Hotel Der Föhrenhof

Best Western Hotel Der Föhrenhof
Kirchhorster Str. 22 | 30659 Hannover
Tel: 0511 6154 0 | E-Mail: info@foehrenhof.bestwestern.de
Web: hotel-foehrenhof-hannover.de | Follow us: foehrenhofhannover

Herzlich Willkommen

Hotel Der Föhrenhof

Herzlich Willkommen

Freuen Sie sich auf die familiäre Atmosphäre in unserem **drei Sterne Superior** Best Western Hotel Der Föhrenhof.

Das im niedersächsischen Landhausstil erbaute Seminarhotel wird von der Familie Bock bereits in der vierten Generation geführt und hat sich seinen sehr persönlichen Charakter bis heute bewahrt.

Das Hotel verfügt über **78 Zimmer** und liegt in dem ruhigen Vorort Lahe.

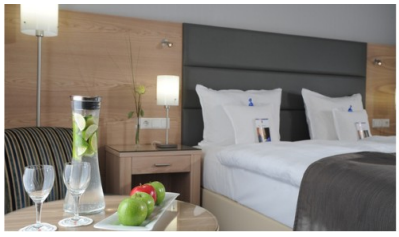
Die 78 Economy- und Businesszimmer laden Sie ein, sich wie zu Hause zu fühlen. Unsere gemütlichen Sitzmöbel, die komfortablen Betten und das individuelle Design garantieren einen entspannten Aufenthalt.

Genießen Sie köstliche Speisen und erfrischende Getränke in unserem **Restaurant „Estragon“** mit regional moderner Küche und ausgesuchten Weinen, in der **Bierstube** oder an sonnigen Tagen auf unserer großen **Terrasse**.

Sechs modern ausgestattete Konferenzräume bieten Platz zum **Tagen für bis zu 150 Personen**. Für **private Feiern** stehen Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 80 Personen zur Verfügung.

Des Weiteren gehören **120 Parkplätze** zu unserem Hotel.

Notebookbesitzer können während ihres Aufenthaltes in unserem Hotel dank kostenlosem W-LAN bequem arbeiten.



HERZLICH WILLKOMMEN

Hotel Der Föhrenhof

Unsere Hotelzimmer

Unsere 78 Economy- und Businesszimmer laden Sie ein, sich wie zu Hause zu fühlen. Gemütliche Sitzmöbel, komfortable Betten und individuelles Design garantieren einen entspannten Aufenthalt. Jedes Zimmer ist mit einem Flachbildfernseher und einem Zimmersafe ausgestattet. Für den besten Arbeitskomfort sorgen große Schreibtische sowie kostenloses W-LAN im gesamten Hotel. Einige Zimmer verfügen über einen hochwertigen Hartfußboden. Ein Kind bis 12 Jahre kann kostenfrei im Bett der Eltern übernachten.

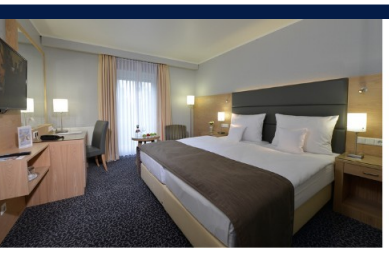
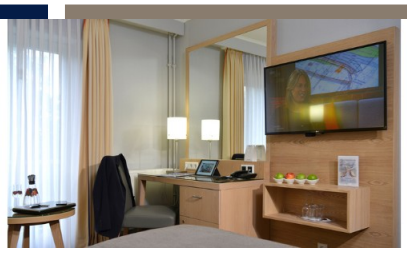
<u>Ausstattung Zimmer:</u>

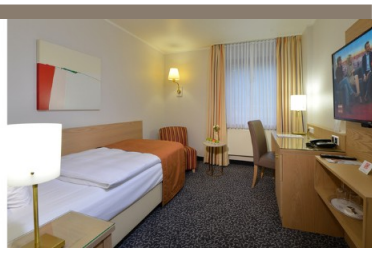
Schreibtisch
Sitzgelegenheit
Telefon
Flatscreen TV
Verdunkelungsmöglichkeit
Kosmetikspiegel und
Haartrockner im Bad
Kostenfreie Tee- und
Kaffeestation

<u>Nichtraucherzimmer:</u>

20 Economy Einzelzimmer
17 Business Einzelzimmer
→ Davon 7 mit extra langem Bett

10 Doppelzimmer
→ Mit Queen Size Bett
31 Doppelzimmer
→ Davon 29 mit getrennten Betten nutzbar



Hotel Der Föhrenhof

Unsere Restaurants

Lassen Sie sich von der klassischen Küche in unserem **Restaurant „Estragon“** nach allen Regeln der Kunst verwöhnen. Der Charme des Landhausstils und der angrenzende **lichtdurchflutete Wintergarten** verleihen dem Restaurant ein ganz besonderes Ambiente. Hier vereinen sich heimische Gemütlichkeit und zeitlose Eleganz zu einer harmonischen Einheit. Genießen Sie regional bodenständige Gerichte, die von unserem Küchenteam mit höchster Qualität und Raffinesse kreativ zubereitet werden. Ihr kulinarisches Erlebnis wird durch exquisite Weine und herzhafte Biere perfekt abgerundet. Bei schönem Wetter können Sie sich auf schöne Stunden im Freien freuen und die entspannte Atmosphäre auf unserer stilvollen **Gartenterrasse** genießen.

In unserer **„Bierstube"** servieren wir Ihnen in gemütlicher Atmosphäre Snacks für den kleinen Hunger mit korrespondieren Getränken. **Auf individuelle Anfrage** öffnen wir unser Restaurant **auch außerhalb der Öffnungszeiten.**

Abendessen	**Frühstück**
Montag bis Freitag	Montag bis Freitag
18:00 bis 22:30 Uhr	6:30 Uhr bis 10:00 Uhr
Öffnungszeiten Küche	Am Wochenende und feiertags
18:00 bis 21:30 Uhr	**7:00 bis 12:30 Uhr**

Tischreservierungen nehmen wir unter 0511 6154 0 entgegen.

Hotelzimmer

Hotel Der Föhrenhof

Ihre Feierlichkeit im Föhrenhof

Organisieren Sie gerade eine Veranstaltung in Hannover? Ganz gleich, ob es sich um eine kleine private Feier oder ein großes Event handelt, sei es ein **Geburtstag**, eine **Hochzeit** oder ein **Jubiläum** – das Team des Best Western Hotels Der Föhrenhof steht Ihnen mit Fachkenntnis und Hingabe zur Seite.

Mit höchster Sorgfalt und Liebe zum Detail planen und organisieren wir Ihre Veranstaltung. Neben einer **persönlichen Atmosphäre** und einem **einzigartigen Ambiente** schaffen wir für Sie eine Feier, die von bleibenden Erinnerungen geprägt ist. Vertrauen Sie uns, um Ihr Event zu etwas Besonderem zu machen!

Eine **Trauerfeier** zu organisieren ist keine einfache Angelegenheit. In diesen schweren Momenten möchten wir Ihnen unsere aufrichtige Anteilnahme aussprechen. Im Föhrenhof in Hannover verstehen wir, wie bedeutungsvoll und emotional solche Anlässe sind. Unser einfühlsames Team steht Ihnen zur Seite, um Ihnen in dieser schwierigen Zeit den organisatorischen Teil abzunehmen. Unsere Auswahl an Trauerfeier-Paketen ist vielfältig. Bitte kontaktieren Sie uns, um nähere Einzelheiten zu erfahren.

Ihre Ansprechpartnerin:
Frau Kathleen Linke
Te: 0511 6154 0
E-Mail: bankett@foehrenhof.bestwestern.de

Hotel Der Föhrenhof

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie bei Ihrer Planung mit viel Kreativität und Engagement unterstützen. Vertrauen Sie unserer Erfahrung im Bereich Gastronomie, denn neben der persönlichen Atmosphäre und dem einzigartigen Ambiente gestalten wir Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis. Unser traditionsreiches Hotel bietet alles für Ihren großen Tag! Ob Candy Bar, Dekoration, Freie Trauung, Frühstück, Gastgeschenke oder Menükarten: Mit unserem Feier-Guide erfahren Sie wichtige Details rund um Ihre Hochzeit in unserem Haus. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

Sie haben Fragen oder Wünsche?
Unser Bankettteam freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!
Tel: 0511 61540 | **Mail:** bankett@foehrenhof.bestwestern.de

Ihre Gastgeber
Familie Bock und das gesamte Team

Bereitstellungskosten

Bei einer Feierlichkeit in der Mittagszeit fallen Bereitstellungskosten an. Diese beinhalten die Stellung und Aufbereitung des Raumes (z.B. das Eindecken von Tischen sowie die Bereitstellung und Reinigung der Tischwäsche und Dekorationselemente).

Raum Kirchhorst unter 30 Personen	€ 534,00
Raum Burgwedel ab 30 Personen	€ 714,00

Bei Abendveranstaltungen sind die Bereitstellungskosten in der Pauschale integriert.

Blumen

Für eine individuelle Absprache können Sie sich auch gerne direkt mit unseren Floristen in Verbindung setzen. Sie haben bereits einen Floristen für Ihr Blumenarrangement?
Kein Problem, sagen Sie uns einfach Bescheid, wann die Blumen geliefert werden und um welchen Floristen es sich handelt.
Bitte verzichten Sie darauf, bei Ihrer Freien Trauung bzw. bei Ihrer Feier Blumen oder Blütenblätter zu streuen.

Candy Bar

Gerne bauen wir für Sie eine Candy Bar für € 8,00 pro Person mit drei süßen und drei salzigen Leckereien auf. Die genaue Zusammenstellung sprechen wir gerne mit Ihnen ab.

Dekoration

Dekorationsmöglichkeiten planen wir gerne individuell mit Ihnen.

Feuerwerk

Gerne können Sie auf unserem Gelände nach Absprache ein professionelles Feuerwerk abfeuern lassen. Um die nötigen Genehmigungen kümmern sich in der Regel die entsprechenden Anbieter. Privat organisierte Feuerwerke sind nicht erlaubt.
Im Falle eines Feuerwerkes wird seitens des Hotels einmalig eine Aufwandspauschale von € 150,00 pauschal berechnet.

Freie Trauung

Unser Garten bietet genau den richtigen Ort für Ihre Freie Trauung.
Den Aufbau mit einer festlichen Dekoration und Bänken mit weißen Hussen übernehmen wir für Sie. Hierfür berechnen wir einmalig eine Aufwandspauschale von € 150,00.
Sollte das Wetter hierbei nicht mitspielen, haben wir immer eine Alternative für Sie reserviert.
Gerne besprechen wir dies detailliert mit Ihnen persönlich.

Frühstück

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet steht Ihnen in unserem Restaurant Estragon wochentags von 6:30 Uhr bis 10:00 Uhr und am Wochenende sowie an Feiertagen von 7:00 Uhr bis 12:30 Uhr zur Verfügung.

Gastgeschenke

Gerne verteilen wir Ihre Gastgeschenke auf den Tischen.

Geschenketisch

Stellen wir selbstverständlich während des Empfanges und während der Feier für Sie bereit

Hochzeitstorte

Die Hochzeitstorte können Sie gerne von einer Konditorei Ihrer Wahl bei uns anliefern lassen. Zum abgesprochenen Zeitpunkt servieren wir diese gerne mit einem kleinen Feuerwerk zu der passenden Musik. Sie kennen keinen passenden Konditor? Wir haben ein paar Tipps für Sie parat.

Kinder

Kinder sind bei uns herzlich willkommen.
Bei den Buffets Arrangements sind Kinder von 0–3 Jahren kostenfrei.
Kinder von 4 bis einschließlich 13 Jahren zahlen € 2,00 pro Lebensjahr.

Konfetti / Konfettikanonen

Bitte verzichten Sie auf Konfetti jeglicher Art im Innen- und Außenbereich.
Informieren Sie bitte auch Ihre Gäste darüber.

Lautstärke

Wir freuen uns, wenn die Stimmung gut ist und Sie laut und ausgelassen feiern.
Jedoch müssen wir auch Rücksicht auf andere Hotelgäste nehmen. Daher müssen ab 23:00 Uhr Türen und Fenster geschlossen bleiben und die Musik bzw. die Bässe ggf. gedrosselt werden.

Menükarten

Gern bieten wir Ihnen Menükarten an, unsere klassische Klappkarte.
Für diese berechnen wir € 5,00.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns bis 10 Tage vor Ihrer Feier die definitive Personenzahl mit.
Diese dient als Berechnungsgrundlage.

Probeessen

Sie sind sich noch nicht ganz sicher, welche Speisen Sie auswählen sollen oder Sie möchten sich noch von unserer Qualität überzeugen? Gerne können wir ein Probeessen arrangieren.
Die genaue Speisenfolge stimmen wir individuell ab.
Der Preis für das Probeessen richtet sich nach den gewählten Speisen.

Rechnungslegung / Bezahlung

Vier Wochen vor der Feier ist eine Anzahlung von 80% der zu erwartenden Kosten fällig.
Sie erhalten von uns rechtzeitig eine Deposit-Rechnung. Die Restzahlung erfolgt dann bis zwei Wochen nach der Feier.

Seifenblasen und Wunderkerzen

Seifenblasen und Wunderkerzen können Sie in unserem Garten gerne verwenden.
Im Innenbereich bitten wir Sie, darauf zu verzichten.

Spirituosen / Longdrinks

Spirituosen und Longdrinks sind in unseren Hochzeitsangeboten nicht enthalten.
Gerne bieten wir Ihnen unser Sortiment an.
Sprechen Sie bitte vorher mit uns ab, welche Artikel serviert werden dürfen.
Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.

Sperrstunde

Von 02.00 Uhr - 03.00 Uhr können Sie eine Verlängerungsstunde buchen. Nach dieser Stunde dürfen sich Ihre letzten Gäste gerne mit ihrem Getränk in unser Kaminzimmer setzen, damit unser Personal den Raum für den nächsten Tag vorbereiten kann.

Tanzfläche

Im Raum Burgwedel steht Ihnen der angrenzende Raum Kleefeld mit 24 m² als Tanzfläche zur Verfügung.

Tischplan

Gerne erstellen wir Ihren Tischplan in einem Bilderrahmen auf einer Staffelei. Dieses berechnen wir einmalig mit € 10,00. Bitte senden Sie uns bis sieben Tage vor der Feier die entsprechende Namensliste zu.

VERLÄNGERUNGSSTUNDE

Ab 02.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag für unsere Mitarbeiter.
Die Verlängerungsstunde von 02.00 Uhr bis maximal 03.00 Uhr zu Ihrer Veranstaltung wird mit folgenden Aufschlägen für unsere Mitarbeiter berechnet:

pro Servicemitarbeiter	€ 40,00 pro angefangene Stunde
pro Serviceleiter/stellv. Serviceleiter	€ 60,00 pro angefangene Stunde

Die Berechnung erfolgt jeweils bis zum Ende der Aufräumarbeiten
(hierfür setzen wir maximal 1 Stunde an).

Bei Veranstaltungen mit	
bis zu 60 Teilnehmern	sind mindestens 2 Mitarbeiter anwesend
ab 60 Teilnehmern	sind mindestens 3 Mitarbeiter anwesend

Hierbei wird die Anzahl der jeweils noch anwesenden Gäste zu Grunde gelegt.

Rustikales Buffet ab 30 Personen

Vorspeisen

- Räucherfischauswahl | Forelle | Makrele | Sahnemeerrettich
  Honig-Dill-Senf-Sauce
- Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Tatar
- Rote Beete Salat | Karamellisierter Ziegenkäse | Nüsse
- Auswahl an Blattsalaten | Saisonaler Salatvariation | Zweierlei Dressings
- Brot | Baguette | Butter

Suppe

- Hochzeitssuppe
  Geflügelkraftbrühe | Fleischklößchen | Eierstich | Gemüse | Fadennudeln

Hauptspeisen

- Spanferkelrollbraten | Zwiebelsauce | Speckbohnen | Kartoffelgratin
- Gebratenes Kabeljaufilet | Körnige-Senfsauce
  Saisonale Gemüseauswahl | Wildreis
- Möhren-Schafskäsestrudel | Kräuterrahmsauce

Nachspeisen

- Rote Grütze | Vanillesauce
- Schokoladenmousse | Marinierte Kirschen
- Welfenspeise

Preis pro Person: € 45,00

Internationales Buffet ab 30 Personen

Vorspeisen

- Tafelspitzsülze | Grüner Kräutersauce
- Marinierte Hähnchenbrust | Fruchtig-scharfe Tomaten-Paprika Salsa
- Matjes Tatar | Rote Zwiebeln | Kräuter-Limettencreme
- Arabischer Cous Cous Salat | Granatapfelkerne | Minz-Joghurt
- Auswahl an Blattsalaten | Saisonale Salatvariation | Zweierlei Dressings
- Brot | Baguette-Auswahl | Butter

Suppe

- Möhren-Orangen Suppe | Ingwer

Hauptspeisen

- Gefüllte Maishähnchenbrust | Geräucherte Paprikasauce
  Vanille-Karotten | Schupfnudeln
- Ganze Lachseite | Riesling-Sauce | Buntes Grillgemüse | Bandnudeln
- Kleine gefüllte Zucchini | Paprika | Schafskäse | Reisnudeln
- Tomaten-Basilikumsauce

Dessert

- Tonkabohnen Creme Brûlée
- New York Cheesecake | Marinierten Blaubeeren
- Weißes Kaffeemouse | Salz-Karamellsauce

Preis pro Person: € 54,00

Mediterranes Buffet ab 30 Personen

Vorspeise

- Vitello Tonnato | Kapernäpfeln
- Tomate-Mozzarella | Basilikum
- Serrano-Schinken | Honigmelone
- Buntes Anti Pasti-Gemüse
- Auswahl an Blattsalaten | Saisonale Salatvariation | Zweierlei Dressings
- Brot | Baguette-Auswahl | Butter

Suppe

- Minestrone

Hauptspeisen

- Saltimbocca | Madeirasauce | Mediterranes Gemüse | Rosmarin Kartoffeln
- Piccata von der Hähnchenbrust | Tomatensauce
  Gebratene Champignons | Maccaroni
- Doradenfilet | Zitronen-Oliven Butter | Artischocken-Tomaten-Gemüse|Gnocchi
- Vegetarisch gefüllte Ravioli | Pestorahmsauce

Dessert

- Tiramisu im Gläschen
- Panna Cotta | Himbeersauce
- Blutorangen-Campari Creme

Preis pro Person € 58,00

BBQ Buffet ab 30 Personen

Vorspeisen

- Kartoffel-Speck Salat | Senfvinaigrette
- Pasta Salat | Basilikum Pesto | Kirschtomaten | Rucola
- Taboulé (libanesischer Cous-Cous-Salat)
- Griechischer Bauernsalat
- Wassermelonen-Schafskäse Salat | Gurke | Schwarze Oliven
- Auswahl an bunten Blattsalaten | Zweierlei Dressings
- Brot | Baguette | Kräuterbutter
- Aioli | BBQ-Sauce | Senf | Tomatensalsa | Sour Cream

Hauptgerichte

- Bratwurstspezialitäten
- Mariniertes Schweinefilet im Bacon Mantel am Spieß
- Hähnchenbrust in Kräutermarinade
- Marinierte Lammspieße mit Kirschtomaten
- Lachs mit Kräutern und Limette in der Folie gegart
- Marinierter Grillkäse

***

- Gefüllte Tomaten mit Spinat und Schafskäse
- Rosmarin Kartoffeln
- Mediterranes Grillgemüse

Dessert

- Frisch gegrillte Ananas | Mascarponecreme
- Passionsfrucht-Quarkmousse im Gläschen

Preis pro Person € 54,00

GOURMETBUFFFET AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

- Tarte | Chorizo | Champignons | Basilikumcreme
- Gratinierter Ziegenkäse | Honig | Pinienkerne | Feldsalat
- Papaya-Mango Salat | Koriander | Erdnüsse | Riesengarnelen
- Rinder Carpaccio | Rucola | Parmesan
- Auswahl an Blattsalaten | Saisonale Salatvariation | Zweierlei Dressings
- Brot | Baguette-Auswahl | Butter

SUPPE

- Tom Kha Gai (Asiatische Geflügel-Curry-Suppe)

HAUPTSPEISEN

- Roastbeef im Ganzen gegart | Am Buffet tranchiert | Sauce Bernaise
  Brokkoligemüse | BBQ-Kartoffelspalten
- Schweinefilet im Speckmantel | Pfefferrahmsauce
  Kohlrabi-Frühlingslauch-Gemüse | Spätzle
- Gebratenes Zanderfilet | Orangensauce | Getrüffelter Spitzkohl | Polenta Schnitte
- Süßkartoffel-Gnocchi | Grünem Spargel | Cherry Tomaten | Schwarze Oliven
  Gelbe Paprikasauce

DESSERT

- Kokos-Limettencreme | Mango-Granatapfelsalat
- Blondie | Himbeeren |Dunkle Schokosauce
- Birnen-Walnuss-Tarte

PREIS PRO PERSON € 65,00

Unsere Speisen- und Getränkeauswahl

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

zu einer gelungenen Veranstaltung gehören

QUALITATIV HOCHWERTIGE SPEISEN UND GETRÄNKE.

Unser Küchenteam bereitet Ihnen aus marktfrischen Zutaten der Saison, aromatischen Gewürzen und Kräutern ein **FEST FÜR DEN GAUMEN** zu.

In einem persönlichen Gespräch vor Ort erhalten Sie einen Blick auf unsere exklusiven Buffet-Arrangements, die Ihnen und Ihren Gästen die Freiheit bieten, Ihre Speisen nach Belieben auszuwählen.

Lassen Sie sich von uns beraten und finden Sie das Beste für ein

GENUSSVOLLES EVENT MIT KULINARISCHEN KÖSTLICHKEITEN.

Alle unsere All inclusive Arrangements beinhalten folgende Getränke für einen Zeitraum

von 8 Stunden bis maximal 2:00 Uhr

(danach berechnen wir die Getränke bis maximal 3:00 Uhr nach Verbrauch)

Zum Aperitif - die Klassiker

- Prosecco
- TraubenSecco
- Orangensaft

Neu, frisch und spritzig

- Lillet Wild Berry
- Aperol Spritz

Alkoholhaltige Getränke

- Hauswein (rot und weiß)
- Pils vom Fass
- Hefeweizen (hell)

Alkoholfreie Getränke

- Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola Zero
- MezzoMix / Fanta / Sprite
- Apfel-, Orangensaft
- Apfel-, Rhabarbersaftschorle
- Mineralwasser (still, medium)
- Alkoholfreies Pils
- Hefeweizen alkoholfrei

Kaffee und Teeauswahl

- Filterkaffee
- Diverse Teesorten

Preis pro Person für 8 Stunden: € 55,00