

# 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 Bauernhof-idylle 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](https://www.hoflokal.de)

Stand 11.2025; Änderungen vorbehalten.



# Hoflokal

saisonal • regional

## Dans op de Deel



## im Kammerfach

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 urgemütlichem Kammerfach. Steht noch ein einladendes Buffet mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten bereit, 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
- Saisonale Buffet- und Tischdekoration
- Locationmiete inkl. Reinigung und Nebenkosten
- Menükarten im Hoflokal-Design

#### Achteinhalb Stunden feiern!

**127,00 €\* pro Erwachsener**

zzgl. 200,00 €\* Raumbereitstellungskosten

#### Kinderpauschale von 7 – 14 Jahre:

**63,50 €\* pro Kind**

bis 6 Jahre kostenfrei  
ab 15 Jahre Vollzahler

\*inkl. Mehrwertsteuer

Die Mindestberechnung des Kammerfaches liegt bei 20 Erwachsenen

### 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
- 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

### Hauptgänge der Saison

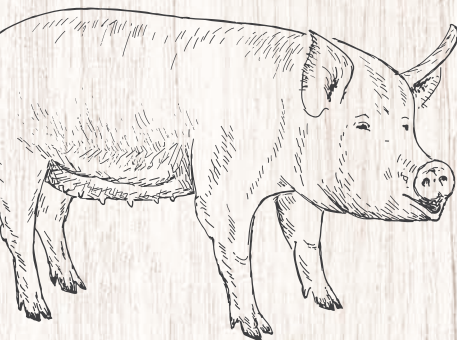
Von Wild über Rind bis Schwein oder fangfrischer Fisch. Ob Kartoffelgratin, Kartoffelstampf, Grillgemüse der Saison, hausgemachte Soßen, selbstgemachte Gemüsechips und vieles mehr können Sie frisch bei uns genießen und dabei mit den Köchen am Buffet fachsimpeln.

### Süßer Abschluss

Wir servieren 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  
gerne „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

### Zusätzliches Spritzgetränk zum Empfang

z. B. Aperol Spritz oder Standwetter vom Weserufer  
3 € 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

Auswahl siehe Beiblatt  
2 Drinks zur Auswahl: 15,90€ pro Person  
4 Drinks zur Auswahl: 20,50€ pro Person  
8 Drinks zur Auswahl: 30,50€ pro Person

### Spirituosenpauschale

10,50 € pro Person

### Unterhaltung

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

### Eistruhe mit 4 verschiedenen Sorten

aus der hauseigenen Eismanufaktur  
Luigi Amarone  
5,90 € pro Person

### Spielecke\*

#### Spiel & Spaß für kleine Gäste

Im Paket enthalten: ein kindgerechter Tisch mit vier Stühlen sowie beliebte Gesellschaftsspiele, spannende Kartenspiele und mehr.

Malbücher für kreative Kinder sind auf Wunsch gegen Aufpreis erhältlich.

Preis: 25 €

#### Spiel & Spaß für große Gäste

Ob zum Empfang, während des Fotoshootings oder den ganzen Abend: Mieten Sie bis zu zwei Kickertische oder Air-Hockey Tische für ihre Feier.

Kickertisch: 100€

Air-Hockey Tisch: 120€

zwei Tische: 200€

\* im Außenbereich nur bei gutem Wetter möglich

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

