

# 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

5,50€

Lillet Wildberry

Lillet, Schweppes Wildberry & Erdbeeren

7,00€

Alkoholfreier Sunrise

Orangen- & Rhabarbersaft, Grenadine

5,50€

Rhabarberrol

Aperrol, Rhabarbersaft, Prosecco

7,50€

# 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 45,00€

## 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 55,00€

# Mittags 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

Preis pro Person für 3 Stunden 25.00€

# 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

29,50€ p.P

# Menü 2

Blumenkohl-Sesam-Creme  
mit gebackenen Zwiebeln

\*\*\*

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

\*\*\*

Weisses Schokoladeneis  
Beeren Grütze  
Dunkler Schokoladenkuchen

37,50€ 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, Veloté Rahm  
Pochierter Kabeljau  
Safran-Dillschaum  
Mediterranes Gemüse  
Röstkartoffeln  
Tomaten-Risotto

\*\*\*

Lauwarmer Karamellkuchen  
creme Brûlée  
Waldbeerensalat

40,50€ p.P

# Menü 4

Antipasti Gemüse

Tomate, Büffelmozzarella

Honigmelone-Seranoschinken

Bauernsalat mit Fetakäse

Auswahl von Räucherfisch

Internationale Käsesorten

Brot, Baguette & Butter

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet

Portweinzwiebeln

Maispoularde

Tomaten Chutney

Gemüsevariation, Rosmarinjus

Gratin Kartoffeln, Kartoffel Kroketten

\*\*\*

Weisses Mouse

Panna Cotta

Vanilleeis

45,50€ p.P

# Menü 5

Wildkräutersalat mit gebackenem Ziegenfrischkäse  
Himbeerdressing

\*\*\*

Wildkraftbrühe  
Frittaten, Karottenstreifen

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken mit Pilzen der Saison  
Schweinefilet unter Kräuterkruste  
Tomatenragout  
Regionales Gemüse, Schwarze Johannisbeere-Jus  
Rosmarin-Röstkartoffeln, Kartoffel Krokette

\*\*\*

Lauwarmer Schokokuchen  
Grießflammerie  
Kirschsorbet

45,50€ 3 Gänge ohne Suppe

49,50€ 4 Gänge mit Suppe

# Spargelzeit

Spargelcreme Suppe mit Croutons

\*\*\*

Frischer Deutscher Spargel

Landschinken

Schnitzel

Butterkartoffeln

Kartoffel Kroketten

Sauce Hollondaise, Nuss Butter

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren, Blaubeeren

Weißes Schokoladeneis

Preis auf Anfrage

# Grünkohlzeit

Grünkohl satt

Kassler und Bregenwurst

Salzkartoffeln

18,50€ p.P.

# Weine

## Wein – Rose

**Trollinger Rosé QbA 2020  
Sonnenhof, Württemberg**

## Weine – Weiß

**#Vinophil 2019 Cuvée  
Seebrich, Rheinhessen**

**Müller-Thurgau 2020 QbA  
Weishaar, Baden-Kaiserstuhl**

**Weiß-Grauburgunder 2020QbA  
Schmitges, Mosel**

**Grauschiefer Riesling 2020 QbA  
Schmitges, Rheinhessen**

## **Weine – Rot**

**Abenteuer Rot 2018 Cuvée  
Seebrich, Rheinhessen**

**Samtrot QbA 2018  
Sonnenhof, Württemberg**

**Lemberger \*S\* 2018 QbA  
Gündelbacher Wachtkopf  
Sonnenhof, Württemberg**

**Dornfelder, lieblich,  
Weingut Köster – Wolf, Rheinhessen**

**Tempranillo Reserva 2013  
7 Siete Castillos, Spanien  
Rioja**

# 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)