit hausgemachten Dips

Hauptgänge:

- Lachs im Kräuterpergament, Peperonatagemüse und Rosmarinkartoffeln
- Schweinelende an Feigensenfsauce mit Edelpilzen, Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Duett von der Ravioli mit Parmesancreme, Rucola und Pesto Rosso

Dessert:

- Luft von Belgischer Schokolade mit Himbeerstaub
- Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren

Weitere Buffets auf Anfrage möglich.





OPTIONALE UPGRADES:

- **Fingerfood zum Empfang**
Preis pro Person: 14,50 €
- **Longdrinks – drei zur Auswahl**
Preis pro Person: 7,50 €
z.B. Aperol Spritz, Lillet Berry, Havana Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon, u.s.w.
- **Cocktails – drei zur Auswahl**
Preis pro Person: 10,50 €
z.B. Caipirinha, Mojito, Tequila Sunrise, Moscow Mule, Ipanema, Virgin Sunrise
- **Mitternachtssnack**
Preis pro Person: 9,50 €
z.B. Currywurst in hausgemachter Spezialsoße (wahlweise vegan), Mexikanisches Chili (wahlweise Chili sin Carne), Panini vom Kontaktgrill (verschiedene Sorten)
- **Verlängerungsstunde**
Eine Verlängerung ist selbstverständlich möglich. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

