

acht & siebzig
RESTAURANT | CATERING | TERRASSE



FESTE FEIERN

Herzlich Willkommen

Inhaltsverzeichnis

Buffets

Sommerliches Grill-Buffer	Seite 3
Sommerliches Deluxe Grill-Buffer	Seite 4
Mediterranes Buffer	Seite 5
Festliches Buffer	Seite 6
Klassisches Buffer	Seite 7
Vegetarisches – Veganer Buffer	Seite 8

Getränke

Kleine Getränkepauschale	Seite 9
Große Getränkepauschale	Seite 10

Raumpläne

Kleines Fest	Seite 11
Großes Fest	Seite 12
Ganz großes Fest	Seite 13
Dekoration	Seite 14
Musik, Beamer	Seite 15
Kuchen	Seite 16

Buffets

Sommerliches Grillbuffet

Baguette, Ciabatta, Butter, Kräuterquark

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Sommerliche Salate

Kartoffelsalat

Coleslaw

Vom Grill

Rostbratwurst

Hähnchenbrust

Nackensteak vom Schwein

Ketchup, Senf, Heinz Saucen

Lachsfilet, Blattspinat, Zitronenrahmsauce

Sommerliches Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Obstsalat, Minze – im Glas

Panna Cotta, Erdbeersauce

Preis pro Person 45,50 €

Sommerliches Deluxe Grill Buffet

Baguette, Ciabatta, Butter, Kräuterquark

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Sommerliche Salate

Gegrilltes Antipasti-Gemüse

Mediterraner Nudelsalat mit Rucola

Coleslaw

Vom Grill

Rostbratwurst

Rumpsteak

Hähnchenbrust

Ketchup, Senf, Heinz Saucen, Kräuterbutter

Sommerliches Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Garnelenspieße, Thymian-Zitronenbutter

Vegetarische Gemüselasange

Dessert

Obstsalat, Minze - im Glas

Mousse au Chocolat - im Glas

Mascarponecreme, Beerengrütze – im Glas

Preis pro Person 49,50€

Mediterranes Buffet

Italienische Brotauswahl, Butter

Antipasti Gemüse

Champignonsalat umlegt mit Scampis und

Lachsstreifen

Feldsalat, Tomate, Mozzarella, Basilikum

Oliven, Peperoni, Schafskäse

Hauptgerichte

Gebratene Lammkeule

Schweinefiletmedaillons auf

Zucchini-Pfifferlinggemüse

Bandnudeln in Olivensauce

Thymiankartoffelgratin

Gegrillte Dorade, Tomatenchutney

Ravioli-Peccorino-Feige getrocknete Tomaten,
Rucola, Parmesan, Olivenöl

Dessert

Tiramisu, Fruchtspieße

Himbeertraum

Käseauswahl von Rohmilchkäse, Feigensenf

Preis pro Person 48,00 €

Festliches Buffet

Baguette, Ciabatta, Butter

Wildkräutersalat, Croutons, Ziegenfrischkäse

Karotten-Cranberry Salat, geröstete Kerne - im Glas

Waldorfsalat - im Glas

Niedersächsisches Wurst- und Käsebrett

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckchen, Rotweinjus

Marktgemüse, Kartoffelgratin

Schweinemedallions, Kräuterkruste

Spätzle, Speckbohnen

Pochierter Lachs, Zitronen-Thymianbutter

Dessert

Mousse au Chocolat – im Glas

Apfelstrudel, Vanillesauce

Preis pro Person 46,00 €

Rustikales Buffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Spargel,
Fleischklößchen und Eierstich

Gemischte Salatplatte mit Dressing

Hauptgerichte

Schweine- und Rinderbraten, Bratenjus

Marktgemüse, Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze, Vanillesoße - im Glas

Mouse au chocolat - im Glas

Preis pro Person 36,50 €

Vegetarisch/Veganes Buffet

Baguette und Ciabatta, Butter

Kräuterquark, Humus *(vegan)*

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Bulgursalat, Minze, Petersilie *(vegan)* - im Glas

Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten *(vegan)* - im Glas

Blattsalate, gegrilltes Antipasti Gemüse *(vegan)*

Hauptgerichte

Sesam Tofu-Steak *(vegan)*

Kichererbsen-Kokos Curry, Zuckerschoten, Koriander *(vegan)*

Falafelbällchen, Petersilie *(vegan)*

Gegrillte Aubergine, Tomatensoße, Feta

Saisonales Grillgemüse *(vegan)*

Kräuterkartoffeln *(vegan)*

Saisonale Pasta *(vegan)*

Dessert

Obstsalat, Minze *(vegan)* - im Glas

Vanille Milchreis, Waldfruchtkompott - im Glas

Preis pro Person 44,50 €

Kleine Getränkepauschale

Zur Begrüßung

Prosecco DOC Vino Frizzante

Aperol

Darüber hinaus enthalten:

Mineralwasser

Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Säfte und Schorlen

Weißwein, und Rotwein nach Wahl

(es stehen verschiedene Rebsorten aus verschiedenen Anbaugebieten zur Auswahl zur Verfügung)

Gilde Ratskeller vom Fass

Gilde Radler vom Fass

Gilde alkoholfrei (free)

Franziskaner hell und alkoholfrei, aus der Flasche

Heißgetränke, wie Tee, Kakao, Kaffee, Espresso, Cappuccino...

Preis pro Person für 8 Stunden 49,00 €

Große Getränkepauschale

Zur Begrüßung sowie den ganzen Abend

Prosecco DOC Vino Frizzante

Aperol

Lillet Blanc

Darüber hinaus enthalten:

Mineralwasser

Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Säfte und Schorlen

Weißwein, und Rotwein nach Wahl

(es stehen verschiedene Rebsorten aus verschiedenen Anbaugebieten zur Auswahl zur Verfügung)

Gilde Ratskeller vom Fass

Gilde Radler vom Fass

Gilde alkoholfrei (free)

Franziskaner hell und alkoholfrei, aus der Flasche

Heißgetränke, wie Tee, Kakao, Kaffee, Espresso, Cappuccino...

Spirituosen

z.B. Grappa, Aversa, Jägermeister, Baileys, Ramazzotti, Obstler,...

Longdrinks

z.B. Gin Tonic, Cuba Libre, Whisk(e)y Cola, Vodka Lemon, Southern Comfort Ginger Ale, Osborne Cola,...

Preis pro Person für 8 Stunden 65,00 €

Räumlichkeiten

Das acht & siebzig setzt sich zusammen aus dem Restaurantbereich mit bis zu 80 Sitzplätzen, dem Wintergarten mit maximal 50 weiteren Sitzplätzen, einem Lounge-Bereich mit gemütlichen Sofas und Sesseln sowie dem Tresen-Bereich, in dem zusätzliche 30 Sitzplätze vorhanden sind.

Des Weiteren verfügt das acht & siebzig über einen separaten Tagungsraum für bis zu 20 Gäste, welcher bei großen Veranstaltungen auch als Buffetraum genutzt werden kann.

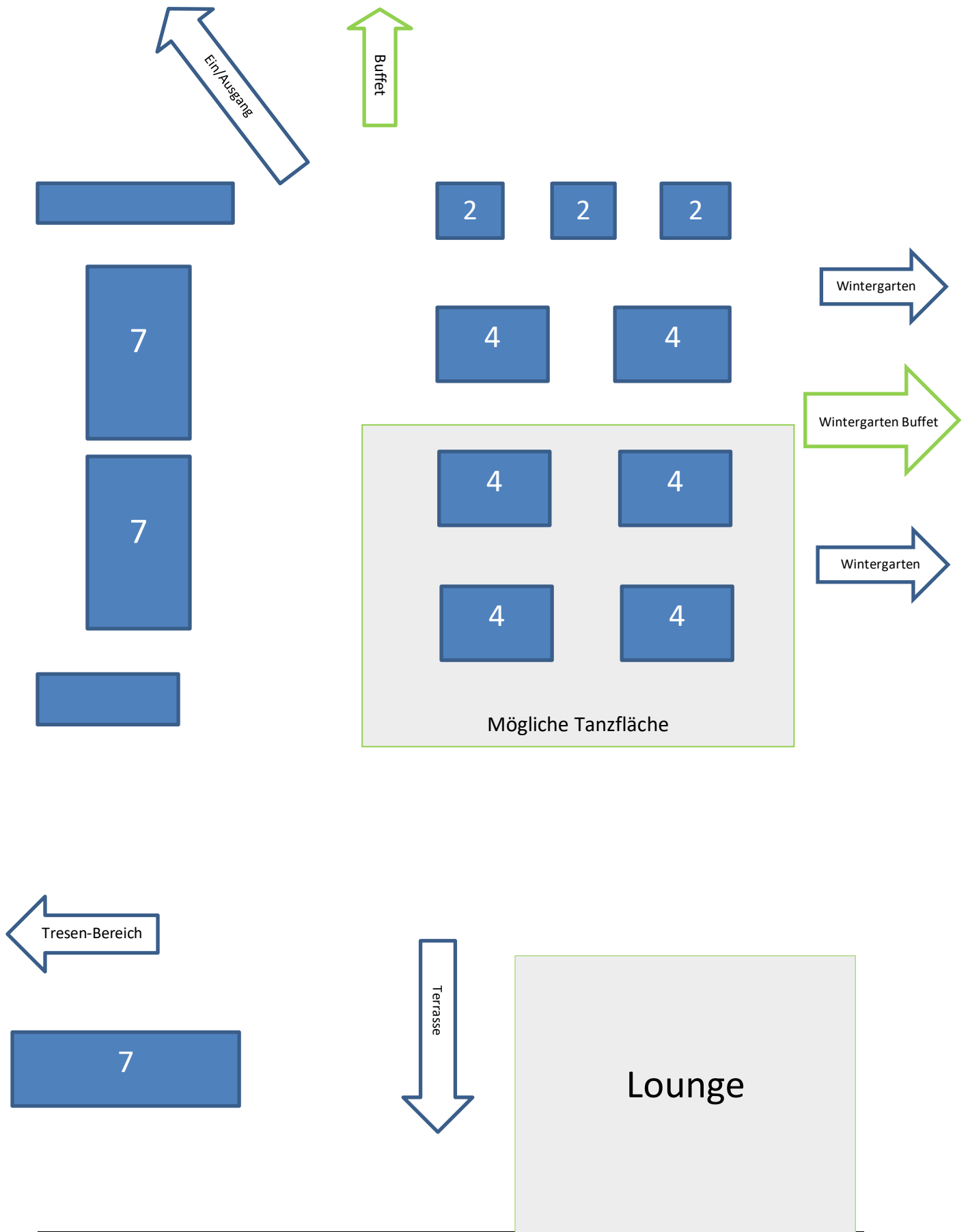
Bei Kombination aller Räume sind Feiern mit bis zu 160 Gästen möglich.

Darüber hinaus gibt es im Außenbereich eine wunderschöne Terrasse mit 50 Sitzplätzen und unseren großen Biergarten, wo bis zu 800 Personen Platz finden.

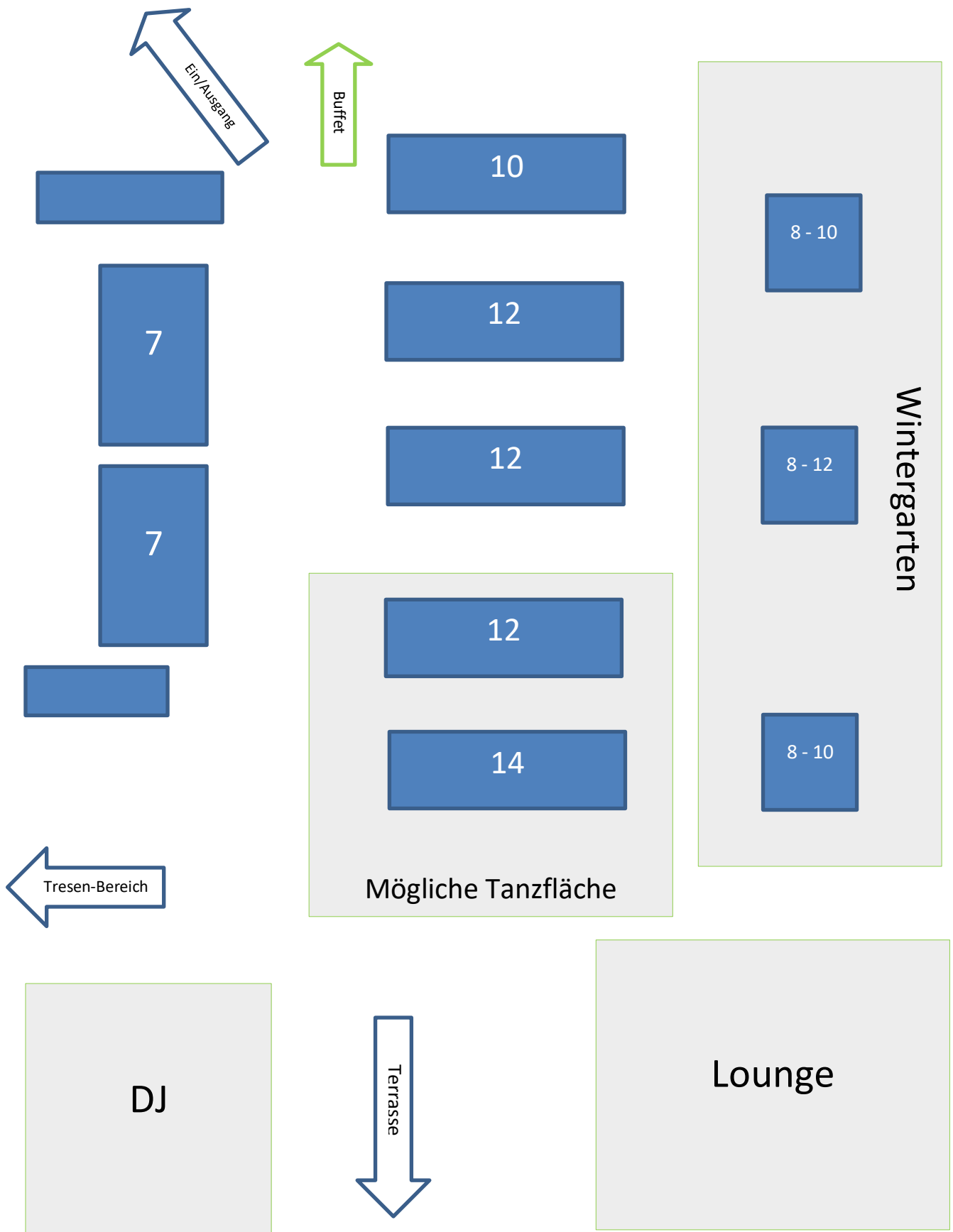
Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Raumpläne

- Kleines Fest für bis zu 50 Personen
- Großes Fest für bis zu 120 Personen
- Ganz Großes Fest für mehr als 120 Personen

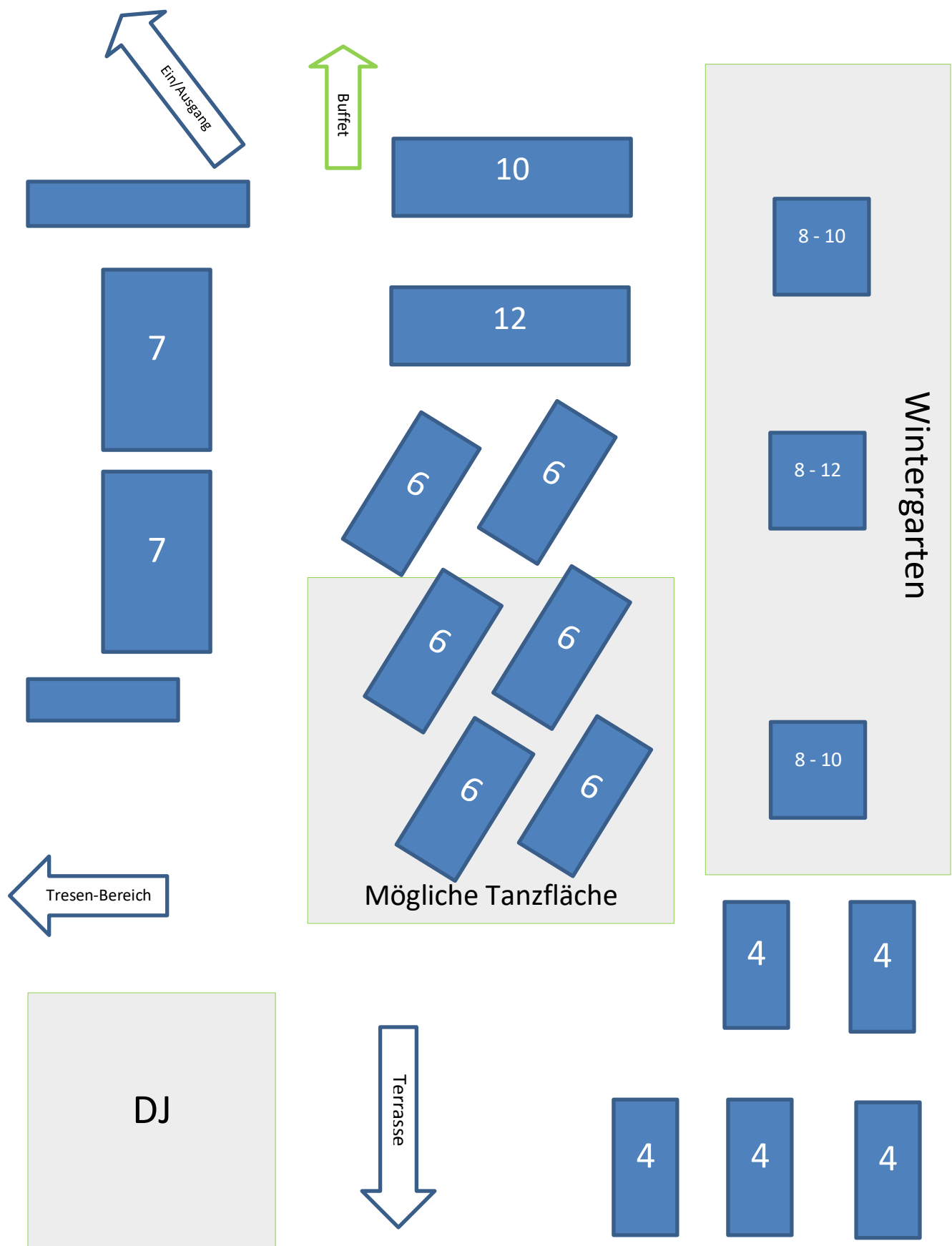
Kleines Fest



Großes Fest



Ganz Großes Fest



Dekoration für Ihre Feier

Zu einer rundum gelungenen Feier gehören neben leckeren Speisen und kühlen Getränken natürlich auch ein tolles Ambiente und eine festliche Dekoration.

Tische

Für Ihre Feier decken wir Ihre Tische und Tafeln auf Wunsch mit weißen Tischdecken und Stoffservietten ein. Hierfür berechnen wir 3,50 € pro Person.

Blumen

Wir kümmern uns auf Wunsch auch um Blumen Dekoration, wie z.B. zusätzliche Blumengestecke oder bunte Streublüten.

- Für zusätzliche bunte Streublüten berechnen wir 15,00 € pro Tisch.
- Zusätzliche Blumengestecke berechnen wir mit einem Aufpreis ab 25,00 € pro Tisch.

Menükarten

Darüber hinaus wird selbstverständlich jeder Tisch, ab einem Aufpreis von 2,50 €, mit Menükarten ausgestattet.

Jeden Tisch können wir auch ganz individuell nach Ihren Wünschen gestalten, sprechen Sie uns gerne darauf an.

DJ , Musik und Beamer

Mit der passenden Musik steht und fällt eine Party. Sparen Sie überall nur nicht beim Discjockey!

DJ

Wenn Sie bei uns feiern, stellen wir gerne den Kontakt zu einem unserer professionellen DJs her, welche den musikalischen Rahmen Ihrer Feier nach ihren Wünschen gestalten oder meldet euch direkt bei DJ Maxi (0152/02173801), um selber ein Bild zu bekommen.

Egal ob Blaskapelle, Livemusik oder Big Band. Vom Pianisten bis hin zum Schlagzeuger, bei uns ist alles möglich...

Sonos

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, unsere Sonos-System bestehen aus einer Soundbar, 2 Play 5, 4 Play One und einem Subwoofer für 150€ zu mieten, sollte ein DJ für Ihre Feier nicht in Betracht kommen.

Beamer

Des Weiteren können Sie zum Pauschalpreis von 50,00 € über unseren Beamer und die dazugehörige Leinwand Fotos oder Videos während Ihrer Veranstaltung abspielen. Außerdem haben wir zwei 65" Fernseher, die Sie für 50,00 € mieten können.

Kuchenspezialitäten

Was ist eine Hochzeit ohne Hochzeitstorte, was ist eine Geburtstagsfeier ohne das Ausblasen von Kerzen?

Wir bei acht & siebzig wissen, was zu einer guten Veranstaltung gehört.

Darum kümmern wir uns bei Ihrer Feier gerne um ihr Hochzeits-Kuchenbuffet oder Ihren Geburtstagskuchen.

Egal ob Sahnetorte, Obstkuchen, rustikales vom Blech oder 3-stöckige Hochzeitstorte, wir kümmern uns darum.

Oder Oma backt selber und bringt Ihren Kuchen mit. Wir berechnen den Kuchen-Service mit 2,50€ pro Person.

Auch kleine Leckereien für zwischendurch wie Muffins oder Donuts, bekommen Sie bei uns. Sprechen Sie uns an.

Dauer der Veranstaltung

Die im Angebot angegebene Veranstaltungsdauer bezieht sich auf die Dauer von 8 Stunden.

Die Dauer ist, je nach Kundenwunsch, flexibel und kann über die 8 Stunden hinaus vereinbart werden. Die Verlängerung ist stundenweise nach vorheriger Absprache für 450 € brutto pro Stunde (inkl.. Getränke) möglich.

Bei uns gilt 2 Uhr als Sperrstunde. Ihre Veranstaltung kann nach der Sperrstunde um eine Stunde (950,00 € brutto inkl. Getränke) verlängert werden.

acht & siebzig

RESTAURANT | CATERING | TERRASSE



Hier ist Platz für Ihre Notizen

Ferdinand-Wilhelm-Fricke-Weg 2

30169 Hannover

Tel. 0511 940 209 22

Email: info@achtundsiebzig.de