

# FEIERN IM FREIGEIST

URBAN & CITYNAH MITTEN IN GÖTTINGEN



FREIGEIST

**FREIGEIST GÖTTINGEN INNENSTADT**  
*Berliner Straße 30 | 37073 Göttingen*

 A MEMBER OF  
**DESIGN HOTELS™**

**IM WEB**  
*[freigeist-goettingen.de](http://freigeist-goettingen.de)*

# INNENSTADT

## FIND YOUR WAY - INHALTSVERZEICHNIS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| ZAHLEN, DATEN, FAKTEN         | 3  |
| APERITIF & SNACKS             | 5  |
| BRUNCH                        | 7  |
| KAFFEE & KUCHEN               | 9  |
| MENÜVORSCHLÄGE                | 13 |
| BUFFETBAUSTEINE & -VORSCHLÄGE | 17 |
| GRILLBUFFETVORSCHLÄGE         | 21 |
| MITTERNACHTSIMBISS            | 23 |
| GETRÄNKEPAUSCHALEN & -AUSWAHL | 27 |
| FREIGEIST SPEZIALEFFEKTE      | 33 |
| ZUSATZLEISTUNGEN              | 41 |
| RAHMENBEDINGUNGEN             | 41 |
| FRAGEN & ANTWORTEN            | 42 |
| VERANSTALTUNGSRÄUME           | 47 |



# HEY FREIGEIST,

bei uns im Restaurant INTUU sind japanische und südamerikanische Klassiker zu Hause. Von hochwertigem Sushi über Shoyu Poke bis Sake – auf dem Jospo® Holzkohlegrill werden Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse mit intensiven Aromen unglaublich saftig. Auch typisch INTUU: klassische Gangfolgen gibt es nicht, was fertig ist, kommt auf den Tisch – ganz im Family Style.

Viel Spaß auf der kulinarischen Reise im INTUU!

**Dein Team des FREIgeist Göttingen Innenstadt**

## FAKTEN

- 1 Bibliothek · 126 m<sup>2</sup> · für bis zu 120 Personen
- 3 WOHNzimmer & 2 FREIräume  
24 – 50 m<sup>2</sup> · für bis zu 80 Personen
- japanisch-südamerikanisches Restaurant INTUU
- HERBARIUM Bar
- Innenhof mit Container-Bar
- Dachterrasse mit FEUERRING
- Foyer-Küche & Fatboy-Lounge
- 118 Zimmer & Suiten
- 2 Saunen · 1 Fitness- & 1 Ruheraum
- 1 Tiefgarage
- 293 Schritte zum Hauptbahnhof
- 13 Schritte bis zum Forum Wissen
- Hotel exklusiv buchbar

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 Bruttorate vor.





# APERITIF & SNACKS

Genießt spritzige Aperitifs wie unseren FRELgeist Secco oder VON HALLERS Gin Mule, begleitet von raffiniertem Fingerfood - von gesalzenen Edamame über Tempura Garnelen zum snacken bis hin zu einem ganzen Snack Buffet. Wähle aus, was für euer Event das Beste ist.

Alle Preisen gelten pro Portion für eine Person.  
Buchbar ab 10 Personen. Gleiche Auswahl für alle.

## APERITIF

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Aperol Spritz              | 9,50          |
| FRELgeist Secco            | 10,00         |
| Gin Tonic                  | 14,70         |
| Gin Mule                   | 14,70         |
| Rosé Wermut Tonic          | 11,00         |
| FRElfahrt alkoholfrei      | 8,00          |
| FRELgeist Sekt             | 0,1l   9,00   |
|                            | 0,75l   45,00 |
| FRELgeist Kein Secco       | 0,1l   8,00   |
| alkoholfrei < 0,5% Vol.    | 0,75l   34,00 |
| Champagner Taittinger Brut | 0,1l   14,00  |
|                            | 0,75l   99,00 |

## SNACKS

- Grüne Oliven 2,50
- Edamame Gedämpfte Sojabohnen · Seesalz 4,50

## KALTE SNACKS

- Spicy Tuna 1x Tatar · Spicy Mayo · Sesam 4,00
- Unagi-Sauce · Crispy Reis
- Gemüse Ceviche Gemüse · Mango 4,50
- Avocado · Passionsfrucht · Koriander
- Sushi 2x Inside Out Rolls 4,50
- Rinds Tataki Gegrilltes Sirloin 5,00
- Ponzu · Ingwer · Knoblauch
- Wolfsbarsch-Ceviche Wolfsbarsch 5,50
- Avocado · Chancha Mais · Süßkartoffel
- Rote Zwiebeln · Leche de Tigre · Koriander

## WARME SNACKS

- Lachs Teriyaki · Couscous Salat 8,00
- Edamame · Paprika · Feta · Koriander
- Knuspriger Schweinebauch 7,00
- Süßkaroffelpüree · Sticky-Sauce
- Tempura Garnelen · Spicy Mayo 6,50
- Frühlingsrolle Süß-Sauer 4,00
- Geflügelyakitori Teriyaki-Sauce · Shichimi 5,50
- Gegrillte Aubergine · Miso 3,50
- Tofu 4,00

## DESSERT

- Mini Zitronentarte 4,00
- Schokoladenkuchen 4,00
- Cheesecake im Glas 4,00

## SNACK BUFFET

- Edamame Gedämpfte Sojabohnen · Seesalz
- Sushi 2x Inside Out Rolls
- Gemüse Ceviche Gemüse · Früchte
- Chia · Avocado · Koriander
- Spicy Tuna 1x Tatar · Spicy Mayo · Sesam
- Unagi-Sauce · Crispy Reis
- Knuspriger Schweinebauch
- Süßkaroffelpüree · Sticky-Sauce
- Geflügelyakitori Teriyaki-Sauce · Shichimi
- Gegrillte Aubergine · Miso
- Cheesecake im Glas

PREIS 35,00 pro Person

vegetarisch vegan





# FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Ob für ein entspanntes Business-Meeting am Morgen, einen besonderen Anlass im kleinen Kreis oder einfach, um den Tag mit euren Liebsten in privater Atmosphäre zu starten – unser exklusives Frühstücksbuffet ist nur für euch da. Genießt die erste Mahlzeit des Tages abseits vom Trubel und startet mit Freigeistigkeit in den Tag.

Buchbar ab 20 Personen.  
**PREIS** 35,00 pro Person  
Zzgl. Raummiete

## BROT & MEHR

- Bio-Brot · Bio-Brötchen
- Bio-Croissants · Bio-Laugenstangen
- Schokobrötchen · Bananenbrot · Bio-Franzbrötchen

## IEIER & BACON

- Gekochte Bio-Eier · Bio-Rührei
- Bio Bacon

## AUFSTRICH & AUFSCHNITT

- Bio Butter · Bio Margarine
- Verschiedene Bio Konfitüren · Bio Nusscremes
- Hausgemachte Schokocreme
- Hausgemachte vegane Aufstriche
- Auswahl an Bio-Käse
- Stracke · Salami · Schinken · Putenaufschnitt
- Räucherlachs · Meerrettich · Dillsenfsoße
- Tomate · Gurke · Paprika · Oliven
- Spinatsalat · Wafudressing

## FRÜCHTE & JOGHURT

- Bio Quark · Joghurt · Soja Joghurt
- Frisch geschnittenes Obst · Obstsalat
- Birchermüsli · Chia Pudding

## MÜSLI & NÜSSE

- Bio Müsli · Hausgemachtes Granola
- Bio Kerne · Nüsse · Trockenobst

## MILCH & GETRÄNKE

- Bio Milch · Haferdrink
- Bio Apfelsaft · Orangensaft
- Bio Kaffee · Bio Tee
- Ingwershot · Smoothie

## À LA CARTE

- **Diverse Eierspeisen** vom Biobauern
- **Körnerschnitte** · Körner-Baguette · Pochiertes Ei  
Avocado · Frischkäse · Tomatensalsa 🌿
- **Egg Benedikt** · Brioche · gekochter Schinken · Hollandaise
- **Shakshuka** · Gemüse · Pikante Tomatensoße · Feta 🌿
- **Miso Suppe** · Dashi · Miso · Tofu · Frühlingszwiebel 🌿
- **Belgische Waffel** · Ahornsirup · Schoko-Dulce Krokant · Vanilleeis 🌿
- **Süßkartoffel-Pancake** · Guacamole · Paprika  
Tomate · Rote Zwiebel · Koriander 🌿
- **Okonomiyaki** · Weißkohl Pancake · Teriyaki  
Spicy Mayo 🌿

## UPGRADE

- **Sushi**  
+ 32,00 pro Person
- **Peruanisches Hähnchen** · Miso-Brokkoli  
+ 26,00 pro Person
- **Japanisches Curry mit Hähnchen** · Gemüse  
Basmatireis  
+ 9,00 pro Person
- **Hähnchen Yakitori** · Miso-Aubergine  
+ 16,00 pro Person
- **Zitronentarte** 🌿  
+ 6,00 pro Person

🌿  
vegetarisch

🌿  
vegan





## KAFFEE & KUCHEN

Gern kannst Du Deine Kuchen und Torten aus den folgenden Vorschlägen auswählen. Nicht das passende dabei? Gib uns einfach Bescheid.

### KUCHEN

- Käsekuchen 
- Streußelkuchen · Obst nach Wahl  (Apfel, Rhabarber, Kirsche, Zwetschge)
- Schokoladenbrownie 
- Rüblikuchen 

**PREIS** 3,80 pro Stück  
*Mindestens 10 Stück pro Sorte*

### TORTEN

- Himbeere-Vanille 
- Tiramisu-Erdbeere 
- Nougat-Toffee 
- Schwarzwälder Kirsch 
- Käse-Sahne-Mandarine 

**PREIS** 50,00 pro Torte

*Gern erstellt euch unsere Konditorin auf Wunsch eure individuelle Hochzeits- oder Wunschtorte. Ebenso kreiert sie Torten für eure Gender Reveal Party, spricht uns einfach an!*

## 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
- FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FREIgeist 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)

 vegetarisch  vegan



## >> DACHTERRASSE

- 280 m<sup>2</sup>
- FEUERRING & Getränke-Hütte
- Exklusiv buchbar
- für bis zu 200 Personen





# MENÜ

Für eure Veranstaltung im INTUU Göttingen servieren wir euch ein abgestimmtes Menü, das die Vielfalt der japanisch-peruanischen Nikkei-Küche Gang für Gang erlebbar macht. Feine Aromen, hochwertige Zutaten und spannende Kontraste sorgen für ein rundes Geschmackserlebnis – von der Vorspeise bis zum Dessert.

*Alle Menüs buchbar ab 15 Personen.\**

## MENÜ I

- **Misosuppe** Tofu · Frühlingszwiebeln · Wakame 🌿
- **Spinatsalat** · Mango · Zuckerrüben-Sojadressing
- **Kikok Maishähnchenbrust** gerösteter Brokkoli  
marinierte Drillingskartoffeln · Tonkatsu Sauce  
oder
- **Glasierter Tofu** gerösteter Brokkoli  
marinierte Drillingskartoffeln
- **Schokoladentarte** · Himbeere

**PREIS** 49,00 pro Person

*\*Kleiner Hinweis: In WOHNzimmer 1-3, FREIraum 1-2 und der Bibliothek sind keine Menüs möglich.*







## BUFFETS

Auf eurer Veranstaltung Im INTUU Göttingen serviert euch das Team rund um Küchenchef Stefan Wiede anspruchsvolles Sushi und andere Klassiker der feinen japanischen Nikkei-Küche. Einen besonderen Kick erhalten die Spezialitäten durch südamerikanische Akzente. Bei unseren Buffetangeboten findet ihr eine Auswahl aus allem wieder.

*Alle Buffets buchbar ab 20 Personen.*

### BUFFET I

- Spinatsalat 🍃
- Rinds Tataki
- Tortillas Guacamole & Kichererbsen
- Lachs-Miso
- Brisket Teriyaki
- Rosmarin-Kartoffeln 🍃
- Aubergine-Miso 🍃
- Gerösteter Brokkoli 🍃
- Passionsfrucht Cheesecakes 🍃

**PREIS** 56,00 pro Person

### BUFFET II

- Wolfsbarsch-Ceviche
- Sushivariation 4x Inside Out Makis & 1x Nigiri
- Rinds Tataki
- Spinatsalat 🍃
- Misosuppe
- Kabeljau
- Shortrib
- Gratinierte Süßkartoffel 🍃
- Mais 🍃
- Grüner Spargel 🍃
- Zitronentarte 🍃

**PREIS** 99,00 pro Person

### BUFFET III VEGETARISCH

- Spinatsalat 🍃
- Burrata · Tomatencoli · Olive 🍃
- Gemüse Ceviche 🍃
- Karotten-Ingwersuppe 🍃
- Tofu Dengaku 🍃
- Tempura-Gemüse 🍃
- Avocado Aji-Ponzu 🍃
- Aubergine-Miso 🍃
- Gerösteter Brokkoli · Miso · Dashi · Sesam 🍃
- Gratinierte Süßkartoffel 🍃
- Tropisches Früchte Pot-Pourri · Yuzucreme 🍃

**PREIS** 55,00 pro Person



# DIY BAUKASTEN

Do it yourself. Hier könnt ihr euch aus den einzelnen Bestandteilen aus eurem Buffet selbst zusammenstellen. Ganz nach euren Wünschen & nach Belieben – stets in gewohnter INTUU Qualität. *Buchbar ab 20 Personen.*

Mindestabnahmen: 3x Starter, 1x Hauptgang, 1x Beilage, 1x Gemüsebeilage und 1x Dessert. Die Suppe ist optional.

## STARTER

- **Sushi** 4x Inside Out Makis & 1x Nigiri 11,50
- **Wolfsbarsch Ceviche** Wolfsbarsch 6,00  
Avocado · Cancha Mais · Süßkartoffel  
Rote Zwiebeln · Leche de Tigre · Koriander
- **Gemüse Ceviche** Gemüse · Mango 5,00  
Avocado · Passionsfrucht · Koriander
- **Spinatsalat** Spinat · Papaya 5,00  
Knoblauchchips · Schwarzer Sesam  
Zuckerrüben-Soja-Dressing
- **Spicy Tuna Tatar** · Spicy Mayo 4,00  
Sesam · Unagi-Sauce · Crispy Reis
- **Rinds Tataki** Gegrilltes Sirloin 5,50  
Ponzu · Ingwer · Knoblauch
- **Tortillas Guacamole Lachs** 11,50  
Tomatensalsa · Koriander
- **Tortillas Guacamole Kichererbse** 5,00  
Tahina · Tomatensalsa · Koriander
- **Wildkräutersalat** Wafu-Dressing 7,00  
Gehobeltes Gemüse
- **Burrata** Tomatencoli · Olive 8,00

## SUPPEN

Bitte beachte, dass nur die Auswahl einer Suppe pro Buffet möglich ist.

- **Miso Dashi** · Miso · Tofu 6,00  
Frühlingszwiebeln · Algen
- **Vegane Miso** Vegetarischer-Dashi · Miso 6,00  
Tofu · Frühlingszwiebeln · Algen
- **Karotten-Ingwersuppe** 6,00

## FLEISCH & FISCH

- Lachs-Miso** Lachsfilet · Miso-Sauce
- Kabeljau** Ponzu · Butter · Knoblauch
- Shortrib** Teriyaki-Sauce
- Brisket** Teriyaki-Sauce
- Maishähnchen** Tonkatsu-Pfeffersauce
- Schweinefilet** Chorizo Sauce

Für € 25,00 kannst Du Dir 1 oder 2 Hauptgänge aussuchen. Bitte beachte, dass bei einer Auswahl von Shortrib und Kabeljau je ein Aufpreis von € 10,00 entsteht.

## BEILAGEN

- **Sushireis warm** · Sesam 4,00
- **Gratinierte Süßkartoffel** Miso · Yuzu 5,50
- **Rosmarin-Kartoffeln** 4,00
- **Gemüse Couscous** Paprika 4,50  
Edamame · Tomate

## GEMÜSEBEILAGEN

- **Grüner Spargel** Sesam-Wafu-Dressing 7,50
- **Aubergine-Miso** 4,00
- **Gerösteter Brokkoli** Miso · Dashi · Sesam 4,00
- **Mais Shiso-Butter** Huancaína 5,50
- **Grill Gemüse** 4,50

## VEGETARISCH · VEGAN

- **Tempura-Gemüse** 7,00
- **Tofu Dengaku** 7,00
- **Avocado Aji-Ponzu** 3,50

## DESSERT

- **Zitronentarte** 5,50
- **Tropisches Früchte Pot-Pourri** Yuzucreme 6,00
- **Schokoladenmousse** 5,50  
Himbeeren · Orangen
- **Passionsfrucht Cheesecake** 5,50



# GRILLBUFFETS

## BBQ

- Focaccia vom Grill · Olivenöl
- 2 Salate
- Thüringer Bratwurst
- Flank Steak · Chimichurri
- Lachs im Bananenblatt
- Mais · Butter
- Ofenkartoffeln · Kräuterquark
- Zitronentarte
- Gegrillte Ananas
- Eis

**PREIS** 75,00 pro Person

*Buchbar für Gruppengrößen ab 15 Personen*

## DIY FEUERRING

Feuer frei – heute seid ihr die Grillmeister am Feuerring. Wir stellen alles bereit, ihr bringt das Feuer zum Leben.

- Kräuterbaguette
- Nudelsalat · Tomate · Rucola
- Kartoffelsalat · Gurke · Radieschen · Frühlingslauch
- Nackensteak · Putensteak · Bratwurst
- BBQ-Sauce · Senf · Ketchup · Kräuterbutter
- Marshmallows · Butterkekse

**PREIS** 49,00 pro Person

*Buchbar für Gruppengrößen von 10 - 25 Personen*



## >> INTUU RESTAURANT

- Exklusiv mit der HERBARIUM Bar buchbar
- Bodentiefe Fenster
- 70 Sitzplätze
- Zugang zum Innenhof mit 80 Sitzplätzen

## 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.

- Currywurst Brötchen 9,00
- Chili con carne oder Chili sin carne 7,50
- Chicken Teriyaki Wrap 5,50
- Gefüllte Süßkartoffel 7,50

*Buchbar für Gruppengrößen ab 20 Personen*

## SCHON DRAN GEDACHT?

Auch für die kleinen Gäste haben wir eine Auswahl aus unserem INTUU. Ob Sushi für Kids oder klassisch Schnitzel mit Gemüse und Pommes – hier wird sicher jedes Kind fündig.

## KINDERESSEN

- Schnitzel Pommes Frites · Gemüse 15,00
- Gedämpfter Lachs Reis · Gemüse 15,00
- Miso Udon Nudelsuppe 9,00
- Sushi 12,00







# DRINKS

Eine Party ohne Wein wäre auch nur ein Meeting, oder? Keine Feier ohne die richtigen Getränke! Dabei habt ihr die Wahl aus unserer INTUU-Getränk-karte zu wählen: von kreativen Aperitifs, Signature Cocktails, erlesenen Weinen und regionalen Bieren und Liköre oder einfach eine Pauschale. Unsere umfängliche Getränkekarte senden wir Dir gerne separat zu, auf der nachfolgenden Seite findest Du bereits einen ersten Eindruck.

## PAUSCHALE I 3-5 STUNDEN

- Wasser
- Softdrinks
- FRElgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Pils *alkoholfrei* o. Radler · Fl.
- 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

- Wasser
- Softdrinks
- FRElgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Pils *alkoholfrei* o. Radler · Fl.
- 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

## PAUSCHALE III 8 STUNDEN

- Wasser
- Softdrinks
- FRElgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Pils *alkoholfrei* o. Radler · Fl.
- 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.



# GETRÄNKEKARTE

Aus unserer Getränkekarte könnt ihr am Abend eurer Veranstaltung à 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 · <i>alkoholfrei</i> | 0,3l  | 4,70 |
| Bayreuther Hell                                | 0,3l  | 4,70 |
| Bayreuther Landbier Dunkel                     | 0,3l  | 5,50 |
| Maisel Hefe Original                           | 0,5l  | 6,00 |
| Maisel Hefe · <i>alkoholfrei</i>               | 0,5l  | 6,00 |
| Göttinger Edel Pils                            | 0,3l  | 4,70 |
| Kirin                                          | 0,33l | 7,10 |

## 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 |

## TEEKÄNNCHEN

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  
Frischer Ingwertee

## 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  
· FRElgeist Kein Secco · *perlendes alkoholfreies Getränk aus entalkoholisiertem Wein (<0,5%)*  
· 2024 · FRElgeist Cuvée  
Chardonnay · Weißburgunder · Riesling  
· FRElgeist Kein Wein · *entalkoholisierter Wein (<0,5%)*  
Sauvignon Blanc

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

**Weingut Pfannebecker · Rheinhessen** 0,75l | 34,00  
· 2022 · FRElgeist Cuvée  
Cabernet Franc · Cabernet Dorsa  
Lemberger · Syrah





## >> HERBARIUM BAR

- Exklusiv mit dem Restaurant buchbar
- Bodentiefe Fenster
- 40 Sitzplätze





## FREIGEIST SPEZIALEFFEKTE

Verleih Deinem Tag das gewisse Etwas – mit unseren FRElgeist Spezialeffekten. Von Cocktailkursen & Tastings über Sushikurse bis hin zum eigenen Club-Abend. Am Ende fragt ihr euch garantiert: Wann machen wir das wieder?

### SUSHI KURS

Du verstehst bei Sashimi, Nigiri oder Maki nur Bahnhof? Bei unserem Sushi-Kurs wirst Du den richtigen Dreh finden! Erfahre alles Wissenswerte rund um dieses handwerkliche Geschick von den Experten aus dem Restaurant INTUU. Die Verköstigung ist selbstverständlich inklusive!

- Futo Maki · Hosonaki Maki · Ura Maki
- Temaki
- Nigiri
- Sashimi
- jeweils mit Thunfisch · Lachs · Wolfsbarsch · Hamachi  
Garnele · Avocado · Gurke · Kampyo · grüner Spargel

**PREIS** 99,00 pro Person

*Buchbar ab 6 bis 15 Personen  
Dauer 3 Stunden*

### MINI SUSHI KURS

Du willst die Welt von Maki, Nigiri & Co. in kurzer Zeit entdecken? Dann ist unser Mini Sushi Kurs genau das Richtige für Dich! Gemeinsam mit unserem Sushikoch rollst Du Deine eigene Sushi-Rolle und formst ein Nigiri – kompakt, hands-on und mit den wichtigsten Tipps rund um Zubereitung und Präsentation. Edamame und Cancha Mais sorgen dabei für den perfekten Snack zwischendurch.

**PREIS** 30,00 pro Person

*Buchbar bis 15 Personen  
Dauer 30-40 Minuten*

## FREIGEIST WEIN TASTING

Lust auf einen genussvollen Einstieg in den Abend? Bei unserem FRElgeist Weintasting taucht ihr in die Welt unserer Partnerweingüter ein und lernt die FRElgeist Philosophie ganz nebenbei kennen. Entdeckt, was unsere Winzer, ihre Weine und die enge Zusammenarbeit so besonders macht und freut euch auf fünf ausgewählte Weine in Probiergrößen à 0,1l.

**PREIS** 39,00 pro Person

*Buchbar ab 4 bis 10 Personen  
Dauer 45-60 Minuten*

## BIER/WEIN AUF EIS

Wer sagt schon Nein zu Bier oder Wein? Mit unserer Bier- oder Weinschubkarre startet ihr entspannt und gesellig in den Abend. Serviert wird eine Kiste Göttinger Pils oder Wein und Wasser – gut gekühlt auf Eis und stilvoll in der Schubkarre direkt zu euch gebracht. Einfach zugreifen, anstoßen und den Moment genießen.

**PREIS** 49,00 pro Bierschubkarre (30 Flaschen)  
19,00 pro Person pro Weinschubkarre

## FREIGEIST GIN TASTING

All you need is gin. Bei unserem Tasting entdeckt ihr die Vielfalt dieser traditionsreichen Spirituose von internationalen Klassikern bis zu regionalen Besonderheiten. Dazu probiert ihr passende Tonics und findet heraus, welche Kombinationen wirklich harmonisieren, warum nicht jeder Gin zu jedem Tonic passt, worauf es bei der Auswahl ankommt und wie aus guten Zutaten perfekte Drinks entstehen. Ein genussvolles Erlebnis für alle, die Gin neu entdecken oder ihr Wissen vertiefen möchten.

**PREIS** 53,00 pro Person

*Buchbar ab 4 bis 10 Personen  
Dauer 1-1,5 Stunden*





# HERBARIUM COCKTAILTASTING

Good drinks, good mood, good night. Bei unserem Cocktailtasting erwartet euch ein genussvoller Abend mit drei ausgewählten Drinks in Probiergrößen. Zum Start begrüßen wir euch mit einem Welcome Cocktail, bevor ihr gemeinsam mit unseren Barkeepern weitere Kreationen entdeckt.

Während des Tastings erhaltet ihr außerdem spannende Einblicke in unsere HERBARIUM Kräuterwelt und erfahrt mehr über die Aromen, Zutaten und Besonderheiten, die unsere Cocktails prägen.

**PREIS** 59,00 pro Person

*Buchbar ab 6 bis 15 Personen  
Dauer 1-1,5 Stunden mit kleiner Pause*

# HERBARIUM QUICK COCKTAILTASTING

Weniger Zeit? Kein Problem! Unser Quick Tasting bietet euch einen kompakten Einblick in die Welt der Barkultur – drei Cocktails in halben Probiergrößen inklusive.

**PREIS** 25,00 pro Person

*Buchbar ab 6 bis 15 Personen  
Dauer 30-40 Minuten*

# HERBARIUM COCKTAILKURS

Shake it till you make it. In unserem Cocktailkurs taucht ihr in die Welt der klassischen Bar-Kultur ein. Gemeinsam mit unseren Barkeepern lernt ihr bekannte Klassiker wie den Whiskey Sour kennen und erhaltet Einblicke in Techniken, Tipps und Handgriffe, die einen guten Cocktail ausmachen.

Im Laufe des Kurses bereitet ihr vier Cocktails selbst zu: Drei davon entstehen Schritt für Schritt nach Anleitung und Rezept. Beim vierten Drink sind eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt – hier könnt ihr auf Basis der zuvor gelernten Techniken euren eigenen Cocktail kreieren.

Auf Wunsch ist der Kurs selbstverständlich auch alkoholfrei möglich.

**PREIS** 67,00 pro Person, alkoholfrei 64,00 pro Person

*Buchbar ab 6 bis 10 Personen  
Dauer 1-1,5 Stunden mit kleiner Pause*



## HERBARIUM CLUB

Ob stilvolle Firmenfeier, Geburtstag oder Hochzeit – bei uns wird euer Event unvergesslich! Mietet exklusiv unseren HERBARIUM CLUB für außergewöhnliche Drinks in einzigartiger Atmosphäre. Die Kombination aus unserer HERBARIUM Bar und der Kamin Lounge schafft den perfekten Ort für unvergessliche Nächte mit Freunden, Familie oder Kollegen. Wir sorgen für den passenden Rahmen & ihr feiert das Leben!

**Mindestumsatz** Bar & Kamin-Lounge  
€ 4.000,00 (ausschließlich Speisen und Getränke)

## AUSSERDEM

Wenn ihr euch den Club vor eurer Buchung einmal live anschauen möchtet, dann besucht doch eines unserer HERBARIUM CLUB Events! Einmal im Monat ab 21.30 Uhr öffnen wir unsere Türen und verwandeln die Nacht in ein unvergessliches Erlebnis. Mit DJ Jay-P – ab und an auch mit musikalischen Live-Acts – liefern wir euch die besten Tanzbeats Göttingens.

Unter unserer funkelnden Discokugel könnt ihr mit euren Freunden feiern, tanzen und das Nachtleben in vollen Zügen genießen. Um eure Grooves zu stärken gibt es eine Auswahl an Cocktails, Weinen, Bier, Rum, Gin & Sushi Omakase (auf Vorbestellung) aus unserer INTUU Küche. Kommt vorbei und lasst euch vom Rhythmus mitreißen – wir freuen uns auf euch!

## TICKETS

**Der Eintritt ist kostenlos!**

Über Eventbrite könnt ihr euch dennoch kostenfreie Tickets buchen. So sichert ihr euch einen Platz im HERBARIUM CLUB und habt die Möglichkeit, exklusive Specials wie Sushi Omakase oder verschiedene Drink Packages dazubuchen.

Alle Tickets und aktuellen Termine findet ihr unter [Eventbrite | HERBARIUM CLUB](#)

*Eintritt ab 18 Jahren!*



## 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. Und das Highlight? Die Enthüllung des Genders – ob mit farbigen Macarons oder einer Torte mit Überraschungseffekt, ganz nach euren Wünschen.

## GENDER REVEAL

Die große Enthüllung kann mit der Hilfe von Macarons oder einer Torte zelebriert werden. Beides wird von außen neutral dekoriert und von Innen mit der Wunschfarbe für das Geschlecht gefärbt.

*Die Macarons sind im Preis des Buffets enthalten.*

*Weitere Infos zu den Torten findet ihr auf Seite 9.*

## FINGERFOOD BUFFET

- **Edamame** Gedämpfte Sojabohnen · Seesalz 🌿
- **Sushi** 2x Inside Out Rolls
- **Gemüse Ceviche** Gemüse · Früchte  
Chia · Avocado · Koriander 🌿
- **Spicy Tuna** 1x Tatar · Spicy Mayo · Sesam  
Unagi-Sauce · Crispy Reis
- **Knuspriger Schweinebauch**  
Süßkartoffelpüree · Sticky-Sauce
- **Geflügelyakitori** Teriyaki-Sauce · Shichimi
- **Gegrillte Aubergine** · Miso 🌿
- **Macarons**

**PREIS** 35,00 pro Person

*Buchbar ab einer Gruppengröße von 10 Personen*



## 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 perfektabrundet.

|                                         |                  |
|-----------------------------------------|------------------|
| • VON HALLERS Bar                       | 150,00           |
| • Blumendekoration                      | auf Anfrage      |
| • DJ/Live Musik                         | auf Anfrage      |
| • Kuchen & Torten                       | siehe Vorschläge |
| • Tellergeld pro Person                 | 4,00             |
| • Staffelei                             | 10,00 · Stück    |
| • Menükarten (A5 Klappkarte)            | 4,00 · Stück     |
| • Stuhlhussen                           | 8,00 · Stück     |
| • Stehtisch mit Husse                   | 15,00 · Stück    |
| • Klavier                               | 150,00           |
| • Beamer · Fernseher                    | 30,00            |
| • Bose-Anlage                           | 60,00            |
| • Mikrofon                              | 60,00            |
| • Licht-Spots                           | 25,00 · Stück    |
| • WOHNzimmer als Spielraum              | 250,00           |
| • Kopierkosten                          |                  |
| schwarz/weiß                            | 0,10             |
| Farbkopie                               | 0,20             |
| • Zimmerverteilung (z.B. Gastgeschenke) |                  |
| unpersonalisiert                        | 2,50             |
| personalisiert                          | 5,00             |

Noch Fragen? Unsere 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:                                 | regulärer Preis |
| optional Kinderkarte                  | regulärer Preis |
| optional Tellergericht                | regulärer Preis |
| • Mindestumsatz                       | individuell     |
| • Mindestabnahme von Zimmern          | individuell     |
| • Nachtruhe ab 4.00 Uhr               |                 |

# FREIGEIST FAQS

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. 41).

## 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.

## 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 MITGE- BRACHT 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.

## 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 – sprecht uns einfach an, und wir finden eine passende Lösung!

## HABT IHR SCHON ÜBER EINEN AN-/UMKLEIDE- RAUM 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 gönne 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 angefangene Stunde und Mitarbeiter.

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?

In unserer Tiefgarage stehen euch 43 Parkplätze zur Verfügung – inklusive 6 E-Ladestationen 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

- 126 m<sup>2</sup>
- Bodentiefe Fenster
- Bücherwand mit Sitznische
- Zugang zum Innenhof mit Container-Bar
- Für bis zu 114 Personen

## FREIRAUM I + II

- 50/100 m<sup>2</sup>
- Bodentiefe Fenster
- Für bis zu 40 · kombiniert für bis zu 80 Personen
- FRElräume miteinander kombinierbar

## WOHNZIMMER I - III

- 24 m<sup>2</sup>
- Bodentiefe Fenster
- Für bis zu 10 Personen
- Zugang zu FRElraum I aus Wohnzimmer III

## DACHTERRASSE

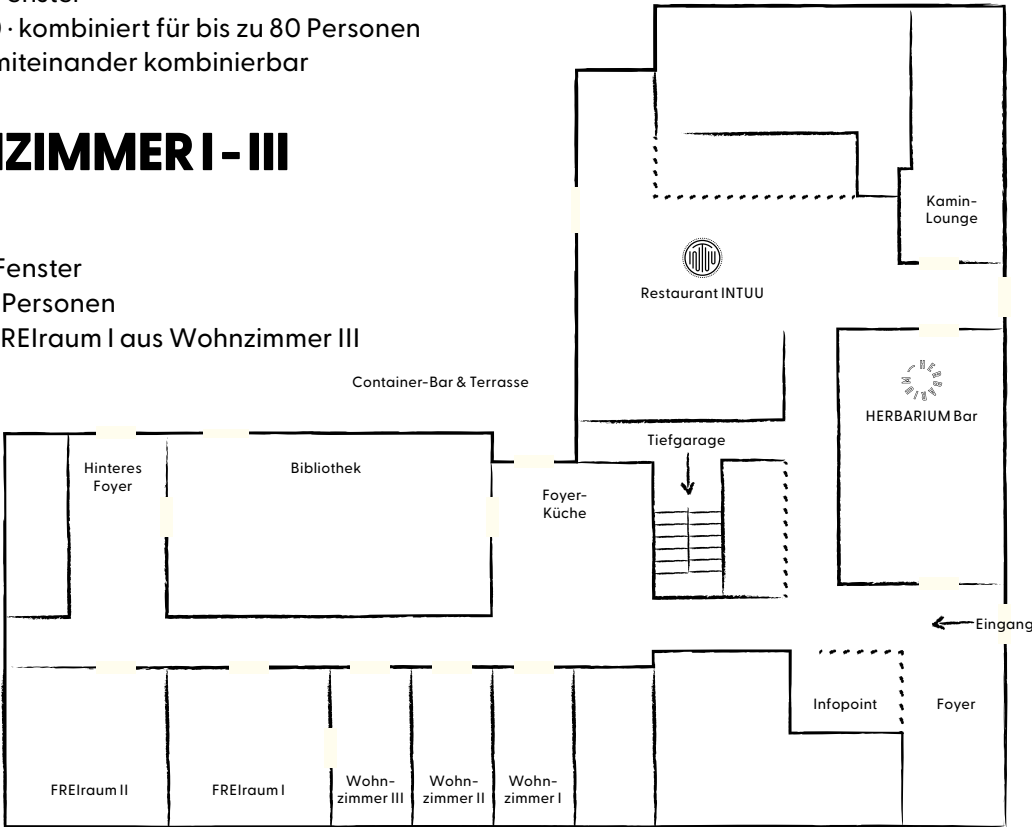
- 280 m<sup>2</sup>
- FEUERRING & Getränke-Hütte
- Exklusiv buchbar
- für bis zu 200 Personen

## RESTAURANT INTUU

- Exklusiv mit der HERBARIUM Bar buchbar
- Bodentiefe Fenster
- 70 Sitzplätze
- Zugang zum Innenhof mit 80 Sitzplätzen

## HERBARIUM BAR

- Exklusiv mit dem Restaurant INTUU buchbar
- Bodentiefe Fenster



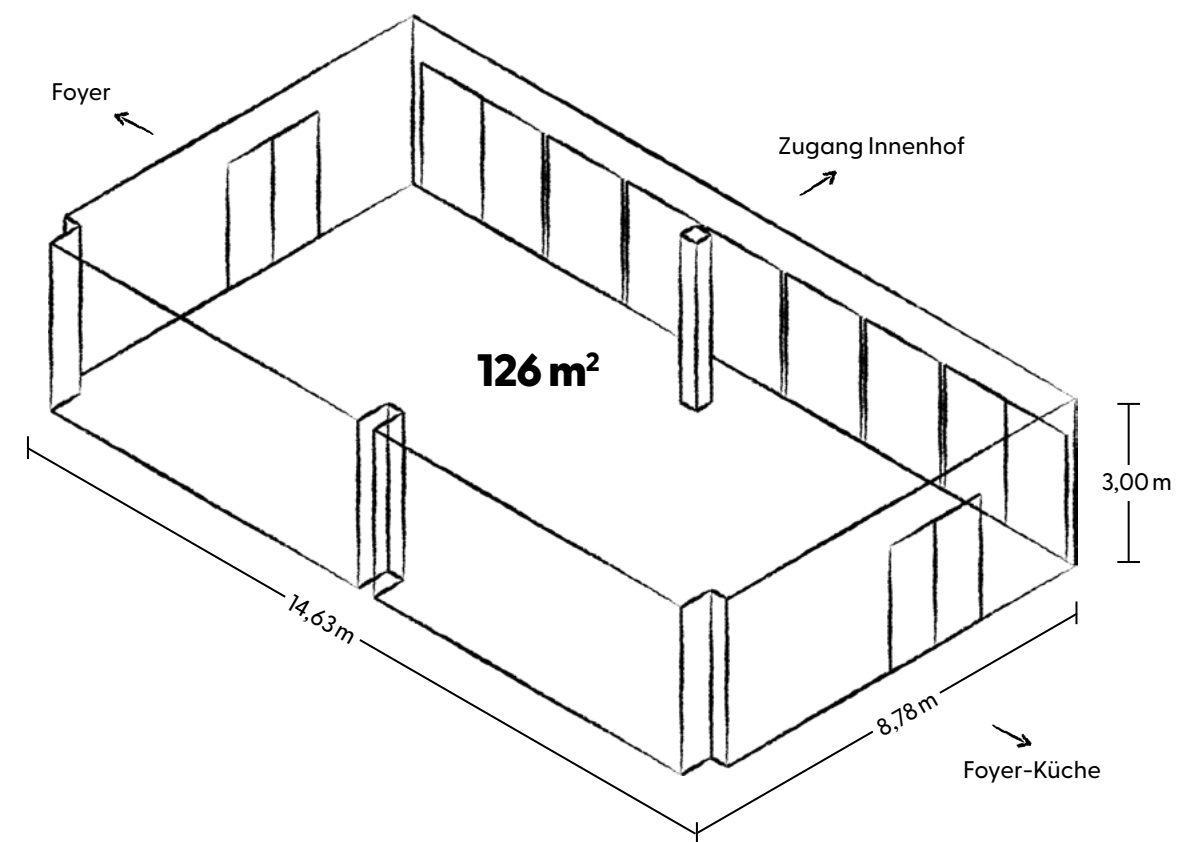


## >> BIBLIOTHEK

- 126 m<sup>2</sup>
- Bodentiefe Fenster
- Bücherwand mit Sitznische
- Zugang zum Innenhof mit Container-Bar
- Für bis zu 114 Personen

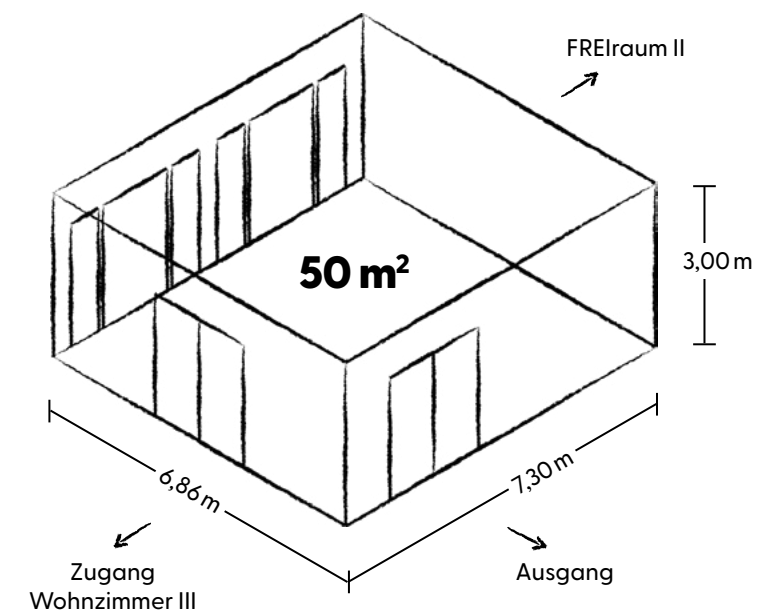
## BIBLIOTHEK

bis zu 100 Personen



## FREIRAUM I

bis zu 30 Personen





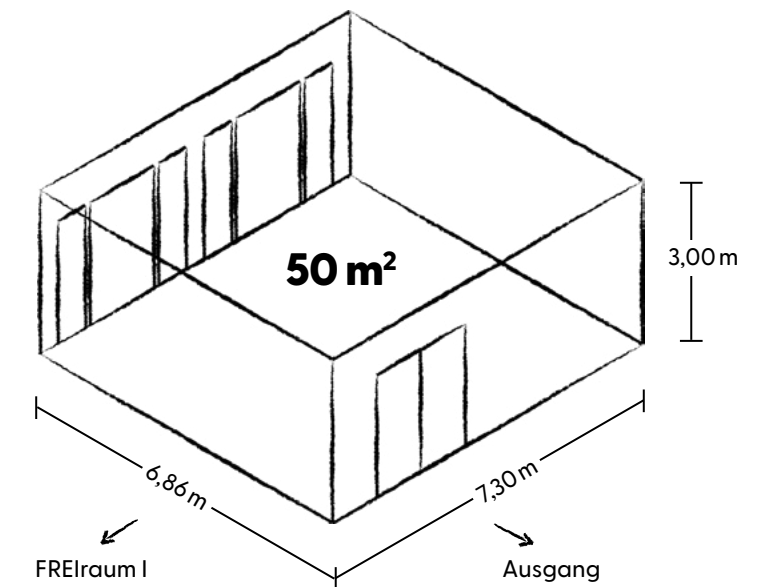
## >> FREIRAUM I

- 50 m²
- Bodentiefe Fenster
- Für bis zu 40 Personen
- Kombinierbar mit FREIRAUM II



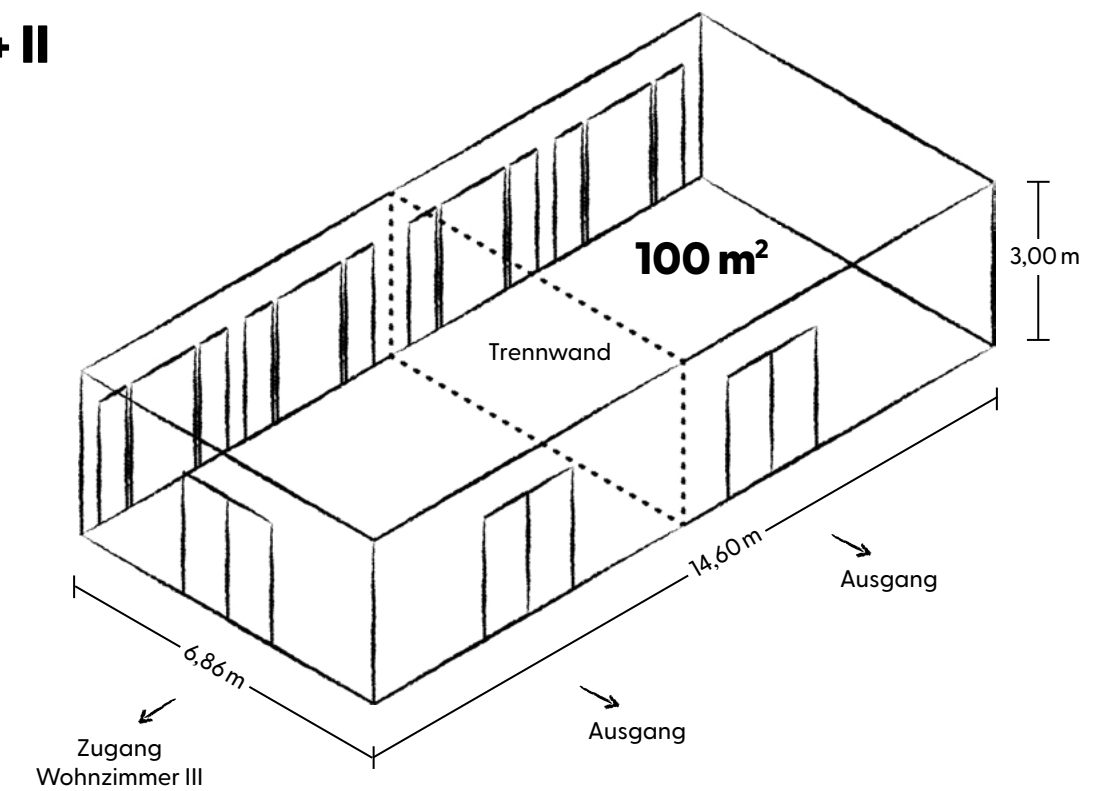
## FREIRAUM II

bis zu 30 Personen



## FREIRAUM I + II

bis zu 80 Personen





## » WOHNZIMMER I

- 24 m<sup>2</sup>
- Bodentiefe Fenster
- Für bis zu 10 Personen



## » WOHNZIMMER II

- 24 m<sup>2</sup>
- Bodentiefe Fenster
- Für bis zu 10 Personen



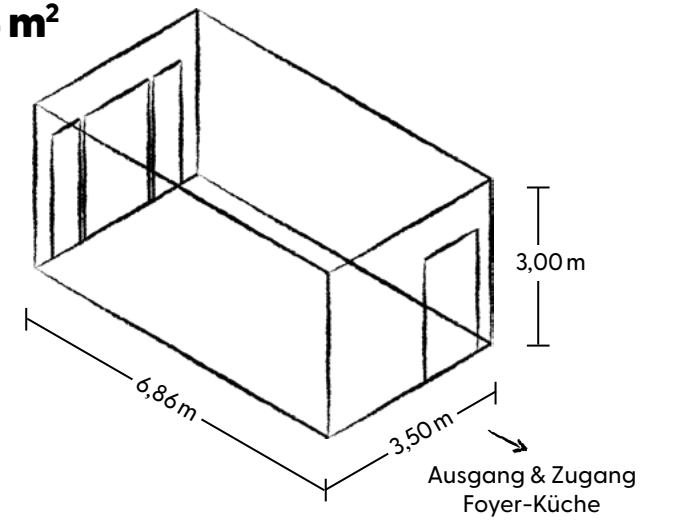
## >> WOHNZIMMER III

- 24 m<sup>2</sup>
- Bodentiefe Fenster
- Zugang zu FREiraum I
- Für bis zu 10 Personen

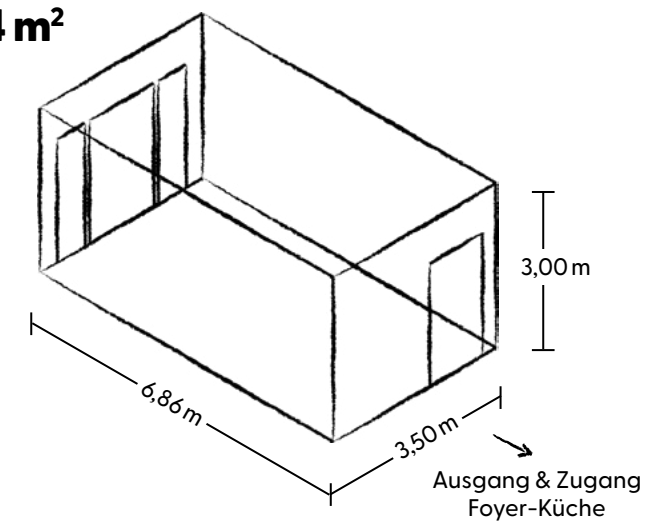
## WOHNZIMMER I - III

bis zu 10 Personen

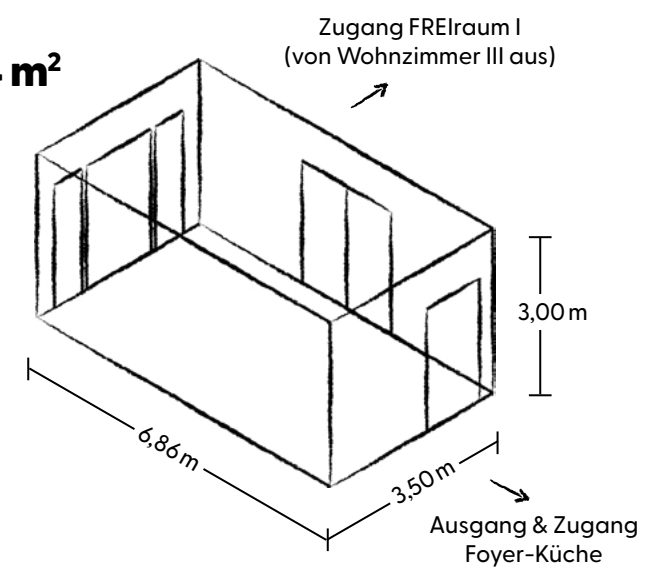
24 m<sup>2</sup>



24 m<sup>2</sup>



24 m<sup>2</sup>





HOTEL

**FREIgeist Göttingen Innenstadt · HERBARIUM Bar · INTUU Restaurant**  
Berliner Straße 30 · 37073 Göttingen · +49 (0) 551 999530 · Stand 04.2026  
Meetingmacher: +49(0)551 30381750 · [meeting@freigeist-friends.com](mailto:meeting@freigeist-friends.com)  
Event: 49(0)551 30381720 · [events@freigeist-friends.com](mailto:events@freigeist-friends.com)

**FREIgeist**

WISSEN HOTEL GÖTTINGEN  
INNENSTADT