

FAMILIENFEIER

SEEGLÜCK
EVENTLOCATION



DEINE FEIER
DEIN SEEGLÜCK



FAKTEN ZUR LOCATION

FAMILIENFEIERN • BUSINESS-EVENTS • HOCHZEITEN

EXKLUSIVE LOCATION MIT EIGENEM EINGANG,
TERRASSE, TOILETTEN, BAR UND SEEZUGANG

DIREKTE LAGE ZUM GEPLANTEN SEESTEG

ATEMBERAUBENDER BLICK AUF DEN HOHNSENSEE

INDIVIDUELLE BESTUHLUNG VON 30 BIS ZU 200 PERSONEN

MARITIMES BIS STILVOLLES AMBIENTE

VIELE DEKORATIONSARIANTEN/-TISCHDEKORATIONEN

KEINE ZUSÄTZLICHE RAUMMIETE

VIELE KOSTENLOSE PARKPLÄTZE

BARRIEREFREI

KLIMATISIERTE RÄUMLICHKEITEN

KOMPLETT VERDUNKELBARE FENSTER

TECHNISCHES EQUIPMENT

KOSTENLOSES GÄSTE-WLAN

4,3 KM BIS ZUR A7

1,3 KM VOM OSTBAHNHOF

PERSÖNLICHE BERATUNG UND BETREUUNG VOR ORT

HEREINSPAZIERT

Wir freuen uns Ihnen Seeglück-Events vorstellen zu dürfen, wo unsere langjährig erfahrenen Eventplaner darauf spezialisiert sind, Ihre Vorstellungen Wirklichkeit werden zu lassen.

Der Name Seeglück steht nicht nur für ein Unternehmen, sondern für eine Leidenschaft, die für phänomenale Momente und einzigartige Erlebnisse steht. Wie wäre es mit einer Feier, die allen Gästen in unvergesslicher Erinnerung bleibt? Im Seeglück am Hohnsen ist es einfach, ein guter Gastgeber zu sein.

Egal, ob Sie hanseatisches Flair am Ufer des Hohnsens oder in stilvoller Atmosphäre Ihre Feier genießen möchten, wir kümmern uns um alle Details, damit Sie sich entspannt zurücklehnen können.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihr nächstes Event zu etwas Besonderem machen. Wir nehmen uns die Zeit, um Ihre Wünsche und Anforderungen zu besprechen und ein individuelles Angebot für Sie zu erstellen.

Für weitere Informationen und zur Vereinbarung eines Gesprächstermins stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir freuen uns darauf, gemeinsam Ihr großartiges Seeglück zu planen.



BIS ZU
200
PERSONEN

WO FAMILIENFESTE ZUR ERINNERUNG WERDEN

- Große Auswahl an Menüs, Kaffee-/Kuchenangebote & Buffets
- Exklusive Location mit eigenem Eingang, Terrasse, Toiletten und Bar
- Verschiedene Tischanordnungen
- Große Auswahl an Tischdekoration

Feiern Sie die besonderen Momente des Lebens im Seeglück! Ob Geburtstag, Taufe, Jubiläum oder andere bedeutende Anlässe - unsere Location bietet den idealen Rahmen für unvergessliche Familienfeiern. Genießen Sie die entspannte Atmosphäre abseits vom Trubel des Alltags und feiern Sie Momente des Lebens, die wirklich zählen.



FÜR JEDE FEIER
DIE PASSENDEN
ARRANGEMENTS

RAUM FÜR MOMENTE

- Individuelle Bestuhlung von 30 bis zu 200 Personen möglich
- Barrierefrei
- Von maritimem Flair bis stilvollem Ambiente
- Klimatisierte Räumlichkeiten
- Kostenloses Gäste-WLAN

Wir bieten mehr als nur Räumlichkeiten - und zwar den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente. Egal, welche Art von Event Sie planen, mit unserem Seeblick lässt sich alles hervorragend zelebrieren. Wir stellen uns auf Ihre Bedürfnisse ein, sodass alles was Sie an Ihrem besonderen Tag tun müssen, nichts weiter ist, als jeden Moment gebührend zu feiern.



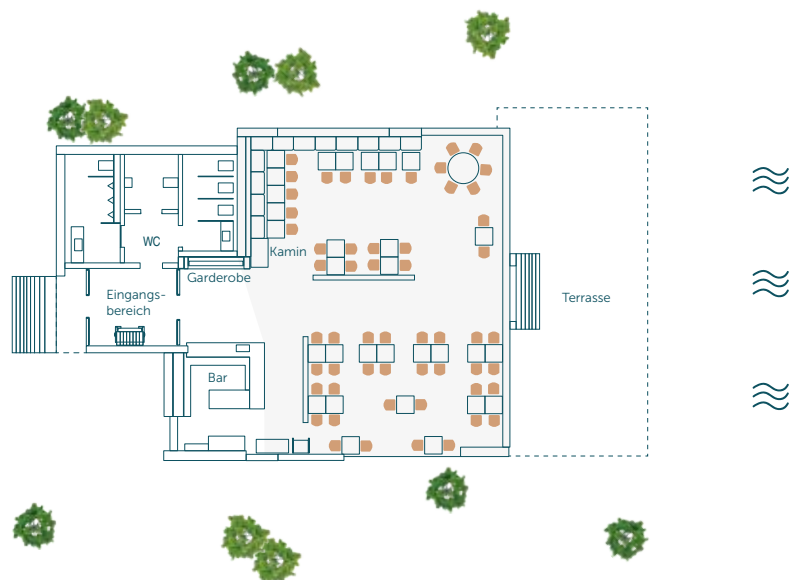
STILVOLLES
AMBIENTE

TISCHLEIN DECK DICH

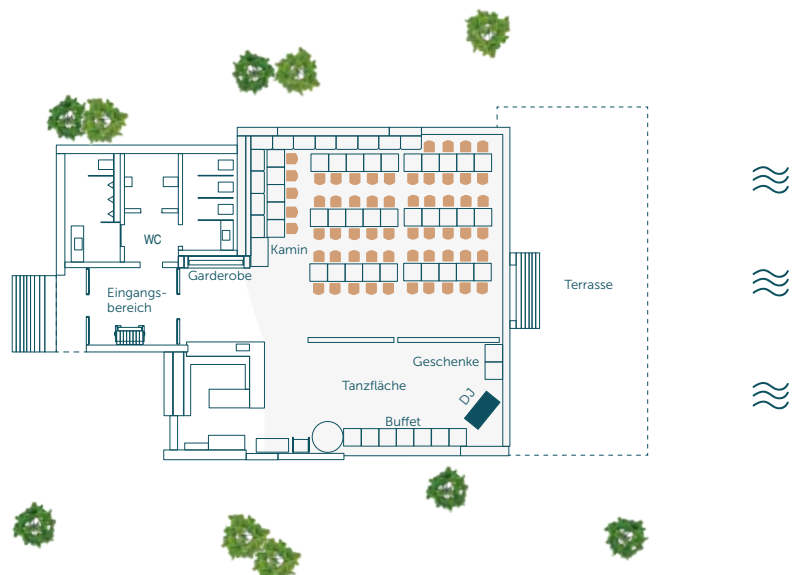
- Bestuhlung von 30 bis zu 200 Personen
- Leinwand-Aufstellort
- DJ-Platz/Tanzfläche

Im Seeglück verstehen wir, dass jeder Anlass einzigartig ist und individuelle Bedürfnisse erfordert. Deshalb bieten wir flexible Tischordnungen an, um sicherzustellen, dass die Veranstaltung Ihre Wünsche widerspiegelt. Ob Platz zum Tanzen oder ob eine gemütliche Atmosphäre mit eng beieinander sitzenden Gästen gewünscht wird - wir passen uns an.

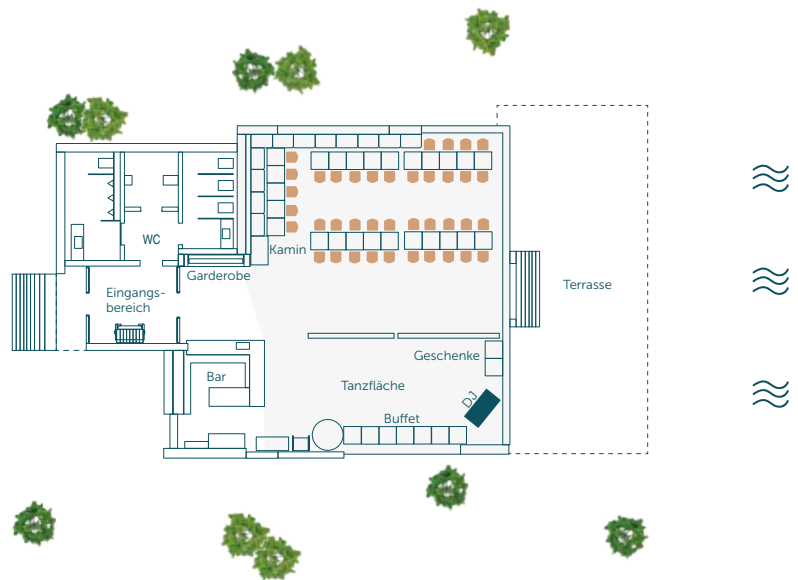
□ TISCHANORDNUNG „FREIRAUM“ BIS ZU 64 PERSONEN



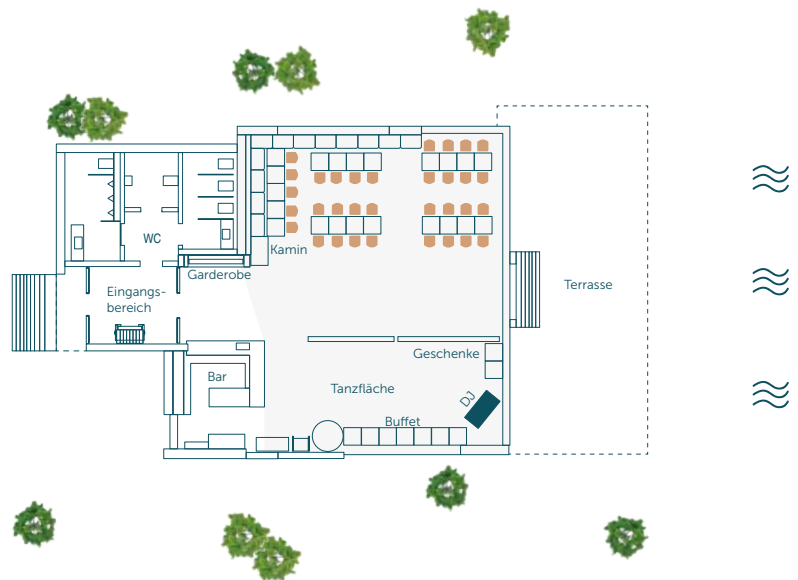
□ TISCHANORDNUNG „PARTYTIME ZENTRAL“ BIS ZU 70 PERSONEN



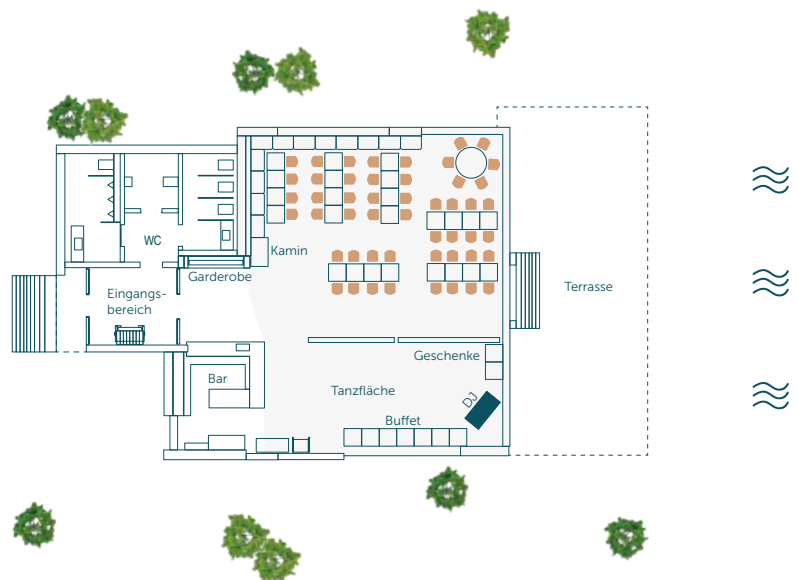
□ TISCHANORDNUNG
„PARTYTIME BANKETT“
BIS ZU 50 PERSONEN



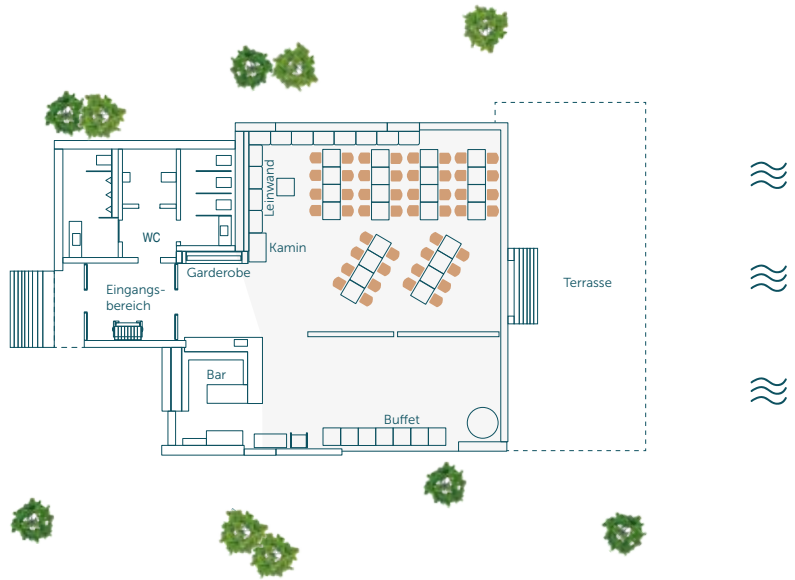
□ TISCHANORDNUNG
„PARTYTIME COZY“
BIS ZU 52 PERSONEN



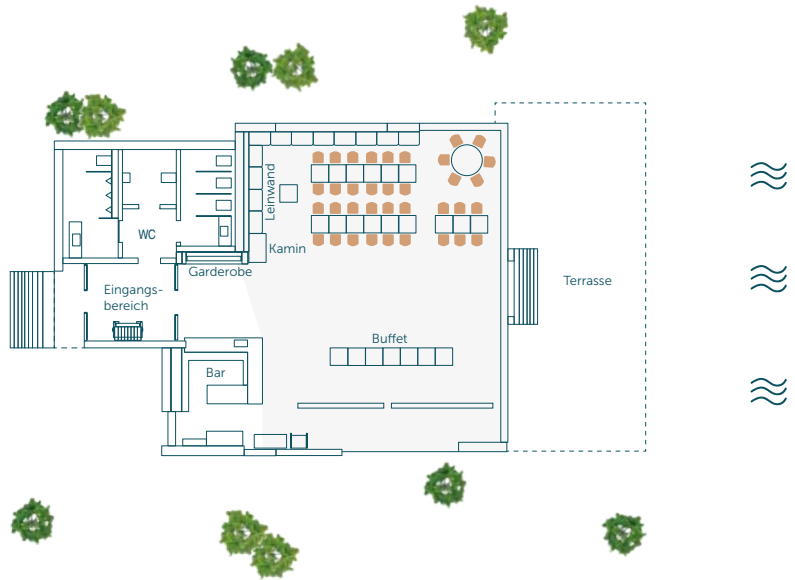
□ TISCHANORDNUNG
„PARTYTIME FOKUS“
BIS ZU 54 PERSONEN



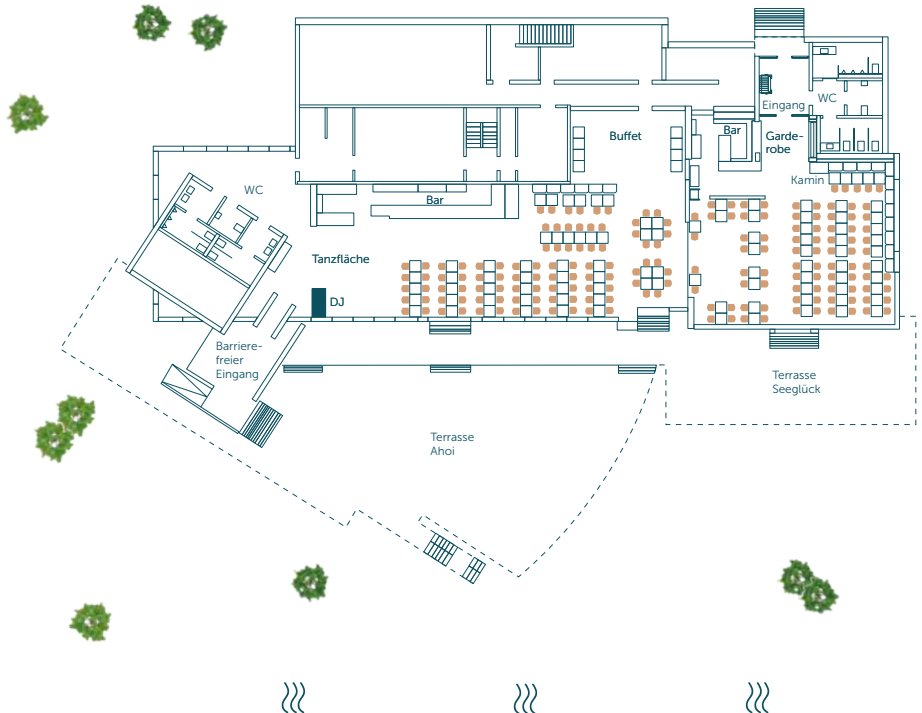
□ TISCHANORDNUNG
 „BUSINESS CLASSIC“
 BIS ZU 48 PERSONEN



□ TISCHANORDNUNG
 „BUSINESS NEW“
 BIS ZU 36 PERSONEN



□ TISCHANORDNUNG
 „BIG EVENT“
 BIS ZU 200 PERSONEN



WO JEDES EREIGNIS ZU EINEM ERLEBNIS WIRD

- Perfekte Lage zum Spaziergehen
- Malerische Kulisse für Fotografie
- Kinderspielplatz und Trimm-Dich-Pfad in unmittelbarer Nähe
- Rundgang: 4,17 km ~ 60 Minuten
- 600 m Länge, 240 m Breite, 10 m Tiefe

Wir befinden uns mitten in Hildesheim, jedoch idyllisch abgeschieden am Hohnsensee. Unsere Location bietet nicht nur einen herrlichen Blick auf das ruhige Wasser des Sees, sondern auch eine traumhafte Kulisse für jede Veranstaltung. Egal aus welchem Grund, hier wird jeder Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis.



BLICK AUF DEN
9,5 HA GROSSEN
HOHNSensee

- ① Hohnsensee
- ② Eingang Seeglück
- ③ Barrierefreier Eingang
- ④ Terrasse
- ⑤ Seezugang
- ⑥ Straße Hohnsen
- ⑦ Parkplätze





DER KLASSIKER

Buchbar ab 25 Personen

VORSPEISE

Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Rucola-Pesto
Räucherfischplatte mit Lachs, Makrele, Forelle dazu Safran-Aioli
Saftiger Couscous Salat mit roten Linsen, Avocado, Blaubeeren und Ziegenkäse-Crumble
Vitello Tonnato vom Schweinerücken mit Thunfisch-Kapern-Creme und feinen Zwiebeln
Frischer Rucola-Salat mit gehobelten Parmesan Kirschtomaten und gegrillten Garnelen
Knusprige Brot und Brötchenauswahl mit Butter, Kräuterbutter, Guacamole und Humus

SUPPE

Karotten Ingwersuppe mit Speck-Crostini

HAUPTGÄNGE

Saltimbocca vom Schweinefilet in feiner Salbeisauce
Roastbeef mit Senf-Zwiebelkruste und Sauce Bernaise
Gegrilltes Lachsfilet auf frischem Wurzelgemüse und Limonen-Meerrettich-Sauce
Vegetarische Gemüsecurry mit cremiger Kokosmilch
Kräuterreis, Macaire-Kartoffeln, Kartoffelgratin und frischer Gemüseauswahl

DESSERT

Mousse von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten
Tiramisù
Cremige Panna Cotta mit frischen Beeren
Feine Käseauswahl



DER GENIESSER

Buchbar ab 25 Personen

GEBÄCK

Knusprige Auswahl an verschiedenen ofenfrischen Broten, Brötchen
Laugengebäck und Croissants
Pancakes, Pfannkuchen und Ahorn-Sirup

SÜSSES

Leckere Konfitüren, Nutella, Imker-Honig, Margarine und Landbutter
Schokomüsli, Bircher-Müsli, Cerealien
Frucht-Joghurt, Natur-Joghurt
Frisches Obst und Früchte

DEFTIGES

Räucherlachs und Rollmops an Sahne-Meerrettich
Wurstsaufschnitt (Geflügel und Schwein)
Metzgerfrische Zwiebelmettwurst
Internationale Käsevielfalt
Variation von knackigen Salaten und ausgewählten Feinkostsalaten

WARM UND DEFTIG

Nürnberger Bratwürstchen, Bacon, kleine Frikadellen, Rührei und gekochte Eier

NACHSPEISEN

Süße Desserts



DER VEGANE GENIESSER

Buchbar ab 25 Personen

GEBÄCK

Knusprige Auswahl an verschiedenen ofenfrischen Broten, Brötchen und Laugengebäck

SÜSSES

Leckere Konfitüren, Ahorn-Sirup, Imker-Honig und pflanzliche Margarine
Müsli und Cerealien mit Hafermilch
Veganer Joghurt
Frisches Obst und Früchte

DEFTIGES

Veganer Aufstrich
Vegane Wurсталternativen
Veganer Käse
Variation von knackigen Salaten und ausgewählten Feinkostsalaten

WARM UND DEFTIG

Vegane Würstchen

NACHSPEISEN

Veganer Apfelkuchen



DAS VEGETARISCHE

Buchbar ab 25 Personen

VORSPEISE

Frische Blattsalate mit Paprika, Tomate, Gurke, Mais, Rote Zwiebeln mit zwei verschiedenen Dressings

Carpaccio von der roten Bete mit karamellisierten Walnüssen und Schafskäse Crumble

Antipasti mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons

Couscous Salat mit Feta, Fenchel, Kürbiskernen, Orangen und frischer Minze

Linsensalat von der Belugalinse mit Zwiebeln, Oliven und getrockneten Tomaten

SUPPE

Karotten Ingwersüppchen mit Kokossahne und Röstbrotkrusteln

HAUPTGÄNGE

Kartoffel-Blumenkohlaufauf

Süßkartoffel-Spargelpfanne in feiner Kräutermarinade

Gemüsebällchen auf mediterranem Gemüse in fruchtiger Tomatensauce

Tofu-Geschnetzeltes mit Champignons, frischen Babyspinat und Drillingen in Bärlauch-Buttersauce

DESSERT

Kürbiscreme mit Nuss-Crumble

Panna Cotta mit Mango-Himbeer-Topping

Limonen Cheesecake mit Waldfruchtragout

Frischer Obstsalat



DER RUSTIKALE

Buchbar ab 25 Personen

VORSPEISE

Frische Salatvariation mit Paprika, Tomate, Gurke, Mais, Rote Zwiebeln, Rote Bete mit drei verschiedenen Dressings

Käsevielfalt mit Gouda, Maasdamer, Camembert, Blauschimmelkäse, Frischkäseringe, Saint Albert und frischen Trauben

Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf Dillsauce

Tomate Mozzarella mit Rucola und Basilikum-Pesto

Melonensalat mit saftigen Landschinken

Brot und Brötchenauswahl mit Butter

HAUPTGÄNGE

Krustenschinkenbraten mit Dunkelbiersauce

Zart gebratene Hähnchenbrust in einer Waldpilzrahmsauce

Schupfnudel Pfanne mit frischem Marktgemüse in leichter Kräutersauce

Gebratenes Zanderfilet auf Wurzelgemüse und Salbeibutter

Bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Kartoffelrösti und Wildreismischung

DESSERT

Rote Grütze mit warmer Vanillesauce

Frischer Obstsalat

Bayrisch Creme mit Mango und Himbeersauce



DAS MEDITERRANE

Buchbar ab 25 Personen

VORSPEISE

Mediterrane Antipasti Platte

Mini Hähnchenspieße Teriyaki-Style mit geröstetem Sesam

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, gehobelten Parmesan und Kürbiskernöl

Bruschetta Tomate, Thunfisch, Zucchini Frischkäse

Verschieden gefüllte Mini Wraps

Wassermelonen-Feta Salat mit weißem Balsamico

Couscous Salat mit gegrillten Garnelen

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Knusprige Brot und Brötchenauswahl mit dreierlei Butter

SUPPE

Tomaten-Basilikumsuppe mit MozzarellacROUTONS

HAUPTGÄNGE

Italienischer Kräuterbraten in feiner Estragon-Sauce

Gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Champignons in Rahmsauce

Vegetarisch gefüllte Mini Zucchini mit fruchtigem Ratatouille-Gemüse

Gegrillte Fischfilets mit Tomatensugo und Sauce Hollandaise überbacken

Kartoffelgratin, Gnocchi mit Basilikum, Kräuterreis, Bunte Gemüseauswahl

DESSERT

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Panna Cotta mit fruchtigen Beerenkompott

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce



DER GEGRILLTE

Buchbar ab 25 Personen

BEILAGEN

Bunte Blattsalate mit Paprika, Tomate, Gurke, Mais, Rote Zwiebeln und verschiedenen Dressings

Folienkartoffel vom Grill mit Kräutercreme

Marinierte Ofen-Süßkartoffel mit Erdnuss-Chilimarinade

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rosmarin und Thymian

Gegrillte Spitzpaprika auf Couscous

Kartoffelsalat

Gegrillte Maiskolben

Grillbaguette mit Kräuterbutter

FLEISCH

Bratwurst, Schinken Griller, Käse-Krakauer, Wilde Bratwurst

Putenbrustfilet in Koriander-Mango-Chilimarinade

Hähnchenbrust in Soja-Sesam-Ingwermarinade

Schweinenackensteak in Malzbiermarinade

Crispi Pork Belly – knuspriger Schweinebauch vom Grill

Schashlik-Spieß mit Paprika, Zwiebel und Champignons

Rinderhüftsteaks in Kräuter-Knoblauchmarinade

Lachspäckchen in Limetten-Dillmarinade

DESSERT

Erfrischende Obstplatte

Gegrillte Ananas mit frischem Honig

Vanille-Mousse mit aromatischen Kirschen



DIE NACHTEULE

Buchbar ab 25 Personen

FINGERFOOD

Fingerfood Variation

(Hähnchenspieße, Hähnchenbrustfilet im Cornflakes Mantel, Tomate-Mozzarellaspieße, Mini Wraps, Chili-Cheese-Bites)

HAUPTGÄNGE

Bratcurrywurst mit Baguette

Chili con Carne mit Baguette

Mini-Pizza

KÄSEPLATTE

Käsevielfalt mit Baguette

APPETITHÄPPCHEN

Canapés

(Salami, Luftgetrockneter Schinken, gebeizter Lachs,

Tomate Mozzarella, Humus, Avocado)



MENÜVORSCHLÄGE

Buchbar ab 15 Personen

VORSPEISEN

Knackige Blattsalate mit Granatapfelkernen, gratinierten Ziegenkäse-Medaillon und Speckchip

Melonen-Feta-Salat mit gebratenem Chicorée und Walnüssen

Gebratene Süßkartoffelrösti an hausgebeiztem Lachs, frischen Blattsalaten und Dijon-Senfsauce

Rinder-Carpaccio mit frischem Rucola, gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Steinpilzravioli mit frischen Kirschtomaten, Kürbiskernschaum und knackigem Rucola

Zarte scheiben vom Kalbsrücken mit hausgemachter Thunfischcreme, frittierten Kapernäpfeln und roten Zwiebeln

Zu jeder Vorspeise servieren wir ofenfrisches Baguette



MENÜVORSCHLÄGE

Buchbar ab 15 Personen

SUPPEN

Hildesheimer Hochzeitssuppe mit leckeren Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Gin-Sahne und frischem Koriander

Kokos-Currycremesuppe mit gebratener Riesengarnele

Waldpilzcremesuppe mit Kräutercroutons und Creme Fraiche

Tomaten-Basilikumcremesüppchen mit Parmesanchip und Croutons

Zu jeder Suppe servieren wir ofenfrisches Baguette.



MENÜVORSCHLÄGE

Buchbar ab 15 Personen

HAUPTSPEISEN

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Trüffelrahm, Bohnengemüse und kleinen Kräuterkartoffeln

Gegrillte Hähnchenbrust mit Wurzelgemüse, feiner Thymianjus und fluffigem Selleriestampf

Saltimbocca vom Schwein auf Grillgemüse, Tomaten-Sugo und gebackenen Rosmarinkartoffeln

Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Pfefferrahmsauce, Rösti und Mandelbrokkoli

Pochiertes Kabeljaufilet im Gemüseest mit Limonen-Kräutersauce und Bandnudeln

Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Spargelgemüse und Sauce Hollandaise dazu Wildreis

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce und Kartoffelspalten

Tofu-Geschnetzeltes mit Champignons, frischem Babyspinat in Bärlauch-Buttersauce und Drillingen



MENÜVORSCHLÄGE

Buchbar ab 15 Personen

DESSERTS

Mousse von weißer und brauner Schokolade mit feinem Beerenkompott

Warmer Zwetschgen-Crumble mit Vanillesauce und Salted-Caramel Eis

Frischer Obstsalat mit cremigem Vanilleeis

Schokoküchlein mit warmen Kirschen und Pistaziensahne

Waldbeer-Tiramisu



GETRÄNKEPAUSCHALE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix

Tafelwasser laut/ leise

Säfte und Schorlen (Apfel, Maracuja, Rhabarber, Orange, Ananas, Cranberry)

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso, Cafe Crema

BIER

Astra vom Fass

Carlsberg 0,0%

Erdinger Weizen/ alkoholfrei

WEINE UND PROSECCO

GRAUBURGUNDER

Fruchtig-milde Noten von Birne, Aprikosen und Ananas

trocken ausgebaut

CUVEÉ TERTIÄR ROT

Fruchtig-samtige Noten von Brombeere, Himbeere und Sauerkirsche

trocken ausgebaut

PRESTIGE ROSÉ

Fruchtig-leicht Noten von Johannisbeere und Stachelbeere

trocken ausgebaut

PROSECCO FRIZZANTE



GETRÄNKEPAUSCHALE

SPRITZIGE ERGÄNZUNG (MIT DREI ZUR WAHL)

- Aperol Spritz
- Lillet Wild Berry
- Sarti Rosa Spritz
- Limoncello Spritz
- Martini Vibrante Spritz (alkoholfrei)

KURZE ERGÄNZUNG (MIT DREI ZUR WAHL)

- Helbing Kümmel
- Sambuca
- Jägermeister
- Ramazzotti
- Baileys
- Linie
- Williams Birne
- Malibu



TRAUERFEIER

GETRÄNKE:

frischer Kaffee, Harzer Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure werden auf die Tische gestellt
a la carte Getränke werden abgefragt

ESSEN:

ausgewählte Suppen
Bienenstich vom Blech, Apfel-Streuselkuchen vom Blech, Pflaume-Streuselkuchen vom Blech
Canapés oder Fingerfood

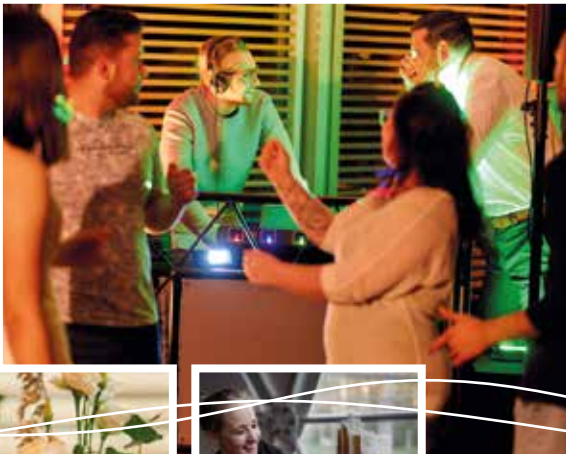
DEKORATION:

weiße Tischdecken, Servietten und Kerzen
dezenate Blumendekorationen

UNSERE EMPFEHLUNGEN

BALLONS

Loon Ranch · Bahnhofsallee 24 · 31162 Bad Salzdetfurth (keine Geschäftsräume)
 Web: www.loonranch.de · Phone: 01 60 / 93 28 69 37 · Mail: loon_ranch@yahoo.com



DJ & LIVEMUSIK, FOTOBOX

Mobydisc DJ Service · Web: www.mobydisc.de
 Phone: 08 00 / 83 60 900 · Mail: info@mobydisc.de

DJ AUS DER REGION

VINEK - DJ für Hochzeiten und Veranstaltungen
 Kevin Hamann · Bömelburgstraße 5a · 30165 Hannover
 Phone: 01 76 / 6 1 37 16 08 · Mail: dj.vinek@web.de
 Web: www.djvinek.com



FLORISTIN

Frau Blume · Himmelsthürer Straße 63 · 31137 Hildesheim
 Web: www.frau-blu.me · Phone: 0 51 21 / 6 75 13 89 · Mail: franziska@frau-blu.me

FOTOGRAF

JULIAN UND SHARI · Julian Schreiber Fotografie · Großer Rehnhof 3 · 31089 Duingen
 Web: www.julianundshari.com · Mail: hello@julianschreiber.com

KONDITORIN

Sweet Symphonies by Sabrina Haberlah · Steinstraße 21 · 31157 Sarstedt
 Web: www.sweet-symphonies.de · Phone: 01 70 / 8 21 38 42
 Mail: s.haberlah@sweet-symphonies.de



ICH BERATE
DICH GERNE:

CHRISTINA STELZ
Bankett-Leitung

Phone: 0 51 21 / 6 79 99 60

Phone: 0 51 21 / 9 57 00 50

Mail: info@seeglueck-events.de

SEEGlück
EVENTLOCATION



LOCATION: SEEGlück · Hohnsen 28 · 31134 Hildesheim

www.seeglueck-events.de