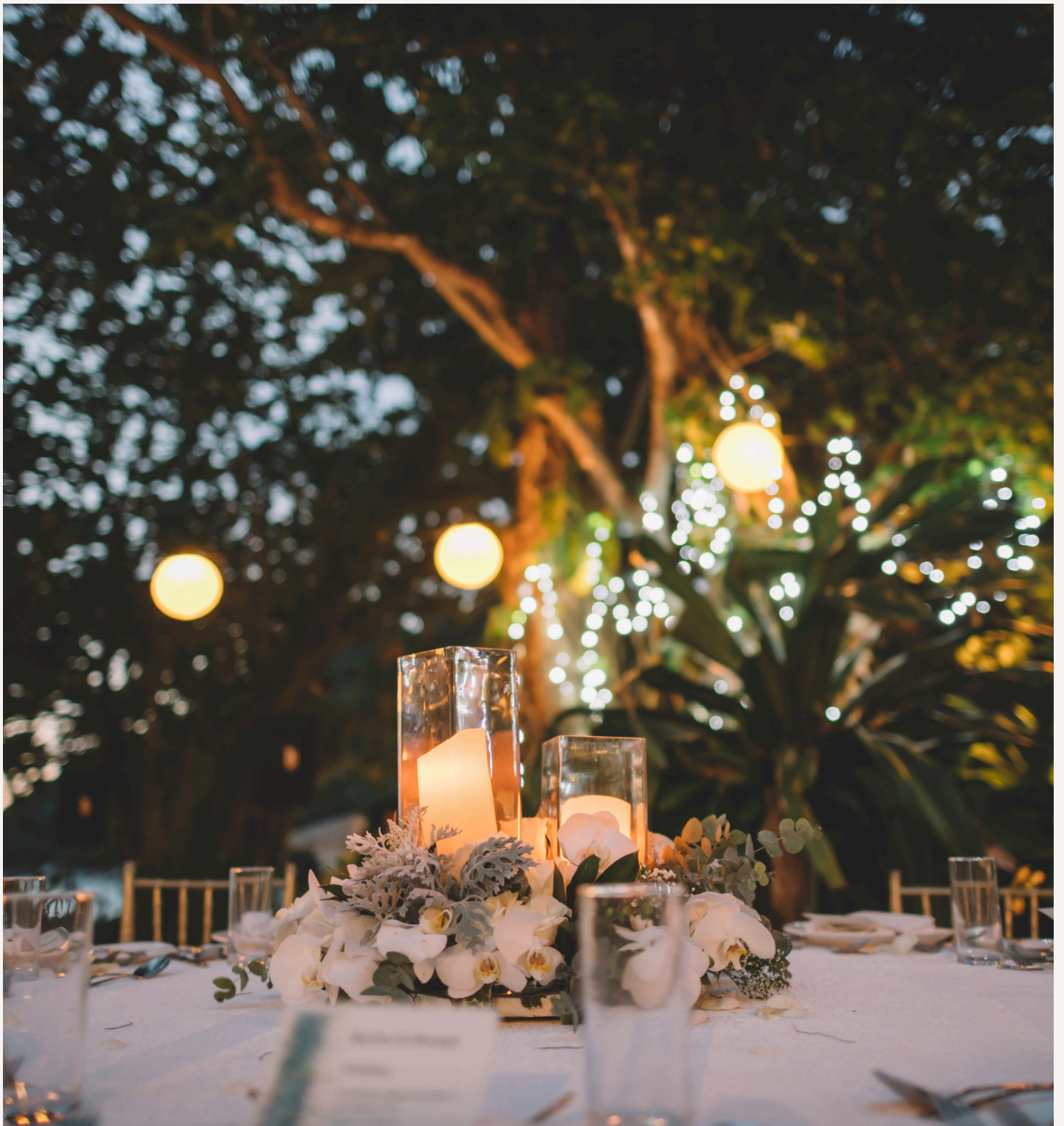


HOCHZEITS- KATALOG



Ein Ort, der Träume wahr werden lässt.

Stellen Sie sich vor, wie Sie Hand in Hand in unserer idyllischen Umgebung stehen, die frische Luft einatmen und den Duft der Blumen genießen, während Sie den wichtigsten Tag Ihres Lebens planen.

Unser charmantes Landhaus in Hannover bietet Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre Traumhochzeit. Von der ersten Begegnung bis zum letzten Lied sind wir an Ihrer Seite, um sicherzustellen, dass Ihre Hochzeit nicht nur ein Event, sondern ein unvergessliches Erlebnis wird.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick in unsere vielseitigen Angebote geben. Entdecken Sie unsere wunderschön gestalteten Räumlichkeiten, die von rustikal bis elegant jeden Stil Ihrer Feier widerspiegeln können. Lassen Sie sich von unserem exquisiten Catering verführen, das keine kulinarischen Wünsche offen lässt, und lassen Sie sich von unserer liebevollen Dekoration inspirieren, die jede Veranstaltung in ein Märchen verwandelt.

Unsere detaillierten Informationen zu den verschiedenen Paketen und Preisen ermöglichen es Ihnen, Ihre Hochzeit nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

Lassen Sie sich von der Magie des Landhauses Burgwedel verzaubern und machen Sie den ersten Schritt zu einer Hochzeit, die so einzigartig und besonders ist wie Ihre Liebe.

A romantic wedding scene featuring a smiling groom in a grey suit and a laughing bride in a white lace wedding dress. They are surrounded by falling white confetti, creating a joyful and celebratory atmosphere. The background is softly blurred, focusing attention on the couple and the falling petals.

Das Inhaltsverzeichnis

Seite 3-4	Die Location
ab Seite 5	Die Speisenauswahl
Seite 6	Das edle Buffet
Seite 7	Das mediterrane Buffet
Seite 8	Das BBQ-Buffet
Seite 9	Das vegetarische Buffet
Seite 10-11	Kulinarische Ergänzungen
Seite 12-13	Getränke-Pakete
Seite 14	Unser Servicepersonal
Seite 15	Weitere Highlights
Seite 16-17	Zusatzleistungen



IHRE TRAUMLOCATION IM GRÜNEN

Das Landhaus in Burgwedel

Mit 380 m² Fläche bietet das denkmalgeschützte Fachwerkhaus Platz für bis zu 130 Personen bei einer Stehparty und für bis zu 93 Personen in verschiedenen Bestuhlungsformen.

Das Gebäude erstreckt sich über zwei Etagen, die Ihnen vielfältige Nutzungsmöglichkeiten bieten. Das Erdgeschoss lässt sich individuell gestalten und bietet ausreichend Platz für Ihre Gäste, um ausgelassen zu feiern und den Tag zu genießen.

Das Obergeschoss dient als ruhiger Rückzugsort für die Braut und ihre Begleiterinnen vor der Trauung. Hier können Sie sich in entspannter Atmosphäre auf Ihren großen Moment vorbereiten und die letzte Vorbereitungen treffen.

Bei schönem Wetter bietet der rund 3.500 m² große Garten zusätzliche Gestaltungsmöglichkeiten. Ideal ist diese große Außenfläche für freie Trauungen. Hier, umgeben von der natürlichen Schönheit unserer gepflegten Grünanlage, wird Ihre Zeremonie zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Weitere Impressionen



Locationmiete: 1.250,00€

Inkl. Auf- und Abbau, Bestuhlung mit Hussen, Stühle für die freie Trauung (ohne Hussen), Stehtischen, Endreinigung, Besichtigung, 1,5h Dekorationszeit am Hoch-zeitstag, Eindecken der Tische (ohne Tischdecke, diese kostet zusätzlich)



SPEISEN- AUSWAHL

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl verschiedener Buffetvarianten,

Unser erfahrenes Küchenteam kreiert mit Leidenschaft und Kreativität Gerichte, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch Ihre Gäste begeistern werden.

Kinderermäßigung:

0-5 Jahre: 100 %,

6-11 Jahre: 50 %,

DAS EDLE

BUFFET

Vorspeisen

Lachstatar

mit geröstetem Sauerteigbrot und roter Rettichcreme

Dünn geschnittene Pfeffersteaks

mit Schalottenkonfitüre

Cremiger Burratta

auf bunten Tomaten mit frittiertem Rucola

Karamelisierter grüner Spargel

mit Birnenchutney und Feldsalat

Brotauswahl

mit Trüffelbutter, Balsamico-Tomatendip und Honig-Ziegenkäsecreme

.....

Rosa gegarter Kalbsrücken

mit Thymian-Rahmsauce und Wildkräutersalat

Lachsforelle

mit Kräuterkruste und glasiertem Wurzelgemüse

Rote Bete Bratlinge

mit Mangold, geröstetem Blumenkohl und pikanten Nüssen

Zweierlei Gnocchi

mit fruchtigem Tomatensugo und Pinienkernen

Kartoffelgratin

.....

Orangen Creme Brûlée

mit Vanillehippe

Cheesecake

mit knusprigen Schokoperlen und Heidelbeerkompott

Espressomousse

mit dunkler Schokolade und Himbeergel

Hauptgänge

Desserts

Preis pro Person: 75,00€

DAS VEGETARISCHE REGIONALE BUFFET

Vorspeisen

Rote Bete

mit Hirtenkäse und Orangenvinaigrette

Geröstete Süßkartoffel

mit Honig und Olivenöl

Geflämmtter Ziegenkäse

mit Brombeersauce und Pumpnickelcrumble

Brotauswahl

mit Hummus, veganer Kräuterdip, Auberginencreme

.....

Süßkartoffel

Mit Quinoa gefüllt und Knoblauchcreme

In Salbei geschwenkte Gnocchi

mit Sauce Arbiatta und Rucola

Vegane Maultaschen

mit Kräuter-Champignonsauce

Geröstete Meersalzkartoffel

mit veganer Sour Cream

Paprikagemüse

mit geschmolzenen Kirschtomaten

.....

Vegane Joghurtcreme

mit Brombeercrumble

Schokoladenmousse

mit Mangosalat

Veganer Milchreis

mit Zimt-Apfelchutney

Hauptgänge

Desserts

Preis pro Person: 50,00€

DAS MEDITERANE BUFFET

Vorspeisen

Caprese Salat

mit hausgemachtem Pesto und frischem Pfeffer

Vitello Tonnato

mit Rucola und eingelegten Kapern

Hähnchen Involtini

mit frittiertem Salbei

Italienische Brotauswahl

mit Pesto Rosso, Lavendelbutter und Rosmarin-Honigchutney

.....

Maispoularde

in Parmesansauce mit Kirschtomaten

Lachsfilet

mit Zitronensauce und Sellerieragout

Mit Peperonata gefüllte Ravioli

in fruchtigem Tomatensugo

Mediterranes Gemüse

mit Thymian und Knoblauch

Rosmarinkartoffeln

.....

Klassischen Tiramisu

mit Erdbeeren (nur Mai-Juli)

Himbeer-Panna Cotta

mit Panettonecrumble

Hauptgänge

Desserts

Preis pro Person: 65,00€

DAS BBQ-

BUFFET

Vorspeisen

Caprese Salat

mit frischen Tomaten, Mozzarellakugeln und hausgemachtem Pesto (vegetarisch)

Gerösteter Kartoffelsalat

mit Radieschen und Schnittlauch (vegan)

Blattsalate mit Dressing und Croutons

mögliche Dressings: Orangenvinaigrette, Balsamicovinaigrette, French Dressing, Joghurtdressing, Parmesandressing

Brotmix mit dreierlei Dips

mögliche Dips: Kräuterbutter, Honig-Chilibutter, Rote Bete Creme, Datteldip, Oliventapenade, Aioli

.....

Hauptgänge

Frische Bärlauch-Bratwurst

Flanksteak

Lachsfilet

mit gegrilltem Pak Choi

Marinierte Hähnchenoberkeule

mit Chili-Mangosalsa

Meersalzkartoffeln

mit Sour Cream (vegetarisch)

Mediterranes Gemüse

mit frischen Kräutern (vegan)

.....

Desserts

Mousse au Chocolat

mit Himbeercrumble

Buttermilch-Yuzutartelett

Preis pro Person: 60,00€

KULINARISCHE
ERGÄNZUNGEN

FINGERFOODEMPFANG

Frischkäsecreme mit Kräutern

Roastbeef mit Sauce Tartar

Ziegenfrischkäse mit Honig und Walnuss

Grillgemüse und Hummus

Bruschetta

.....

Ziegenkäse, Feige, Honig

Luftgetrockneter Schinken

Räucherlachs, Senf-Dill-Sauce, Garnele

Grillgemüse, Hummus

.....

Yakitori-Spieße vom Huhn

mit asiatischem Glasnudelsalat

Cocktailtomaten-Mozzarella-Spieß

Parmaschinken mit Oliven

auf mediterranem Pastasalat

Anti-Pasti Spieß

Falafel-Olivenspieß mit Minzjoghurt

Rote Bete Salat mit gebläutem Ziegenkäse

Garnelenspieß aus Wakamesalat

Sie können sich von jeder Sorte zwei Varianten aussuchen.

Kalkuliert wird mit fünf Teilen pro Person.

Preis pro Person: 16,00€

Canapés

Crostini

Spieße

KULINARISCHE
ERGÄNZUNGEN

MITTERNACHTSSNACK

Warmes

Currywurststragout 8,00€
mit Baguette

Chili Con Carne 8,00€
mit Baguette

Chili sin Carne 8,00€
mit Baguette

.....

Kaltes

Internationale Käseauswahl 12,00€
mit Feigensenf und Sylter Brot

Preise verstehen sich pro Person.

GETRÄNKE-PAKETE



Basic

Softgetränke

Wasser (Sprudel & Still von El Puro)

Apfelsaft | Orangensaft (Vaihinger)

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Fanta | Sprite

Bier (Warsteiner)

vom Fass | aus der Flasche

Radler & Alkoholfrei (aus der Flasche)

PREIS PRO PERSON: 25,00€

GETRÄNKE-PAKETE



PREMIUM

Basic +

Prosecco

Normal

Rosé

Alkoholfrei

Wein

Rotwein

Weißwein

DELUXE

Premium +

Longdrinks

Rum Cola

Gin Tonic

Spritzgetränke

Aperol Spritz

Lillet Wild Berry

PREIS PRO PERSON: 30,00€

PREIS PRO PERSON: 45,00€

Jede Pauschale ist acht Stunden gültig.
Nach Ablauf der acht Stunden wird für jede weitere Stunde
5,00€ pro eingeladene Person berechnet.

SEKTEMPFANG

Der Sektempfang kann zu jedem Getränke-Paket individuell dazu gebucht werden.



BASIC

Alkoholfrei

*Orangensaft
alkoholfreier Sekt*

Alkoholisch

Sekt

PREIS: 4,00€

PREMIUM

Wählen Sie aus
zwei Sorten:

*Aperol Spritz
Lillet Wildberry
Hugo*

PREIS: 9,00€

DELUXE

Champagner-
Empfang

*zwei Sorten Champagner,
eine alkoholfreie Variante*

PREIS: 13,00€

Die genannten Preise verstehen sich, wie bei den Getränke-Paketen pro Person.

Unser Servicepersonal



Bei Ihrer Hochzeit in unserer wunderschönen Eventlocation, dem Landhaus Burgwedel steht Ihnen unser hochqualifiziertes und engagiertes Servicepersonal jeder Zeit zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr großer Tag rundum perfekt verläuft.

Unser Team besteht aus erfahrenen Fachkräften, die mit Herz und Leidenschaft dafür sorgen, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen.



PROFESSIONELL & HERZLICH

Unser Servicepersonal zeichnet sich durch Professionalität und Herzlichkeit aus. Vom ersten Moment an begleiten wir Sie mit einem Lächeln und aufmerksamem Service, um Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu garantieren. Wir verstehen, dass jedes Detail zählt und sind stets bemüht, Ihre Erwartungen zu übertreffen.



INDIVIDUELLE BETREUUNG

Jede Hochzeit ist einzigartig, und unser Servicepersonal passt sich flexibel Ihren individuellen Bedürfnissen an. Ob es um spezielle Menüwünsche, besondere Dekorationen oder persönliche Anliegen geht – wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung und sorgen dafür, dass Ihre Vorstellungen Wirklichkeit werden.

WEITERE HIGHLIGHTS

Um Ihre Hochzeit besonders zu machen.



ZUSATZLEISTUNGEN



Servicekräfte

Unsere freundlichen und professionellen Servicekräfte sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung reibungslos verläuft und Ihre Gäste bestens betreut werden.

Kosten: 49€ pro Stunde

Serviceleitung: 59€ pro Stunde



Barkräfte

Unsere erfahrenen Barkräfte mixen nicht nur köstliche Cocktails, sondern sorgen auch für eine angenehme Atmosphäre an der Bar.

Kosten: 54€ pro Stunde



Spüler

Unsere engagierten Spülkräfte sorgen nicht nur für sauberes Geschirr, sondern auch für eine reibungslose Abläufe in der Küche.

Kosten: 43€ pro Stunde

*Die Anzahl der Bar-, Service- und Spülkräfte wird auf Grundlage unserer professionellen Einschätzung und Erfahrung genauestens ermittelt.

ZUSATZLEISTUNGEN



Auf- und Abbau für die Trauung inkl. Stühle

Unser erfahrenes Team übernimmt für Sie den Auf- und Abbau für die Trauung inkl. Stühle, sodass Sie sich entspannt zurücklehnen können.
Kosten: 250,00€

zusätzliche Husse: 5€ pro Stück
zusätzliche Tischdecke: 10€ pro Stück



Dekotag

Sie benötigen für den Dekotag länger als 1,5 Stunden? Kein Problem. Nehmen Sie sich die Zeit, die Sie benötigen.
Kosten: 15,00€ pro angebrochene Stunde



Geschirr und Gläser

Für jeden Gast planen wir ausreichend Geschirr und Gläser ein. Pro Gast bezahlen Sie eine Geschirr- und Gläser-Pauschale.
Kosten Geschirr: 12,00€ pro Person
Kosten Gläser: 10,00€ pro Person

The background image shows an outdoor dining table set for a meal. The table is covered with a white tablecloth and features several place settings with white plates, glasses, and silverware. In the center of the table are decorative floral centerpieces. One centerpiece is a large arrangement of orange and pink flowers, including roses and dahlias, with a tall white candle. Another centerpiece is a smaller arrangement of white and pink flowers. The setting is outdoors, with wooden chairs and other tables visible in the background.

Pohlposition GmbH

Anderter Straße 129A
30559 Hannover

www.pohlposition.de

www.landhaus-burgwedel.de

Katalog gültig für 2024.
Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten.
Alle Abbildungen verstehen sich als Serviervorschlag.



#EVENTVERBESSERER