

FEIERN IM FREIGEIST



FREIGEIST EINBECK
Tiedexer Tor 5 | 37574 Einbeck

IM WEB
freigeist-einbeck.de

FREIGEIST

EINBECK

FIND YOUR WAY - INHALTSVERZEICHNIS

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN	5
APERITIF & CANAPÉS	9
BRUNCH	11
KAFFEE & KUCHEN	13
MENÜBAUSTEINE & -VORSCHLÄGE	15
BUFFETBAUSTEINE & -VORSCHLÄGE	19
GRILLBUFFETBAUSTEINE & -VORSCHLÄGE	21
MITTERNACHTSIMBISS	23
GETRÄNKEPAUSCHALEN & -AUSWAHL	27
FREIGEIST SPEZIALEFFEKTE	31
ZUSATZLEISTUNGEN	35
RAHMENBEDINGUNGEN	35
FRAGEN UND ANTWORTEN	38
VERANSTALTUNGSRÄUME	42



HEY FREIGEIST,

wir präsentieren: die Feuerküche des Hotel FREIgeist Einbeck und der GENUSSWERKSTATT. Ob Hochzeit, Geburtstag, Geschäftsessen oder eine besondere Feier mit Kollegen oder Freunden? Na klar, wir sind bereit!

Unsere GENUSSHANDWERKER erfinden und tüfteln, damit unsere "Feuerküche" zündend neu auf den Teller kommt. Zudem ist unsere Heimat des südlichen Niedersachsens bekannt für Korn brennen, Senf mahlen, Salz gewinnen und die mittelalterliche Kunst, Bier zu brauen. Diese Wurzeln inspirieren uns und werden mit Liebe zum Kochhandwerk durch internationale Spezialitäten ergänzt.

Von feurig scharfen Senfkörnern bis zu angefeuertem Dry Aged Steak vom Grill – die Kraft ist überall spürbar: in der Art zu kochen, dem bewegenden Service sowie der spannenden Gestaltung eures Events.

Ihr seht: Philosophie und Geschmack sind bei uns fest verankert. Hoffentlich treffen wir damit auch euren Geschmacksnerv!

Dazu schon an dieser Stelle „Guten Appetit“!

Euer Team des FREIgeist Einbeck

FAKTEN

- 63 Zimmer auf 3 Etagen
- 65 Parkplätze & 2 Garagen
- 6 FREIräume & 1 WOHNzimmer · 28 – 224 m²
- Veranstaltungen für bis zu 200 Personen
- FREIgeist-Bar mit Garage & Kamin
- Dachterrasse, Parkzone & 12 Fatboys
- Nerdtanke & FREIgeist-Isetta
- 1 FITNESSraum & 1 Sauna
- 50 m bis zur GENUSSWERKSTATT & Veranstaltungsräume bis 285 m²
- PS.SPEICHER mit über 2.500 Exponaten
- PS.Halle · 586 m² · für bis zu 1.000 Personen

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer.

Bitte beachte, dass wir uns eine Preisanpassung des Speisen- und Getränkeangebots aufgrund der aktuellen Kostenentwicklung bis 125 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorbehalten. Im Fall einer Mehrwertsteuerveränderung oder Erhebung einer Bettensteuer/Ortstaxe behalten wir uns ebenfalls eine entsprechende Angleichung der Bruttoreate vor.





DER PERFEKTE AUFTAKT

Zum Start Deiner Veranstaltung geht's mit kreativen Canapés und Aperitiven los.

FINGERFOOD & CANAPÉS

HERZHAFT

- **Bauernbrot** · Frischkäse · Radieschen
- **Tramezzini** · Aubergine · Tomate · *vegan*
- **Ceviche von der Edesheimer Forelle** · Apfel · Gurke
- **Bauernbrot** · Roastbeef · Senfbutter
- **Club-Sandwich** · Pute · Ei · Cocktailsauce
- **Pumpernickel** · Walnusscrème · Karotte · *vegan*

PREIS 5,00 pro Stück
Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

SÜSS

- **Cheesecake** · Schokoladencrunch

PREIS 5,00 pro Stück
Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

APERITIF

FREIgeist Spritz 0.2L | 8,50

Aperol Spritz 0.2L | 8,50

Hugo · *auch alkoholfrei* 0.2L | 8,50

Campari Orange 0.2L | 8,50

FREIgeist Sekt 0.1L | 9,00

FREIgeist Kein Secco · *alkoholfrei (<0,5%)* 0.1L | 8,00



QUALITÄT AUS DER REGION

Unser Frühstücksbuffet besteht zu einem Großteil aus regionalen Bio-Produkten.

BRUNCH

Genießt die erste Mahlzeit des Tages abseits vom Trubel und startet mit Freigeistigkeit in den Tag. Von knusprigem Brot und frischen Brötchen über cremigen Joghurt, Quark und Müsli bis hin zu warmen Frühstücksklassikern – ihr entscheidet, was auf den Tisch kommt.

BUFFET

- Brot · Brötchen · Croissants · Müslistangen
- Marmeladen · Süße Nussaufstriche · Honig
- Regionale Wurstausswahl · Käseauswahl
- Räucherlachs
- Frischkäse · Guacamole
- Müsli · Cerealien · Körner
- Joghurt · Quark
- Frisches Obst
- Gekochtes Ei · Rührei
- Speck · Nürnberger Würstchen
- Kaffee · Kaffeespezialitäten · Tee
- Frischer Orangensaft · FREIgeist Apfelsaft
- Mineralwasser

PREIS 29,00 pro Person

ZUBUCHBAR

Kartoffelcremsuppe • Frühlingslauch · Rapsöl	4,00
Minestrone • Wurzelgemüse · geräucherte Paprika	4,00
Moringer Karottentatar • Dill · Röstbrot	4,00
Roastbeef von der Färs • Remoulade · Pfeffer	7,00
Matjes • Rote Zwiebel · Apfel · Crème Fraîche	4,00
Moringer Hähnchen • Erbsenragout · Backkartoffel	9,00
Lachsfilet • Zitrone · Thymianbutter	9,00
Mangomousse • Limette · Buchweizen	4,00
Cheesecake • Apfelsalsa	4,00

Buchbar ab einer Gruppengröße von 15 Personen. Bitte beachtet, dass wir zusätzliche Mitarbeiterkosten in Höhe von € 45,00 pro Servicemitarbeiter pro angefangener Stunde berechnen.



KAFFEE & KUCHEN

Ob nach dem Essen oder zwischendurch: Kaffee & Kuchen geht immer. Schnappt euch ein Stück vom Lieblingskuchen, dazu einen frischen Kaffee – und genießt gemeinsam diesen süßen Moment eurer Feier.

KAFFEETRINKEN

- **Waffeln** · heiße Kirschen · Sahne
- **Obstkuchen**
- **Sandwiches**
- **Filterkaffee & Tee** bodenlos

PREIS 25,00 pro Person

Buchbar ab einer Gruppengröße von 15 Personen und eine Dauer von 2 Stunden.

WERKSTATTKAFFEE

- **2 Stück Kuchen** · Filterkaffee · Tee
- **Als Buffet**, serviert in kleinen Stücken

PREIS 14,50 pro Person

Buchbar ab einer Gruppengröße von 15 Personen und eine Dauer von 2 Stunden.

SÜSSER FREIGEIST

Candybar

- Süßes & salziges Popcorn
- Nüsse
- Salzgebäck
- Schokolade
- Weingummi

PREIS 190,00 bis 50 Personen mit *Einmalbefüllung*
380,00 bis 120 Personen mit *Einmalbefüllung*



GENUSS- WERKSTATT MENÜS

Mit regionalen und saisonalen Produkten aus Südniedersachsen schaffen wir eine einzigartige Fusion aus der Heimat und kreativer Leidenschaft. Bei unseren Menüangeboten findet ihr eine Auswahl aus allem wieder.

GENUSSWERKSTATT MENÜ I

- **Tomaten-Bratsalat**
Balsamico · Rucola · *vegan*
- **Kräuterschaumsuppe** · Croûtons
- **Maispoulardenbrust** · Portweinjus
Pilze · grüner Spargel · Risotto
- **Himbeer-Grießmousse**
Waldbeer-Sorbet · Vanilleschaum

PREIS 3-Gang 60,00 pro Person
ohne Kräuterschaumsuppe

PREIS 4-Gang 68,00 pro Person

GENUSSWERKSTATT MENÜ II

- **Pilzcremesuppe** · Petersilienöl
- **Ofenkartoffel**
Apfel-Gurken-Relish · Paprikacreme
- **Filet & geschmorte Backe vom Durocschwein**
Spitzkohl · Pilzkrapfen
- **Cheesecake** · Birnenragout
Sauerrahmeis

PREIS 3-Gang 66,00 pro Person
ohne Ofenkartoffel

PREIS 4-Gang 73,00 pro Person

MENÜBAUSTEINE

VORSPEISEN

- **Tomaten-Bratsalat**
Balsamico · Rucola · *vegan*
- **Ofenkartoffel**
Apfel-Gurken-Relish · Paprikacreme
- **Lachs-Tataki**
Gurke · Teriyaki · Avocado
- **Pilzcremesuppe** · Petersilienöl
- **Kräuterschaumsuppe** · Croûtons

HAUPTGANG

- **Maispoulardenbrust** · Portweinjus
Pilze · grüner Spargel · Risotto
- **Filet & geschmorte Backe vom Durocschwein**
Spitzkohl · Pilzkrapfen
- **Gebratener Kabeljau** · Kartoffel
Nussbitterschaum · Lauch
- **Roastbeef von der deutschen Färs** · Schalottenjus
Bohnen · gebackene Kartoffel

DESSERT

- **Himbeer-Grießmousse**
Waldbeer-Sorbet · Vanilleschaum
- **Cheesecake** · Birnenragout · Sauerrahmeis
- **Duett von dunkler Schokolade** · Mousse & Kuchen
Mango · Sorbet
- **Karotten-Tatar** · konfierter Ingwer · Haselnusseis



RESTAURANT GENUSSWERKSTATT

Feuerküche voller Leidenschaft,
für Grillgenuss in all seinen Facetten – auch vegetarisch und vegan.



MIT SORGFALT AUSGEWÄHLT

Bei unseren Fleischgerichten setzen wir auf deutsche Herkunft – für bewussten Genuss und beste Qualität.

GENUSS- WERKSTATT BUFFETS

Unsere FREIgeist Buffets aus der GENUSSWERKSTATT bieten eine kreative und abwechslungsreiche Auswahl an regionalen und saisonalen Speisen – hier ist ganz sicher für jeden etwas dabei.

GENUSSWERKSTATT BUFFET I

- **Kartoffelcrèmesuppe** · Croûtons
- **Verschiedene Brotsorten** · Butter · Kräuterdips
- **FREIgeist Salate** · unterschiedliche Dressings
- **Kohlrabi-Carpaccio** · Minze
- **Antipasti** von regionalen Gemüsesorten
- **Schweinebraten** · Spitzkohl
„Einbecker Bier“-Sauce · Kroketten
- **Gebratene Lachsforelle** · Blattspinat
„Einbecker Senf“-Sauce
- **Dinkelpasta** · getrocknete Tomaten · Erbsen
- **Apfelkuchen** · Vanillesauce
- **Quarkmousse** · Beerenragout

PREIS 66,00 pro Person

GENUSSWERKSTATT BUFFET II

- **Verschiedene Brotsorten** · Butter · Kräuterdips
- **FREIgeist Salate** · unterschiedliche Dressings
- **Tomaten-Brotsalat**
- **Ceviche** · Grüner Apfel · Gurke · Rote Zwiebel
- **Maispoulardenbrust** · Spätzle
Moringer Vichykarotten
- **Dorade** · Kartoffelstampf · Brokkoli
- **Ricotta-Ravioli** · Rucola · Parmesan
- **Joghurtmousse** · Mango · Limette
- **Cheesecake-Parfait**

PREIS 81,00 pro Person

BUFFETBAUSTEINE

VORSPEISEN

- **Marinierte Salatgurke** · Tomatenvinaigrette 4,00
- **Rosa gebratener Kalbsbraten** · Thunfischcrème 7,00
- **Antipasti vom Wurzelgemüse** 4,00
- **Serrano-Schinken** · Cantaloupe-Melone 4,00
- **Burrata** · Kirschtomaten · Basilikum 5,00
- **Tomaten-Brotsalat** 4,00
- **Ceviche** · grüner Apfel · Gurke · rote Zwiebel 6,00
- **Kohlrabi-Carpaccio** · Minze 4,00

HAUPTGANG

- **Rosa gebratenes Roastbeef** · Kräuterkruste 13,50
Bohnen · geröstete Kartoffeln
- **Maispoulardenbrust** · Spätzle 9,00
Moringer Vichykarotten
- **Schweinebraten** · Spitzkohl 6,50
„Einbecker Bier“-Sauce · Kroketten
- **Gebratener Lachs** · Ofengemüse · Reis 9,50
- **Gebratene Lachsforelle** · Blattspinat 6,50
„Einbecker Senf“-Sauce
- **Dorade** · Kartoffelstampf · Brokkoli 7,00
- **Dinkelpasta** · getrocknete Tomaten · Erbsen 7,00
- **Gnocchi** · Blattspinat · Parmesan 5,50
- **Ricotta-Ravioli** · Rucola · Parmesan 5,50

DESSERT

- **Tiramisu** · Mascarpone · Kaffee 3,00
- **Panna Cotta** · Himbeeren 3,00
- **Joghurtmousse** · Mango · Limette 3,00
- **Cheesecake-Parfait** 5,00
- **Apfelkuchen** · Vanillesauce 2,50
- **Quarkmousse** · Beerenragout 3,00

*Buchbar ab einer Gruppengröße von 15 Personen.
Für Gruppen bis 20 Personen servieren wir auch ein
Tischbuffet. Ab 21 Personen servieren wir ein Buffet.*

*Bitte beachtet: bei unseren Bausteinen gilt
für Vorspeise und Hauptgang jeweils eine
Mindestauswahl von zwei Bestandteilen.*



FEUERRING

Für Grillabende mit bis zu 30 Personen.

FREIGEIST FEUERRING

Der Feuerring des Stahlplastikers Andreas Rechlin aus der Schweiz ist ein unverwechselbares Kunstobjekt. Die Möglichkeit des Zusammenspiels aus modernem Design und kulinarischer Vielfalt ist einzigartig. Der obere breite Rand des Stahlrings erreicht Temperaturen zwischen 180-300 Grad. Im Winter laden die offen lodernden Flammen besonders dazu ein, die frische Luft zu genießen und sich wärmen zu lassen und im Sommer ist der Feuerring Treffpunkt zu jeder Gelegenheit.

FEUERRING-BUFFET I

- **FREIgeist Salatbuffet** · Dressings
- **Verschiedene Brotsorten** · Butter · Kräuterdips
- **Schweinesteaks** · Brötchen
- **Bratwurst** · Brötchen
- **Marinierter Feta**
- **Rosmarinkartoffeln** · Grillgemüse
- dazu BBQ-Sauce · Aioli · Kräuterbutter

PREIS 42,00 pro Person

FEUERRING-BUFFET II

- **Kirschtomaten** · Mozzarella · Basilikum
- **Kartoffel-Gurkensalat** · Einbecker Senf
- **Blattsalate** · unterschiedliche Dressings · Toppings
- **Verschiedene Brotsorten** · Butter · Kräuterdips
- **Rindersteaks**
- **Duroc-Schweinerücken**
- **Doradenfilet**
- **Grüner Spargel**
- **Rosmarinkartoffeln** · Grillgemüse
- dazu BBQ-Sauce · Aioli · Kräuterbutter
- **Panna Cotta** · Joghurt
- **Geflammtes Obst**

PREIS 62,00 pro Person

Buchbar für eine Gruppengröße von 10 - 30 Personen. Für größere Gruppen kombinieren wir den Feuerring mit einem Grillbuffet. Bei schlechtem Wetter bereiten wir indoor ein Grillbuffet vor.

DIY BUFFETBAUSTEINE

- **FREIgeist Salatbuffet** · Dressings
- **Kirschtomaten** · Mozzarella · Basilikum
- **Kartoffel-Gurkensalat** · Einbecker Senf
- **Blattsalate** · unterschiedliche Dressings · Toppings
- **Verschiedene Brotsorten** · Butter · Kräuterdips
- **Schweinesteaks** · Brötchen
- **Rindersteaks**
- **Bratwurst** · Brötchen
- **Duroc-Schweinerücken**
- **Doradenfilet**
- **Marinierter Feta**
- **Grüner Spargel**
- **Rosmarinkartoffeln** · Grillgemüse
- dazu BBQ-Sauce · Aioli · Kräuterbutter
- **Stockbrot** · Quark
- **Marshmallow** · Butterkekse
- **Panna Cotta** · Joghurt
- **Geflammtes Obst**

Es gilt eine Mindestauswahl von zwei Bestandteilen.

DIY BURGER

- **FREIgeist Salatbuffet** · Dressings
- **Brat** · Dips · Butter
- **DIY-100g Burger** · BBQ-Sauce · Einbecker Senfsauce
- **Tomate** · Salat · Gurke · Zwiebel · Cheddar
- **Pommes** · Ketchup · Mayonnaise
- **Kokos-Milchreis** · Limette

PREIS 32,00 pro Person
Bis maximal 30 Personen

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

- **Avocado** · Grüne Bohnen · Speck · Spiegelei
- **Süßkartoffelpommes** · Sour Cream
- **Geflammtes Obst**

PREIS 12,00 pro Person
Buchbar für eine Gruppengröße von 15 - 30 Personen.

GRILLMEISTER

Am FEUERRING seid ihr selbst die Grillmeister. Wenn ihr den Abend lieber ganz entspannt genießen möchtet, übernimmt auf Anfrage und Verfügbarkeit gern ein GENUSSWERKSTATT Koch das Grillen.

PREIS 45,00 pro angefangene Stunde



MITTERNACHTS- IMBISS

Currywurst

- Thüringer Bratwurst
- „Riedels“ Curryketchup
- Baguette

PREIS 8,50 pro Portion

Pikante Gulaschsuppe

- Baguette

PREIS 9,00 pro Portion

Auswahl von Bio-Käse

- Verschiedene Sorten Bio-Käse nach Wahl des Küchenchefs
- Fruchtebrot
- Feigensenf

PREIS 11,00 pro Portion

Vesperplatte

- Bauernbrot
- Stracke
- Wurst

PREIS 13,00 pro Portion

HotDog DIY

- Saure Gurken
- Röstzwiebeln
- Senf
- Ketchup
- HotDog-Sauce

PREIS 12,50 pro Portion

Candybar

- Süßes & salziges Popcorn
- Nüsse
- Salzgebäck
- Schokolade
- Weingummi

PREIS 190,00 bis 50 Personen mit Einmalbefüllung
380,00 bis 120 Personen mit Einmalbefüllung

Buchbar ab einer Gruppengröße von 15 Personen.

BROTZEIT

Entdeckt mit uns die unscheinbare Brotzeit neu! Unsere frischen Brote sind weit entfernt von Langeweile. Sie präsentieren sich vielfältig und geschmacksintensiv, als perfekter Botschafter der regional bezogenen Aufschnitte. Erlebt, dass Brot mehr als nur Beilage sein kann. Ein moderner Twist für eure Veranstaltung.

- Gazpacho · Bauernbrot
- Walnussbrot · Sauerteigbrot · Körnereck
- Butter · Frischkäseaufstrich
- Hummus · Olivenöl · Guacamole
- Stracke · Kochschinken · Zitronenbraten
- Gouda · Emmentaler · Brie · CreMeer
- Antipasti · Radieschen · Gurken · Tomaten · Rettich
- Eingelegte Zwiebeln
- Feigensenf · Trauben · Essiggurken

PREIS 29,00 pro Person

*Buchbar ab einer Gruppengröße von 15 Personen.
Für Gruppen bis 20 Personen servieren wir ein
Tischbuffet. Ab 21 Personen servieren wir ein Buffet.*





GENUSSWERKSTATT DRINKS

Nicht nur regionales Essen, sondern auch regionale Getränke findet ihr auf eurer Veranstaltung wieder.

GETRÄNKE- PAUSCHALEN

Eine Veranstaltung ohne gute Drinks wäre auch nur ein Meeting, oder? Keine Feier ohne die richtigen Getränke! Dabei habt ihr die Wahl aus unserer Getränkekarte: Von kreativen Aperitifs, erlesenen Weinen, regionalen Bieren und Likören oder einfach eine Pauschale. Unsere umfangreiche Getränkekarte senden wir Dir gerne separat zu, auf der nachfolgenden Seite findest Du bereits einen ersten Eindruck.

PAUSCHALE I 3-5 STUNDEN

- Wasser
- Softdrinks
- FREIgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Pils *alkoholfrei* o. Radler · Fl.
- Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl.
- FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FREIgeist Kein Wein · *alkoholfrei* (<0,5%)
- Kaffee (-spezialitäten) & Tee

PREIS 39,00 | 49,00 | 59,00 pro Person
3 Stunden | 4 Stunden | 5 Stunden

PAUSCHALE II 6 STUNDEN

- Wasser
- Softdrinks
- FREIgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Pils *alkoholfrei* o. Radler · Fl.
- Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl.
- FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FREIgeist Kein Wein · *alkoholfrei* (<0,5%)
- Kaffee (-spezialitäten) & Tee
- 1 Runde Hardenberg Spirituosen

PREIS 69,00 pro Person
6 Stunden

PAUSCHALE III 7-8 STUNDEN

- Wasser
- Softdrinks
- FREIgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Pils *alkoholfrei* o. Radler · Fl.
- Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl.
- FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FREIgeist Kein Wein · *alkoholfrei* (<0,5%)
- Kaffee (-spezialitäten) & Tee
- 1 Runde Hardenberg Spirituosen
- 2 verschiedene Longdrinks

PREIS 79,00 | 89,00 pro Person
7 Stunden | 8 Stunden

ZUBUCHBARE LEISTUNG

Verlängerungsstunde* **	15,00
Änderung pro Artikel*	5,00
zusätzlicher Longdrink*	7,00
zusätzliche Spirituose*	5,00
Fachspezifische:r Mitarbeiter:in* **	
Barkeeper · Bier- · Weinsommelier	65,00

*Preis pro Person **Preis pro angefangene Stunde

Weitere Getränke sowie Getränke nach Ablauf der Pauschalen berechnen wir nach Verbrauch.



GETRÄNKEKARTE

Aus unserer Getränkekarte könnt ihr am Abend eurer Veranstaltung á la carte bestellen oder wir suchen gemeinsam mit Dir ein Sortiment für die Feier aus. Dies ist nur ein kleiner Auszug aus unserer umfangreichen Getränke- & Weinkarte. Gerne lassen wir Dir diese auf Wunsch zukommen.

WASSER

Viva con Agua Mineralwasser LAUT	0,33l 4,50
	0,75l 8,90
Viva con Agua Mineralwasser LEISE	0,33l 4,50
	0,75l 8,90

SOFTS

Fritz Kola	0,2l 4,50
Fritz Kola Superzero	0,2l 4,50
Fritz Orange	0,2l 4,50
Fritz Zitrone	0,2l 4,50
Fritz Mischmasch	0,2l 4,50
Limoment Apfel-Minze	0,33l 5,60
Limoment Apfel-Rosé	0,33l 5,60
Limoment Birne-Grüntee	0,33l 5,60
Limoment Rhabarber-Holunder	0,33l 5,60

BIER

Einbecker Brauherren Pils	0,3l 4,70
Einbecker Brauherren Pils · alkoholfrei	0,3l 4,70
Einbecker Radler	0,3l 4,70
Bayreuther Hell	0,3l 4,70
Maisel Hefe Original	0,5l 6,00
Maisel Hefe · alkoholfrei	0,5l 6,00

TEE

je 6,60

Digital Detox · Früchtetee
Space Cookie · Gewürztee
English Breakfast
Lazy Daze · Earl Grey
Heidi's Delight · Kräutertee
Low Rider · Grüntee
High Darling · Darjeeling
Master Mint · Minztee
Maybe Baby · Früchtetee
Orange Safari · Rooibostee
Smooth Operator · Kamillentee

KAFFEE

Café Crema	4,10
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	5,90
Milchkaffee	4,60
Latte Macchiato	5,70
Cappuccino	4,60
Schokolade	4,10

WEIN

WEISS & ROT & SPARKLING

Weingut Pfannebecker · Rheinhessen 0,75l | 45,00
· 2021 · FRElgeist Sekt Cuvée · Pinot Brut

Weingut Becker Landgraf · Rheinhessen je 0,75l | 34,00
· 2024 · FRElgeist Cuvée
Chardonnay · Weißburgunder · Riesling
· FRElgeist Kein Wein · entalkoholisierter Wein (<0,5%)
· FRElgeist Kein Secco · perlendes alkoholfreies
Getränk aus entalkoholisiertem Wein (<0,5%)

Weingut Walter · Mosel
· 2023 · FRElgeist Spätburgunder 0,75l | 34,00
· 2024 · FRElgeist Riesling 0,75l | 37,00
Kabinett

Weingut Pfannebecker · Rheinhessen 0,75l | 34,00
· 2019 · FRElgeist Cuvée
Merlot · Cabernet Sauvignon
Sankt Laurent · Cabernet Franc



FREIGEIST SPEZIALEFFEKTE

Verleih Deinem Tag das gewisse Etwas – mit unseren FREIgeist Spezialeffekten. Grillt gemeinsam auf unserer Dachterrasse mit Blick ins Grüne oder entdeckt beim Biertasting eure neuen Lieblingssorten. Am Ende fragt ihr euch garantiert: Wann machen wir das wieder?

ROOFTOP-BBQ

BBQ mit Weitblick auf der Dachterrasse*

Du möchtest mit einem tollen Ausblick in die Natur ein unvergessliches Grillerlebnis planen – dann bist Du bei uns genau richtig. Egal ob Fleisch, vegetarisch oder vegan – bei uns findet jeder etwas für den Grill. Ein besonderes Highlight für Gruppen ist die Möglichkeit, die Speisen selbst zu grillen und so eine angenehme Dynamik zu schaffen. Einer gemeinsamen Erinnerung steht somit nichts mehr im Weg!

- **Kirschtomaten** · Mozzarella · Basilikum
- **Kartoffel-Gurkensalat** · Einbecker Senf
- **Blattsalate** · unterschiedliche Dressings · Toppings
- **Verschiedene Brotsorten** · Butter · Kräuterdips

- **Rindersteaks**
- **Maispouardenbrust**
- **Bratwurst**
- **Fetapäckchen**
- **Grüner Spargel**
- **Grill-Kartoffeln**
- **Saucen** · BBQ-Sauce · Aioli · Kräuterbutter

- **Panna Cotta** · Joghurt
- **geflämmtes Obst**

PREIS 62,00* pro Person
*Buchbar für eine Gruppengröße von 15 – 25 Personen. *zzgl. Raummiete der Dachterrasse 350,00*

BIERTASTING

mit Bier-Sommelièrin Dana

Dunkles Bier, Bockbier oder das bekannte Einbecker Brauherren Pils und vieles mehr. Du findest während unserem Biertasting Deinen persönlichen Favoriten. Damit der Abend nicht mit einem leeren Magen endet, reservieren wir euch gerne vor oder nach dem Biertasting einen Tisch zum Abendessen in unserer GENUSSWERKSTATT. Oder nutzt dieses Angebot als nettes Programm zwischendurch bei eurer Veranstaltung.

- **3 Biere aus der Region**
Dauer 1 Stunde 20,00
- **5 Biere aus der Region**
Dauer 1,5 Stunden 30,00

PREIS pro Person
Buchbar für 10-20 Personen. Gern führt euch unsere Bier-Sommelièrin Dana durch das Bier-Tasting.

EINBECKER BIER X BIER-MENÜ

Wo Bier mehr kann als Durst löschen. Erlebt ein Drei-Gänge-Menü, bei dem Einbecker Bier nicht nur im Glas, sondern auch auf dem Teller eine besondere Rolle spielt. Eine kulinarische Entdeckungsreise für alle, die regionale Braukunst neu erleben möchten.

- **Kartoffelcreme** · geröstetes Bierbrot
- **Duroc-Schweinefilet** · Kartoffel-Lauch-Pürre
Wirsing · Dunkelbierrjus
- **Lauwarme Apfel-Beignets** · Malzeis

PREIS 49,00 pro Person
inkl. 3 begleitenden 0,1l Einbecker Bieren



FOODTRUCK

Unser Foodtruck bringt echtes Streetfood-Feeling auf eure Veranstaltung. Frisch zubereitete Burger, knusprige Pommes und Grillklassiker werden direkt vor Ort serviert – unkompliziert, gesellig und mit dem besonderen Flair eines sommerlichen Outdoor-Events. Das Beste: Der Foodtruck kommt dorthin, wo gefeiert wird, ob auf dem Gelände des PS.SPEICHER oder als mobiles Catering an eurer Wunschlocation.

- **FREIGEIST Salatbuffet** · Nudelsalat · Kartoffelsalat
- **PS.SPEICHER Burger** · Rind · Tomate · Gurke · Kraut
BBQ Sauce · Cheddar
- **PS.SPEICHER Burger vegan** · Rote Beete · Tomate
Gurke · Kraut · Guacamole
- **Bratwurst** · Brötchen
- **Bratcurrywurst** · Brötchen
- **Pommes Frites**
- **Schokoladen-Brownie**

PREIS 52,00 pro Person

*Buchbar für Gruppen ab 60 Personen.
Für externe Caterings berechnen wir eine
Transportpauschale von € 500,00.
Am PS.SPEICHER entfallen diese Kosten.*

*Noch mehr Auswahl gewünscht?
Kein Problem: Grundsätzlich sind nach Rücksprache
auch weitere Speisen aus dem Foodtruck möglich.*



ZUSATZ-LEISTUNGEN

Das i-Tüpfelchen für Deine Feier: Damit alles rundum gelingt, bieten wir Dir eine Auswahl an liebevollen Details und praktischen Extras. Ob stimmungsvolle Dekoration oder hilfreiche Kleinigkeiten – hier findest Du alles, was Deine Veranstaltung perfekt abrundet.

• Blumendekoration	auf Anfrage
• Motorkolben als Teelicht-Halter	kostenfrei
• Tellergeld pro Person	4,00
• Stuhlhussen pro Husse	8,00
• Stehtisch inkl. Husse pro Stück	15,00
• Menükarte A5 Klappkarte pro Stück	4,00
• Staffelei	10,00
• Tischwäsche weiß	kostenfrei
• Servietten weiß	kostenfrei
• Frühstückseinladungen im Zimmer pro Stück	3,00
• Bose-Anlage	60,00
• Zimmerverteilung (z.B. Gastgeschenke)	
unpersonalisiert	2,50
personalisiert	5,00

Noch Fragen? Unsere FREIgeist FAQs auf den folgenden Seiten beantworten viele Details.

RAHMEN-BEDINGUNGEN

Die wichtigsten Spielregeln auf einen Blick: Nachtzuschläge, Mindestumsätze & Co.: alles, was Du wissen musst, damit Dein Event problemlos und rundum gelungen wird.

• Nachtzuschlag ab 0.00	45,00
pro angefangener Stunde & Mitarbeiter	
• Dekorationsarbeiten	45,00
pro Stunde & Mitarbeiter	
• Dienstleisterverpfl egung	
Buffet/Menü	regulärer Preis
Getränke	nach Verbrauch
• Kinderregelung	
Buffet:	
0–6 Jahre	kostenfrei
7–11 Jahre	50% Rabatt
ab 12 Jahre	regulärer Preis
Menü:	regulärer Preis
optional Kinderkarte	regulärer Preis
optional Tellergericht	regulärer Preis
• Mindestumsatz	individuell
• Mindestabnahme von Zimmern	individuell
• Nachtruhe ab 4.00 Uhr	

Viele Antworten zu Abläufen, Preisen und Regeln findest Du auf den Folgeseiten in unseren FAQs.

A large, dense green hedge wall made of boxwood. A small brass bell is mounted on the left side. A white sign with a torn edge is mounted on the right side, featuring the text "Ring the bell for Champagne" in a cursive font.

Ring the bell
for Champagne

CHAMPAGNERWALL

Stell Dir vor, Deine Gäste betreten die Veranstaltung und sie werden sofort von einer beeindruckenden Champagner Wall begrüßt. Diese kreative Wand, aus der mit weißen Handschuhen nach Klingeln der Glocke ein Glas Champagner gereicht wird, verleiht auf jeder Feiern den Gästen ein Schmünzeln. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenevent – unsere Champagner Wall ist der perfekte Hingucker und sorgt für unvergessliche Momente.

Das Schild der Wand kann individuell gestaltet und an das Thema Deiner Veranstaltung angepasst werden.

PREIS 250,00 exkl. Getränke
• Champagner nach Verbrauch
• Individuelles Schild +50,00

FREIGEIST FAQS

Eure Fragen – unsere Antworten. Hier findet ihr die wichtigsten Infos rund um Deko, Essen & Getränke, Musik und vieles mehr.

DEKORATIONS- MÖGLICHKEITEN?

Da jede Veranstaltung eine individuelle Dekoration bedarf, empfehlen wir euch gerne unsere externen Dienstleister. Wir stellen euch für den Veranstaltungsraum Tischwäsche, Servietten und nach Bedarf Stuhlhussen zur Verfügung. Weitere Leistungen von uns findest Du in der Bankettmappe unter Zusatzleistungen (S 35).

DARF EIGENER KUCHEN MITGEBRACHT WERDEN?

Ja, ihr könnt gerne euren eigenen Kuchen mitbringen! Für die Bereitstellung des Geschirrs und dessen Reinigung, berechnen wir ein Tellergehalt von € 4 pro Person.

DARF EIGENER SEKT/WEIN MITGEBRACHT WERDEN?

Euer Lieblingswein darf nicht fehlen? Kein Problem! Wir berechnen dafür ein Korkengeld von € 34,00 pro Weinflasche, € 45,00 pro Sekt, € 69,00 pro Spirituosenflasche und € 99,00 pro Champagner.

WIE LAUT DARF DIE MUSIK NACH 22 UHR GESPIELT WERDEN?

Auch nach 22 Uhr könnt ihr eure Musik in einer angenehmen Lautstärke genießen – je nach Location und ob das Hochzeitspaar Zimmer bei uns reserviert hat, darf die Musik entsprechend lauter sein. Die endgültige Nachtruhe beginnt um 4 Uhr. So steht einer langen ausgiebigen Feier nichts im Weg.

DÜRFEN BUFFET-/MENÜ- KOMPONENTEN AUS- GETAUSCHT WERDEN?

Selbstverständlich! Wir möchten, dass ihr das perfekte Menü für euren besonderen Tag habt. Daher könnt ihr die Komponenten der verschiedenen Buffets und Menüs ganz nach euren Wünschen austauschen und anpassen. Die finale Auswahl wird dann noch einmal gemeinsam mit unserem Küchenchef abgestimmt, um sicherzustellen, dass alles perfekt zubereitet wird.

LOHNT SICH EINE GETRÄNKEPAUSCHALE?

Eine Getränkepauschale kann eine großartige Option sein, um die Kosten für eure Veranstaltung besser kalkulieren zu können. Ihr habt die Sicherheit, dass eure Gäste während der gesamten Feier gut versorgt sind, ohne dass ihr euch Gedanken über die entstehenden Kosten machen müsst. Zudem gibt es keine unangenehmen Überraschungen bei der Abrechnung am Ende – der Preis bleibt fest. Wir helfen euch gerne, die für euch beste Lösung zu finden, damit eure Feier sowohl für euch als auch für eure Gäste unvergesslich wird.

GEHÖREN ZIMMER ZUR MINDESTABNAHME?

Ob Zimmer zur Mindestabnahme gehören, hängt von der jeweiligen Location und der Größe der Veranstaltung ab. Wir beraten euch gerne individuell, um die besten Optionen für eure Feier zu finden und sicherzustellen, dass alles gut miteinander abgestimmt ist.

DARF EINE CANDY- ODER SALTY-BAR SELBST MIT- GEBRACHT WERDEN?

Ja, gerne! Ihr dürft eine Candy- oder Salty-Bar ohne Aufpreis selbst mitbringen. Wir freuen uns, wenn ihr euren Gästen etwas Besonderes bieten könnt!

BIS WANN MUSS DIE FINALE PERSONENANZAHL BEKANNT GEGEBEN WERDEN?

Idealerweise sollte die genaue Personenanzahl mindestens zwei Wochen vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Bitte beachtet, dass Stornierungsgebühren anfallen können. Eure Stornierungsbedingungen findet ihr im Veranstaltungsvertrag. Wir empfehlen definitiv erst die Personenanzahl zu nennen, die bereits fest zugesagt haben.

GIBT ES EINEN MINDESTUMSATZ?

Ob ein Mindestumsatz anfällt, hängt von der Location, der Größe eurer Feier und der Dauer ab. Wir beraten euch gerne individuell, damit alles harmonisch zusammenpasst und ihr die optimale Lösung für eure Veranstaltung findet.

KÖNNEN WIR EINE MUSIK- ANLAGE UND EIN MIKROFON ANBIETEN?

Damit eure Feier perfekt in Szene gesetzt wird, stellen wir euch gerne ein Mikrofon sowie eine Musikanlage für einen Aufpreis von € 60,00 zur Verfügung. Bitte beachtet, dass es sich hierbei um eine handelsübliche Musikanlage handelt und diese auf keinen Fall einen guten DJ oder eine Band ersetzt.

WAS BERECHNEN WIR FÜR EURE DIENSTLEISTER?

Externe Dienstleister wie Fotografen oder Musiker sind bei uns herzlich willkommen! Nehmen sie am Buffet oder Menü teil, gilt der reguläre Preis. Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet, so dass auch sie bestens versorgt sind.

DÜRFEN BLUMEN ODER KONFETTI GESTREUT ODER EINE NEBELMASCHINE BENUTZT WERDEN?

Aufgrund unserer hochwertigen, empfindlichen Holzböden können wir leider das Streuen von Blumen oder Konfetti nicht gestatten. Diese können sich verfärben. Wir helfen euch jedoch gerne, eine kreative Alternative zu finden, die eure Feier genauso schön macht! Die Nutzung einer Nebelmaschine ist ebenso auf Grund unserer hochsensiblen Feuermelder nicht möglich.

Optional empfehlen wir euch gerne einen Dienstleister, der eine Kaltfunkenmaschine vermietet.

IST EIN EARLY CHECK-IN UND EIN LATE CHECK-OUT MÖGLICH?

Sollten die Zimmerkapazitäten es erlauben, ist ein Early Check-in sowie ein Late Check-out kein Problem. Wir sind flexibel und tun alles, um euren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten – spricht uns einfach an, und wir finden eine passende Lösung!

HABT IHR SCHON ÜBER EINEN AN-/UMKLEIDERAUM NACHGEDACHT?

Wenn ihr keine Übernachtungen bei uns reserviert habt und mehrere Outfits für euren besonderen Tag geplant sind, würden wir euch empfehlen eines unserer FREIGEIST Zimmer als Umkleideraum zu reservieren.

BIETEN WIR EINEN SHUTTLE-SERVICE AN?

Wir selbst bieten keinen eigenen Shuttle-Service an, aber ihr könnt diesen über einen externen Dienstleister buchen. In unserer Empfehlungsliste findet ihr zuverlässige Unternehmen, die diesen Service für euch übernehmen können.

GIBT ES GENÜGENDE KINDERSTÜHLE?

In jedem unserer Häuser haben wir ca. 2-3 Kinderstühle zur Verfügung. Solltet ihr mehr benötigen, lasst es uns einfach wissen – wir kümmern uns gerne darum, damit auch die kleinen Gäste bequem sitzen können!

WO DARF GERAUCHT WERDEN?

Eure Raucher können sich gerne draußen auf unseren Terrassen versammeln, um den frischen Luftzug zu genießen. Somit bleibt der Innenbereich für alle Nichtraucher angenehm.

BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT FÜR KAFFEE & KUCHEN?

Bei uns hast Du die großartige Möglichkeit, Kaffee und Kuchen in vielfältigen Varianten zu genießen. Jedes Haus bietet individuelle Angebote, die perfekt auf Deine Wünsche abgestimmt sind. Lass Dich von unserem vielfältigen Kaffee- und Kuchenangebot begeistern und gönn Dir eine kleine Auszeit. Wir freuen uns darauf, Dich mit unseren hochwertigen Spezialitäten zu verwöhnen!

KOMMEN AB MITTERNACHT WEITERE KOSTEN AUF UNS ZU?

Ab Mitternacht fällt der gesetzliche Nachtzuschlag von € 45 pro Mitarbeitenden pro Stunde an, um den zusätzlichen Aufwand während der späten Stunden abzudecken. Damit stellen wir sicher, dass eure Gäste auch in der Nacht optimal betreut sind.

KÖNNT IHR AUCH DEN VERANSTALTUNGSRAUM SCHMÜCKEN UND GASTGESCHENKE VERTEILEN?

Ja, wir können den Veranstaltungsraum gerne für euch schmücken und auch Gastgeschenke verteilen. Für diese zusätzlichen Serviceleistungen berechnen wir eine Mitarbeiterkostenpauschale von € 45 pro Mitarbeiter pro angefangene Stunde.

Alternativ können wir eure Gastgeschenke auch als Zimmerverteiler bereitstellen: unpersonalisiert für € 2,50 pro Geschenk und personalisiert für € 5,00 pro Geschenk.

HABT IHR DIE MÖGLICHKEITEN UNSEREN TISCHPLAN ZU PRÄSENTIEREN?

Selbstverständlich können wir euren Tischplan präsentieren. Dafür stellen wir eine Staffelei bereit, die eine Gebühr von € 10 beträgt. Alternativ könnt ihr euren Tischplan auch kostenfrei über unseren Samsung Flip oder Beamer anzeigen lassen.

WIE LÄUFT DER ABBAU AB?

Der Abbau hängt davon ab, ob der Veranstaltungsraum am nächsten Tag genutzt wird. Ist der Raum am Folgetag frei, habt ihr den Tag über Zeit, um alles in Ruhe abzubauen.

Sollte der Veranstaltungsraum am nächsten Tag nicht frei sein, stellen wir externe Dekoration zur Seite und bitten euch diese am Vormittag abzuholen. Gerne teilen wir euch eine Woche im Vorfeld mit, wie ihr mit dem Abbau planen dürft.

WANN KÖNNEN WIR DEN RAUM DEKORIEREN?

Wann der Raum dekoriert werden kann, können wir euch eine Woche vorher mitteilen. Natürlich könnt ihr den Raum am Vortag reservieren, jedoch kommt es in dem Fall zu einer Raummiete.

BEZAHLEN DIE KINDER DENSELBEN PREIS WIE ERWACHSENE?

Kinder zahlen bei uns nicht zwingend den vollen Preis: Für Kinder von 0 bis 6 Jahren ist die Teilnahme am Buffet kostenfrei, von 7 bis 11 Jahren berechnen wir 50 % des regulären Preises und erst ab 12 Jahren gilt der volle Buffetpreis. Alternativ können Kinder natürlich auch aus unserer Kinderkarte wählen, hier gelten die ausgewiesenen Preise. Beim Menü gilt: Kinder, die das reguläre Menü wählen, zahlen den vollen Preis. Bei Auswahl aus der Kinderkarte oder eines Tellergerichts gelten die dort angegebenen Preise.

WIE WIRD AUF UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEEN EINGEGANGEN?

Gerne geben wir euch den Tipp Allergien und Unverträglichkeiten mit eurer Einladung bei euren Gästen abzufragen. Je nach Anzahl und Unverträglichkeiten gehen wir individuell bei der Speisenauswahl darauf ein.

WIE VIELE PARKMÖGLICHKEITEN STEHEN VOR ORT ZUR VERFÜGUNG?

Bei uns findet ihr entspannt Platz – inklusive 4 E-Ladesäulen für alle, die elektrisch unterwegs sind. So startet ihr ganz bequem in eure Veranstaltung.

FREIGEIST

PS.SPEICHER HOTEL EINBECK

EVENTRÄUME & MÖGLICHKEITEN

Auf den nachfolgenden Seiten findet ihr einen kleinen Einblick inklusive Fakten zu unseren Veranstaltungsräumen.

FREIRAUM I · 126 m²

- Tafel – max. 20 Personen
- Runde Tische – max. 40 Personen

FREIRAUM II · 98 m²

- U-Form – max. 24 Personen
- Tafel – max. 20 Personen
- Runde Tische – max. 32 Personen

FREIRAUM I + II · 224 m²

- U-Form – max. 20 Personen
- Tafel – max. 60 Personen
- Runde Tische – max. 114 Personen

FREIRAUM III · 49 m²

- U-Form – max. 14 Personen
- Parlamentarisch – max. 16 Personen
- Stuhlreihen – max. 24 Personen
- Stuhlkreis – max. 16-18 Personen

FREIRAUM IV · 49 m²

- U-Form – max. 14 Personen
- Parlamentarisch – max. 16 Personen
- Stuhlreihen – max. 24 Personen
- Stuhlkreis – max. 16-18 Personen

FREIRAUM III + IV · 98 m²

- U-Form – max. 26 Personen
- Parlamentarisch – max. 36 Personen
- Stuhlreihen – max. 44 Personen
- Stuhlkreis – max. 26-28 Personen

FREIRAUM V · 49 m²

- U-Form – max. 14 Personen
- Parlamentarisch – max. 16 Personen
- Stuhlreihen – max. 24 Personen
- Stuhlkreis – max. 16-18 Personen

FREIRAUM VI · 49 m²

- U-Form – max. 14 Personen
- Parlamentarisch – max. 16 Personen
- Stuhlreihen – max. 24 Personen
- Stuhlkreis – max. 16-18 Personen

FREIRAUM V + VI · 98 m²

- U-Form – max. 26 Personen
- Parlamentarisch – max. 36 Personen
- Stuhlreihen – max. 44 Personen
- Stuhlkreis – max. 26-28 Personen

WOHNZIMMER · 49 m²

- Ovale Tafel – max. 12 Personen

FREIGEIST BAR

- Exklusiv buchbar
- 52 Sitzplätze
- 2 angrenzende Terrassen

BARGARAGE · 28 m²

- Block – max. 12 Personen

GENUSSWERKSTATT · MEGOLA · 60 m²

- Tafel – max. 34 Personen

GENUSSWERKSTATT · BENZ-VIKTORIA · 285 m²

- Tafel – max. 55 Personen
- Runde Tische – max. 110 Personen
- Moderne Veranstaltungstechnik

PS.HALLE · 586 m²

- Runde Tische – max. 348 Personen
- Stehtische – max. 1000 Personen

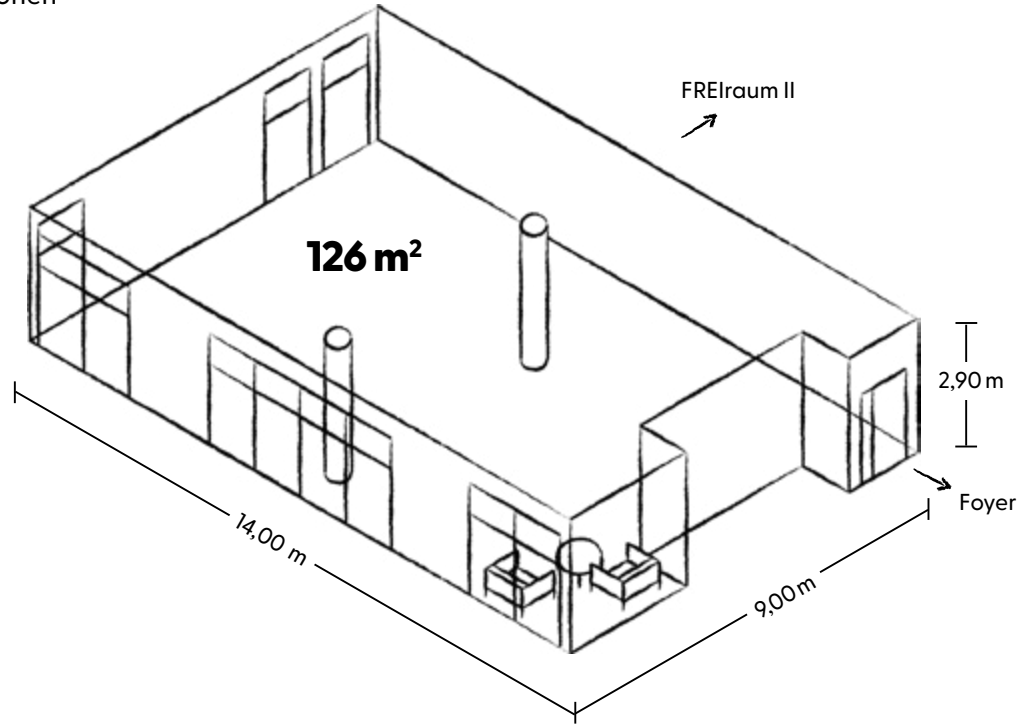
Genauer könnt ihr euch unsere Veranstaltungsräume auch in unserem **360° Grad Rundgang** auf unserer Website ansehen. Einfach dazu den QR-Code scannen!





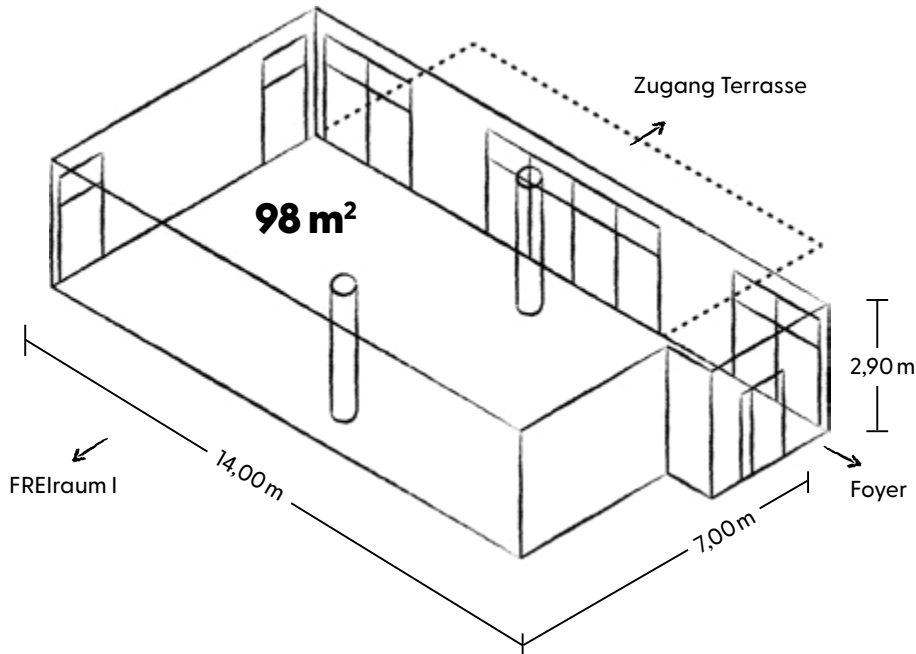
FREIRAUM I

bis zu 40 Personen



FREIRAUM II

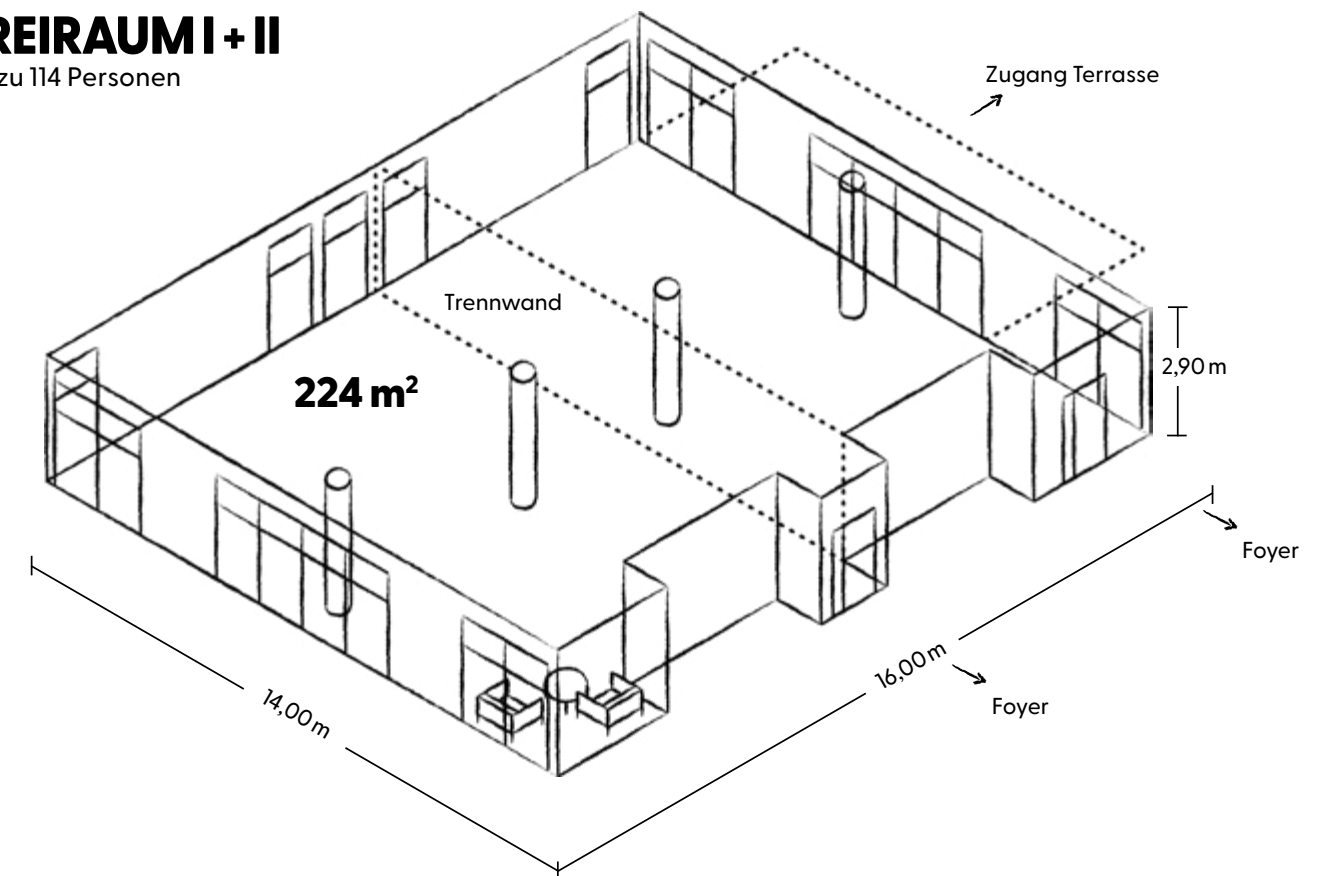
bis zu 32 Personen





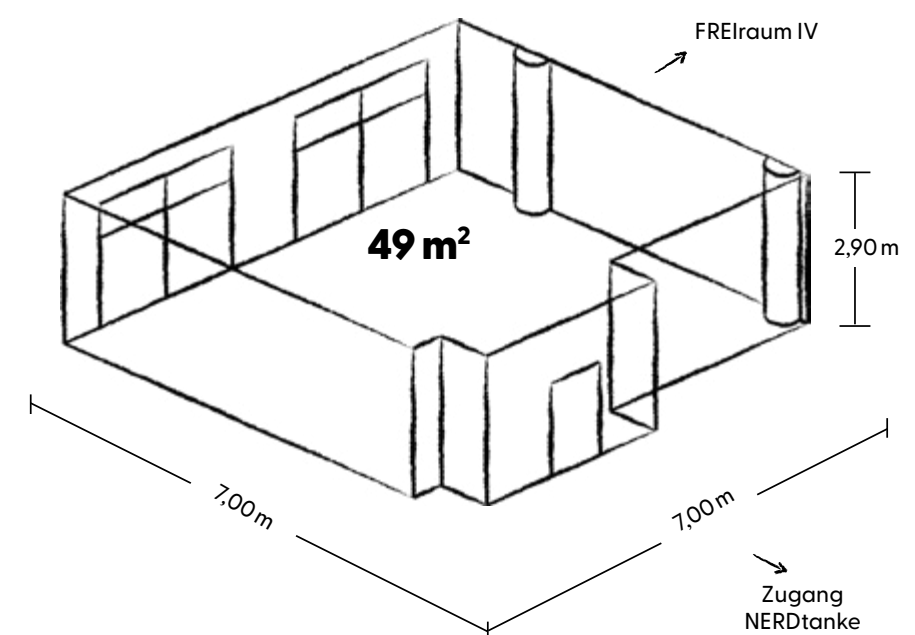
FREIRAUM I + II

bis zu 114 Personen



FREIRAUM III

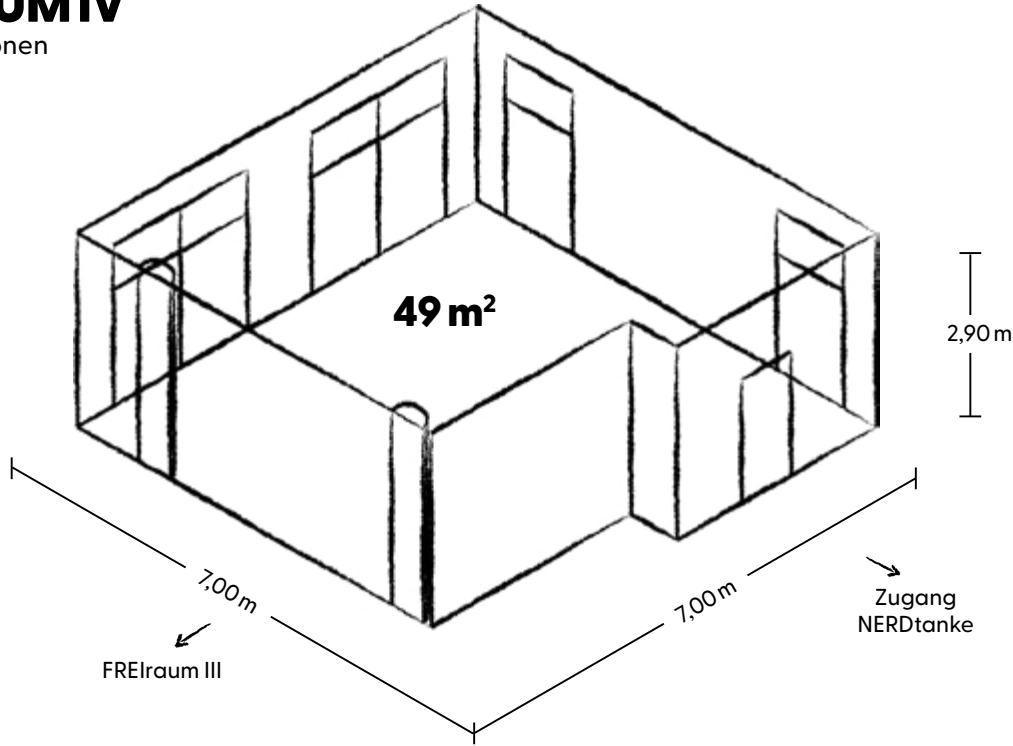
bis zu 14 Personen





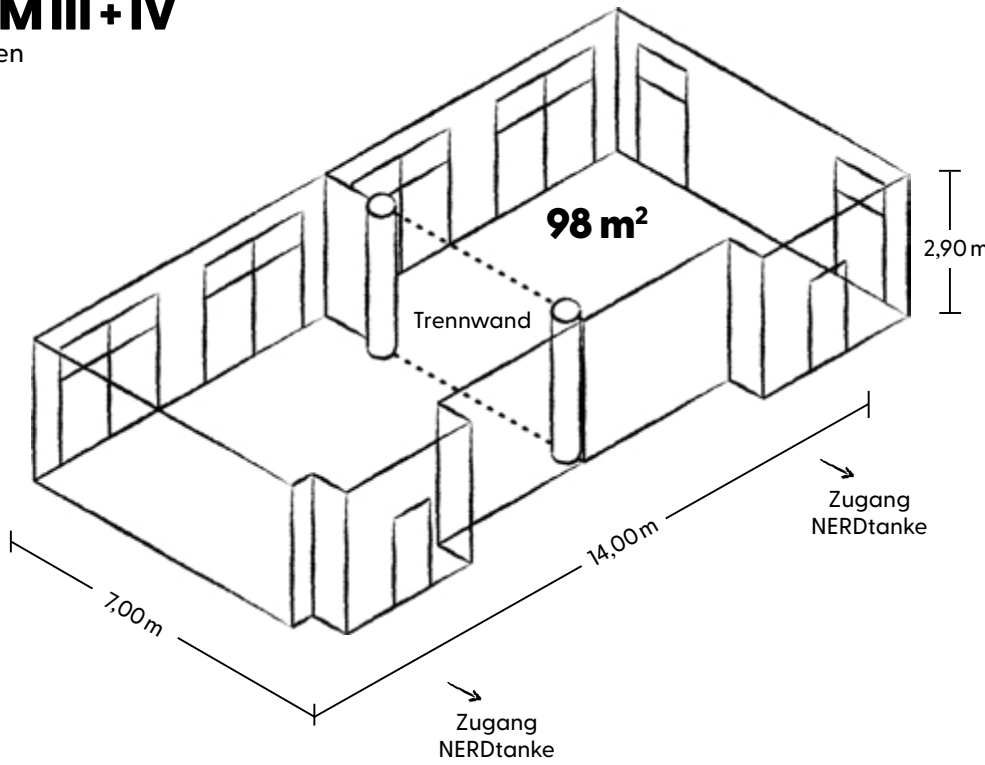
FREIRAUM IV

bis zu 14 Personen



FREIRAUM III + IV

bis zu 22 Personen

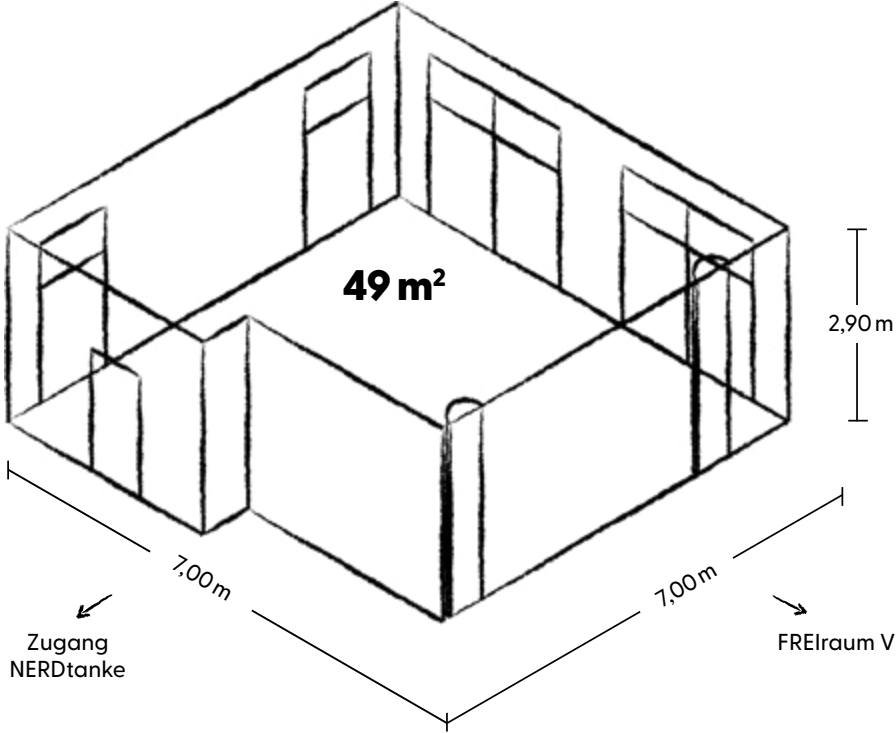






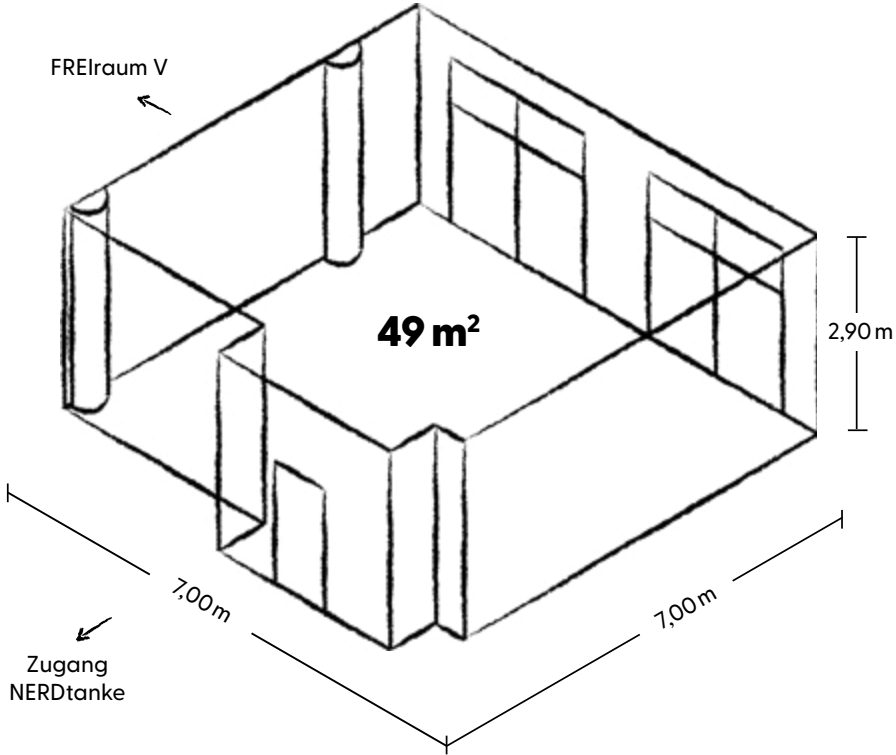
FREIRAUM V

bis zu 14 Personen



FREIRAUM VI

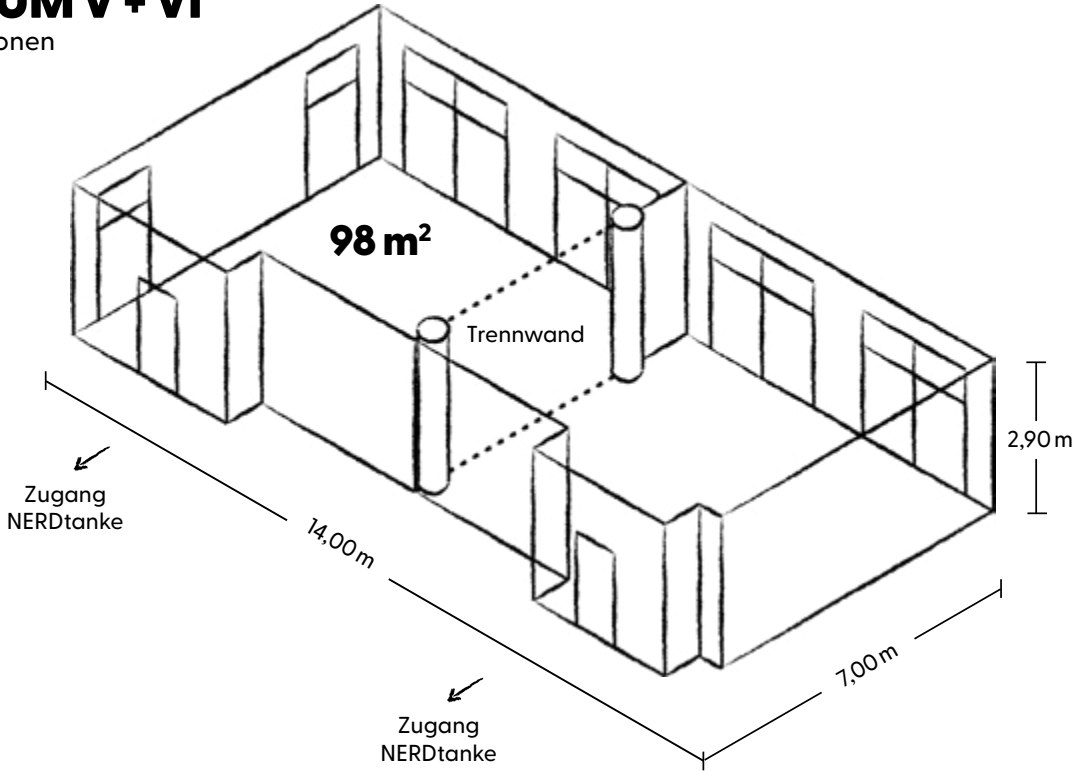
bis zu 14 Personen





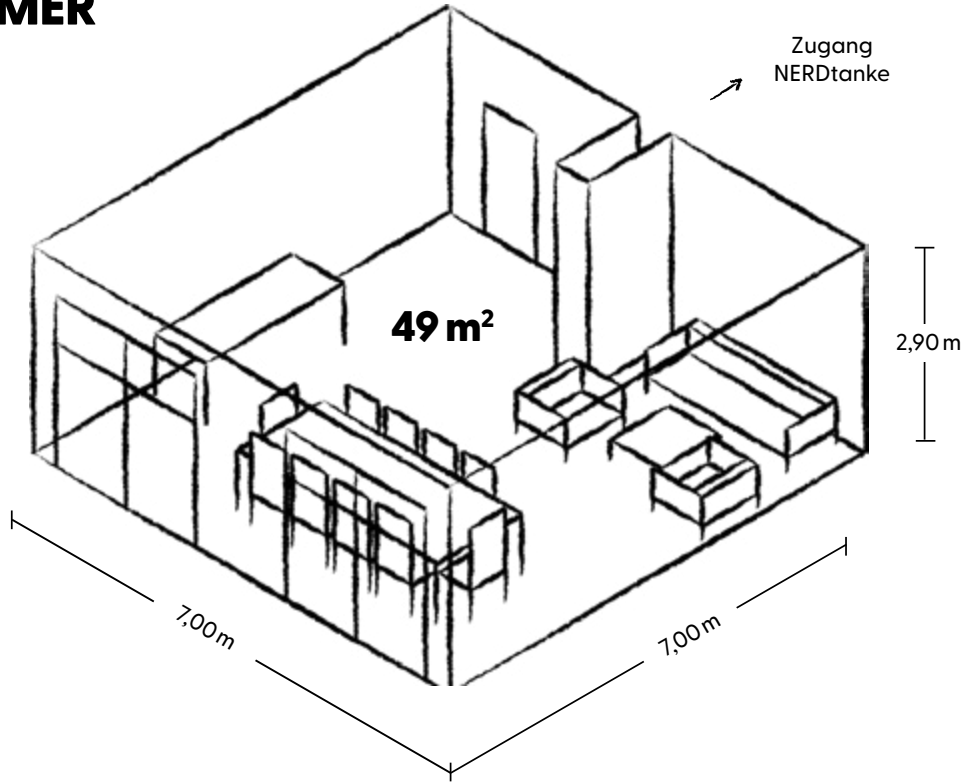
FREIRAUM V + VI

bis zu 22 Personen



WOHNZIMMER

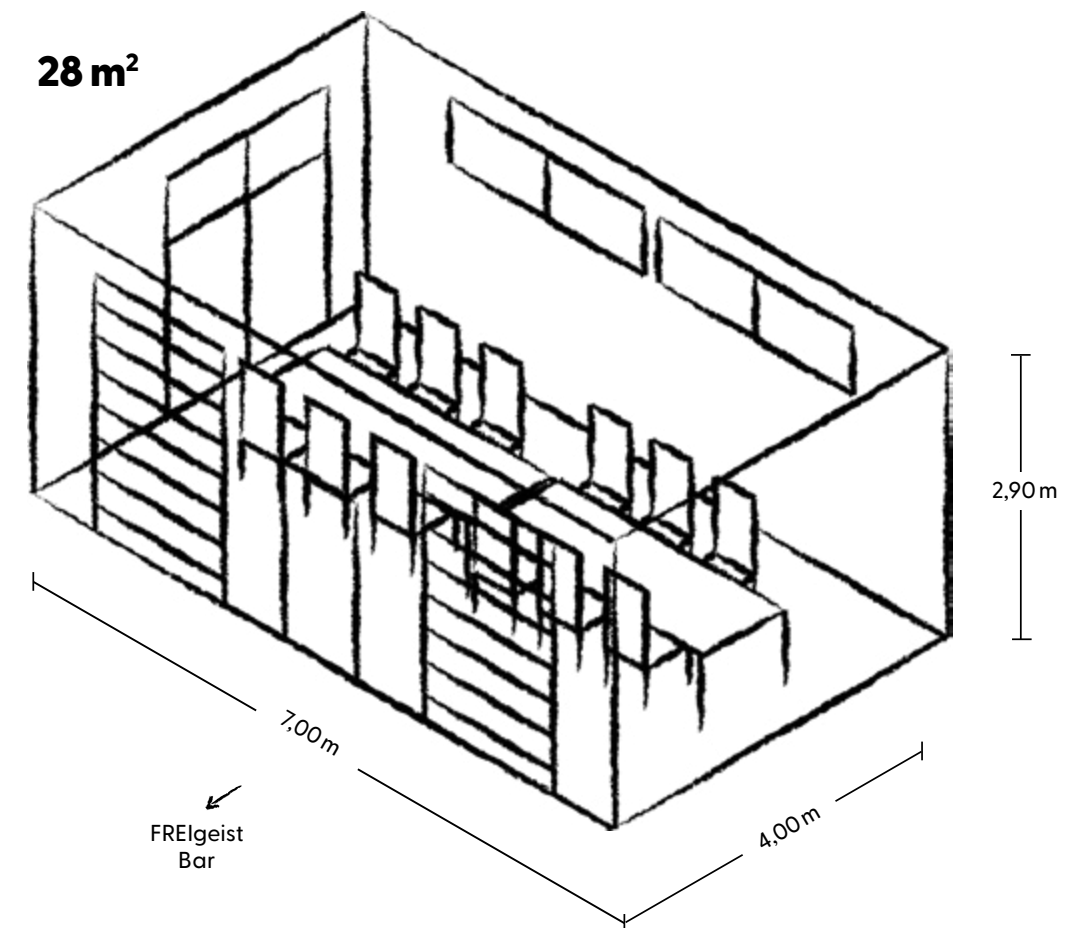
bis zu 10 Personen





BARGARAGE

bis zu 14 Personen







FREIGEIST EINBECK
Tiedexer Tor 5 | 37574 Einbeck
veranstaltungen@freigeist-einbeck.de
freigeist-einbeck.de | [#meinFREIgeist](https://www.instagram.com/meinFREIgeist)

