

Liebe Gäste,

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 Ihres Events.

Ihr seht: Philosophie und Geschmack sind bei uns fest verankert. Hoffentlich treffen wir damit auch euren (Geschmacks-) Nerv!

Dazu schon an dieser Stelle „Guten Appetit“!

**EURE GASTGEBER VOM
HOTEL FREIGEIST EINBECK**

Hotel FREIgeist Einbeck in Zahlen

- 63 Zimmer auf 3 Etagen
- 65 Parkplätze & 2 Garagen
- 6 FREIräume & 1 WOHNzimmer · 28 – 224 m²
- Veranstaltungen für bis zu 200 Personen
- 1 FREIgeist-Bar mit Garage & Kamin
- 1 DACHterrasse, 1 PARKzone & 12 Fatboys
- 1 NERDTanke & 1 FREIgeist-Isetta
- 1 FITNESSraum & 1 Sauna
- 50 m bis zur GENUSSWERKSTATT & Veranstaltungsräume bis 285 m²
- PS.SPEICHER mit 2.500 Exponaten
- PS.Halle · 780 m² · für bis zu 1.000 Personen

Bitte beachte, dass wir uns eine Preisanpassung des Speisen- und Getränkeangebots aufgrund der aktuellen Kostenentwicklung bis 125 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorbehalten. Alle Preise sind zum aktuell geltenden Mehrwertsteuersatz. Sollte sich dieser ändern, behalten wir uns eine sofortige Preisanpassung vor.

Buffet I

LANDBUFFET

- Kartoffelcrèmesuppe · Croûtons
- Verschiedene Brotsorten · Butter · Kräuterdips
- FREIgeist Salate · unterschiedliche Dressings
- Wildschinken · Meerrettich
- Antipasti von regionalen Gemüsesorten
-
- Schweinebraten · „Einbecker Bier“-Sauce · Spitzkohl · Krokette
- Gebratene Lachsforelle · „Einbecker Senf“-Sauce · Blattspinat
- Dinkelrisotto · getrocknete Tomaten · Deichkäse
-
- Apfelkuchen · Vanillesauce
- Quarkmousse · Beerenragout

€ 66,00 pro Person

Buffet II

FREIgeist-BUFFET

- Verschiedene Brotsorten · Butter · Kräuterdips
- FREIgeist Salate · unterschiedliche Dressings
- Tomaten-Brot Salat
- Ceviche · grüner Apfel · Gurke · rote Zwiebel
-
- Rinderragout · Pilze · Perlzwiebeln · Stampf · Bohnen
- Maispouardenbrust · Pfeffer-Lauch-Gemüse · Spätzle
- Ricotta-Ravioli · Rucola · Parmesan
-
- Zweierlei Schokoladenmousse · Mango · Limette
- Cheesecake-Parfait

€ 81,00 pro Person



Buffet III

GENUSSWERKSTATT-BUFFET

- Marinierter grüner Spargel mit Tomatenvinaigrette
- FREIgeist Salatauswahl · French · Balsamico
- Verschiedene Brotsorten · Butter · Kräuterdips
- Rosa gebratener Kalbsbraten · Thunfischcrème
- Taggiasca-Oliven · Antipasti
- Parmaschinken · Cantaloupe-Melone
- Burrata · Kirschtomaten · Basilikum
- Salat von Garnelen · Avocado
-
- Rosa gebratenes Roastbeef · Kräuterkruste · Sauce Béarnaise
- Bohnen · geröstete Kartoffeln
- Gebratener Lachs · weißer & grüner Spargel
- Gnocchi · Blattspinat · Parmesan
- Maispouardenbrust · Curry · Zitrone
-
- Käseauswahl · Feigensenf · Früchtebrot
- Tiramisu · Himbeeren
- Panna Cotta
- Saisonales Obst

€ 99,00 pro Person

Unsere Menüs

MENÜ I

- Tomaten-Brotsalat · Fenchel · Rucola · Parmesan
- Kräuterschaumsuppe · Croûtons
- Maispouardenbrust · Portweinjus · Pilze · grüner Spargel · Risotto
- Himbeer-Grießmousse · Waldbeer-Sorbet · Vanilleschaum

3-Gang Menü (ohne Suppe) € 60,00

4-Gang Menü € 68,00

MENÜ II

- Pilzcremesuppe · Petersilienöl
- Ofenkartoffel · Apfel-Gurken-Relish · Paprikacreme
- Filet & geschmorte Backe vom Durocschwein · Spitzkohl · Pilzkrapfen
- Karottentatar · konfiertes Ingwer · Haselnuss · Sauerteig-Eis

3-Gang Menü (ohne Kartoffel) € 66,00

4-Gang Menü € 73,00

MENÜ III

- Lachsforellentataki · Gurke · Teriyaki · Avocado · Sesammayo · Koriander
- Gebratener Kabeljau · Kartoffel · Nussbitterschaum · Lauch
- Rinderrückensteak · Schalottenjus · Bohnen · gebackene Kartoffel
- Duett von dunkler Schokolade · Mousse & Kuchen · Mango · Sorbet

3-Gang Menü (ohne Kabeljau) € 81,00

4-Gang Menü € 99,00

Mitternachtsimbiss

- Currywurst · Thüringer Bratwurst · „Riedels“ Curryketchup · Baguette € 8,50
- Pikante Gulaschsuppe · Baguette € 9,00
- Auswahl von Rohmilchkäse · Früchtebrot · Chutney · Einbecker Honigsenf € 11,00
- FREIgeist Candy-Bar € 190,00
 · süßes & salziges Popcorn pauschal
 · Salzgebäck · Nüsse
 · Schokolade · Weingummi

Kaffee & Kuchen

KAFFEE TRINKEN

- Waffeln · heiße Kirschen · Sahne
- Obstkuchen
- Sandwiches
- Kaffee & Tee bodenlos

€ 25,00 pro Person

WERKSTATTKAFFEE

- 2 Stück Kuchen · Kaffee · Tee
- serviert in kleinen Stücken als Buffet

€ 14,50 pro Person

Fingerfood & CanaPS

HERZHAFT

- Bauernbrot · Frischkäse · Radieschen
- Tramezzini · Aubergine · Tomate
- Bauernbrot · Roastbeef · Senfbutter
- Club-Sandwich · Pute · Ei · Cocktailsauce
- Wan Tan · Pilze · Chili · Koriander

· MINDESTABNAHME 10 STÜCK PRO SORTE

SÜSS

- Cheesecake · Schokoladencrunch
- Weiße Schokoladencreme · Mangoragout

· MINDESTABNAHME 10 STÜCK PRO SORTE

€ 5,00 pro Stück

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. Grobes Holz und feine Scheite aus dem Wald bringen das Feuer im inneren der Feuerschale zum Glühen. 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

- Kirschtomaten · Mozzarella · Basilikum
- Salat von Bamberger Hörnchen · Gurken
- Blattsalate · unterschiedliche Dressings · Toppings
- Verschiedene Brotsorten · Butter · Kräuterdips
-
- Rindersteaks
- Duroc-Schweinerücken
- Doradenfilet
- Fetapäckchen
- Rosmarinkartoffeln · Grillgemüse
dazu BBQ-Sauce · Aioli · Kräuterbutter
-
- Panna Cotta · Joghurt
- geblähtes Obst

€ 62,00 pro Person
bis maximal 30 Personen

FEUERRING-BUFFET II

- FREIgeist Salate
- Verschiedene Brotsorten · Butter · Kräuterdips
-
- Nürnberger Bratwürste von Fleischerei Haase
- Hackbällchen
- Hähnchenbrust
- Falafel-Bällchen
- saisonales Gemüse · Kartoffeln
- dazu BBQ-Sauce · Aioli · Kräuterbutter
-
- Spieß-Obst

€ 50,00 pro Person
bis maximal 30 Personen

BURGER-BBQ

- FREIgeist Salatbuffet · Dressings
- Verschiedene Brotsorten · Butter · Kräuterdips
-
- DIY-100g PS.SPEICHER-Burger · BBQ-Sauce · Einbecker Senfsauce
- Tomate · Salat · Gurke · Zwiebel · Cheddar
- Pommes · Ketchup · Mayonnaise
-
- Kokos-Milchreis · Limette
- Geflämmtes Obst

€ 32,00 pro Person

Buchen Sie zusätzlich zum DIY PS.SPEICHER-Burger die folgenden Speisen:

- Avocado · grüne Bohnen · Speck · Spiegelei
- Süßkartoffelpommes · Sour-Creme

€ 24,00 pro Person

Special

BBQ mit Weitblick >> DACHTERRASSE

- Kirschtomaten · Mozzarella · Basilikum
- Salat von Bamberger Hörnchen · Gurken
- Blattsalate · unterschiedliche Dressings · Toppings
- Verschiedene Brotsorten · Butter · Kräuterdips

–

- Rindersteaks
- Maispoulardenbrust
- Bratwurst
- Fetapäckchen
- Grüner Spargel
- Grill-Kartoffeln

dazu BBQ-Sauce · Aioli · Kräuterbutter

–

- Panna Cotta · Joghurt
- geflämmtes Obst

Person

€ 62,00 pro
bis maximal 25
Personen

Zzgl. Raummiete der Dachterrasse >> € 350,00

Experience

BIERTASTING mit Bier-Sommelier Dana

- 3 Biere aus der Region · 1 Stunde € 20,00 pro Person
- 5 Biere aus der Region · 1,5 Stunden € 30,00 pro Person

ab 10 Personen

Gern führt Euch unser Bier-Sommelier Dana durch unser Bier-Tasting.

Getränkepauschale

6 STUNDEN

- Viva con Agua · LAUT & LEISE
- fritz-kola · fritz-mischmasch · fritz-limo orange · fritz-limo zitrone
- FREIgeist Apelsaft · Orangensaft · Schorle
- Einbecker Brauherren Pils vom Fass · Radler · Einbecker Brauherren Pils alkoholfrei
- FREIgeist Weine
- 1 Runde Hardenberg Spirituosen
- Kaffee · Kaffeespezialitäten · Tee

€ 69,00 pro Person

8 STUNDEN

- Viva con Agua · LAUT & LEISE
- fritz-kola · fritz-mischmasch · fritz-limo orange · fritz-limo zitrone
- FREIgeist Apelsaft · Orangensaft · Schorle
- Einbecker Brauherren Pils vom Fass · Radler · Einbecker Brauherren Pils alkoholfrei
- FREIgeist Weine
- 1 Runde Hardenberg Spirituosen
- 2 Longdrinks
- Kaffee · Kaffeespezialitäten · Tee

€ 89,00 pro Person

ZUBUCHBAR:

- | | |
|--------------------------|---------|
| · Verlängerungsstunde | € 15,00 |
| · zusätzlicher Longdrink | € 7,00 |
| · zusätzliche Spirituose | € 5,00 |

- Die Getränke für Ihre Gäste unter 18 Jahren berechnen wir nach Verbrauch.
- Weitere Getränke servieren wir auf Wunsch und berechnen diese nach Verbrauch.

Hochzeitspakete

FREIE TRAUUNG

Folgende Leistungen sind im Paket enthalten:

- Ort: FREIgeist DACHterrasse*
- Empfang mit FREIgeist Sekt, Orangensaft & Viva con Agua
- 3 Teile Fingerfood pro Person
- Blumen- & Kerzendekoration · individuelle Bestuhlung
- Hussen für die Stühle des Brautpaares & der beiden Trauzeugen
- FREIgeist-Pult für den Trauredner
- Schlechtwetter-Alternative: Sollte das Wetter nicht mitspielen, findet Ihre freie Trauung in unseren FREIräumen statt.

PREIS

- € 32,00 pro Person · buchbar bis 60 Personen
- *zzgl. € 500,00 Servicepauschale

Trauung

TRAUZIMMER im PS.SPEICHER

- Für das Trauzimmer fallen € 100,00 Raumkosten an.
- In den Raumkosten ist die Kerzen- & Blumendekoration inkludiert.

STANDESAMTLICHE TRAUUNG

Folgende Leistungen sind im Paket enthalten:

- Ort: Trauzimmer im PS.SPEICHER*
- Empfang mit FREIgeist Sekt, Orangensaft & Viva con Agua
- 3 Teile Fingerfood pro Person
- Blumen- & Kerzendekoration · Bestuhlung in Reihen für bis zu 40 Personen
- Hussen für die Stühle des Brautpaares & der beiden Trauzeugen

PREIS

- € 32,00 pro Person · buchbar bis 40 Personen
- *zzgl. € 100,00 Raumbereitstellungskosten

Kontaktaten Standesamt Einbeck

Bitte stimmen Sie Ihren Termin für Ihre Trauung mit dem hiesigen Standesamt ab:

· Stadt Einbeck · Standesamt · Teichenweg 1 · 37574 Einbeck

Lars Engelke

+49 (0)5561 916-166 · lengelke@einbeck.de

Und sonst so?

DEKORATION

- Blumenwiesen-Dekoration · € 10,00/2 Vasen
- Blumendekoration individuell · auf Anfrage
- Motorkolben als Teelicht-Halter · kostenfrei
- Stuhlhussen · € 6,00/Stück
- Tischwäsche weiß oder tabacco · kostenfrei
- Servietten weiß oder tabacco · kostenfrei
- Stehtisch mit Husse · € 15,00/Stück

INFORMATIVES

- Menükarte · € 3,50/Stück
- Frühstückseinladungen auf dem Zimmer · € 3,00/Stück
- Präsentation Tischplan über Leinwand · kostenfrei

PS.SPEICHER

- Europas größte Oldtimersammlung
- 22.000 qm Ausstellungsfläche
- 5 Standorte
- mehr als 2.500 historische Fahrzeuge
- Sonderausstellungen
- Führungen auf Anfrage

www.ps-speicher.de