

-FORA-
HOTEL HANNOVER
BY MERCURE

Ja, ICH WILL!

Raum Bielefeld



Raum Braunschweig



Hallo! IN HANNOVER

Einfach ankommen und feiern auf der Sonnenseite von Hannover – ungezwungen und locker. Charmant und unkompliziert ist das 4-Sterne-Hotel der ideale Ort für Ihr ganz individuelles Hochzeitsfest.

ALLES UNTER EINEM DACH

- ♡ Eventraum Bielefeld
- ♡ Eventraum Braunschweig
- ♡ Restaurant EuFora
- ♡ Terrasse
- ♡ Bar
- ♡ Zauberhafte Hochzeitspakete
- ♡ Gut zu wissen
- ♡ Unsere Partner:innen

WIR NEHMEN UNS ZEIT FÜR SIE!

Für einen Besichtigungstermin oder ein Angebot kontaktieren Sie uns gerne unter:

T: +49 511 6706-650

E: HC025-SL@ACCOR.COM



60

Bielefeld

Gäste bitten wir zu Tisch
in unseren Eventräumen
Bielefeld & Braunschweig.

80

Braunschweig

EVENTRAUM BIELEFELD

Ein Raum mit 1.000 Möglichkeiten! Hier macht Feiern einfach Spaß. Der großzügige Raum lässt sich zu jedem Wunschthema des Abends mit Licht, Technik und passender Dekoration perfekt in Szene setzen. Freiraum gibt zusätzlich der direkte Zugang zu unserer weitläufigen Terrasse.

EVENTRAUM BRAUNSCHWEIG

Ein Raum mit 1000 Möglichkeiten! Hier macht Feiern einfach Spaß. Der großzügige Raum lässt sich zu jedem Wunschthema des Abends mit Licht, Technik und passender Dekoration perfekt in Szene setzen. Der Raum Dorfmark lässt sich durch Öffnen der Trennwand mit Raum Braunschweig kombinieren und bietet beispielsweise die Möglichkeit dort das Hochzeitsbuffet stattfinden zu lassen.

RESTAURANT EuFORA

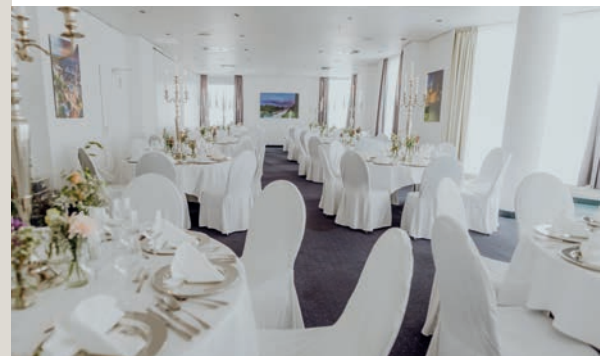
In unserem EuFORA wird Ihre Hochzeitsfeier zum kulinarischen Erlebnis. Die internationale Küche bietet etwas für jeden Geschmack. Küchenchef Christian Wehrkamp mit seinem engagierten Team interpretiert ganz nach ihren Wünschen, mal original, mal originell.

TERRASSE

Von dem Eventraum Bielefeld treten Sie direkt hinaus auf unsere herrliche Sonnenterrasse. Bei Schönwetter werden hier Hochzeitsträume wahr. Es ist viel Platz für Aperitif, Hochzeitsfotos, Partyspiele oder Hochzeitsbräuche. Der Platz für Happiness!

DIE BAR

Ist ein ganz besonderer Ort. Gemütlich und entspannt wird geplaudert, gelacht und eine schöne Zeit verbracht. Quasi eine Anlaufstelle für wortreiche Stunden mit Gin Tonic oder inspirierende Espresso. Unsere Signature-Cocktails sind sowohl als Aperitif als auch zu späteren Stunde sehr beliebt bei den Hochzeitsgästen.





1.000

Möglichkeiten – so individuell wie das Brautpaar, so exklusiv wird Ihr Fest!

Arrangements

- Location für bis zu 120 Personen an runden Tischen inkl. weißer Tischwäsche, Servietten & Kerzenleuchter
- Nutzungsmöglichkeit der Terrasse bei schönem Wetter nach Absprache
- individuelle Betreuung von Anfang an
- Menükarten für die Tische
- kompetente Servicekräfte

- persönlich abgestimmtes Buffet oder Menü
- individuelle Getränkepauschale
- Kinder bis zum 6. Lebensjahr kostenfrei, von 6 bis 12 Jahren 50% des Pauschalpreises
- DJ und Fotografen ebenfalls 50% des Pauschalpreises
- Übernachtung inklusive Frühstück für das Brautpaar
- keine Raummiete
- kostenfreie Parkmöglichkeiten für die gesamte Veranstaltung
- Endreinigung
- alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

In den folgenden Arrangements ist diese Getränkepauschale für 8 Stunden enthalten:

- Sektempfang mit Sekt, Orangensaft
- Bier vom Fass, Flaschenbier alkoholfrei, Hefeweizen, Weizen alkoholfrei
- Rotwein, Weißwein und Sekt
- Wasserflaschen auf den Tischen eingedeckt
- Cola, Fanta, Sprite, Säfte und Saftschorlen
- verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten
- nach dem Essen unbegrenzt: Gin Tonic, Wodka Lemon, Whisky Cola sowie Jägermeister, Sambuca und Malteser

Selbstverständlich sind auch andere Kombinationen möglich.

Verlängerungsstunden ab 500 € inklusive Getränkepauschale.



Arrangement 1

Suppe (vorweg am Tisch serviert)

Zur Auswahl:

Klassische Rinderhochzeitsuppe mit Einlage
Tomaten Basilikum Suppe mit Vanilleschaum
Kürbis Ingwerschaumsuppe mit Kürbis Chutney
Steinpilzcremesuppe mit Parmesan Crunch
Gazpacho (geeiste Gemüsesuppe) mit Süßkartoffelchips

Buffet: Vorspeisen

Baguette, Sylter Brot, Öle, ausgewählte Buttersorten und Dip Auswahl
Auswahl von verschiedenen Blattsalaten und Dressings
mediterrane Antipasti-Platte
Couscous-Salat, mediterraner Garnelensalat, asiatischer Rindfleischsalat
Räucherfischpralinen mit Sahnemeerrettich
Tomaten Bruschetta

Hauptgang

Rinderschmorbraten in Barolosauce mit Schmorzwiebeln
Rosmarinkartoffeln
Gemüseauswahl der Saison
Hähnchenbrustfilets in Pilzrahmsauce
gegrilltes Lachsfilet in Senfsauce
Penne rigate all' arrabbiata mit Parmesan

Dessert

große Obstplatte
Erdbeer- Tiramisu- Torte
Karamell-Panna Cotta
Duett von weißem und dunklem Schokomousse

Mitternachtssnack (wählen Sie aus)

Currywurst / Gulaschsuppe / Chili con Carne / Hot Dogs /
Französische Käsevariation mit Feigensenf und Brot

ab 135,00 € pro Person inklusive der genannten Getränkepauschale



Arrangement 2

Suppe (vorweg am Tisch serviert)

Zur Auswahl:

Klassische Rinderhochzeitssuppe mit Einlage

Tomaten Basilikum Suppe mit Vanilleschaum

Kürbis Ingwerschaumsuppe mit Kürbis Chutney

Steinpilzcremesuppe mit Parmesan Crunch

Gazpacho (geeiste Gemüsesuppe) mit Süßkartoffelchips

Buffet:

Vorspeisen

Baguette, Sylter Brot, Öle, ausgewählte Buttervariationen und Dip Auswahl

Auswahl von verschiedenen Blattsalaten und Dressings

mediterrane Antipasti-Platte

Rinder Carpaccio mit Balsamico, Parmesan Crunch, Rucola und Zitrone

Vitello tonnato

Melone mit Serrano-Schinken

Garnelen in Aioli-Sauce, Wasabi-Gurkensalat, Bulgur-Salat, Rindfleischsalat

Tomate Mozzarella

hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

Austernbar auf Wunsch (10,00 € pro Person extra)

Hauptgang

Saltimbocca alla romana, Kalbsscheiben mit Salbei und Serrano-Schinken in Kalbsjus

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl der Saison

Hähnchengeschnetzeltes mit Austernpilzen

gegrillte Fischvariation bestehend aus Lachs, Dorade, Zander, Garnelen in Kräuterbutter

Dessert

Crème Brûlée, Erdbeer-Panna Cotta

Mousse au Chocolat

handaufgeschlagene Espresso-Zabaione mit Bourbon-Vanilleeis

Mitternachtssnack (wählen Sie aus)

Currywurst / Gulaschsuppe / Chili con Carne / Hot Dogs /

Französische Käsevariation mit Feigensenf und Brot

ab 149,00 € pro Person inklusive der genannten Getränkepauschale



Arrangement 3 - Grillbuffet

Suppe (vorweg am Tisch serviert)

Zur Auswahl:

Klassische Rinderhochzeitsuppe mit Einlage

Tomaten Basilikum Suppe mit Vanilleschaum

Kürbis Ingwerschaumsuppe mit Kürbis Chutney

Steinpilzcremesuppe mit Parmesan Crunch

Gazpacho (geeiste Gemüsesuppe) mit Süßkartoffelchips

Buffet:

Vorspeisen

Baguette, Sylter Brot, Öle, ausgewählte Buttervariationen und Dip Auswahl

Auswahl von verschiedenen Blattsalaten und Dressings

mediterrane Antipasti-Platte

Kartoffelsalat, mediterraner Garnelensalat, Asiatischer Rindfleischsalat, Cole Slow Salat

Tomaten-Brotalat, Bauernsalat

Rote-Beete-Carpaccio mit Trüffelhonig und Ziegenkäsewürfel

Hauptgang vom Grill

Rumpsteak, Rinderfilets, Hähnchenbrüste, marinierte Nackensteaks, Bratwürste

aus dem Smoker: hausgemachte Spareribs,

Garnelen Spieße, Lachs im Pergamentpapier,

Gemüsespieße (auf Wunsch Tofu-Spieße)

auf dem Buffet

Gemüseauswahl der Saison, Offenkartoffeln mit Sour Crème, Rosmarinkartoffeln,

Penne, Bolognese Sauce, Tomatensauce, gegrillte Maiskolben

Dessert

große Obstplatte

Eisbombe

Crème Brûlée

Duett von weißem und dunklem Schokomousse

Mitternachtssnack (wählen Sie aus)

Currywurst / Gulaschsuppe / Chili con Carne / Hot Dogs /

Französische Käsevariation mit Feigensenf und Brot

ab 155,00 € pro Person inklusive der genannten Getränkepauschale





Menüauswahl

1. Gang

Rindertatar vom Black Angus Rinderfilet,
Portweinzwiebeln, Brioche
oder
gegrillter Ziegenkäse, Trüffelhonig,
Wildkräutersalat, Brombeermayonnaise

2. Gang

weiße Tomatenessenz, Gemüsestreifen,
Parmesansegel
oder
Hochzeitsuppe vom Rind
mit klassischer Einlage

3. Gang

gegrilltes Rumpsteak, Pfeffersauce, Finger
Gemüse, Kartoffelgratin
oder
Fischvariation, Lachs, Dorade, Zander,
Garnele, Zitronen Gras Sauce,
mediterranes Gemüse, Salbei
Polenta

4. Gang

kleine Dessertvariation,
Tartufo,
Crème Brûlée, Tiramisu
oder
Weißwein-Zabaione,
Haselnuss-Eis,
Karamell Crunch,
Früchte

als 3-Gang-Menü 49,00 € pro Person

als 4-Gang-Menü 59,00 € pro Person

Fingerfood zum Empfang

Ihr Fingerfood Vorschlag 1

verschieden belegte Canapés
Brie im Blätterteig, Trüffelhonig
Lachstatar auf Pumpernickel

15,00 € pro Person

Ihr Fingerfood Vorschlag 2

verschieden belegte Canapés
Garnelen-Spieße
Rindertatar auf Brioche
Tomate Mozzarella Spieße

20,00 € pro Person

Ihr Fingerfood Vorschlag

verschieden belegte Canapés
Garnelen-Cocktail
Mini-Frühlingsrolle
Ziegenkäsepralinen
Carpaccio-Röllchen
geräucherte Entenbrust

25,00 € pro Person

Individuelle
Kombinationsmöglichkeiten
nach Absprache.



*Dream
away...*

Übernachten Sie in
unseren frisch renovierten
Privilege Zimmern.



Gut zu Wissen...

DIE PLANUNG

Begeben Sie sich in die Hände unseres erfahrenen und kreativen Teams – wir unterstützen Sie von Anfang an bei der Gestaltung Ihrer Feier. Mit unserem umfangreichen Netzwerk aus kompetenten Partnern organisieren wir Ihren perfekten Tag!

KULINARIK

Ihre Hochzeitsfeier ist einzigartig – in einem persönlichen Gespräch kreiert unser Küchenchef mit Ihnen Ihr ganz individuelles Hochzeitsmenü oder -buffet. Lassen Sie sich von unserer kreativen Küche begeistern! Ihre Wünsche sind für uns oberste Priorität!

TRAUUNG

Auf Wunsch des Brautpaares sind "Freie Trauungen" in unseren Räumlichkeiten oder bei Schönwetter auch auf der charmanten Sonnenterrasse möglich.

HOCHZEITSNACHT

Als kleines Hochzeitsgeschenk unsererseits verbringen Sie bei Buchung einer Pauschale Ihre Hochzeitsnacht kostenfrei.

HOTELZIMMER

Allen Gästen, die zu später Stunde nicht mehr nach Hause fahren möchten, bieten wir gerne ein Übernachtungsangebot an.

PARKEN

Für Ihre Gäste, die mit dem PKW anreisen, sind Außenparkplätze und Tiefgarage verfügbar.

*Zusätzliche
Arrangements*





UNSERE *Partner*

FOTOGRAFIE

David Traxel
Natelsheideweg 48 b
30900 Wedemark
T: +49 178 7823294
E: info@pixelkiste.com

DEKO & BLUMEN

FRIEDRIKE RAHLFES MILLES
FLEUS - KREATIVE FLORISTIK
Anna-Zammert-Str. 33
30171 Hannover
T: +49 511 81 66 96
E: info@milles-fleurs.de

HOCHZEITSTORTEN

BERRIES AND BRIDES
DESIGNSTORTEN
Hildesheimer Str. 101 I
30173 Hannover
T: +49 176 43880074
E: info@berriesandbrides.de

EVENTAUSSTATTER

A.+I. EVENTAUSSTATTER
Ingrid Eckhardt
Tischlerstr. 6
30916 Isernhagen
T: +49 172 2042943
E: info@partyausstattung-hannover.de

FORA
HOTEL HANNOVER
BY MERCURE

Fora Hotel Hannover by Mercure | Großer Kolonnenweg 19 | 30163 Hannover
T: +49 511 6706-650 | E: HC025-SL@ACCOR.COM | all.accor.com/hotel/C025/index.de.shtml