



WYNDHAM®

Hannover Atrium

Hochzeiten • Geburtstage • Jubiläen • Familienfeiern

Arrangements

Feiern Sie Ihren

besonderen Tag mit uns!





Das Geheimnis für eine unvergessliche Veranstaltung

Herzlich willkommen im Wyndham Hannover Atrium!

Feiern Sie Ihren besonderen Tag mit uns in wunderschöner Atmosphäre!
Ob Ihre Hochzeit, eine Familienfeier wie Taufe oder Geburtstag, wir haben die richtige Location!

Ihre Feier soll einzigartig sein, eine ganz persönliche Note haben, alles soll perfekt sein? Wir beraten, organisieren und stehen Ihnen zur Seite, um Ihren Tag perfekt zu gestalten.
Ob prunkvoll oder schlicht-elegant, modern oder traditionell - in unserem Gartenpavillon wird Ihre Feier unvergesslich...

Durch die 5 Meter hohe Fensterfront des Pavillons genießen Sie den Blick in den Garten, welcher eine traumhafte Location bietet. Das romantische Ambiente des

Gartens eignet sich für einen prickelnden Sektempfang ebenso wie für eine freie Trauung mit besonderer Bedeutung.

Dank einer auf Sie abgestimmten Pauschale haben Sie Ihre Kosten von Anfang bis Ende exakt im Blick. Vom Sektempfang über die Mitternachtssuppe ist hier bereits alles inklusive - auch die Getränke! Bei uns stehen Sie vom ersten Augenblick an im Mittelpunkt.

Wir freuen uns an diesem besonderen Tag in Ihrem Leben Ihr Gastgeber sein zu dürfen!

Alle Arrangements lassen sich ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse anpassen.

Ihr Team des Wyndham Hannover Atrium





Unsere Arrangements beinhalten

- Location für bis zu 150 Personen an runden Tischen
- rund geschnittener Gartenpavillon 225 qm mit einer Fensterhöhe von 5,25 m mit Blick in den Garten
- exklusive Nutzung des Gartens und der Terrasse
- eingedeckte runde Tische inklusive weißer Tischdecken, weißer Stoffservietten, mehrarmiger Kerzenleuchter
- große Tanzfläche aus Echtholzparkett
- individuelle Menükarten
- Windlichter für den Außenbereich
- kompetente Servicekräfte
- persönlich abgestimmtes Buffet oder Menü
- individuelle Getränkepauschale
- Kinder bis 6 Jahre kostenfrei
- Kinder von 6 bis 14 Jahre 50 % des Pauschalpreises des gewählten Buffets
- DJ's und Fotografen ebenfalls 50% des Pauschalpreises
- Endreinigung
- keine Raummiete
- Parkmöglichkeiten und Anschluss an öffentliche Verkehrsmittel
- alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

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

Sektempfang mit Sekt-Orange und Aperol

verschiedene Teesorten

Bier vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Bier, alkoholfreies Hefeweizen, Hefeweizen Kristall und Hefeweizen dunkel

Filterkaffee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee und Kakao

trockener Rotwein und Weißwein, Sekt, Gerolsteiner Mineralwasser auf den Tischen eingedeckt

Nach dem Essen unbegrenzt:
Gin Tonic, Cola Rum, Whisky Cola und Vodka Lemon

Cola, Fanta, Sprite, Apfel-, Maracuja-, Kirsch- und Orangensaft, auch als Schorlen

Selbstverständlich sind auch andere Kombinationen möglich.

Verlängerungstunden ab € 500 inklusive Getränkepauschale.

Arrangement 1

Vorweg am Tisch serviert

klassische Hochzeitssuppe mit Einlage
oder
Tomatencremesüppchen mit Sahnehäubchen
oder
Niedersächsisches Kartoffelsüppchen
oder
Currycremesüppchen mit Zitronengras
oder
Möhren-Orangencreme mit Ingwer

• • •

Auswahl an luftgetrocknetem Schinken und Salamispezialitäten
Datteln im Speckmantel
geräucherte Fischplatte mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsauce
Antipastiplatte mit gebratener Paprika, Oliven, gefüllte Tomaten,
Peperoni und Zucchini
großes Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
verschiedene Dressings
Brot und Brötchenvariation mit Landbutter

• • •

Warme Speisen

Lachsfilet mit getrockneten Tomaten und Kräutertopping
Kalbscarree am Knochen gegart in Kräuter-Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln
dazu Schmorgemüse mit Pinienkernen
Ravioli in Salbeibutter mit Pecorino

• • •

Dessert

hausgemachtes Tiramisù
Pannacotta mit Feigen
internationale Käseauswahl

• • •

Mitternachtssnack

Currywurst
oder
verschiedene Minipizzen
oder
Suppe oder Eintopf

ab € 122,00 pro Person inkl.
der genannten
Getränkepauschale



Arrangement 2

Vorspeisen

klassische Hochzeitssuppe mit Einlage
oder
Tomatencremesüppchen mit Sahnehäubchen
oder
Niedersächsisches Kartoffelsüppchen
oder
Currycremesüppchen mit Zitronengras
oder
Möhren-Orangencreme mit Ingwer

• • •

Forellenfilets aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich
Variation von Rauch- und Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
gebackene Riesengarnelen mit süßem Chili Dip
fangfrischer Shrimps Cocktail im Gläschen
hauchfeiner Serranoschinken mit süßer Honigmelone
luftgetrocknete italienische Salami
Carpaccio vom Angusrind mit Balsamico und Parmesanhobel und Ruccola
Vitello Tonato von der Pute
Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto
getrocknete Datteln im Speckmantel
Antipastiplatte mit gebratener Paprika, Oliven, gefüllte Tomaten, Peperoni
und gegrillte Zucchini und Aubergine
internationale Käseauswahl mit Crackern und Feigensenf
großes Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
verschiedene Dressings
Brot und Brötchenvariation mit Landbutter

• • •

Warme Speisen

pochierter - Ganzer norwegischer Lachs -
mit Pestosauce und Rosmarinkartoffeln
Tranchen vom Schweinefilet
live am Buffet geschnitten, dazu Champignonsauce und Butterreis
gebratenes Hähnchenbrustfilet
dazu Thymiansauce und Kartoffelkroketten, Gemüsevariation mit Broccoli,
Blumenkohl, Möhrchen und Prinzessbohnen

• • •

Dessert

Mousse au chocolat von weißer und edler dunkler Schokolade
Waldbeercreme
Pannacotta mit Himbeerspiegel

• • •

Mitternacht

Gulaschsuppe oder Chili con carne

ab € 125,00 pro Person inkl. der genannten Getränkepauschale

Arrangement 3

Gourmet BBQ im Garten

Vorspeisen

klassische Hochzeitssuppe mit Einlage
oder

Tomatencremesüppchen mit Sahnehäubchen
oder

Niedersächsisches Kartoffelsüppchen
oder

Currycremesüppchen mit Zitronengras
oder

Möhren-Orangencreme mit Ingwer

• • •

hauchfeiner Parmaschinken mit süßer Honigmelone

luftgetrocknete italienische Salami

Carpaccio vom Angusrind mit Balsamico und Parmesanobel

Bruschetta mit Tomate und gehobeltem Parmesan

Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto

Antipastiplatte mit gebratener Paprika, Oliven, gefüllte Tomaten,
Peperoni und Zucchini

großes Salatbuffet mit verschie denen frischen und angemachten Salaten,
verschiedene Dressings

Brot und Brötchenvariation mit Landbutter

• • •

Warme Speisen

knusprig gebratener Spanferkelbraten mit Braunbiersoße

Champignon Auberginen Spieße

pochiertes Lachsfilet mit Kräutersauce

Hähnchenfiletspieße in Currymarinade

Grillkäse mit Wildkräutern

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

• • •

Dessert

frische Obstplatte

Erdbeercreme

internationale Käseauswahl

• • •

Mitternachtssnack

Minipizzen

ab € 125,00 pro Person inkl. der genannten Getränkepauschale



Arrangement 4

Gourmet BBQ im Garten

Vorweg am Tisch serviert

klassische Hochzeitssuppe mit Einlage
oder
Tomatencremesüppchen mit Sahnehäubchen
oder
Niedersächsisches Kartoffelsüppchen
oder
Currycremesüppchen mit Zitronengras
oder
Möhren-Orangencreme mit Ingwer

• • •

Kalte Speisen

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
darunter Couscous mit Minze und Joghurt,
mediterraner Nudelsalat
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Dips darunter Brombeer-Senf-Sauce,
Fetacreme, Chili-Butter, Vodka -Limonen-Butter, Trüffel-Mayonnaise und Aioli
Antipasti Platte
mit mariniertem Schafskäse, gebratener Paprika, Oliven, gegrillte Zucchini,
gefüllten Tomaten und Peperoni
Tomate-Mozzarella mit Pesto, Vitello Tonato von der Pute
Carpaccio vom Angusrind mit Balsamico und Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone
Räucherlachs-Spinat-Röllchen

• • •

Frisch vom Grill von unseren Köchen zubereitet

Bratwurst/Schinkengriller
Rumpsteak
mit buntem Pfeffer und Chili mariniertes Rib-Eye-Steak
Maishähnchenbrust mit Limone und Kokos mariniert
Ziegenfrischkäse im Päckchen mit Feigensenf und Rosmarin
Lachsfilet auf Gemüse im Päckchen gegrillt mit Pernod
Pfannengemüse und Buttermaiskolben
Baked Potatoes mit Sour Cream und Rosmarin-Kartoffelspalten vom Grill

• • •

Dessert

Eiswagen mit verschiedenen Eissorten
frische Obstplatte

• • •

Mitternachtssnack

Currywurst mit Brötchen

ab € 135,00 pro Person inkl. der genannten Getränkepauschale



Menü-Baukasten

Suppen

Hannoversche Kartoffelsuppe
Zitronengrassuppe
mit gebackenem Ruccola
Consommé von der Maispoularde
mit Gemüsestreifen, Eierstich und Fleischklößchen

• • •

Vorspeisen

Salat quer Beet „natur“
Carpaccio vom argentinischen Rind
mit Balsamico und geriebenem Parmesan
gebratenes Papageienfischfilet
Safran-Butterschaum Kräuterravioli

• • •

Hauptgänge

zwei kleine Schweinerückenschnitzel
im Weißbrotmantel gebraten, Rahmsauce, Bratkartoffeln
mit Aromaten gebratene Barberieentenbrust
Orangen-Thymiansauce
Gemüsebeilage, Kartoffelkrapfen
gegrilltes Red Snapperfilet
warmer Linsensalat
Bandnudeln

• • •

Dessert

Mousse von weißer und edler dunkler Schokolade
Nougatparfait im Baumkuchenmantel an Sabayone
Waldbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Als Drei-Gang-Menü ab € 45,00 pro Person

Als Vier-Gang Menü ab € 55,00 pro Person

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen!



Fingerfood

zum Sektempfang

Fingerfood eignet sich bestens für Ihren Sektempfang, eine Geburtstagsparty oder auch im Flying Buffet für stehende Gäste zum Cocktailempfang.

Ihr Fingerfood Vorschlag 1

Canapés verschieden belegt mit:
Camembert und Feigensenf
Graved Lachs und Meerrettichsauce
rosa gebratenes Roastbeef
und hausgemachte Remoulade

ab € 14,00 pro Person

Ihr Fingerfood Vorschlag 2

Grissini mit Parma Schinken
fruchtige Bruschetta
Auberginenröllchen mit Rucola
Tomaten Mozzarella Sticks
Gemüsesalat mit Limonen und Olivenöl
Lachstatar mit Dillmarinade

ab € 18,00 pro Person

Ihr Fingerfood Vorschlag 3

Kleine Wraps verschieden gefüllt
Garnelen im Gläschen
Mini-Pasteten mit Gervais
Barbarie Entenbrust auf Linsensalat

ab € 19,50 pro Person

Selbstverständlich
sind auch andere
Kombinationen
möglich.



Unsere *Gäste buchen* außerdem

- weiße Stuhlhussen à € 8,00 pro Stuhl
- DJ oder Band
- Blumenarrangements
- Hochzeitstorte
- Hochzeitskutsche
- Fotograf
- Fotobox
- Ballondekoration
- Zauberer und Feuerspucker
- weiße Tauben
- Cocktailbar
- farbiger Teppich
- Hüpfburgen für Kinder
- Loungemöbel
- Candybar
- Unterhaltungskünstler
- freie Redner
- Gastgeschenke
- Shuttle Service
- aromatisierte Wasserstation
- und vieles mehr

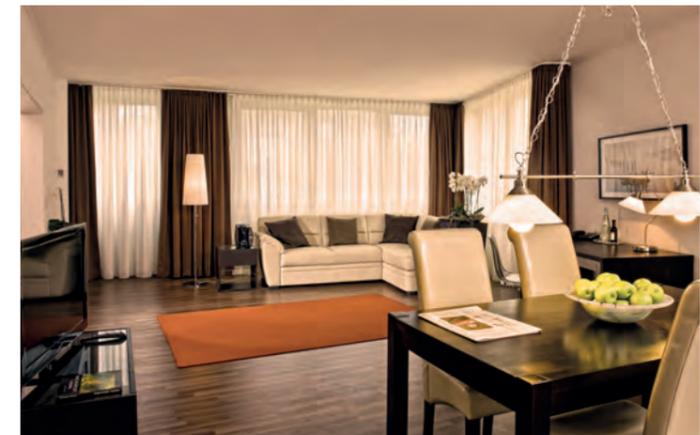


Unser ganz besonderes Geschenk für Sie

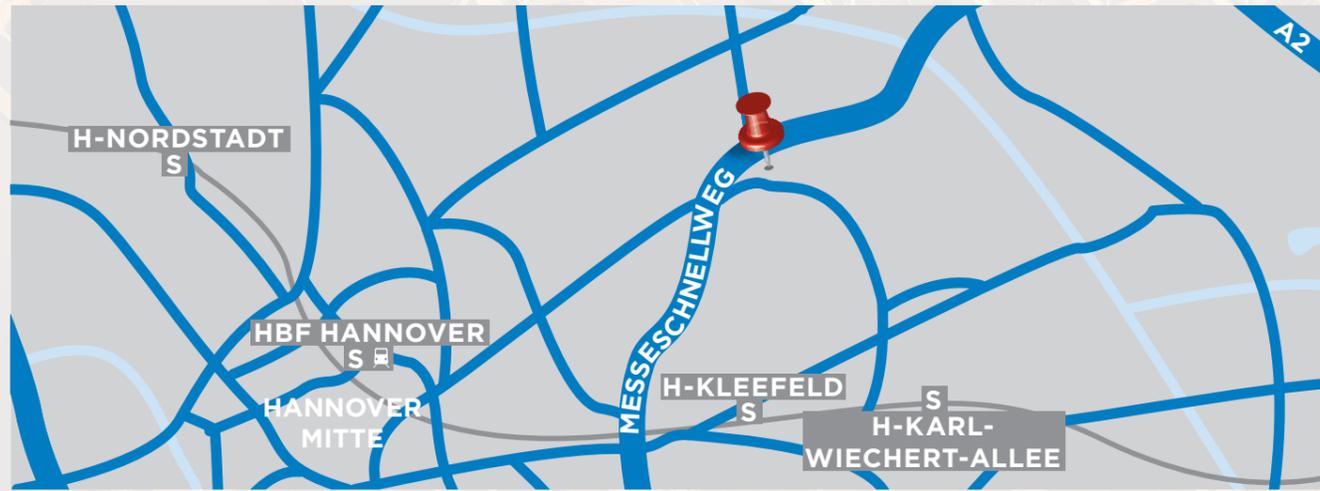
Übernachten Sie nach Ihrer gelungenen Hochzeitsfeier in einer unserer Suiten, welche Ihnen bereits am Morgen des Hochzeitstages zur Verfügung steht.*

Unser Angebot für Ihre Gäste:
Ihre Gäste übernachten zu einem unschlagbaren Preis von € 80,00 im Einzelzimmer und € 100,00 im Doppelzimmer inkl. Frühstück.* Lassen Sie das Frühstück gemütlich in unserem Restaurant oder auf unserer Terrasse ausklingen.

* Angebot auf Anfrage und nach Verfügbarkeit und außerhalb von Messezeiträumen.



So finden Sie uns



Anfahrt mit dem Auto:

Von der A2 über die Ausfahrt Buchholz/Lahe in Richtung Messe auf die A37, Abfahrt Medizinische Hochschule (Weidetor).

Entfernungen:

- Hauptbahnhof Hannover: 6 km
- Autobahnauffahrt A2: 1 km
- Flughafen Hannover: 19,5 km

40 kostenfreie Außenstellplätze, 100 kostenpflichtige Tiefgaragenplätze vorhanden.

Wir freuen uns, an diesem besonderen Tag Ihr Gastgeber sein zu dürfen und ihn zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie zu machen.

Bankettleitung

Tel.: +49 (0) 511 5 40 78 04
jenny.lempio@gchhotelgroup.com

Bankettassistentin

Tel.: +49 (0) 511 5 40 78 05
events.han21@gchhotelgroup.com





Wyndham Hannover Atrium

Karl-Wiechert-Allee 68, 30625 Hannover
T +49 (0)511 5407-0 F +49 (0)511 5407-826

info@wyndhamhannover.com

www.wyndhamhannover.com

HHM Hannover Hotels Management GmbH
Hardenbergstraße 12, 10623 Berlin, HRB 114687