



HANNOVER ACHT & SIEBZIG

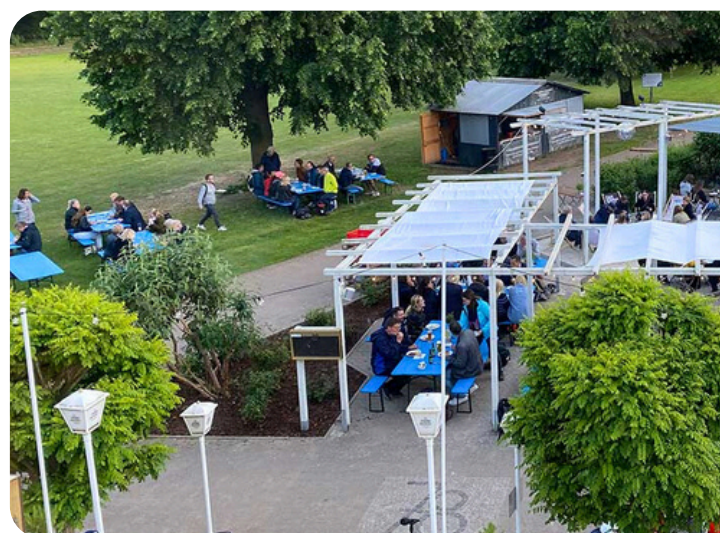
Veranstaltungsmappe

besondere Lage am Maschsee | Individuell Geplante Events | Persönlich & Herzlich



Direkt zum richtigen Thema

1. Kurzprofil & Kontakt
2. Räumlichkeiten
3. Raumplan 1
4. Raumplan 2
5. Raumplan 3
6. Buffet-Kompass
7. Sommerliches Grillbuffet
8. Deluxe Grillbuffet
9. Mediterranes Buffet
10. Festliches Buffet
11. Rustikales Buffet
12. Vegetarisch & Vegan
13. Getränkepauschalen
14. Grillbuffet im Biergarten
15. Dekoration
16. DJ & Präsentation
17. Technik (Swift Eventtechnik)
18. Technikpakete
19. Kuchen & Eventdauer
20. Kontakt & Notizen



Genuss trifft Atmosphäre



LAGE

Grüne Lage am Maschsee – zentral in Hannover und gut erreichbar.



KAPAZITÄT

- Restaurant ca. 120 Plätze
- Biergarten ca. 500 Plätze
- Terrasse ca. 50 Plätze



EVENTFORMATE

Firmenfeiern, Hochzeiten, private Feiern, Weihnachtsfeiern und Catering.



KULINARIK

Buffets & Menüs, vegetarisch/vegan & saisonal möglich. Stets individuell abgestimmt.

ÜBER UNS

Im acht & siebzig verbinden wir Atmosphäre, Gastfreundschaft und eine Küche, die begeistert. Wir begleiten Sie von der ersten Idee bis zum Veranstaltungstag – damit Ihr Event entspannt planbar ist und in bester Erinnerung bleibt.

André & Julian



Platz zum Feiern



Im acht & siebzig finden Sie den passenden Rahmen für Feiern jeder Art – vom gemütlichen Dinner bis zum großen Sommerfest. Unsere Bereiche lassen sich flexibel kombinieren und an Ihren Ablauf anpassen. Innen sind Veranstaltungen mit bis zu 160 Gästen möglich. Draußen erwarten Sie eine wunderschöne Terrasse (50 Sitzplätze) sowie unser großer Biergarten mit Platz für bis zu 500 Personen – ideal für Empfänge und Events im Grünen.

INNENBEREICH - RESTAURANT

- Tresen-Bereich: bis zu 120 Sitzplätze

WINTERGARTEN & TAGUNGSRAUM

- Wintergarten: 40 Sitzplätze
- separater Tagungsraum: bis zu 14 Gäste
- Tagungsraum kann als Buffetraum genutzt werden

TERRASSE & BIERGARTEN

- Terrasse: 50 Sitzplätze
- Biergarten: bis zu 500 Personen

Location-Miete 500,00 €

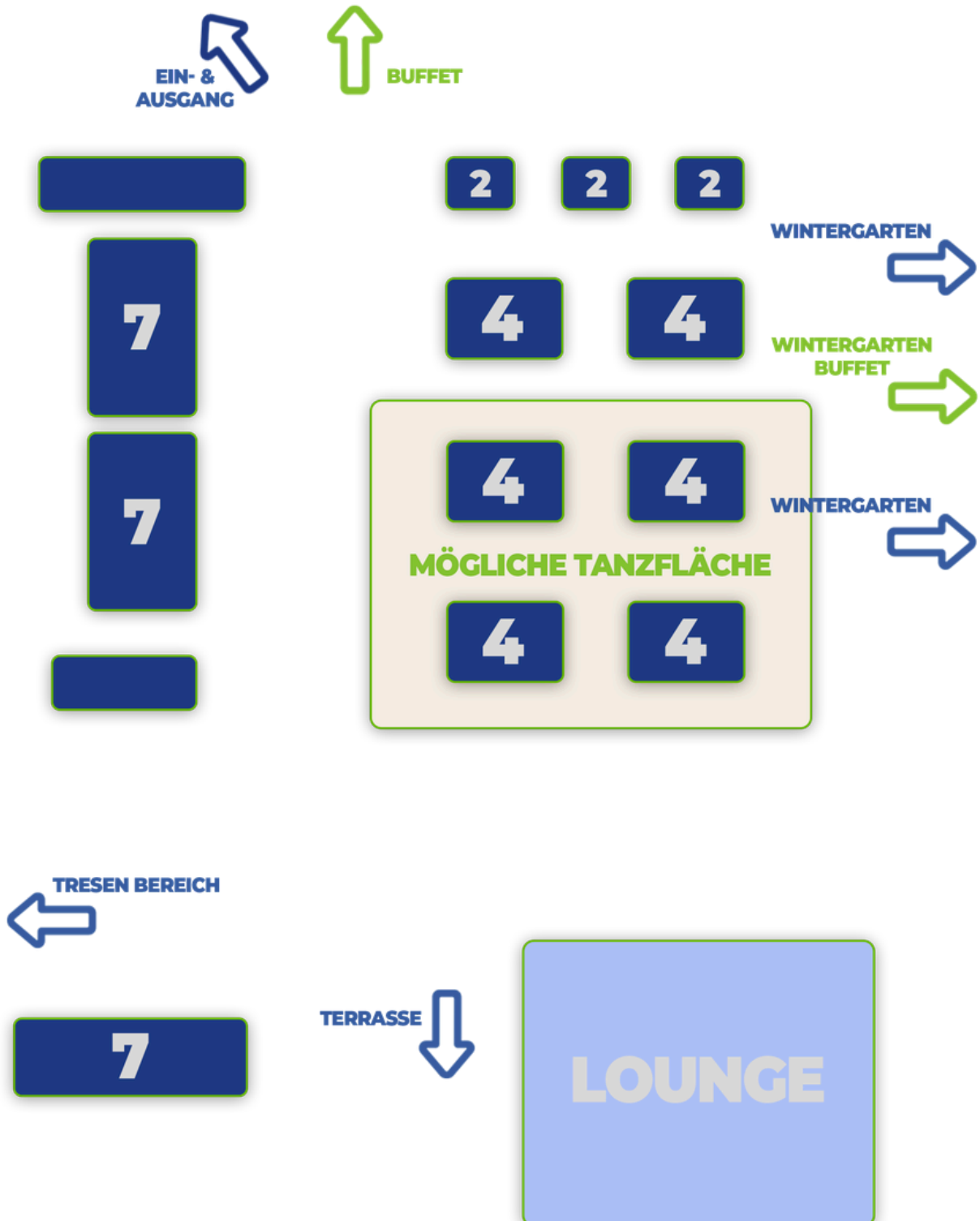
Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Raumpläne:

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



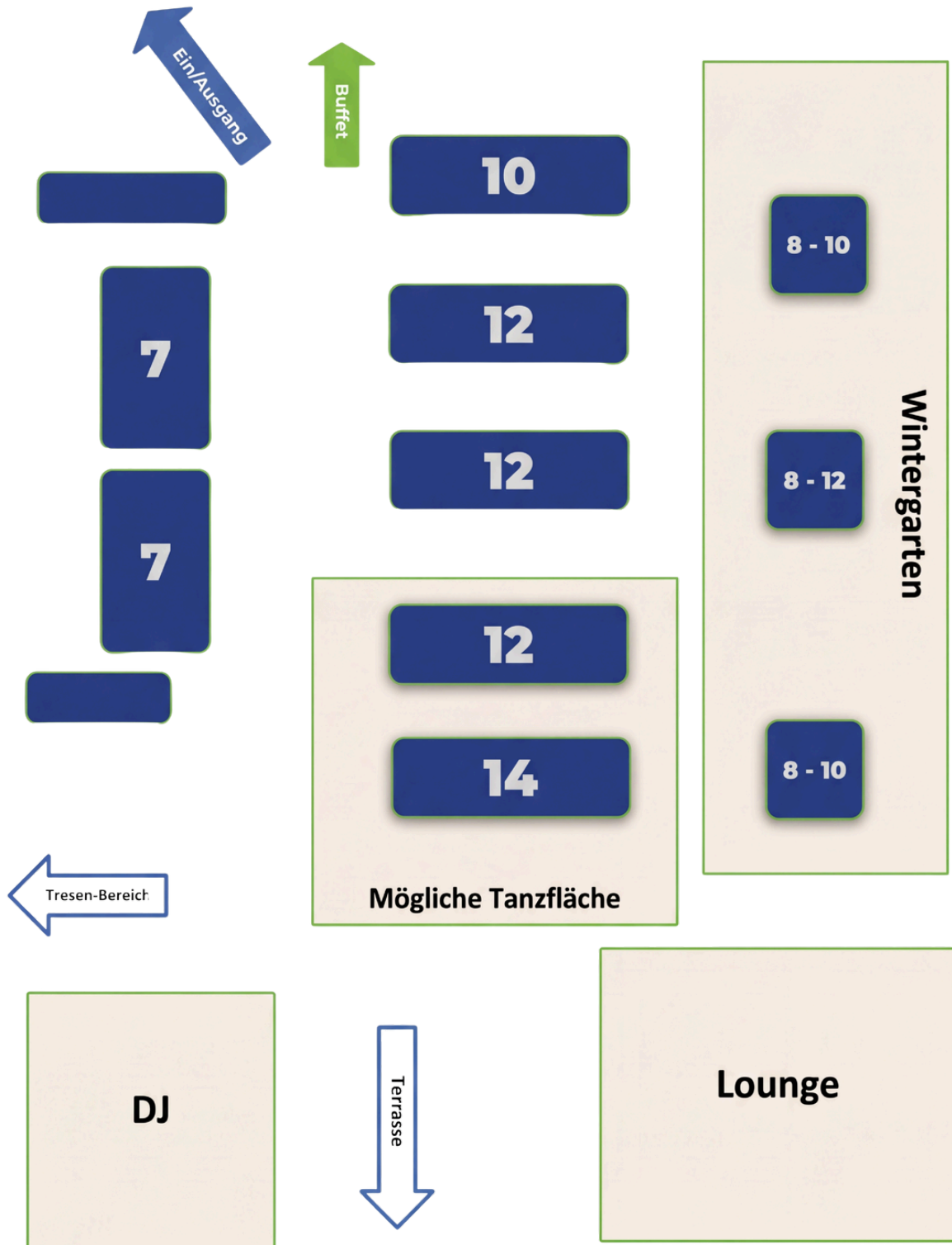
Kleines Fest

Für Feiern bis zu 50 Personen empfehlen wir eine kompakte Raumaufteilung mit kurzen Wegen, gemütlicher Atmosphäre und genug Platz für Buffet und Programm.



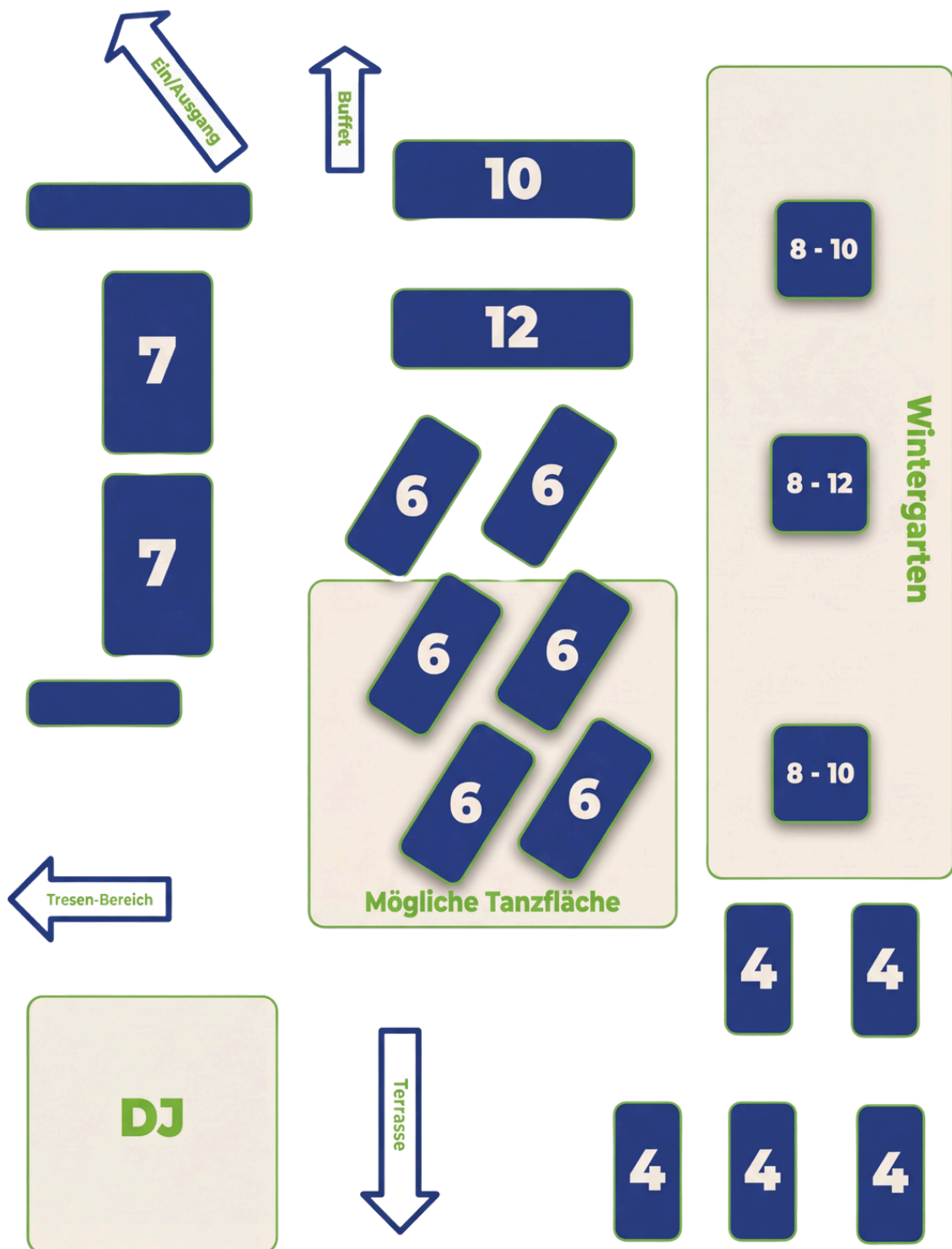
Großes Fest

Für Veranstaltungen bis zu 120 Personen bietet dieses Raumkonzept mehr Fläche für Buffet, Programmpunkte und eine lebendige Atmosphäre – mit angenehmen Wegen zwischen den Bereichen.



Ganz großes Fest

Für Feiern mit mehr als 120 Personen kombinieren wir mehrere Bereiche, damit Ihre Gäste sich gut verteilen können und trotzdem eine gemeinsame Event-Atmosphäre entsteht – ideal für große Firmenfeste und Sommerveranstaltungen.



Für jeden Geschmack



Unsere Buffets sind so zusammengestellt, dass sie zu ganz unterschiedlichen Anlässen passen – vom lockeren Sommerfest im Biergarten bis zum festlichen Dinner im Restaurant. Dabei legen wir Wert auf eine abwechslungsreiche Auswahl, die sowohl klassische Favoriten als auch moderne Komponenten umfasst. Gerne stimmen wir einzelne Speisen oder Varianten (z. B. vegetarisch/vegan) passend zu Ihrer Gruppe ab. Alle Preise verstehen sich pro Person.

1

**SOMMERLICHES
GRILLBUFFET**

49,90 €

2

**DELUXE
GRILLBUFFET**

55,00 €

3

**MEDITERRANES
BUFFET**

52,00 €

4

**FESTLICHES
BUFFET**

50,00 €

5

**RUSTIKALES
BUFFET**

39,90 €

6

**VEGETARISCH
& VEGAN**

44,50 €

BUFFET VARIANTE 1

Sommerliches Grillbuffet



VORSPEISEN & SALATE

- Baguette, Ciabatta
- Butter, Kräuterquark
- Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Sommerliche Salate
- Kartoffelsalat
- Coleslaw



HAUPTSPEISEN

- Rostbratwurst
- Hähnchenbrust
- Nackensteak
- Ketchup, Senf, Heinz Saucen
- Lachsfilet, Blattspinat, Zitronenrahmsauce
- Sommerliches Grillgemüse
- Rosmarinkartoffeln



DESSERT

Alle im Glas

- Obstsalat • Panna Cotta mit Erdbeersauce

pro Person **49,90 €**

Deluxe Grillbuffet



VORSPEISEN & SALATE

- Baguette & Ciabatta
- dazu Butter & Kräuterquark
- Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Antipasti-Gemüse
- Mediterraner Nudelsalat mit Rucola
- Coleslaw



HAUPTSPEISEN

- Rostbratwurst
- Rumpsteak
- Hähnchenbrust
- Garnelenspieße mit Thymian-Zitronenbutter
- Veggie-Gemüselasagne
- Sommerliches Grillgemüse
- Rosmarinkartoffeln



DESSERT

Alle im Glas

- Obstsalat • Mousse au Chocolat
- Mascarponecreme mit Beerengrütze

pro Person **55,00 €**

Mediterranes Buffet



VORSPEISEN & SALATE

- Italienische Brotauswahl, Butter
- Antipasti-Gemüse
- Champignonsalat mit Scampis und Lachsstreifen
- Feldsalat mit Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Oliven, Peperoni, Schafskäse



HAUPTSPESIEN

- Gebratene Lammkeule
- Schweinefiletmedaillons auf Zucchini-Pfifferling-Gemüse
- Bandnudeln in Olivensauce
- Thymiankartoffelgratin
- Gegrillte Dorade mit Tomatenchutney
- Ravioli Pecorino-Feige mit getrockneten Tomaten und Rucola, Parmesan, Olivenöl



DESSERT

- Tiramisu • Fruchtspieße • Himbeertraum
- Käseauswahl (Rohmilchkäse) mit Feigensenf

pro Person **52,00 €**

Festliches Buffet



VORSPEISEN & SALATE

- Baguette, Ciabatta, Butter
- Wildkräutersalat, Croutons, Ziegenfrischkäse
- Karotte-Cranberry (im Glas)
- Waldorfsalat (im Glas)
- Niedersächsisches Wurst- und Käsebrett



HAUPTSPESIEN

- Geschmorte Ochsenbäckchen, Rotweinjus
- Kartoffelgratin
- Marktgemüse
- Schweinemedallions mit Kräuterkruste
- Spätzle, Speckbohnen
- Pochierter Lachs, Zitronen-Thymianbutter



DESSERT

- Mousse au Chocolat (im Glas) • Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person **50,00 €**

Rustikales Buffet



VORSPEISEN & SALATE

- Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Spargel, Fleischklößchen, Eierstich
- Gemischte Salatplatte mit Dressing



HAUPTSPEISEN

- Schweine- und Rinderbraten mit Bratenjus
- Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
- Kartoffelgratin



DESSERT

Alle im Glas





- Rote Grütze mit Vanillesauce • Mousse au Chocolat

pro Person **39,90 €**

Vegetarisch & Vegan









VORSPEISEN & SALATE

- Baguette & Ciabatta, Butter
- Kräuterquark, Hummus 
- Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Bulgur mit Minze & Petersilie (im Glas) 
- Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten (im Glas) 
- Blattsalate, Antipasti-Gemüse 



HAUPTSPEISEN


- Sesam-Tofu-Steak 
- Kichererbsen-Kokos-Curry 
- Falafelbällchen, Petersilie 
- Gegrillte Aubergine mit Tomatensoße und Feta
- Saisonales Grillgemüse 
- Kräuterkartoffeln 
- Pasta 



DESSERT

Alle im Glas

- Obstsalat 
- Vanille-Milchreis mit Waldfruchtkompott

 vegan

pro Person **44,50 €**

Anstoßen & genießen

Damit Sie Ihre Feier unbeschwert genießen können, bieten wir Ihnen zwei Getränkepauschalen an. Die Pauschalen gelten jeweils für 8 Stunden.

Kleine Getränkepauschale

59,00 € p. P.

ZUR BEGRÜSSUNG:

- Prosecco DOC Vino Frizzante

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

- Alkoholfreier Secco
- Staatl Fachinger still / medium
- Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite
- Rauch Eistee, Säfte & Schorlen

ALKHOLISCHE GETRÄNKE:

- Rot-, Weiß- und Roséwein
- Gilde Pilsener vom Fass
- Gilde Free (alkoholfrei)
- Gilde Radler vom Fass
- Maisel's s Weisse alkoholfrei
- Maisel's s Weisse Hefeweizen

HEISSGETRÄNKE:

- Kaffeespezialitäten
- Tee Variationen



Große Getränkepauschale

79,00 € p. P.

Enthält alle Leistungen der kleinen Getränkepauschale sowie zusätzlich:

SPRITZ-VARIATIONEN:

- Aperol Spritz
- Lillet Blanc
- Sarti Spritz

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS:

- Wodka
- Gin
- Rum
- Whiskey
- Jägermeister
- Korn
- Longdrinks nach Auswahl
- (z. B. mit Cola, Lemon, Tonic)

FEIERN UNTER FREIEM HIMMEL

Grillbuffet im Biergarten

Unser Grillbuffet im Biergarten bietet den idealen Rahmen für unkomplizierte Veranstaltungen in besonderer Atmosphäre. Geeignet für Sommerfest, Teamevent oder private Feier.

- Buchbar ab 20 Personen
- Saison: Mai bis September
- 29,50 € pro Person
- Getränkepauschale optional: 21,50 € p. P.

SPEISEN

- Bratwurst vom Grill
- Mariniertes Nackensteak
- Hähnchenbruststeaks
- Falafel-Bulgurpfanne (vegetarisch)
- Mediterranes Grillgemüse
- Griechischer Bauernsalat
- Blattsalat mit zweierlei Dressing
- Hausgemachter Nudelsalat
- Kartoffelsalat mit Rucola & Paprika
- Baguette & Saucenauswahl

GETRÄNKE

- Wasser, Cola, Fanta, Sprite
- Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft
- Rotwein, Weißwein & Prosecco
- Gilde Pils vom Fass
- Gilde Free (alkoholfrei)
- Maisel's Weisse (Original & alkoholfrei)



DEKORATION

Liebe zum Detail

Ein stimmiges Ambiente macht aus einer Feier etwas Besonderes. Gerne unterstützen wir Sie dabei, die Tische und den Raum passend zu Ihrem Anlass zu gestalten – klassisch-elegant, modern oder farbenfroh.



TISCHGESTALTUNG

Für ein festliches Gesamtbild decken wir Ihre Tische mit Tischdecken und Stoffservietten ein.

- *Tischdecken & Stoffservietten:*
3,50 € pro Person



MENÜKARTEN

Auf Wunsch statten wir Ihre Tische mit Menükarten aus:

Sie wünschen ein bestimmtes Farbkonzept oder Motto? Sprechen Sie uns gerne an – wir gestalten die Dekoration passend zu Ihrer Feier.

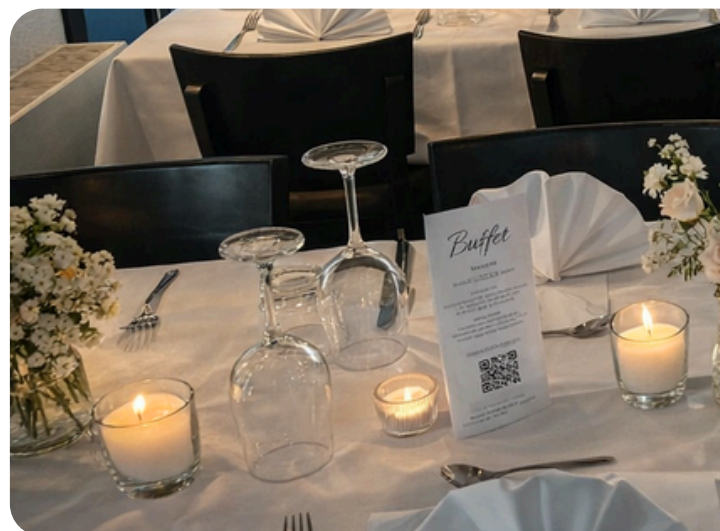
- *Menükarten:* ab 2,50 € pro Tisch



BLUMEN & DETAILS

Gerne ergänzen wir die Tischgestaltung durch bunte Streublüten oder zusätzliche Blumengestecke. Auch bestimmte Farbwünsche oder ein Motto lassen sich nach Absprache in die Dekoration integrieren.

- *Bunte Streublüten:* 15,00 € pro Tisch
- *Zusätzliche Blumengestecke:*
ab 25,00 € pro Tisch



Stimmung & Highlights

Mit der passenden Musik steht und fällt eine Party – und auch Präsentationen oder Programmpunkte wirken mit der richtigen Technik gleich professioneller. Egal ob Blaskapelle, Livemusik oder Big Band – vom Pianisten bis hin zum Schlagzeuger: Bei uns ist vieles möglich.

DJ-EMPFEHLUNGEN & VERMITTLUNG

Gerne stellen wir den Kontakt zu einem professionellen DJ her, der den musikalischen Rahmen Ihrer Feier nach Ihren Wünschen gestaltet.

Alternativ können Sie auch direkt Kontakt aufnehmen:

DJ MAXI: 0152 / 02173801



PRÄSENTATIONSTECHNIK

Für Vorträge, Diashows oder Firmenpräsentationen stehen folgende Optionen zur Verfügung:

- Beamer & Leinwand: 50,00 €
- 2 × 65" Fernseher: 50,00 €



Alles im Griff

EXKLUSIVER TECHNIKPARTNER: SWIFT EVENTTECHNIK

Für weiterführende Eventtechnik wie Mikrofone sowie Ton-, Licht- und Bühnentechnik arbeiten wir exklusiv mit unserem Technikpartner Swift Eventtechnik zusammen. Die auf der folgenden Seite aufgeführten Ton- und Lichtsets zeigen beispielhafte Konfigurationen für häufige Veranstaltungsformate. Selbstverständlich sind darüber hinaus zahlreiche weitere technische Lösungen möglich – von individuellen Setups über Projektionen und LED-Screens bis hin zu erweiterten Show- und Ablaufkonzepten.

TECHNISCHE ABSTIMMUNG

Damit wir gemeinsam die passende Lösung finden, helfen uns vorab ein paar Informationen:

- Gästezahl & Raum-/Außenbereich-Nutzung
- Ablaufplan

(Reden, Programmpunkte, Einspieler etc.)

- Wunsch-Stimmung (dezent / Party)

MUSIKANLAGE

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, unser Sonos-System (Soundbar, 2× Play 5, 4× Play One und Subwoofer) für 150,00 € zu mieten, sollte ein DJ für Ihre Feier nicht in Betracht kommen.



Ton & Licht

210,00 €*


TON BASIC

Sauberer Sound für Hintergrundmusik und Ansprachen – ideal für kleinere bis mittlere Feiern.

2 × LD Systems MAUI 28 G3 (weiß, Säulensystem)

400,00 €*


TON PREMIUM

Kräftiger Sound für Party, Tanzfläche und größere Gruppen – spürbar mehr Druck und Reichweite.

2 × dB Technologies VIO S118R
2 × dB Technologies VIO X206

180,00 €*


LICHT BASIC

Schöne Raumstimmung und einfache Party-Effekte.

6 × BeamZ BBP 62
1 × EUROLITE LED KLS Laser Bar Pro (FX-Lichtset)

480,00 €*


LICHT PREMIUM

Umfangreiche Beleuchtung für starke Atmosphäre und eine eindrucksvolle Party-Stimmung.

12 × BeamZ BBP 62, 2 × EUROLITE LED KLS Laser Bar Pro FX-Lichtset, 2 × Moving Wash 36x18w RGBWAUV, 1 × Stairville AF-150

*zzgl. 160,00 € für Anlieferung und Abholung.

Süßer Abschluss



KUCHENSPEZIALITÄTEN

Was wäre eine Hochzeit ohne Hochzeitstorte – oder eine Geburtstagsfeier ohne das Ausblasen der Kerzen? Wir unterstützen Sie gerne rund um Kuchenbuffet und Geburtstagstorte. Ob Sahnetorte, Obstkuchen oder klassischer Blechkuchen – wir kümmern uns um eine passende Lösung. Auch kleine Leckereien wie Muffins oder Donuts sind möglich.

KUCHEN MITBRINGEN? KEIN PROBLEM.

Für den Kuchen-Service berechnen wir 2,50 € pro Person.

Enthalten: Auf- und Abbau des Kuchenbuffets inkl. Geschirr sowie Reinigung.

Sprechen Sie uns an!

DAUER DER VERANSTALTUNG

Die im Angebot angegebene Veranstaltungsdauer beträgt 8 Stunden. Eine Verlängerung ist stundenweise nach vorheriger Absprache für 450,00 € brutto/Stunde (inkl. Getränke) möglich.

Sperrstunde: 02:00 Uhr

Nach der Sperrstunde kann Ihre Veranstaltung um eine Stunde verlängert werden: 950,00 € brutto (inkl. Getränke).



Wir freuen uns auf Sie

Hier ist Platz für Ihre Notizen:

KONTAKT

Ansprechpartner André Peters
Telefonnummer +49 172 5686292
Website www.achtundsiebzig.de
E-Mail-Adresse info@achtundsiebzig.de
Anschrift Ferdinand-Wilhelm-Fricke-Weg 2
30169 Hannover



Bis bald!