

acht & siebzig

RESTAURANT | CATERING | TERRASSE



FESTE & FEIERN

Herzlich Willkommen und vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus

Feiern haben im acht & siebzig schon eine lange Tradition. Durch die schöne Lage mitten im grünen und die Abgeschiedenheit erfreut sich unser Restaurant als Location für Feiern aller Art große Beliebtheit.

Von Menüs mit 20 Gästen, über Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, bis hin zu großen Firmenfesten mit bis zu 1200 Gästen in unserem Biergarten, im acht & siebzig ist vieles möglich.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unsere Räumlichkeiten, unser kulinarisches Angebot in Form von leckeren Menüs, Buffetvorschlägen und die dazu passenden Getränkepauschalen vorstellen.

Für nähere Informationen oder Änderungswünsche Ihrerseits melden Sie sich gerne zu einem Vorabgespräch bei uns. Wir finden sicher eine Lösung, damit Ihre Feier im acht & siebzig ein unvergesslicher Tag wird.

Inhaltsverzeichnis

- 1. Räumlichkeiten
- 2-5. Menuvorschläge
- 6-13. Buffetvorschläge
- 14-15. Getränkepauschalen
- 16-17. Raumpläne
- 18. Dekoration für Ihre Feier
- 19. Musik, Beamer und Kuchen

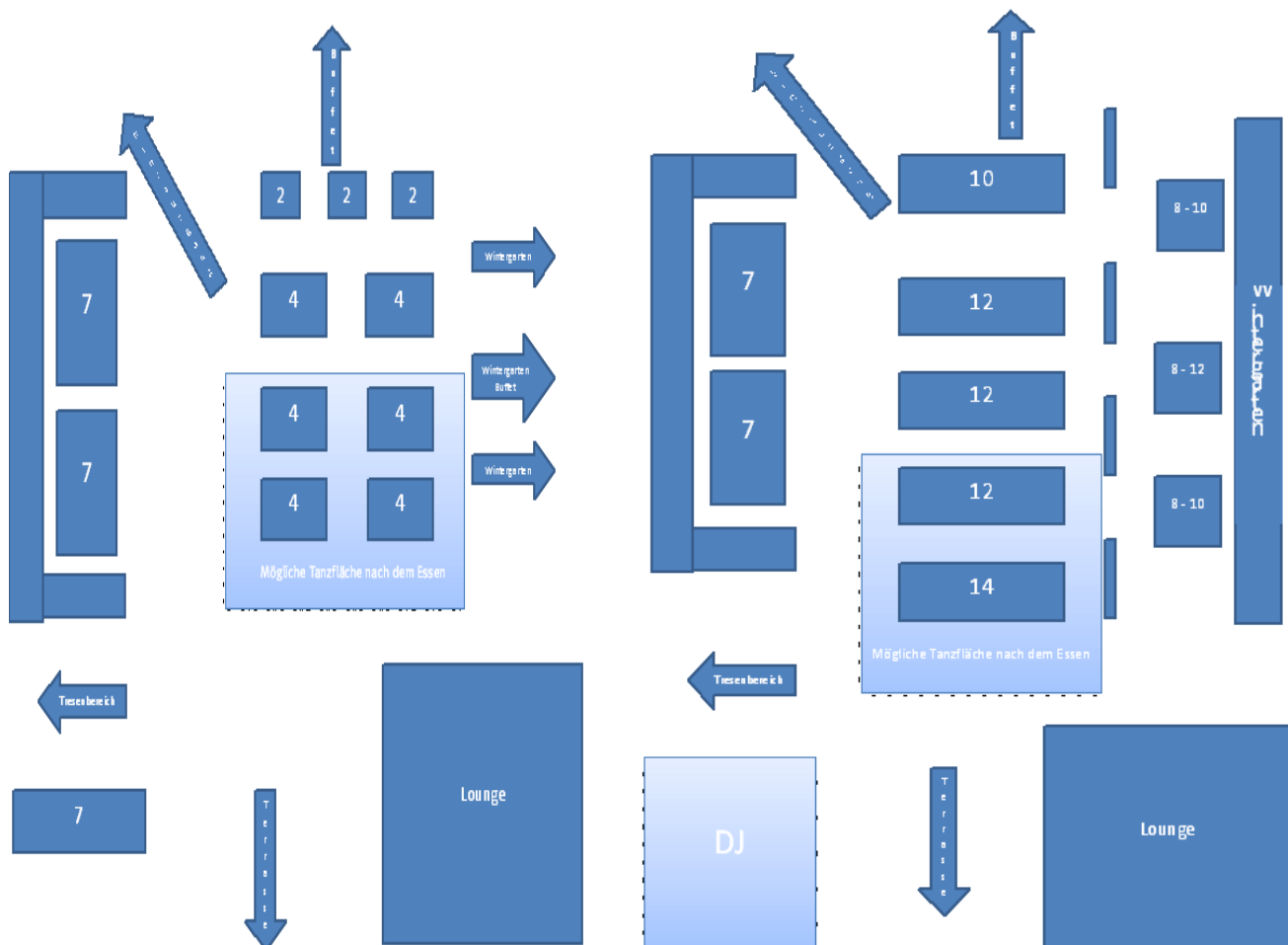
Räumlichkeiten

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 Tresenbereich, in dem zusätzlich 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.

Weitere Raumpläne finden Sie am Ende dieser Broschüre.



Menüs

Crossover Menü

Kürbis-Karottencreme

Rote Beete

Gebackene Datteln

Wildkräutersalat

Brombeervinaigrette

Ziegenfrischkäse im Speckmantel

Geröstete Kerne

Surf 'n' Turf Rinderfiletsteak, Riesengarnele

Chili - Hollandaise

Erbsen – Minzpürree

Curry - Röstkartoffeln

Schoko Brownie

Karamell - Vanillesauce

Waldfrucht Quark - Mousse

Festliches Menü

Getrübefelte Champignoncreme

Parmesancroutons

Gebratener Zander

Warmer Linsensalat

Babyspinat

Honig – Senfvinaigrette

Gebackene Maispoularde

Ziegenkäse - Cranberriefüllung

Weißweinrahm

Mandelromanesco

Kartoffel – Kräutertaler

Heißer Schokolavakuchen

Waldbeerenkompott

Weißes Mousse au Chocolat

Mediterranes Menü

Tomatencreme

Büffelmozzarella

Basilikum Pesto

Rosa gebratener Kalbsrücken

Thunfischdipp

Rukola

Karamellierte Pfirsichspalten

Saltimbocca, Hähnchen und Schwein

Tomatenjus

Kürbis – Kirschtomatengemüse

Schalotten – Pesto Risotto

Espresso Panna Cotta mit Amarettinicumble

Melonensalat mit Minze

Klassisches Menü

Brokkoli Creme

Creme Fraîche

Kräuterbrotchips

Bunter Blattsalat

Honig - Senfdressing

Pesto - Mozzarella

Balsamico Zwiebeln

Gegrillte Hähnchenbrust

Zitronen – Salbeirahm

Zucchini – Tomatengemüse

Gnocchi

Pancakes

Waldbeerengrütze

Vanilleeis

Buffets

Sommerliches Grillbuffet

Vorspeisen:

- Baguette und Ciabatta
- Butter, Frischkäse, Sour Cream, Ketchup, Mayonaise, Senf und Dips
- Sommerliche Salatplatte
- Marinierte Oliven, Peperoni und Schafskäse
- Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Ruccola und gerösteten Kernen
- Tomaten-Basilikum Salat mit gerösteten Brotchips
- California Cole Slaw mit Paprika und Lauchzwiebeln

Vom Grill:

- Thüringer Rostbratwurst
- Frankfurter Schinkengriller
- Marinierte Hähnchenbrust vom Grill
- Schweinefilet in Kräutermarinade

- Gedünsteter Kabeljau in Zitronen-Thymianbutter
- Sommerliches Grillgemüse
- Rosmarin-Meersalz Drillinge

- Tortellini Ricotta mit Kirschtomaten, Blattspinat und Parmesan in Rahmsauce

Dessert:

- Bunter Obstsalat mit Minze
- Schokokuchen im Glas

Sommerliches Deluxe-Grill Buffet

Vorspeisen:

- Baguette und Ciabatta
- Butter, Frischkäse, Sour Cream und Dips
- Rukola Salat mit Parmesanspalten, Tomaten und Croutons
- Gegrilltes Antipasti-Gemüse
- Bulghur Salat mit Gurke und Minze
- Marinierte Rote Beete mit Walnüssen und Fetakäse-Würfeln
- Schinkenplatte mit Oliven und Peperoni

Vom Grill:

- Thüringer Rostbratwurst
- Frankfurter Schinkengriller
- Spanische Chorizo
- Marinierte Hähnchenbrust vom Grill
- Sommerliches Grillgemüse
- Rosmarin-Meersalz Drillinge

- Rinderhufsteak mit Sesamsalz und Kräuterbutter
- Ingwer-Karotten Gemüse mit Lauch
- Zweifarbiger Bulgur-Reis

- Garnelenspieße in Thymian-Zitronenbutter

- Ravioli mit Peccorino-Feigen Füllung, getrocknete Tomaten, Rucola und Parmesan in Olivenöl

Dessert:

- Obstsalat mit Minze
- Cheesecake mit Amarettini und Fruchtsauce
- Mousse au chocolat

Mediterranes Buffet

Vorspeisen:

- Baguette und Ciabatta
- Meersalzbutter, Frischkäse und Dips
- Mediterrane Käse- und Aufschnitt Auswahl
- Rucolasalat mit Parmesanspalten, getrockneten Tomaten und gerösteten Kernen
- Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Marinierte Oliven, Peperoni und Schafskäse
- Antipasti Gemüsevariation

Hauptgerichte:

- Kalbsbraten in Rosmarinjus
- Paprika-Fenchelgemüse
- Meersalzkartoffeln
- Zitronen-Thymian Hähnchen
- Zucchini-Kirschtomaten Gemüse
- Lorbeer-Kräuterreis
- Meerbarbenfilets
- Karotten-Lauch Gemüse
- Ravioli Provolone in Walnuss Rahmsauce

Dessert:

- Mascarpone-Waldbeeren Creme
- Warmer Schokokuchen

Festliches Buffet

Vorspeisen

- Baguette und Ciabatta
- Meersalzbutter, Kräuterfrischkäse, verschiedene Dips
- Wildkräutersalat mit Croutons und Ziegenfrischkäse
- Karotten-Cranberrie Salat mit Kürbiskernen
- Rucolasalat mit Brombeervinaigrette, Ziegenfrischkäse und Walnüssen
- Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Gegrillte Antipasti Variation
- Räucherfischauswahl

Hauptgerichte:

- Ochsenbäckchen in Rotweinjus geschmort
- Marktgemüse
- Kartoffel-Sellerie Stampf
- Schweinemedallions mit Kräuterkruste
- Paprika-Zucchini Gemüse
- Kartoffelgratin
- Pochierter Kabeljau in Weißweinsauce
- Kirschtomaten-Lauch Gemüse
- Ravioli mit Pecorino- Feigenfüllung in Zitronenbutter mit Kräutern und Parmesanspalten

Dessert:

- Dunkles Schokomousse
- Heller Schokokuchen
- Obstsalat mit Karamell-Vanillesauce

vegetarisch / Veganes Buffet

Vorspeisen:

- Baguette und Ciabatta
- Meersalzbutter, Kräuterfrischkäse und Hummus (*vegan*)
- Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und Aceto Balsamico
- Bunte Blattsalate mit Brombeervinaigrette Kirschtomaten und gegrillten Austernpilzen (*vegan*)
- Mariniertes Antipasti Gemüse (*vegan*)
- Couscous Salat mit frischer Minze und Petersilie (*vegan*)
- Rote Beete mit Honig Senf Vinaigrette, Sellerie und Kürbiskernen (*vegan*)
- Oliven, Peperoni und getrocknete Tomaten (*vegan*)

Hauptgerichte:

- Sesam Tofusteak (*vegan*)
- Saisonales Grillgemüse (*vegan*)
- Kräuter-Wildreismischung (*vegan*)
- Gegrillte Aubergine in pikanter Tomatensoße mit Feta gratiniert
- Kartoffel-Lauchstampf mit Olivenöl, Kräutern und gerösteten Kernen (*vegan*)
- Falafelbällchen mit Petersilie (*vegan*)
- Kichererbsen-Kokos Curry mit Zuckerschoten und Koriander (*vegan*)
- Tortellini Ricotta mit Blattspinat in Rahmsauce

Dessert:

- Frischer Obstsalat mit Sojajoghurt und Honig (*vegan*)
- Vanille Grießbrei mit Waldfruchtkompott

Klassisches Buffet I

Vorspeisen:

- Baguette und Ciabatta
- Meersalzbutter, Kräuterfrischkäse und verschiedene Dips
- Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing, gegrilltem Gemüse, Kernen und Parmesanspalten
- Tomate – Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Mais – Bohnensalat
- Oliven und Peperoni mit Olivenöl und Kräutern
- Tomatensalat mit Rucola und Fetakäse

Hauptgerichte:

- Schweinerückensteak überbacken mit Oliven, Tomaten und Hirtenkäse
- Mediterranes Grillgemüse
- Rosamarin-Meersalz Drillinge
- Curry – Hähnchenbrust
- Karotten – Lauchgemüse
- Bulghurreis
- Tortellini Ricotta mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Mascarponecreme mit Fruchtcrumble

Klassisches Buffet II

Vorspeisen:

- Baguette und Ciabatta
- Meersalzbutter, Kräuterfrischkäse
- Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
- Bunte Blattsalate mit Honig – Senfdressing Rohkoststreifen und Parmesan
- Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto
- Karottensalat

Hauptgerichte:

- Schweinekrustenbraten
- Grüne Bohnen mit Zwiebeln und Speck
- Kräuter – Kartoffelstampf
- Hähnchenbrustgeschnetzeltes
- Gelber Reis mit Erbsen
- Spaghetti aglio olio mit Kräutern und Parmesan

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesoße

„Kleine Weltreise“

Vorspeisen:

- Baguette und Ciabatta
- Meersalzbutter und Sour Cream
- Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Tomate – Rukola Salat mit Parmesan
- Mais – Bohnensalat

Hauptgerichte:

- Kräuter Zupfbraten vom Schwein in Rahmjus
- Pfefferbohnen
- Rosamarin-Meersalz Drillinge
- Gegrillte Hähnchenbrust
- Karotten Gemüse
- Bunter Reis

- Tortellini Ricotta in Spinat-Tomatensauce mit Parmesan

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesoße

Getränkepauschalen

Kleine Getränkepauschale :

Zur Begrüßung sowie den ganzen Abend:

- Prosecco DOC Vino Frizzante
- Aperol

Darüber hinaus enthalten:

- Carolinen Mineralwasser
- Cola, Cola light, Fanta, Sprite
- Apfel- und Orangensaft
- Fruchtsaftschorlen
- Weißwein verschiedener Rebsorten und Anbaugebiete
- Rotwein verschiedener Anbaugebiete
- Gilde Ratskeller vom Fass
- Gilde Radler vom Fass
- Gilde alkoholfrei (free)
- Franziskaner hell, kristall, dunkel, alkoholfrei, aus der Flasche
- Heißgetränke, wie Kaffee, Espresso, Cappuccino...

Große Getränkepauschale :

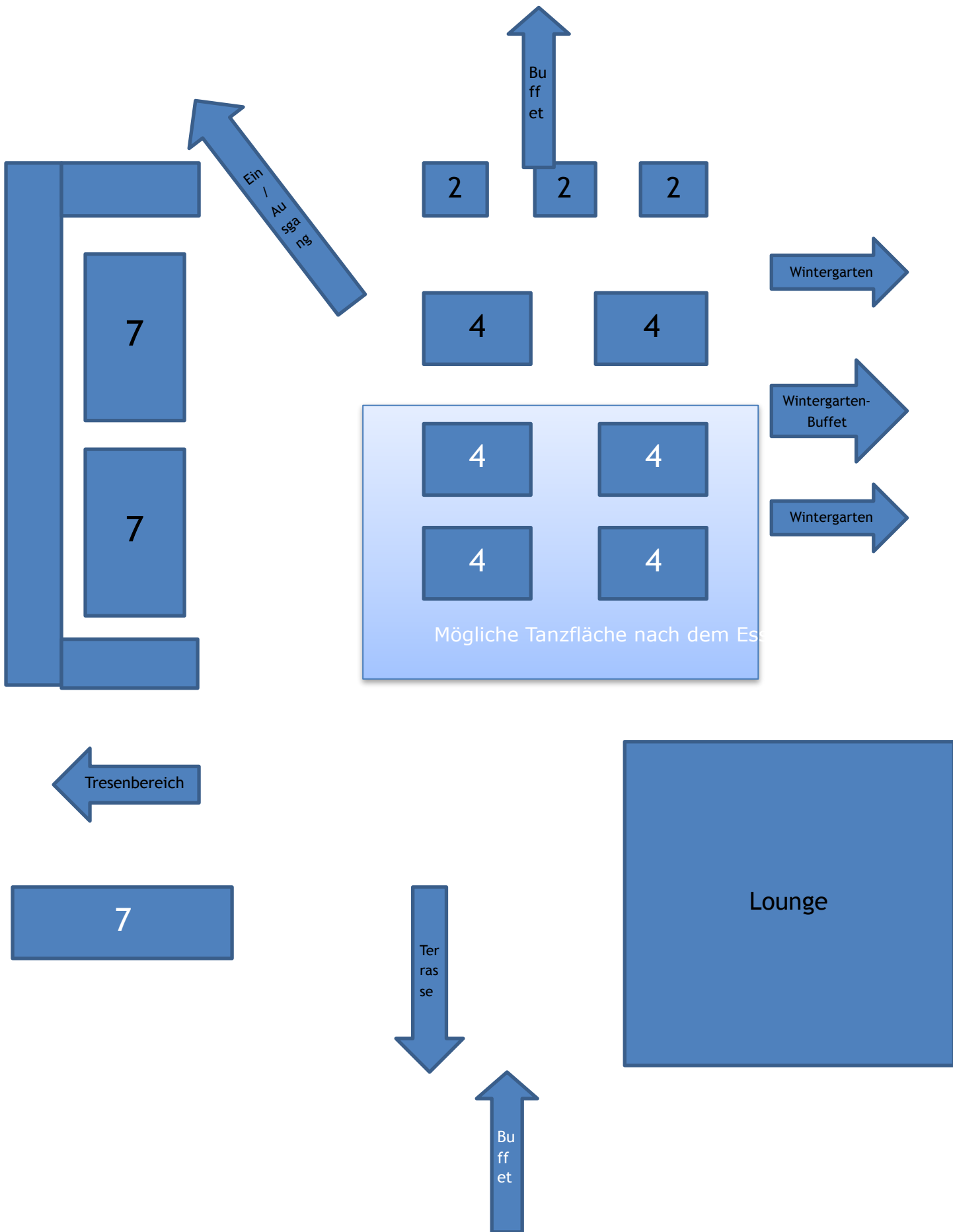
Zur Begrüßung sowie den ganzen Abend:

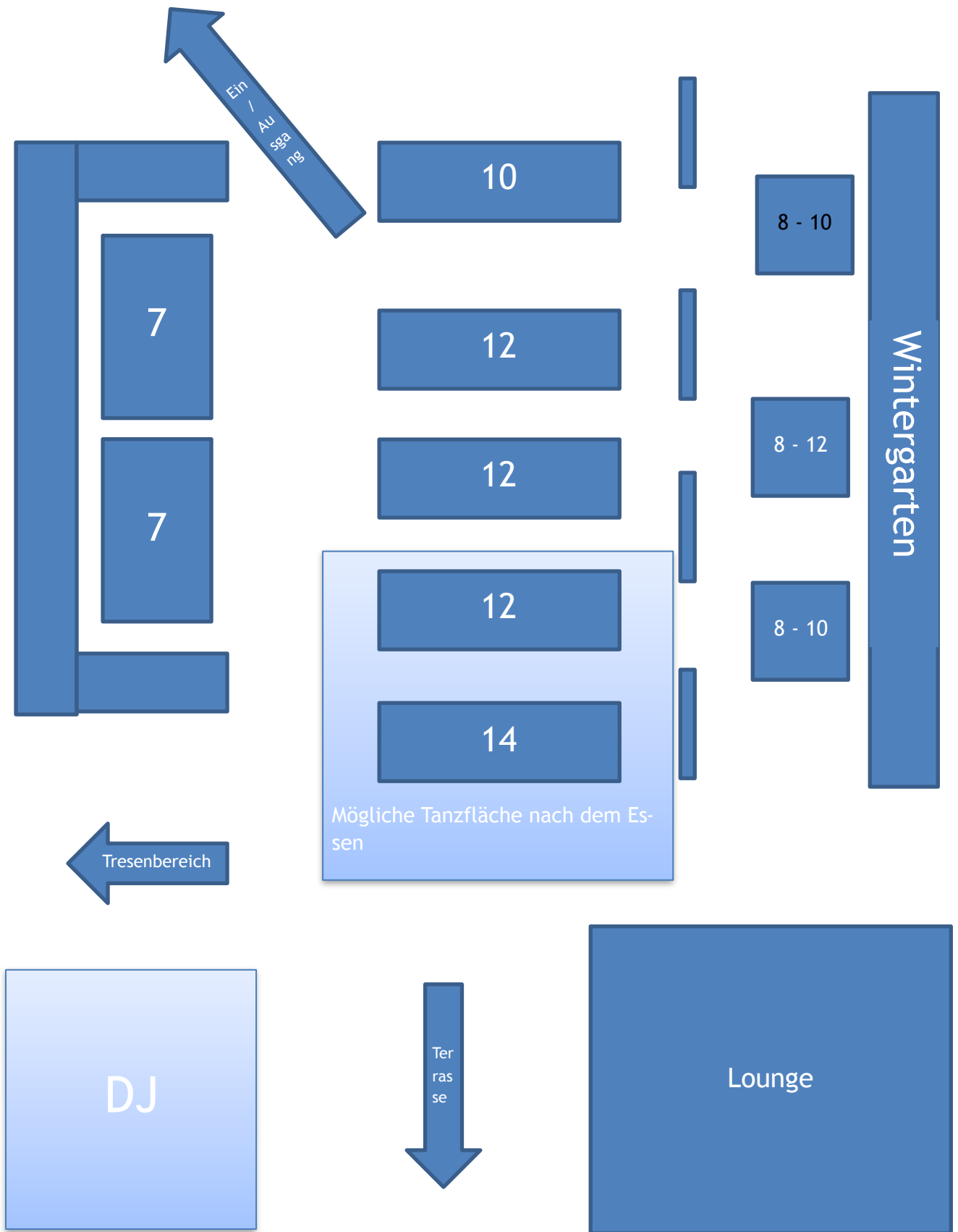
- Prosecco DOC Vino Frizzante
- Aperol
- Lillet Blanc

Darüber hinaus enthalten:

- Carolinen Mineralwasser
- Cola, Cola light, Fanta, Sprite
- Apfel- und Orangensaft
- Fruchtsaftschorlen
- Weißwein verschiedener Rebsorten und Anbaugebiete
- Rotwein verschiedener Anbaugebiete
- Gilde Ratskeller vom Fass
- Gilde Radler vom Fass
- Gilde alkoholfrei (free)
- Franziskaner hell, kristall, dunkel, alkoholfrei, aus der Flasche
- Heißgetränke, wie Kaffee, Espresso, Cappuccino,...
- Alle Spirituosen, wie z.B.:
Grappa, Averna, Jägermeister, Baileys, Ramazzotti, Obstler,...
- Alle Longdrinks, wie z.B.:
Gin Tonic, Cuba Libre, Whisk(e)y Cola, Vodka Lemon, Southern Comfort Ginger Ale, Osborne Cola,...

Raumpläne:





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.

Für Ihre Feier decken wir Ihre Tische und Tafeln auf Wunsch mit weißen Tischdecken und Windlichtern mit Stumpenkerzen kostenfrei festlich ein.

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

Falls Sie andere Deko-Ideen haben, stimmen wir das gerne mit Ihnen ab.

Für zusätzliche bunte Streublüten berechnen wir 10€ pro Tisch.

Zusätzliche Blumengestecke berechnen wir mit einem Aufpreis ab 15€ pro Tisch.

Auch dreiarmige Silberkandelaber mit Spitzkerze in Wunschfarbe stellen wir Ihnen gerne für 10€ pro Leuchter zur Verfügung.

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

Tischbänder in Wunschfarbe und farbige Servietten stellen wir Ihnen auf Anfrage auch gerne zur Verfügung.

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!

Wenn Sie bei uns zu feiern, stellen wir gerne den Kontakt zu einem unserer professionellen DJs her, welche den musikalischen Rahmen Ihrer Feier nach ihren Wünschen gestalten.

Egal ob Blaskapelle, Livemusik oder Big Band.

Vom Pianisten bis hin zum Schlagzeuger, bei uns ist alles möglich...

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, unsere beiden Sonos-Soundbars (Play:5) und vier Subwoofer (Play:1) mit HiFi – Soundsystem für 150€ zu mieten, sollte ein DJ für Ihre Feier nicht in Betracht kommen.

Des Weiteren können Sie zum Pauschalpreis von 50,00 € über unseren Beamer und die dazugehörige Leinwand Fotos oder Videos während Ihrer Veranstaltung abspielen.

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 Hochzeitskuchenbuffet 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 1,50€ pro Person.

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

acht & siebzig

RESTAURANT | CATERING | TERRASSE



Ferdinand-Wilhelm-Fricke-Weg 2

30169 Hannover

Tel. 0511 940 209 22

Email: info@achtundsiebzig.de