

FEIERN IM FREIGEIST

WO DEIN WAHRES ICH ZUHAUSE IST



FREIGEIST GÖTTINGEN NORDSTADT
Weender Landstraße 100 | 37075 Göttingen

 A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

IM WEB
freigeist-hotels.de

FREIGEIST

NORDSTADT

FIND YOUR WAY - INHALTSVERZEICHNIS

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN	1
APERITIF	3
SNACKS	5
BRUNCH	7
LUNCH-PAKETE	9
KAFFEE & KUCHEN	11
MENÜVORSCHLÄGE	13
BUFFETVORSCHLÄGE	15
DIY MENÜ- & BUFFETBAUSTEINE	17
GRILLBUFFETBAUSTEINE & -VORSCHLÄGE	19
MITTERNACHTSIMBISS	23
GETRÄNKEPAUSCHALEN & -AUSWAHL	25
FREIGEIST SPEZIALEFFEKTE	29
ZUSATZLEISTUNGEN	45
RAHMENBEDINGUNGEN	45
FRAGEN & ANTWORTEN	46
VERANSTALTUNGSRÄUME	51



HEY FREIGEIST,

wer sich mit uns auf eine inspirierende Reise durch die kulinarischen Klassiker aus Italien und finessenreichen Kreationen der Levante-Küche begeben möchte, findet in unserem Restaurant East of Italy eine genussvolle Heimat.

Östlich von Italien erobert die Levante-Küche unsere Restaurantwelt. Die Wurzeln liegen in der arabischen Küche, die neuen kulinarischen Spins stammen aus Israel, Syrien, Jordanien & Libanon. Landestypische Gewürze wie Sumach oder Harissa runden das Geschmackserlebnis des Orients ab.

Neben der Mezze gibt es unsere neapolitanische Pizza aus dem 500 Grad heißen Ofen von Moretti. Ganz nach Originalrezept aus Neapel mit luftigem Rand und saftigem Teig.

Viel Spaß auf der kulinarischen Reise im East of Italy!

Dein Team des FREIgeist Göttingen Nordstadt

FAKTEN

- 123 Zimmer & Suiten
- 114 Smart Apartments im FREIgeist Homes
- Restaurant East of Italy, Weights & Measures Bar, FREIgeist Skybar & Viani Alimentari
- Fitnessbereich & Sauna
- Quartiersküche
- 3 Veranstaltungsräume bis zu 113 m² & 2 Wohnzimmer
- Tiefgarage mit E-Tankstellen
- 360° Gründen, Bilden, Wohnen auf dem Sartorius Quartier

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 Mehrwertsteueränderung oder Erhebung einer Bettensteuer/Ortstaxe behalten wir uns ebenfalls eine entsprechende Angleichung der Bruttorate vor.



APERITIF

Ob spritzig, fruchtig oder klassisch – unsere Aperitifs sind so vielseitig wie eure Events. Stoßt gemeinsam an und genießt das erste Cheers des Tages.

FREgeist Hugo · Minze · St.Germain · Secco	0.2L 9,00
FREgeist Aperol Spritz · Aperol · Amaro · Secco · Orange	0.2L 9,00
East of Italy Spritz · Saisonaler Sirup · Secco	0.2L 9,00
Rosé Spritz · Helmut Rosé · Tonic · Orange	0.2L 9,00
Bernstein Spritz · Noilly Prat Ambré · Spicy Ginger · Enzian	0.2L 9,00
Easip Spritz · alkoholfrei · Easip Italian Spritz · Cherry Blossom Tonic	0.2L 9,00
FREgeist Sekt	0.1L 9,00
FREgeist Kein Secco · alkoholfrei (<0,5%)	0.2L 9,00
Tattinger Brut	0.75L 99,00

SNACKS

Im East of Italy servieren wir das Beste aus zwei Welten: italienische Klassiker treffen auf die Aromen der Levante. Unsere Snacks sind kleine Kostproben dieses Zusammenspiels und die perfekte Einstimmung in eure Feier.

SNACK I

- Focaccia · Ciabatta
- Büffelmozzarella · Kirschtomaten · Basilikum
- Griechischer Salat · Feta
- Ricotta Meatballs · Tomaten-Salsa · Grana Padano
- Tortelloni · Blattspinat · Ricotta · Pesto
- Tiramisu

PREIS 42,00 pro Person

SNACK II

- Focaccia · Ciabatta
- Rote Bete Dip · Minzjoghurt · ligurischer Brotchip
- Hummus
- Fattoush · bunte Tomaten · Pistazie · Joghurt
- San Daniele Schinken · Grana Padano
- Garnelen · Chili · Gnocchi · wilder Brokkoli
- Falafel · Tahini
- Haselnuss-Schokoladen-Mousse · Sesam · Zitrone

PREIS 47,00 pro Person

Die Snacks sind buchbar ab einer Gruppengröße von 10 Personen.

DELI APERITIVO

- Snackstation mit 3 abwechslungsreichen Fingerfood-Kreationen inkl. Rezepten
- Begleitende Getränkepauschale (1h) inkl. Prosecco (oder alkoholfreier Alternative), 2 Weinen & Wasser

PREIS 35,00 pro Person

DELI APERITIVO GRANDE

- Snackstation mit 5 unterschiedlichen Fingerfood-Kreationen inkl. Rezepten
- Begleitende Getränkepauschale (1h) inkl. Prosecco (oder alkoholfreier Alternative), 2 Weinen & Wasser

PREIS 45,00 pro Person

Die Deli Aperitivo sind buchbar für Gruppengrößen von 4 bis 20 Personen. Weitere Getränke sowie Getränke nach Ablauf der Getränkepauschale werden nach Verbrauch berechnet.

BRUNCH

Entdeckt das ultimative Bruncherlebnis bei uns im FREIgeist Göttingen Nordstadt! Genieße mit Deiner Familie oder Freunden eine verlockende Vielfalt an Frühstücksklassikern sowie mediterranen Highlights in entspannter Atmosphäre für euch alleine.

BROT & MEHR

- Bio-Brot · Bio-Brötchen ^{VE}
- Bio-Croissants · Bio-Laugenstangen ^V
- Rüblikuchen ^V
- Bio-Butter ^V & Bio-Margarine ^{VE}
- Bio-Konfitüre ^{VE} · Bio-Nuss-Nougat Creme ^V · Bio-Honig ^V

COLD CUTS & PIKANTES

- San Daniele Schinken · Fenchelsalami
Rosmarinschinken
- Auswahl an Bio-Käse ^V · Bio-Frischkäse ^V
- Rauchlachs · Sahnemeerrettich
- Tomaten ^{VE} · Gurken ^{VE} · Rote Bete Capriccio ^{VE}
- Avocado Dip ^{VE} · Hummus ^{VE} · Pesto-Genovese ^V

FRÜCHTE & JOGHURT

- Obstsalat ^V
- Bio-Joghurt ^V · Frucht dip ^V

MÜSLI & NÜSSE

- Bio-Müsli ^{VE} · Corn Flakes ^{VE} · Birchermüsli ^V
- Bio-Milch ^V · Bio-Haferdrink ^{VE}
- Mandeln ^{VE} · Nüsse ^{VE} · Rosinen ^{VE}
- Kürbiskerne ^{VE} · Sonnenblumenkerne ^{VE}
- Feigen ^{VE} · Datteln ^{VE}

EIER & BACON

- Bio-Frühstückseier ^V
- Bacon
- Bio-Rühreier ^V

SÜSSES GEBACKENES

- Hausgemachte Waffeln · Vanilleeis ^V
- Pancakes · Ahornsirup ^V
- Porridge ^{V/VO}

GETRÄNKE

- Frisch gepresster Orangensaft
- Bio-Kaffee - & Bio-Teespezialitäten

PREIS 35,00 pro Person

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

- Kikok Maispoularde · Tahini · Rote Zwiebel
Sumach · Linse

PREIS 12,00 pro Person

- Tortelloni · Blattspinat · Ricotta · Gewürztomate
Grana Padano · Rucola

PREIS 8,00 pro Person

*Buchbar ab einer Gruppengröße von 30 Personen.
Bitte beachtet, dass wir zusätzliche Mitarbeiterkosten
in Höhe von € 45,00 pro Servicemitarbeiter pro ange-
fangener Stunde berechnen.*

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch

LUNCH

Noch ein paar Vitamine für den Frischekick zwischendurch oder ein Snack-Paket für den Ausflug in die Region oder der Heimreise?

LUNCH PAKET I

- Ciabatta · San Daniele Schinken
Olivenöl · Tomaten · Rucola
- Ciabatta · Mozzarella · Pesto · Rucola
- Couscous-Salat · Hummus · Oliven
- Nuss-Müsliriegel · Apfel
- Viva con Agua Mineralwasser LAUT+LEISE

PREIS 31,00 pro Person

LUNCH PAKET II VEGAN

- Ciabatta · Hummus · gegrillte Paprika · Petersilie
- Ciabatta · Tahini · Tomaten · Zucchini
- Couscous-Salat · Oliven
- Müslisnack · Apfel
- Viva con Agua Mineralwasser LAUT+LEISE

PREIS 26,00 pro Person

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.

KUCHENANGEBOT

- Apfel Crumble ^{VE}
- Italienischer Zitronenkuchen ^{VE}
- Karottenkuchen ^{VE}
- New York Cheesecake ^{VE}
- Brownies (vegan, glutenfrei) ^V

PREIS 3,95 pro Stück Blechkuchen
Mindestens 10 Stück pro Sorte

TEA TIME

- Scones · Clotted Cream · Konfitüre
- Mini-Sandwiches
- Macarons
- Süße Eclairs · Zitronen Tarte

PREIS 29,00 pro Person
Buchbar ab einer Gruppengröße von 15 Personen

GETRÄNKE

Ob ihr euch für eine unserer zwei Getränkepauschalen entscheidet oder einfach nur eine Runde frisch gebrühten Kaffee genießen möchtet – wählt, was euch am besten gefällt:

PAUSCHALE I

- Viva con Agua LAUT & LEISE
- Fritz Softdrinks
- Kaffee (-spezialitäten) & Tee

PREIS 21,00 pro Person

PAUSCHALE II

- Viva con Agua LAUT & LEISE
- Fritz Softdrinks
- Kaffee (-spezialitäten) & Tee
- FRElgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FRElgeist Kein Wein · *alkoholfrei*
- Göttinger Pils

PREIS 39,00 pro Person

Gerne bieten wir euch die Getränkepauschalen für drei Stunden an. Weitere Getränke sowie Getränke nach Ablauf der drei Stunden berechnen wir nach Verbrauch.

KAFFEE

Alternativ zu unseren Getränkepauschalen stellen wir euch auch gerne unseren Filterkaffee auf den Tischen bereit. Weitere Getränke werden à la carte bestellt und nach Verbrauch berechnet.

PREIS 14,00 pro Kanne (700 ml)

FAMILY STYLE MENÜS

Bei eurer Veranstaltung servieren wir alle Gerichte im Family Style. Das heißt, alles kommt direkt aus der Küche in die Mitte auf euren Tisch. Zum Teilen, Probieren und Genießen.

FAMILY STYLE I

- **Focaccia** · Rosmarin · Olivenöl ^{VE}
- **Rote Bete** · Joghurt · ligurischer Brotchip ^V
- **Fattoush** · bunte Tomaten · Pistazie geröstetes Laffabrot ^{VO}
- **Falafel** · Tahini ^{VE}
- **Ricotta Meatballs** · Tomaten-Salsa · Grana Padano
- **Maishähnchenbrust** · Harissa · Zitronenjoghurt
- **Karotte** · Feta · Medjool Dattel ^V
- **Tiramisu** ^V

PREIS 55,00 pro Person

FAMILY STYLE II

- **Focaccia** · Rosmarin · Olivenöl ^{VE}
- **Muhammara** · Paprika Dip ^{VE}
- **Bunte Bete Carpaccio** · Ziegenkäse Orange · Meerrettich · Minze ^V
- **Linsenköfte** · Römischer Salat · Marinierte Gurken ^{VE}
- **Burrata** · Lauch · Piemont Haselnuss ^V
- **Lamm Shawarma** · Kichererbse · Tomate
- **Lachs Dukkah** · Fenchel · Zitrone · Joghurt
- **Blumenkohl** · Grünes Tahini · Granatapfel ^{VO}
- **Karotte** · Sumach · Minz-Joghurt
- **Haselnuss-Schokoladen-Mousse** ^V

PREIS 65,00 pro Person

FAMILY STYLE III

- **Focaccia** · Rosmarin · Olivenöl ^{VE}
- **Rote Bete Dip** · Joghurt · ligurischer Brotchip ^V
- **Fattoush** · bunte Tomaten · Pistazie geröstetes Laffabrot ^{VO}
- **Burrata** · Lauch · Piemont Haselnuss ^V
- **Lachs Dukkah** · Fenchel · Zitrone · Joghurt
- **Leinentaler Roastbeef** · Cremolata · Wilder Brokkoli Tahini
- **Tortelloni** · Blattspinat · Ricotta · Pesto
- **Karotte** · Feta · Medjool Dattel ^V
- **Tiramisu** ^V

PREIS 75,00 pro Person

Die Menüs sind buchbar ab einer Gruppengröße von 10 Personen.

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch

BUFFETS

Unsere Buffets laden euch ein, nach Lust und Laune zu probieren, zu genießen und die freigeistige Küche in jedem Bissen zu entdecken. Ihr habt die freie Wahl aus drei Geschmackserlebnissen:

EAST OF ITALY I

- **Focaccia** · Rosmarin · Olivenöl ^{VE}
- **Rote Bete Dip** · Joghurt · ligurischer Brotchip ^V
- **Fattoush** · bunte Tomaten · Pistazie geröstetes Laffabrot ^{VO}
- **Falafel** · Tahini ^{VE}
- **Ricotta Meatballs** · Tomaten-Salsa · Grana Padano
- **Maishähnchenbrust** · Harissa · Zitronenjoghurt
- **Karotte** · Feta · Medjool Dattel ^V
- **Tiramisu** ^V

PREIS 55,00 pro Person

EAST OF ITALY II

- **Focaccia** · Rosmarin · Olivenöl ^{VE}
- **Muhammara** · Paprika Dip
- **Bunte Bete Carpaccio** · Ziegenkäse Orange · Meerrettich · Minze ^V
- **Linsenköfte** · Römischer Salat · Marinierte Gurken
- **Burrata** · Lauch · Piemont Haselnuss ^V
- **Lamm Shawarma** · Kichererbse · Tomate
- **Lachs Dukkah** · Fenchel · Zitrone · Joghurt
- **Blumenkohl** · Grünes Tahini · Granatapfel ^{VO}
- **Karotte** · Sumach · Minz-Joghurt
- **Haselnuss-Schokoladen-Mousse**

PREIS 65,00 pro Person

EAST OF ITALY III

- **Focaccia** · Rosmarin · Olivenöl ^{VE}
- **Rote Bete Dip** · Joghurt · ligurischer Brotchip ^V
- **Fattoush** · bunte Tomaten · Pistazie geröstetes Laffabrot ^{VO}
- **Burrata** · Lauch · Piemont Haselnuss ^V
- **Lachs Dukkah** · Fenchel · Zitrone · Joghurt
- **Leinentaler Roastbeef** · Cremolata · Wilder Brokkoli Tahini
- **Tortelloni** · Blattspinat · Ricotta · Pesto
- **Karotte** · Feta · Medjool Dattel ^V
- **Tiramisu** ^V

PREIS 75,00 pro Person

Die Buffets sind buchbar ab einer Gruppengröße von 10 Personen.

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch

DIY BAUKASTEN

Wählt frei nach eurem Gusto, für euer Menü oder Buffet:

- **Focaccia** · Rosmarin · Olivenöl ^{VE} · *inklusive*
- **Rote Bete Dip** · Joghurt · ligurischer Brotchip ^V
- **Muhammara** · Paprika Dip ^{VE}

PREIS 5,00 pro Dip

- **Fattoush** · bunte Tomaten · Pistazie
geröstetes Laffabrot ^{VE}
- **Falafel** · Tahini ^{VE}
- **Linsenköfte** · Römischer Salat · Marinierte Gurken ^{VE}
- **Karotte** · Feta · Medjool Dattel ^V
- **Blumenkohl** · Grünes Tahini · Granatapfel ^{VE}
- **Karotte** · Sumach · Minz-Joghurt ^{V/VO}

PREIS 6,00 pro Gericht

- **Bunte Bete Carpaccio** · Ziegenkäse
Orange · Meerrettich · Minze ^V
- **Ricotta Meatballs** · Tomaten-Salsa · Grana Padano
- **Burrata** · Lauch · Piemont Haselnuss ^V
- **Tortelloni** · Blattspinat · Ricotta · Pesto ^V

PREIS 8,00 pro Gericht

- **Maishähnchenbrust** · Harissa · Zitronenjoghurt
Orange · Meerrettich · Minze ^V
- **Lachs Dukkah** · Fenchel · Zitrone · Joghurt

PREIS 14,00 pro Gericht

- **Lamm Shawarma** · Kichererbse · Tomate

PREIS 15,00

- **Leinetaler Roastbeef** · Cremolata · Wilder Brokkoli
Tahini

PREIS 17,00

- **Haselnuss-Schokoladen-Mousse** ^V
- **Tiramisu** ^V

PREIS 8,00 pro Dessert

*Buchbar ab einer Gruppengröße von 10 Personen.
Für eine stimmige & vielfältige Auswahl empfehlen
wir euch mindestens: einen Dip, zwei Cold sowie ein
Hot Mezze, zwei Hauptgänge und ein Dessert.
Gut zu wissen für eure Planung: Eine Speise reicht für
ca. 4 Personen.*

NEAPOLITANISCHE PIZZA

Pizza gefällig? Als buchbares Add-On zu unseren Family Style Menüs gibt es unsere neapolitanische Pizza aus dem 500 Grad heißen Ofen von Moretti. Ganz nach Originalrezept aus Neapel mit luftigem Rand und saftigem Teig.

- **Margherita** · San Marzano Tomate · Fior di Latte
Basilikum ^{VO}

PREIS 16,00

- **Levante** · Tahini · Blattspinat · Schafskäse ·
Kirschtomaten ^{VO}

PREIS 19,00

- **Funghi** · Fior di Latte · Portobello-Pilze · Kartoffel
Tahini · Trüffel · Parmesan · Rucola

PREIS 19,00

- **Eataly** · San Marzano Tomate · Ricotta
Rosmarinschinken

PREIS 19,50

Buchbar für eine Gruppengröße von 10 - 40 Personen.

*Bitte beachtet, dass wir unsere neapolitanische Pizza
lediglich bei einer Platzierung im Restaurant East
of Italy servieren können. Sollte euer Event in einem
unserer Veranstaltungsräume stattfinden, prüfen wir
gerne, inwieweit eine Umsetzung dort möglich ist.*

*Unser Tipp für euch: plant eine Pizza für vier Personen
ein.*

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch

GRILLBUFFETS

Mediterraner Grillgenuss mit FREIgeist: Italien trifft Levante, frisch, würzig und perfekt zum Teilen.

BBQ I

- **Tomatensalat** · rote Zwiebeln · Lauch ^{VE}
- **Kartoffelsalat** · Balsamico · eingelegte Gurke ^{VE}
- **Griechischer Salat** ^V
- **Römischer Salat** · Honig-Senf Dressing · Feta ^V

- **Kebab von der Putenbrust**
- **Lachs Dukkah**
- **Köfte vom Leinetaler Beef**
- **Merguez Bratwurst mit Lamm und Rindfleisch**
- **Austernpiz Kebab** ^{VE}
- **Minz-Joghurt** ^V
- **Hummus** ^{VE}
- **Pesto Genovese** ^V

- **Zitronencreme** · Himbeere ^V

PREIS 59,00 pro Person

BBQ II

- **Rummo Fusilli** · Oliven · Tomaten · Rucola ^{VE}
- **Couscous-Salat** · Paprika · Zucchini · Petersilie ^{VE}
- **Rote Bete Carpaccio** · Walnüsse · Olivenöl
- **Salat von bunten Melonen** · Hirtenkäse · Minze Mandeln ^V
- **Focaccia** · Ciabatta

- **Maishähnchen** · Harissa · Kardamom · Tahini
- **Kebab von der Putenbrust**
- **Lammbratwurst** · Kräutersenf
- **Köfte vom Angus Rind** · Aioli

- **Gegrillte Gemüse-Pilz-Spieße** · Minz-Joghurt-Dip
- **Rosmarinkartoffeln** · Kräuter-Schmand
- **Ratatouille**

- **Erdbeer-Tiramisu** ^V

PREIS 50,00 pro Person

Die Grillbuffets sind buchbar für eine Gruppengröße von 20 - 40 Personen. Für Gruppengrößen ab 30 Personen bereiten wir eine Kombination aus zubereiteten Speisen vom Grill und aus unserer Küche vor.

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch

DIY BBQ BAUKASTEN

Mix & Match vom Grill - stellt euch euren Grillgenuss selbst zusammen:

• **Focaccia** · Rosmarin · Olivenöl ^{VE} · *inklusive*

- **Tomatensalat** · rote Zwiebeln · Lauch ^{VE}
- **Kartoffelsalat** · Balsamico · eingelegte Gurke ^{VE}
- **Griechischer Salat** ^V
- **Römischer Salat** · Honig-Senf Dressing · Feta ^V
- **Salat von bunten Melonen** · Hirtenkäse · Minze Mandeln ^V
- **Rummo Fusilli** · Oliven · Tomaten · Rucola ^{VE}
- **Couscous-Salat** · Paprika · Zucchini · Petersilie ^{VE}
- **Rote Bete Carpaccio** · Walnüsse · Olivenöl

PREIS 5,00 pro Person, pro Salat

- **Minz-Joghurt** ^V
- **Hummus** ^{VE}
- **Pesto Genovese** ^V

PREIS 5,00 pro Person, pro Dip

• **Ratatouille**

PREIS 6,00 pro Person

• **Rosmarinkartoffeln** · Kräuter-Schmand

PREIS 7,00 pro Person

• **Austernpilz Kebab** ^{VE}

PREIS 9,00 pro Person

- **Gegrillte Gemüse-Pilz-Spieße** · Minz-Joghurt-Dip
- **Merguez Bratwurst (Lamm & Rind)**

PREIS 10,00 pro Person, pro Gericht

• **Lammbratwurst** · Kräutersenf

PREIS 11,00 pro Person

• **Kebab von der Putenbrust**

PREIS 12,00 pro Person

• **Köfte vom Leinetaler Beef**

PREIS 13,00 pro Person

- **Lachs Dukkah**
- **Maishähnchen** · Harissa · Kardamom · Tahini
- **Köfte vom Angus Rind** · Aioli

PREIS 14,00 pro Person, pro Gericht

• **Zitronencreme** · Himbeere ^V ·

PREIS 6,00 pro Person

• **Erdbeer-Tiramisu** ^V

PREIS 8,00 pro Person

*Buchbar für eine Gruppengröße von 20 - 40 Personen.
Für Gruppengrößen ab 30 Personen bereiten wir eine
Kombination aus zubereiteten Speisen vom Grill und
aus unserer Küche vor.*

*Unsere Empfehlung für eine stimmige Auswahl: min-
destens ein Dip, zwei Vorspeisen, eine Beilage sowie
zwei Hauptgänge und ein Dessert.*

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch



MITTERNACHTS-IMBISS

Feiern bis spät in die Nacht? Klar! Und wenn der Magen knurrt, sorgen wir für die passende Stärkung - damit eure Feier noch lange nicht zu Ende ist.

- **Thüringer Bratwurst** · Tomaten-Curry-Sauce
Ciabatta
- **Vegetarische Bratwurst** · Tomaten-Curry-Sauce
Ciabatta

PREIS 12,00 pro Person pro Sorte

- **Cold Cuts** · Salumi aus dem Kühltesen
Oliven · verschiedene Bergbauernbrote
- **Käse** · italienischer Käse aus dem Kühltesen ^V
Dips · verschiedene Bergbauernbrote
- **Cold Cuts & Käse** · Salumi aus dem Kühltesen
italienischer Käse aus dem Kühltesen ^V
Oliven · Dips · verschiedene Bergbauernbrote

PREIS 32,00 pro Person pro Sorte

- **Berliner** · Konfitüre

PREIS 3,00 pro Person

Mindestens 20 Stück pro Sorte

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch



GETRÄNKEKARTE

Aus unserer Getränkekarte könnt ihr am Abend eurer Veranstaltung ganz normal 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-Rose	0.33L 5,60
Limoment Birne-Grüntee	0.33L 5,60
Limoment Rhabarber-Holunder	0.33L 5,60
Lurisia Aranciata Rossa	0.275L 5,60
Lurisia Limonata	0.275L 5,60

BIER

Bergbräu Sollinger Hell*	0.3L 4,70
Bergbräu Altstadt Dunkel	0.3L 5,50
Bergbräu Hefeweizen	0.5L 6,00
Bergbräu Hefeweizen · alkoholfrei	0.5L 6,00
Göttinger Edel Pils*	0.3L 4,70
Einbecker · alkoholfrei	0.33L 4,70
Birra Moretti	0.33L 6,00
Birra Moretti Radler	0.33L 6,00

KAFFEE*

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

TEEKÄNNCHEN

je 6,60

Digital Detox · Früchtetee
Space Cookie · Gewürztee
English Breakfast · Schwarztee
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 · Kamillente
Team Spirit · Grüntee
Gin Soul · Kräutertee

WEIN

WEISS & ROT & SPARKLING

Weingut Pfannebecker · Rheinhessen 0.75L | 45,00
· 2021 · FRElgeist Sekt Cuvée · Pinot Brut ^V

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 ^V
Merlot · Cabernet Sauvignon
Sankt Laurent · Cabernet Franc

*In der Skybar und Quartiersküche nicht möglich.



DRINKS

Eine Party ohne Wein wäre auch nur ein Meeting, oder? Also – keine Feier ohne die richtigen Getränke! Dabei habt ihr die Wahl aus unserer East of Italy Getränkekarte zu wählen: von kreativen Aperitifs, Signature Cocktails, erlesene Weine und ebenso landestypische Biere, italienische Limonaden und Liköre oder ganz easy einfach eine Pauschale. Unsere umfängliche Getränkekarte senden wir Dir gerne separat zu.

PAUSCHALE I* 3-5 STUNDEN

- Viva con Agua LAUT & LEISE
- Fritz Softdrinks
- FRElgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Einbecker Brauherren Pils *alkoholfrei* · Fl.
- Bergbräu Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl.
- FRElgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FRElgeist 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

- Viva con Agua LAUT & LEISE
- Fritz Softdrinks
- FRElgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Einbecker Brauherren Pils *alkoholfrei* · Fl.
- Bergbräu Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl.
- FRElgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FRElgeist Kein Wein · *alkoholfrei* (<0,5%)
- Kaffee (-spezialitäten) & Tee
- 1 Runde Hardenberg Spirituosen

PREIS 69,00 pro Person
6 Stunden

*Auch in der Quartiersküche bekommst Du fast alle Getränke aus unseren Pauschalen – nur auf gezapftes Bier müssen wir dort verzichten. Sprich uns bei Fragen gern an.

PAUSCHALE III* 7-8 STUNDEN

- Viva con Agua LAUT & LEISE
- Fritz Softdrinks
- FRElgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Einbecker Brauherren Pils *alkoholfrei* · Fl.
- Bergbräu Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl.
- FRElgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FRElgeist 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 OPTIONEN:	
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.



FREIGEIST SPEZIALEFFEKTE

Verleih Deinem Tag das gewisse Etwas – mit unseren FREIGEIST Spezialeffekten. Von Cocktailkursen über exquisite Tastings bis hin zu Kochkursen. Am Ende fragt ihr euch garantiert: Wann machen wir das wieder?

COCKTAIL EXPERIENCES

COCKTAILKURS

Tauche ein in die Welt der Cocktails! Wir zeigen Dir, wie unsere einzig-artigen Drinks entstehen, von der Idee bis zur Perfektion. Lerne, wie wir Klassiker neu interpretieren und was unsere Bar so besonders macht. Erkunde mit uns das Herzstück jeder Bar: die Auswahl der Spirituosen, die Herstellung eigener Sirups und die Kunst der modernen Mixologie.

- Dauer ca. 1,5 Stunden
- 1 Stunde Theorie
- 30 Minuten Cocktailempfehlung
sowie 1x Welcome Drink pro Person

PREIS 59,00 pro Person

COCKTAIL COMPETITION

Stell Dich bei der Cocktail Competition der ultimativen Cocktail-Challenge! Wir rüsten Dich erst mit dem nötigen Know-How aus, dann teilen wir Dich in ein Team für eine spannende Kreationsschlacht ein. Mit einer Auswahl an Zutaten hast Du 30-40 Minuten Zeit, einen einzigartigen Drink zu mixen – Name und Thema inklusive. Stelle Deine Kreation der Jury vor, und mit etwas Geschick und Kreativität könnte Dein Team den Sieg erringen und einen Preis gewinnen. Zum Abschluss probieren alle gemeinsam die Mix-Kunstwerke.

- Dauer ca. 2 Stunden
- 30-45 Minuten Theorie
- 1-1,5 Stunden Competition
inkl. Vorstellung & Ehrung der gewinnenden Personen

PREIS 69,00 pro Person

Die Cocktail Experiences sind buchbar für eine Gruppengröße von 6 - 12 Personen.

SPIRITUOSEN-TASTINGS

GIN-TASTING

Erlebt einen besonderen Abend rund um Gin, Cocktails und die Kunst der Mixology im Viani. Dabei erwartet euch kein klassisches Gin Tasting. Stattdessen steigen wir in die Welt der Mixology ein und zeigen, wie hochwertige Spirituosen richtig eingesetzt werden. Ihr lernt, warum nicht jeder Gin zu jedem Drink passt, wie Aromen harmonieren und mit welchen Tipps & Tricks sich Cocktails auf ein neues Level heben lassen.

PREIS 59,00 pro Person

Buchbar für 2 Stunden und eine Gruppengröße von 6-12 Personen. Andere Spirituosen auf Anfrage möglich.

GIN/WHISKEY MINI-TASTING

Gin kann viel mehr als nur Tonic und wer denkt, Whiskey sei nur was für Schotten oder Iren, liegt falsch. In unseren Mini-Tastings entdeckt ihr drei charakterstarke Gins oder Whiskeys pro Set und könnt euch durchprobieren. Perfekt zum Kennenlernen, Vergleichen und Genießen. Die Auswahl wird serviert und kurz vorgestellt – danach genießt ihr ganz flexibel und in eurem eigenen Tempo.

PREIS 21,00 pro Person pro Set

Hinweis: Spontan und flexibel vor Ort durchführbar ohne feste Teilnehmerzahl oder Zeitrahmen.



VIANI ALIMENTARI

Das Viani Alimentari im Erdgeschoss unseres Hotels bietet Dir Cornetti, Panini, echten italienischen Espresso und vor allem eine entspannte Atmosphäre zum Genießen und Einkaufen. Und: Ideal auch als Highlight für ein exklusives Dinner zwischen den italienischen Feinkostspezialitäten.

ITALIENISCHES FEINKOST-TASTING

Ein Abendessen zwischen italienischen Weinen und Tomatendosen mit frisch aufgeschnittenen Cold Cuts, Antipasti & Foccaciobrot - gustoso! Wir organisieren in unserem Viani Alimentari ein Tasting der besonderen Art; ob für Tagungsgruppen als Ausklang eines Meetingtags oder für eine kleine private Geburtstagsfeier.

VIANI COLD CUTS TASTING

• Salumi aus dem Köhltriesen · Oliven · verschiedene Bergbauernbrote

PREIS 32,00 pro Person

VIANI KÄSE TASTING

• italienischer Käse aus dem Köhltriesen ^V · Dips
verschiedene Bergbauernbrote

PREIS 32,00 pro Person

VIANI COLD CUTS & KÄSE TASTING

• Salumi aus dem Köhltriesen
• italienischer Käse aus dem Köhltriesen ^V
• Oliven · Dips · verschiedene Bergbauernbrote

PREIS 32,00 pro Person

VIANI OLIVENÖL- & BALSAMICO TASTING

• italienische Olivenöle & Balsamico ^{VE} · Meersalz
verschiedene Bergbauernbrote

PREIS 20,00 pro Person

Diese Tastings sind buchbar für 10 - 20 Personen und haben eine Dauer von 1 Stunde.

WEIN-TASTING

Ob mit Kollegen, Freunden oder der Familie – bei unseren Weintastings begeben Sie sich auf eine genussvolle Reise durch die mediterrane Weinwelt und genießen ausgewählte italienische & spanische Weine, begleitet von verschiedenen Käsesorten, Feigensenf und frischem Brot. Von fruchtigen Weißweinen über spritzige Rosés bis hin zu aromatischen Rotweinen können Sie sich durch unterschiedliche Aromen probieren und vielleicht den einen oder anderen neuen Lieblingswein entdecken.

PREIS 69,00 pro Person

OLIVENÖL & BALSAMICO-TASTING

Wir bieten ebenfalls private Öl- & Balsamico-Tastings an, bei denen Sie mit Freunden oder Familie die italienische Feinkost erleben können. Probieren Sie ausdrucksstarke, sortentypische Öle und erfahren Sie, wie Sie diese in der Küche einsetzen können. Genießen Sie mit allen Sinnen die Vielfalt à la Dolce Vita!

PREIS 55,00 pro Person

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN-TASTING

Ein Abend voller Genuss und prickelnder Momente: Bei unserem Tasting verkosten Sie erlesene Schaumweine – von frischem Prosecco bis hin zu edlem Champagner – in Kombination mit italienischen Antipasti. Zum süßen Abschluss erwartet Sie zudem eine kleine Dolce-Überraschung, die den Abend perfekt abrundet. Freuen Sie sich auf harmonische Kombinationen, spannende Geschmackserlebnisse und italienisches Lebensgefühl pur.

PREIS 69,00 pro Person

Diese Tastings sind buchbar für 10 - 20 Personen und haben eine Dauer von 2 Stunden.

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch



DOLCE ABEND IM VIANI

Ein Abend voller italienischer Lebensfreude: Erlebt unser Viani Alimentari als lebendige Genusswelt bei einem Live-Cooking im Stil einer italienischen Küchenparty. In kleinen, raffiniert komponierten Portionen werden die Speisen frisch vor euren Augen zubereitet und serviert – begleitet von perfekt abgestimmten Weinen. Lasst Euch treiben und genießt die besondere Atmosphäre ganz im Zeichen Italiens!

- **Bruschetta** · gebratene Zucchini · Kapern · Burrata
- **Carpaccio von der Bresaola** · gebratene Champignons · Stracciatellafäden mit Trüffel
- **Getrübte Linguine** · gebratene Kirschtomaten Garnelen
- **Geeistes Tartufo** · Mango · Himbeeren
- **Getränkepauschale** · Wasser · Softgetränke · Bier FREIgeist Weine · Kaffee · Tee

PREIS 120,00 pro Person

Buchbar auf Anfrage und Verfügbarkeit für eine Gruppengröße von 8 - 16 Personen und eine Dauer von 4 Stunden.

EXKLUSIV-DINNER IM VIANI

Ein Dinner zwischen italienischen Weinen & weiteren italienischen Köstlichkeiten? Wir organisieren in unserem Viani Alimentari ein Dinner der besonderen Art! Lasse den Tag an unserer gemütlichen Blocktafel kulinarisch ausklingen und genieße Dein Dinner ganz privat in unserem italienischen Feinkostladen.

Buchbar ab 19.00 Uhr, Samstags ab 18.00 Uhr auf Anfrage und Verfügbarkeit für Gruppen ab 10 bis 20 Personen. Die Plätze verteilen sich in einer lockeren Mischbestuhlung.

BRUNCH ALL'ITALIANA IM VIANI

Brunchen wie in Italien: Genießt einen entspannten Start in den Tag und verbringt unbeschwerte Stunden in privater Atmosphäre zwischen Wein, Pizza, Pasta und Dolci – exklusiv für euch in unserem gemütlichen Viani Alimentari.

Freut euch auf einen genussvollen Brunch wie in Bella Italia in vier Gängen mit ausgewählten herzhaften und süßen Spezialitäten aus unserer italienischen Küche. Nach einem prickelnden Empfang mit Franciacorta begleiten ausgewählte Viani Weine, italienische Limonaden und Kaffeespezialitäten euren Vormittag.

PREIS 99,00 pro Person

Buchbar auf Anfrage und Verfügbarkeit für eine Gruppengröße von 8 - 16 Personen und eine Dauer von 3 Stunden.



DIE QUARTIERSKÜCHE

Die besten Partys finden bekanntlich in der Küche statt – am besten bei uns in der Quartiersküche! Das vollausgestattete Kochstudio mit Miele-Markengeräten ermöglicht auf 150 m² Euer nächstes Event.

DIE HIGHLIGHTS

- 4 großzügig gestaltete und vollausgestattete Kochinseln mit modernsten Küchengeräten der Firma Miele
- Induktionsfeld, Dampfgarer, Backofen, Wärmeschubladen, Wok-Station oder Teppan Yaki Grill
- Highlight: Der Dialoggarer, der als technologische Innovation alle Produkte gleichmäßig gart
- Plantcube der Firma Agrilution; die „Home Farm“ mit wechselnden Kräutern, Salaten und Microgreen
- Der Zwei-Zonen-Weinkühlschrank ist stets gefüllt, um die perfekte Begleitung zum Essen zu bieten
- Raum Quartiersblick: 120m² lichtdurchfluteter Veranstaltungsraum mit langen Tafeln für gesellige Abende während und auch nach dem Kochen

WIR KOCHEN FÜR EUCH!

Die Quartiersküche wird zum lebendigen Herzstück am Abend – mit Live Cooking Stationen, an denen unsere Küchenchefs vor euren Augen eine Vielzahl an Gerichten frisch zubereiten. Währenddessen könnt ihr es euch bereits an den Tastingsstationen aus unserem Viani schmecken lassen.

TASTING-STATION

- Viani Cold Cuts · Viani Käse ^{VE}
- Olivenöl · Balsamico ^{VE}

EAST OF ITALY STATION

- Focaccia · Ciabatta ^{VE}
- Hummus · Kichererbse · Sesam ^{VE}
- Rote Bete Dip · Minzjoghurt ^V
- Cous Cous Salat · Grillgemüse
- Falafel · Tahini ^{VE}
- Tiramisu ^V

TRANCHIERT

- Leinentaler Rib Eye · Cremolata
- Blumenkohl · grünes Tahini
- Karotten im Salzteig gebacken

PREIS 99,00 pro Person

Buchbar auf Anfrage und Verfügbarkeit sowie ab einer Gruppengröße ab 20 Personen. Ab einer Gruppengröße von mehr als 35 Personen nutzen wir ebenso unseren angrenzenden 100m² großen Quartiersblick. Je nach Gruppengröße entscheidet unser Küchenteam, welche Speisen live gekocht werden.

KOCHKURS EAST OF ITALY

Jetzt seid ihr dran: Wer sich mit uns auf eine inspirierende Reise durch die kulinarischen Klassiker aus Italien und finessenreichen Kreationen der Levante-Küche begeben möchte, findet mit unserem Kochkurs vom Restaurant East of Italy genau das Richtige. Die Wurzeln dieser Gerichte liegen in der arabischen Küche, die neuen kulinarischen Spins stammen aus Israel, Syrien, Jordanien & Libanon. Landestypische Gewürze wie Sumach oder Harissa runden das Geschmackserlebnis des Orients ab.

- **Muhammara** ^{VE}
- **Laffa Brot** ^{VE}
- **Dukkah Lachs** · Fenchel · Feta · Orange
- **Lammschulter** · Minzjoghurt · Pistazie · Wilder Brokkoli · Frühlingszwiebeln · grünes Tahini · Mandeln
- **Caesar Salat**
- **Tahini** · Sahne · Erbeeren · Baiser · Sumach ^V
- **Trüffel** ^{VE}
- **Dolcelatte** · Amaretto · dunkle Schokolade ^V
- **Getränkepauschale** · Wasser · Softgetränke · Bier · FREIgeist Weine · Kaffee · Tee

PREIS 125,00 pro Person

Buchbar auf Anfrage und Verfügbarkeit für eine Gruppengröße von 10 - 16 Personen und eine Dauer von 3 Stunden.

Bitte gebt uns Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungswünsche vorab durch. Wir berücksichtigen diese gern in der Planung, bitten jedoch um Verständnis, dass wir im Rahmen des Kurses ein einheitliches Hauptgericht für alle zubereiten. Bei gemischten Anforderungen richten wir uns dabei nach der strengsten Vorgabe.

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch





CHEF'S TABLE

“Willkommen am Chef's Table!” - unser Küchenchef Chris MacCormick lädt Euch ein, an seinem Tisch Platz zu nehmen. Taucht gemeinsam mit Freunden oder der Familie in die moderne europäische Küche ein, die mit verschiedensten Einflüssen und Geschmacksrichtungen spielt und genießt ein exklusives 5-Gänge-Menü begleitet von einem Signature Drink bei eurer Ankunft und der perfekten Getränkebegleitung zu jedem Gang.

Das Highlight: Ihr könnt aus erster Reihe zusehen, wie die Gerichte vor euren Augen zubereitet werden, Fragen stellen und so interaktiv dabei sein, wie ihr möchtet!

PREIS 119,00 pro Person inkl. Wasser, Softgetränke, Bier, FRElgeist Weine, Kaffee & Tee

Buchbar für eine Gruppengröße von 20 bis 25 Personen und eine Dauer von 4 Stunden.

WEIHNACHTSMARKT

Unsere Kochinseln werden zu kleinen Weihnachtsständen! Hier erwartet euch alles, was ein Weihnachtsmarkt-Herz begehrt. Entdeckt, probiert, genießt und erlebt Weihnachten auf besondere Art!

- **Heißgetränke** · FRElgeist Glühwein · FRElgeist Punsch
- **Kaltgetränke** · Wein · Bier · Softs · Wasser
- **Cold Cuts** · Salami · Schinken · Bresaola · Pastrami
Oliven · versch. Bergbauernbrote
- **Flammkuchen** aus dem Pizaofen
- **Dessert**

PREIS 139,00 pro Person

Buchbar für eine Gruppengröße von 20 bis 80 Personen und eine Dauer von 4 Stunden.



VIANI ALIMENTARI X QUARTIERSKÜCHE

Der Viani Alimentari bietet euch eine entspannte Atmosphäre zum Genießen von original italienischen Feinkostprodukten und ist somit ein Ort für echten italienischen Genuss. Hier startet ihr mit eurem Team mit einem Tasting, danach geht's in unsere Quartiersküche nebenan und ihr genießt die Hauptgänge hier fertig serviert ganz gemütlich im Family Style.

TASTING IM VIANI ALIMENTARI

- Frische Cold Cuts · Salami · Schinken · Bresaola
- Pastrami · italienischer Käse · Dips · Ciabatta
- Olivenöl · Balsamico · Oliven · Focaccia ^{VE}

HAUPTGÄNGE IN DER QUARTIERSKÜCHE AUS DEM EAST OF ITALY

- Maishähnchenbrust · Ras el Hanout
Zwiebeln · Sumach · Linse
- Falafel · Tahini ^{VE}
- Ricotta Meatballs · Tomaten-Salsa · Grana Padano
- Karotte · Feta · Medjool Dattel ^V
- Tiramisu ^V

PREIS 59,00 pro Person

Buchbar für eine Gruppengröße von 15 - 40 Personen.

VIANI PASTA-KOCHKURS

Von Spaghetti Carbonara bis Tortellini alla panna: Bei unserem Viani Alimentari Kochkurs entführen wir euch auf eine kulinarische Reise nach Bella Italia in die Welt der Pasta. Gemeinsam rollt, formt und genießt ihr die Teigwaren und verbringt einen Abend, so italienisch wie er nur sein kann.

PREIS 121,00 pro Person inkl. Wasser, Softgetränke, Bier, FREIgeist Weine, Kaffee & Tee

Buchbar für eine Gruppengröße von 8 - 16 Personen und eine Dauer von 4 Stunden.

VIANI PIZZAABEND

Genießt mit uns einen italienischen Abend rund um die vielleicht beliebteste Spezialität der Welt. Gemeinsam belegen und backen wir echte neapolitanische Pizzen – mit ausgewählten Klassikern der italienischen Feinkostküche: würzige Salami, feiner Parmaschinken und cremiger Taleggio-Käse. Lasst eurer Kreativität freien Lauf und verleiht den Pizzen eure ganz persönliche Handschrift.

PREIS 79,00 pro Person inkl. Wasser, Softgetränke, Bier, FREIgeist Weine, Kaffee & Tee

Buchbar für eine Gruppengröße von 8 - 20 Personen und eine Dauer von 3 Stunden.

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch



FREIGEIST SKYBAR

Im 6. Stock mit Blick über Göttingen & die Umgebung – ein einzigartiger Ort für den Feierabenddrink der Locals, Quartiersgäste und Hotelgäste gleichermaßen. Verschiedene Spitz’, FRElgeist Wein oder regionales Göttinger Pils? Du entscheidest. Das Highlight: für Deine Feier kannst Du diesen Ort ganz exklusiv buchen!

SKYBAR EXKLUSIV

- Viva con Agua Mineralwasser LAUT+LEISE
- Fritz Softdrinks
- Biere
- FRElgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FRElgeist Kein Wein · alkoholfrei (<0,5%)
- 2x Highballs

PREIS 69,00 pro Person

Buchbar ab einer Gruppengröße von 35 Personen. Die Exklusivbuchung sowie die Getränkepauschale gilt für eine Dauer von fünf Stunden. Zusätzliche Getränke sowie Getränke nach Ablauf der Pauschale berechnen wir nach Verbrauch.

SKYBAR WINTER

- Viva con Agua Mineralwasser LAUT+LEISE
- Fritz Softdrinks
- Biere
- FRElgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FRElgeist Kein Wein · alkoholfrei (<0,5%)
- FRElgeist Glühwein · FRElgeist Punsch
- 2x heiße Aperitifs:
Sloe Apple · Sloe Gin · Apfelsaft · Agave
Spiced Turkey · Türkischer Schwarztee · Spiced Rum

PREIS 69,00 pro Person

Buchbar ab einer Gruppengröße von 10 Personen. Die Getränkepauschale gilt für eine Dauer von fünf Stunden. Zusätzliche Getränke sowie Getränke nach Ablauf der Pauschale berechnen wir nach Verbrauch.

SKYBAR LEVANTE-FINGERFOOD

- Falafel Fladenbrot · Hummus ^{VE}
- Büffelmozzarella · Kirschtomaten · Basilikum
- Griechischer Salat · Feta
- Cold Cuts · San Daniel Schinken 14 Monate
Fenchelsalami · Rosmarinschinken · Grana Padano
Späne
- Tiramisu

PREIS 20,00 pro Portion

SKYBAR SUNDOWNER

Ob als Aperitivo vor dem Dinner oder zum Ausklang danach: Genießt Euren exklusiven Bereich in der FRElgeist Skybar mit Getränkebowls und ausgewählten Drinks – inklusive Pils, alkoholfreiem Pils, Softdrinks, Wasser und FRElgeist Weinen.

PREIS 29,00 pro Person

Buchbar ab einer Gruppengröße von 4 Personen. Die Exklusivbuchung sowie die Getränkepauschale gilt für eine Dauer von zwei Stunden. Zusätzliche Getränke sowie Getränke nach Ablauf der Pauschale berechnen wir nach Verbrauch.

ZUBUCHBARE OPTIONEN:

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

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch



IT'S A...?

Ihr wollt das Geschlecht eures Babys in besonderer Atmosphäre mit euren Liebsten enthüllen? Bei uns wird dieser Moment zu einem unvergesslichen Erlebnis! Feiert in gemütlicher Runde, stoßt gemeinsam an und erlebt den magischen Augenblick, wenn das Geheimnis gelüftet wird.

GENDER REVEAL

Die große Enthüllung kann mit farbigen FRElgeist Spritz-Drinks, einer Candy Bar in Rosa & Blau oder Baby-Shape-Keksen zum kreativen Verzieren zelebriert werden. Eine Torte mit Farbfüllung ist auf Anfrage ebenfalls möglich.

FREIGEIST SPRITZ

alkoholfrei oder mit Alkohol

PREIS 9,00 pro Person

BABY-SHAPE-KEKSE VERZIEREN

Kekse können mitgenommen werden

PREIS 15,00 pro Person

Buchbar ab einer Gruppengröße von 15 Personen.

CANDY BAR

5 rosa/blaue Süßigkeiten

PREIS abhängig von Personenzahl / auf Anfrage

TORTE

Nach Verfügbarkeit & Rücksprache buchbar

PREIS auf Anfrage

FINGERFOOD BUFFET

SCHINKEN- UND WURSTSPEZIALITÄTEN

· hauchdünn aufgeschnitten

VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

· aus Italien, Frankreich & Schweiz

ITALIENISCHE GEMÜSEANTIPASTI

VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE SALATE

HAUSGEMACHTE FOCACCIA

· mit korrespondierenden Dips (z.B. Feigensenf, Öl)

AUSWAHL VERSCHIEDENER TARTELETTES

· mit Apfel, Zitronenbaiser und Karamell-Nuss

PREIS 33,00 pro Person

Buchbar für eine Gruppengröße von 2 - 200 Personen

GETRÄNKEPAUSCHALE

für 3 Stunden

- Viva con Agua Mineralwasser LAUT+LEISE
- Fritz Softgetränke
- Göttinger Pils Bier 0,33l
- FRElgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FRElgeist Kein Wein · alkoholfrei (<0,5%)
- Kaffee (-spezialitäten) & Tee

PREIS 39,00 pro Person

VE = vegan · VO = vegan optional · V = vegetarisch



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.

- **Menükarte** (A5 Klappkarte) pro Stück 4,00
- **Blumendekoration** auf Anfrage
- **Staffelei** pro Stück 10,00
- **Tellergeld** pro Person 4,00
- **Musikbox** 60,00
- **Kopierkosten** schwarz/weiß 0,10
- **Farbkopie** 0,20
- **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
- **Dienstleisterverpflegung**
 - Buffet/Menü regulärer Preis
 - Getränke nach Verbrauch
- **Kinderregelung**
 - Buffet:
 - 0-6 Jahre kostenfrei
 - 7-11 Jahre 50% Rabatt
 - ab 12 Jahre regulärer Preis
 - Menü:
 - 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.

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 und Servietten zur Verfügung. Weitere Leistungen von uns findest Du in der Bankettmappe unter FREIgeist Add-Ons (S. 43).

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 € 4,00 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 ihr Zimmer bei uns reserviert habt, 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 nach Verfügbarkeit 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 EI- NEN 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 € 45,00 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 € 45,00 pro Mitarbeiter pro angefangene Stunde.

Alternativ können wir eure Gastgeschenke auch als Zimmervorteil 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 ALLERGIEN 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: In unserer Tiefgarage stehen euch 120 Parkplätze zur Verfügung – inklusive 20 Ladepunkten für alle, die elektrisch unterwegs sind. So startet ihr ganz bequem in eure Veranstaltung.



EVENTRÄUME & MÖGLICHKEITEN

Auf den nachfolgenden Seiten findet ihr einen kleinen Einblick inklusive Fakten zu unseren Veranstaltungsräumen. Genauer könnt ihr euch diese auch in unserem **360° Grad Rundgang** auf unserer Webseite ansehen.

BIBLIOTHEK I

- 55 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Bücherwand mit Sitznische
- Terrassenzugang
- Für bis zu 26 Personen

BIBLIOTHEK II

- 57 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Bücherwand mit Sitznische
- Terrassenzugang
- Für bis zu 26 Personen

BIBLIOTHEK I + II

- 112 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Bücherwand mit Sitznische
- Terrassenzugang
- Für bis zu 68 Personen

QUARTIERSBLICK

- 100 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Zugang zum Quartier
- Für bis zu 32 Personen
- Befindet sich nebenan im FRElgeist Homes

QUARTIERSKÜCHE

- 135 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Zugang zum Quartier
- voll ausgestattete Miele-Küche mit 3 Kochinseln
- Für bis zu 30 Personen
- Befindet sich nebenan im FRElgeist Homes

SEPARÉE

- Teil unseres Restaurant East of Italy
- Lange Tafel + Runde Tische
- Für bis zu 35 Personen

WERKHALLE

- 84 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Terrassenzugang
- Für bis zu 60 Personen

WOHNZIMMER I

- 23 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Terrassenzugang
- Für bis zu 8 Personen

WOHNZIMMER II

- 34 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Terrassenzugang
- Für bis zu 12 Personen

SKYBAR

- Im 6. Stock mit Blick über Göttingen
- Indoor & Outdoor für bis zu 80 Personen
- Exklusiv buchbar



» BIBLIOTHEK I

- 55 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Bücherwand mit Sitznische
- Terrassenzugang
- Für bis zu 26 Personen



» BIBLIOTHEK II

- 57 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Bücherwand mit Sitznische
- Terrassenzugang
- Für bis zu 26 Personen



» BIBLIOTHEK I + II

- 112 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Bücherwand mit Sitznische
- Terrassenzugang
- Für bis zu 68 Personen



» QUARTIERSBlick

- 100 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Zugang zum Quartier
- Für bis zu 32 Personen
- Befindet sich nebenan im FREIgeist Homes





» QUARTIERSKÜCHE

- 135 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Zugang zum Quartier
- voll ausgestattete Miele-Küche mit 3 Kochinseln
- Für bis zu 30 Personen
- Befindet sich nebenan im FRElgeist Homes





>> SEPARÉE

- Teil unseres Restaurant East of Italy
- Lange Tafel + Runde Tische
- Für bis zu 35 Personen



» WOHNZIMMER I

- 23 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Terrassenzugang
- Für bis zu 8 Personen



» WOHNZIMMER II

- 34 qm²
- Bodentiefe Fenster
- Terrassenzugang
- Für bis zu 12 Personen



>> SKYBAR

- Im 6. Stock mit Blick über Göttingen
- Indoor & Outdoor für bis zu 80 Personen
- Exklusiv buchbar

FREIGEIST

FREIGEIST GÖTTINGEN NORDSTADT

Weender Landstraße 100 | 37075 Göttingen

Meetingmacher: +49(0)551 30381750 | meeting@freigeist-friends.com

Event: 49(0)551 30381720 | events@freigeist-friends.com

freigeist-hotels.de | [#meinFREIgeist](https://www.instagram.com/meinFREIgeist)

FREIGEIST

QUARTIER HOTEL GÖTTINGEN
NORDSTADT