

# Feste Feiern

Im

ANNO 1901

Wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern möchten.

Feiern haben bei uns schon eine lange Tradition. Durch die gute Lage und die gute Erreichbarkeit erfreut sich unser Restaurant für Feiern aller Art große Beliebtheit.

Von Menüs mit 20 Gästen, über Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, bis hin zu großen Firmenfesten mit bis zu 120 Gästen in unserem Biergarten, im Anno 1901 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 Anno 1901 ein unvergesslicher Tag wird.

# Räumlichkeiten

Für Ihre Feier stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

## **Gastraum**

mit 20 Sitzplätzen und einem Tresen

## **Kleiner Saal**

für 30 Personen

## **Großer Saal**

für 60 Personen und separatem Tresen

Kleiner und großer Saal können zu einem Festsaal verbunden werden.

## **Festsaal**

Bietet 120 Personen Platz

## **Biergarten**

mit 60 Sitzplätzen

## **Kegelbahn**

Raum mit 16 Sitzplätzen

Gerne beraten wir Sie bei der Planung hinsichtlich der Raumwahl,  
Aufteilung und Anordnung der Tische etc.

# Empfang

Für einen gelungenen Start Ihrer Feier servieren wir Ihnen gerne zum Empfang folgende Begrüßungsgetränke:

Holunderlimo (alkoholfrei)

Holundersirup, Mineralwasser, Zitrone & Minze

3,80€

Lillet Wildberry

Lillet, Schweppes Wildberry & Erdbeeren

6,50€

Alkoholfreier Sunrise

Orangen- & Rhabarbersaft, Grenadine

4,50€

Rhabarberrol

Aperrol, Rhabarbersaft, Prosecco

6,50€

# Getränke

## Kleine Getränkepauschale

Zur Begrüßung: Prosecco Doc Vino Frizzante

Carolinen Mineralwasser

Cola, Cola Light, Sprite, Fanta

Apfel- Orangen- & Rhabarbersaft

Fruchtsaftschorlen

Offene Rot- und Weissweine

Gilde Ratskeller vom Fass

Gilde Free 0,33l aus der Flasche

Franziskaner hell und alkoholfrei

Heissgetränke wie Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee

Preis pro Person für 8 Stunden 38,00€

## Große Getränkepauschale

zusätzlich zu oben aufgeführten Getränken:

Alle Spirituosen,

z.B. Grappa, Aversa, Jägermeister, Ramazotti etc.

Alle Longdrinks,

z.B. Gin Tonic, Havanna Cola, Vodka Lemon etc.

Preis pro Person für 8 Stunden 48,00€

# Menüvorschläge

Die folgenden Menüvorschläge servieren wir Ihnen  
gerne am Platz oder als Büffet.

Unsere Vorschläge können Sie gerne gemeinsam mit unserem  
Küchenchef  
nach Ihren Wünschen anpassen.

In der Planung von vegetarischen und veganen Gerichten,  
sowie bei Unverträglichkeiten oder Allergien sind wir Ihnen gerne  
behilflich.

Unsere empfohlenen Weinvorschläge sind ebenfalls  
nach Ihren Wünschen veränderbar.

# Menü 1

Ricklinger Festtagssuppe

\*\*\*

Zarter Rinderschmorbraten mit Champignons

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel

Tomaten Chutney, Marktgemüse, Rotweinjus

Butterkartoffeln, Kroketten

\*\*\*

Mousse au Chocolate

oder

Rote Grütze

Vanilleeis, Vanillesoße

29,80€ p.P

# Menü 2

Blumenkohl-Sesam-Creme  
mit gebackenen Zwiebeln

\*\*\*

Kalbsbraten in Thymian-rahm-Jus  
Pochierter Kabeljau auf Tomatenragout mit Safran-Soße  
Gegrilltes Gemüse, Bamberger Hörnchen

\*\*\*

Weisses Nougat-Eis  
Waldbeeren Mousse

34,80€ p.P

# Menü 3

Tomaten-Brotsalat  
gegrilltes Gemüse  
Vitello Tonnato vom Kalb  
Mediterraner Kartoffelsalat  
Tomate, Mozzarella, Basilikum  
Brot, Baguette & Butter

\*\*\*

Hähnchenbrust unter Kräuterkruste  
Balsamico-Linsen  
Limettensoße  
Pochierter Kabeljau  
Safran-Dillschaum  
Mediterranes Gemüse  
Röstkartoffeln  
Tomaten-Risotto

\*\*\*

Lauwarmer weisser Schokoladenkuchen  
creme Brûlée  
Waldbeerensalat

38,80€ p.P



# Menü 4

Antipasti Gemüse

Tomate, Büffelmozzarella

Honigmelone-Seranoschinken

Bauernsalat mit Fetakäse

Auswahl von Räucherfisch

Internationale Käsesorten

Brot, Baguette & Butter

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Portweinzwiebeln

Geflügel mit Frischkäsefüllung

Tomaten auf Apfel-Chutney

Gemüsevariation, Rosmarinjus

Gratinkartoffeln, Kartoffelzapfen

\*\*\*

Weisses Mouse

Panna Cotta

Vanilleeis

44,80€ p.P

# Menü 5

Wildkräutersalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse  
Himbeerdressing  
Pesto-Baguette

\*\*\*

Wildkraftbrühe  
Frittaten, Karottenstreifen

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken mit Pilzen der Saison  
Schweinefilet unter Frischkäsehaube  
Tomatenragout  
Regionales Gemüse, Schwarze Johannisbeere-Jus  
Rosmarin-Röstkartoffeln, Kartoffelzapfen

\*\*\*

Lauwarmer Schokokuchen  
Grießflammerie  
Kirschsorbet

43,80€ 3 Gänge ohne Suppe  
46,80€ 4 Gänge mit Suppe

# Spargelzeit

Kleiner gemischter Salat  
Balsamico Dressing

\*\*\*

Spargelcreme Suppe mit Croutons

\*\*\*

Frischer Deutscher Spargel  
Landschinken  
Schnitzel  
Butterkartoffeln  
Kartoffelzapfen  
Sauce Hollondaise, Butter

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren, Blaubeeren  
Vanilleeis, Schlagsahne

Preis auf Anfrage

# Grünkohlzeit

Grünkohl satt  
Kassler und Bregenwurst  
Salzkartoffeln

16,50€ p.P.

# Schlachteplatte

Schlachte-Wurst-Platte  
frisches Brot und Gurkensalat

17,50€ p.P

# Weine

## Offene Weine - Rose

Domino de la Fuente Rosado  
Mesta Rosado Bodegas Fontana, Ucles

## Offene Weine – Weiß

Grauburgunder, trocken  
Weingut Meyer, Pfalz

Silvaner, halbtrocken  
Weingut Gröhl, Rheinhessen

Sauvignon Blanc, trocken  
Weingut Finkenauer. Rheinhessen

## Flaschen Weine – Weiß

Chasselas, Gutedel, trocken  
Weingut Zotz, Markgräflerland, Baden

Lugana DOC, trocken  
Weingut VILLABELLA, Veneto, Italien

## **Offene Weine – Rot**

Dominio de la Fuente  
Bodegas Fontana, Ucles Spanien

Carbernet Sauvignon, trocken  
Weingut Heinrich Gies, Pfalz

Contrade Primitivo  
Weingut LI VELI, Cellino San Marco, Toscana

Dornfelder, lieblich,  
Weingut Köster – Wolf, Rheinhessen

## **Flaschenweine – Rot**

Palacio Quemado, Reserva  
Ribera del Guadina, Spanien  
Passamante Salice, Salentino DOC  
Weingut LI VELI, Cellino San Marco, Puglia

# Dekoration

Zu einer rundum gelungenen Feier gehören natürlich auch ein ansprechendes Ambiente und eine festliche Dekoration.

Auf Wunsch decken wir Ihre Tische und Tafeln gerne mit weißer Tischwäsche und silbernen Kerzenleuchtern mit Spitzbergen kostenfrei festlich ein.

Wir kümmern uns auf Wunsch auch gerne um Blumendekoration wie z.B. zusätzliche Blumengestecke oder bunte Streublumen.

# Musik

Für die passende Untermalung Ihrer Feier bieten wir Ihnen zum Preis von 150,00 € unser Musikpaket, bestehend aus:

Sonos Soundanlage  
Tablet mit Spotify-Zugang

# ANNO 1901

---

Göttinger Chaussee 158

30459 Hannover

0511 - 42 00 79

[kontakt@anno1901-ricklingen.de](mailto:kontakt@anno1901-ricklingen.de)

[www.anno1901-ricklingen.de](http://www.anno1901-ricklingen.de)