

BUSINESS-EVENT

SEEGLÜCK
EVENTLOCATION



DEINE FEIER
DEIN SEEGLÜCK



FAKTEN ZUR LOCATION

FAMILIENFEIERN • BUSINESS-EVENTS • HOCHZEITEN

EINZIGARTIGE LOCATION MIT PRIVATEM EINGANG,
SONNENTERRASSE, DIREKTEM SEEZUGANG,
SEPARATEN SANITÄRANLAGEN UND BARBEREICH

ATEMBERAUBENDER BLICK AUF DEN HOHNSENSEE

INDIVIDUELLE BESTUHLUNG VON 30 BIS ZU 70 PERSONEN

MARITIMES BIS STILVOLLES AMBIENTE

VIELE DEKORATIONSARIANTEN/-TISCHDEKORATIONEN

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
100
PERSONEN

BUSINESS-EVENTS MIT FLAIR

- Exklusive Location mit eigenem Eingang, Terrasse, Toiletten und Bar
- All-Inclusive Getränkeflatrate
- Verschiedene Business-Menüs
- Technisches Equipment
- Audio-Technik, Flipchart
- Komplett verdunkelbare Fenster

Die inspirierende Atmosphäre der Natur lässt jedes Firmen-event zu einem besonderen Anlass werden. Die Abgeschiedenheit von der Stadt lässt ein entspanntes und gleichzeitig inspirierendes Umfeld zu, wo neue Impulse entstehen und alte Verbindungen gefeiert werden können. Lehnen Sie sich zurück, während wir für einen besonderen Tag sorgen.



IMPULSE SETZEN
IN ENTSPANNTER
ATMOSPHÄRE



BUSINESS-EVENTS

PAKET 1:

Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure, frischer Kaffee und Tee, Gebäck

PAKET 2:

Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure, frischer Kaffee und Tee, Gebäck,
belegte Brötchen (pro Person 2 Hälften)

PAKET 3:

Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure, frischer Kaffee und Tee, Gebäck
2 Gang Menü – Hauptgang und Dessert (6 Hauptgänge zur Wahl)

RAUM FÜR MOMENTE

- Bestuhlung für 30 bis 70 Personen möglich. Sitzplätze erweiterbar durch Hochtische und Barhocker
- 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.



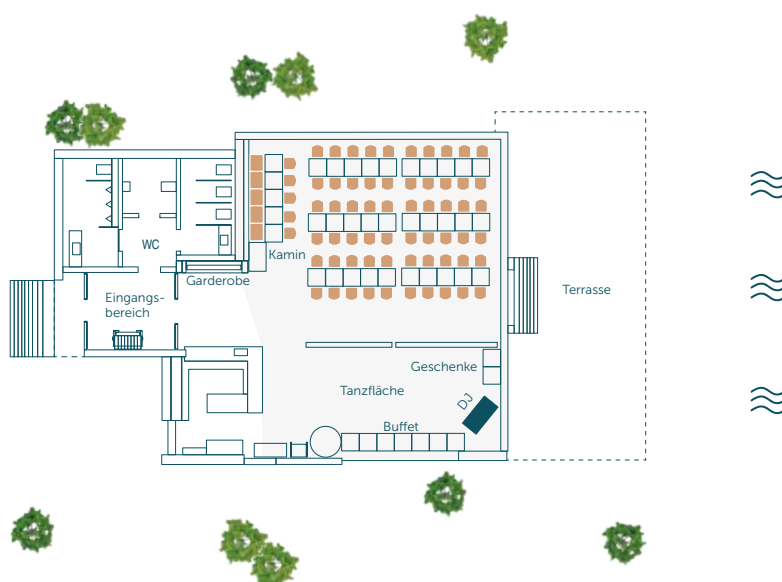
STILVOLLES
AMBIENTE

TISCHLEIN DECK DICH

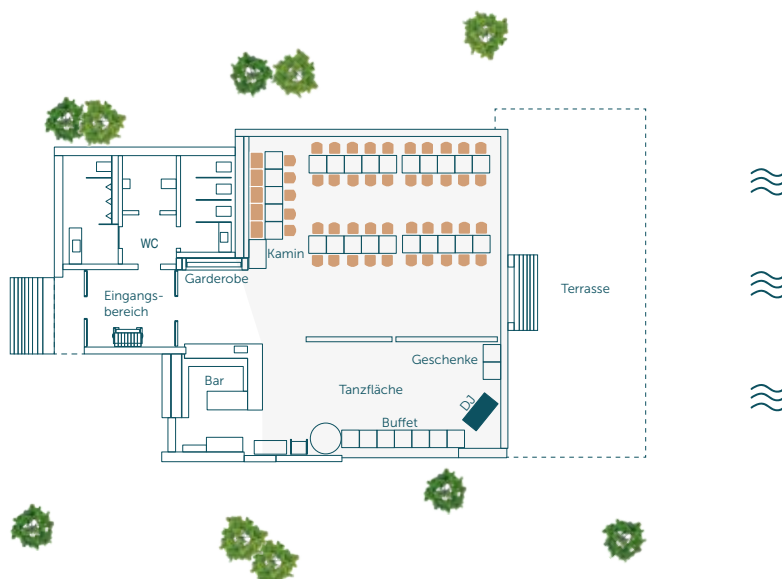
- Bestuhlung für 30 bis 70 Personen möglich. Sitzplätze erweiterbar durch Hochtische und Barhocker
- Leinwand-Aufstellort
- DJ-Platz/Tanzfläche

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.

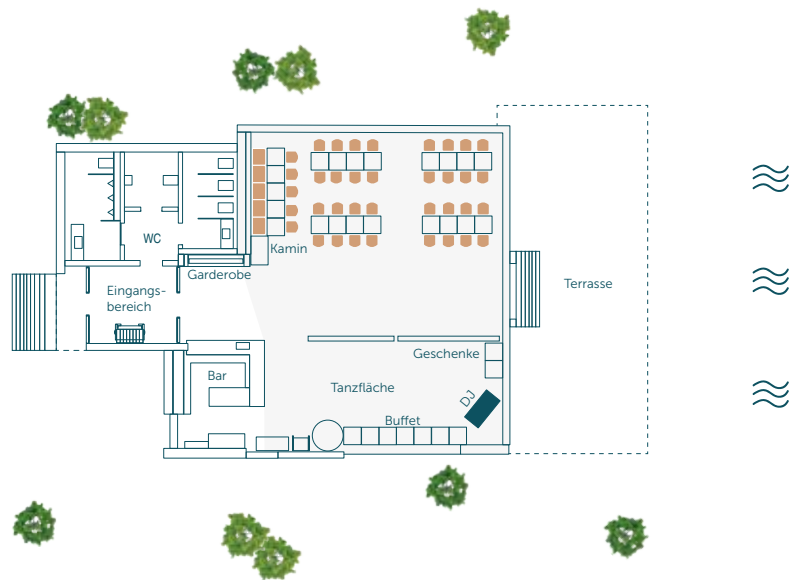
□ TISCHANORDNUNG „PARTYTIME ZENTRAL“ BIS ZU 70 PERSONEN



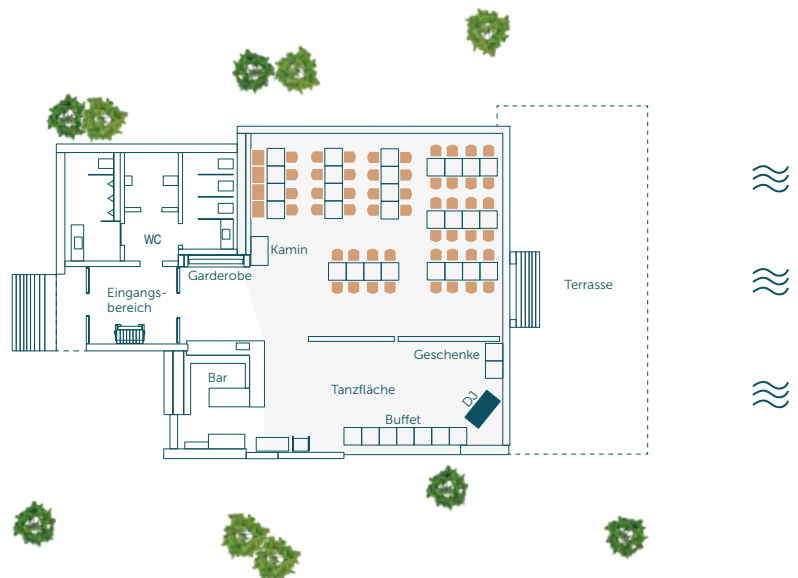
□ TISCHANORDNUNG „PARTYTIME BANKETT“ BIS ZU 50 PERSONEN



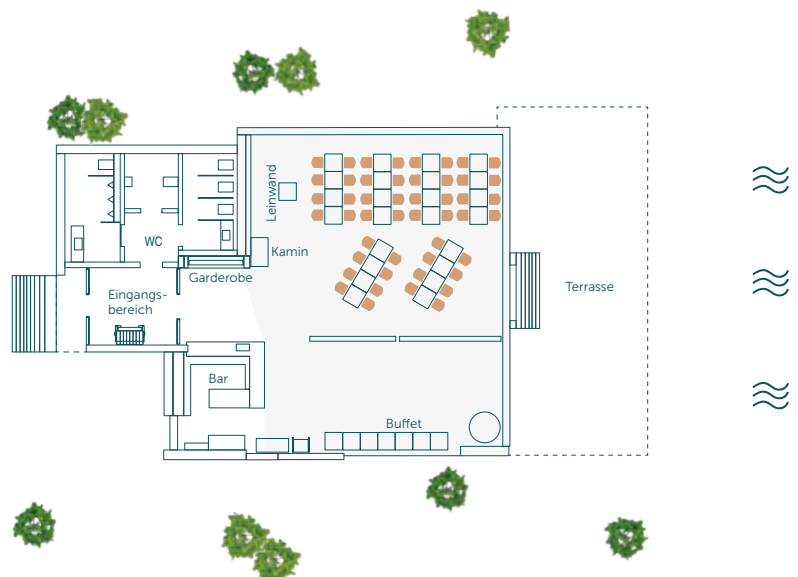
□ TISCHANORDNUNG
„PARTYTIME COZY“
BIS ZU 42 PERSONEN



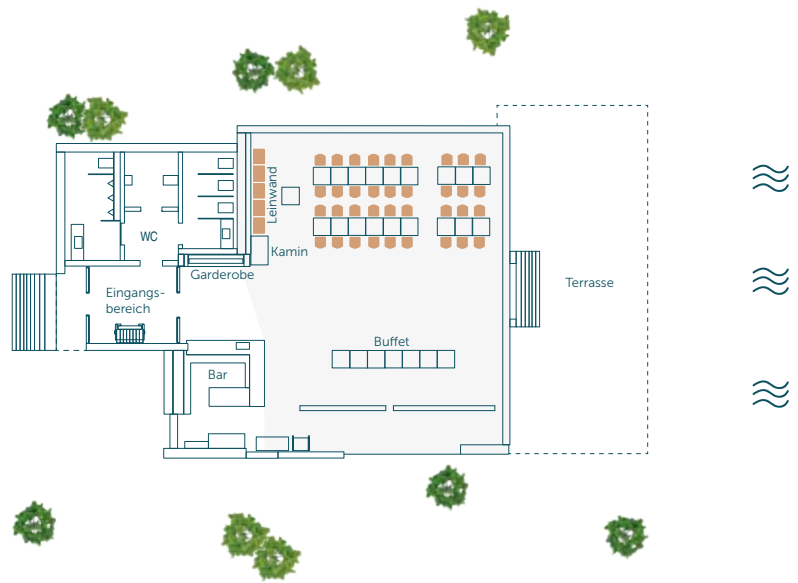
□ TISCHANORDNUNG
„PARTYTIME FOKUS“
BIS ZU 54 PERSONEN



□ TISCHANORDNUNG
„BUSINESS CLASSIC“
BIS ZU 48 PERSONEN



□ TISCHANORDNUNG
„BUSINESS NEW“
BIS ZU 36 PERSONEN



WO JEDES EREIGNIS ZU EINEM ERLEBNIS WIRD

- Perfekte Lage zum Spazierengehen
- 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

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



DAS VEGETARISCHE

VORSPEISE

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

Carpaccio von der roten Bete mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse-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-Blumenkohlaufguss

Süßkartoffel-Spargelpfanne (Saison) 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 (Saison)

Panna Cotta mit Mango-Himbeer-Topping

Limonen Cheesecake mit Waldfruchtragout

Frischer Obstsalat



DER RUSTIKALE

VORSPEISE

Frische Salatvariation mit Paprika, Tomate, Gurke, Mais, Rote Zwiebeln, Rote Beete 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

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, Kräuterris, Bunte Gemüseauswahl

DESSERT

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Panna Cotta mit fruchtigen Beerenkompott
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce



DER GEGRILLTE

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, Wild Bratwurst (Saison), Schinken Griller, Käse-Krakauer,

Salsiccia, 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

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

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 (Saison) 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

SUPPEN

Hildesheimer Hochzeitssuppe mit leckeren Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Croutons 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

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 Rindergeschnetztes in feiner Pfefferrahmsauce, Rösti und Mandelbrokkoli

Pochiertes Kabeljaufilet im Gemüseest mit Limonen-Kräutersauce und Bandnudeln

Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Spargelgemüse (Saison) und Sauce Hollandaise dazu Wildreis

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce und Kartoffelspalten

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



MENÜVORSCHLÄGE

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

Tiramisu mit Waldbeerkompott



GETRÄNKEPAUSCHALE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix

Tafelwasser laut/ leise

Säfte und Schorlen (Apfel, Maracuja, Rhabarber, Orange, Kirsche)

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso, Cafe Crema

BIER

Pils vom Fass

Pils 0,0%

Weizen / Weizen alkoholfrei

WEINE UND PROSECCO

GRAUBURGUNDER

Fruchtig-milde Noten von Mirabelle, Quitte und Mandeln, weich und rund

PRIMITIVO

Intensive Aromen von Pflaume, Kirschmarmelade, Gewürze, vollmundig mit leichter Süße

ROSÉ

Fruchtig-leichte Noten von Kirsche, Himbeeren und dezente Grapefruit, unkompliziert und fruchtbetont

PROSECCO FRIZZANTE



GETRÄNKEPAUSCHALE

SPRITZIGE ERGÄNZUNG (MIT DREI ZUR WAHL)

Aperol Spritz
Lillet Wild Berry
Limoncello Spritz
Martini Vibrante Spritz (alkoholfrei)

KURZE ERGÄNZUNG (MIT DREI ZUR WAHL)

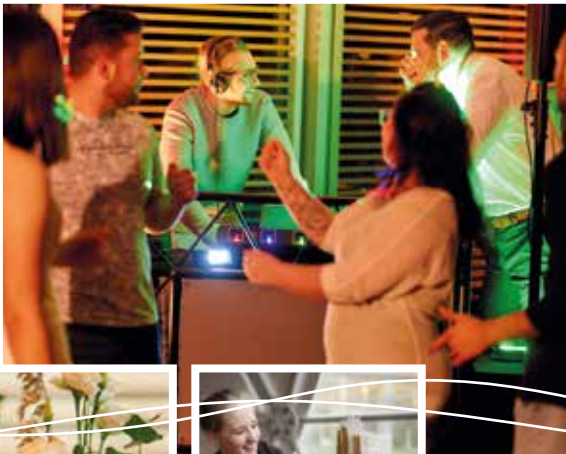
Sambuca
Jägermeister
Ramazzotti
Baileys
Linie
Williams Birne
ect.



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 AUS DER REGION

DJ LEXX · Alexander Nolting
 Web: www.djlexx.de · Phone: 01 75 / 7 02 52 81
 Mail: alexander.nolting@outlook.de

TRAUREDNERIN

Viola Wolters
 Phone: 01 78 / 4 11 73 64
 Mail: viola.wolters@gmx.net



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

SEEGlück

E V E N T L O C A T I O N



LOCATION: SEEGlück · Hohnsen 28 · 31134 Hildesheim
Phone: 0 51 21 / 6 79 99 60 · Mail: info@seeglueck-events.de

www.seeglueck-events.de