

FEIERN IM FREIGEIST

DEIN HOTEL MITTEN IN DER NATUR



FREIGEIST

FREIGEIST NORTHEIM
Am Gesundbrunnen / 37154 Northeim

IM WEB
freigeist-northeim.de

NORTHEIM



FIND YOUR WAY - INHALTSVERZEICHNIS

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN	5
APERITIF & CANAPÉS	7
BRUNCH	9
KAFFEE & KUCHEN	11
MENÜBAUSTEINE & -VORSCHLÄGE	13
BUFFETBAUSTEINE & -VORSCHLÄGE	17
GRILLBUFFETBAUSTEINE & -VORSCHLÄGE	19
MITTERNACHTSIMBISS	21
GETRÄNKEPAUSCHALEN & -AUSWAHL	25
FREIGEIST SPEZIALEFFEKTE	29
ZUSATZLEISTUNGEN	31
RAHMENBEDINGUNGEN	31
FRAGEN & ANTWORTEN	36
VERANSTALTUNGSRÄUME	41



HEY FREIGEIST,

ob Hochzeit, Geburtstag, Geschäftsessen oder eine besondere Party mit Kollegen oder Freunden? Na klar, wir sind bereit! Unsere kulinarischen Köpfe haben für Deinen besonderen Anlass passende WALDWERK-Kreationen zusammengestellt.

In unserem Restaurant WALDWERK kennen wir die Herkunft jedes der sorgfältig ausgewählten Produkte sowie ihrer Hersteller aus Südniedersachsen und dem Harz. WALD? Wie der draußen vor unserer Tür. Der uns so viel mehr zu bieten hat, als wir sehen können. WERK? Wie das Werkeln, Tüfteln und Erfinden von kreativen Gerichten aus Leidenschaft. Denn zu Kochen heißt für uns, für Dich ein Erlebnis zu schaffen.

Ein Auseinandersetzen mit dem Produkt an sich, der Herkunft und dem Erzeuger. Und den kennen wir im Großteil persönlich mit Namen. Im Fokus unserer Wald-Küche: saisonale Lebensmittel aus unserer Heimat, die in schlichter Einfachheit und doch so ausgeklügeltem Geschmack auf eurem Teller landen. Wichtig ist uns der natürliche, unverfälschte Eigengeschmack der Produkte.

Wir sagen Nein zu Konservierungsstoffen, wann immer wir können, und bereiten unsere Zutaten schonend zu.

Du siehst: Philosophie und Geschmack sind bei uns fest verankert. Hoffentlich treffen wir damit auch Deinen Geschmacksnerv!

Dazu schon an dieser Stelle: Guten Appetit!

Dein Team des FREIGEIST Northeims

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.

FAKTEN

- 62 Zimmer & 75 Parkplätze
- 9 Veranstaltungsräume · 14-160 m²
- Bis zu 500 Personen
- Restaurant WALDWERK mit Kamin & Bar
- Teichstrand Terrasse & FEUERRING
- 10 Min. bis zum Hardenberg GolfResort
- 2x 18-Loch Meisterschaftsplätzen, 1x Public Course und Stefan Quirmbach Golfschule
- 365 Tage Frischluft tanken



REGIONAL & SAISONAL

Im WALDWERK kennen wir die Herkunft jedes der sorgfältig ausgewählten Produkte sowie ihrer Hersteller aus Südniedersachsen. Ein Auseinandersetzen mit dem Produkt an sich, der Herkunft und dem Erzeuger. Und den kennen wir zum Großteil persönlich mit Namen.

DER PERFEKTE AUFTAKT

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

HÄPPCHEN & FINGERFOOD

- Gebeizter Lachs · Honig-Senf-Sauce · Pumpernickel
- FRElgeist „Stracke“ · Kräuterdip · Gewürzgurke Bauernbrot
- Roastbeef · Sauce Tartar · Bauernbrot
- Brie · Traubensenf · Walnüsse · Pumpernickel
- Karotten · Couscous · Koriander · Bauernbrot · *vegan*
- Bruschetta · Bauernbrot · *vegan*
- Matjes · rote Zwiebel · Apfel
- Mini-Frikadelle · Kartoffel-Gurken-Salat
- Tomate-Mozzarella · Waldkräuter-Pesto

PREIS 5,00 pro Stück
Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

APERITIF

FRElgeist Spritz · Hausgemachter Sirup · Prosecco	0.2L 8,50
WALDWERK Limo · Hausgemachter Sirup · Tonic Water	0.2L 8,50
Aperol Spritz	0.2L 8,50
Lillet Wild Berry	0.2L 8,50
Hugo · <i>auch alkoholfrei</i>	0.2L 8,50
Campari Orange	0.2L 8,50
FRElgeist Sekt	0.1L 9,00
FRElgeist Kein Secco · <i>alkoholfrei (<0,5%)</i>	0.1L 8,00



WALDWERK BRUNCH

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

BRUNCH

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

BUFFET

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

PREIS 29,00 pro Person

ZUBUCHBAR

Moringer Kartoffel-Carpaccio · geröstete Haselnuss · Rauke	8,00
Roastbeef von der Färse · Remoulade · Pfeffer	18,00
Kohlrabi Mango Ceviche · Chili · Limette	8,00
Cremesuppe vom Sellerie · Croûtons	9,00
Minestrone · Wurzelgemüse · Geräucherte Paprika	9,00
Boeuf Bourguignon · Kartoffelstampf · Waldpilze · Perlzwiebeln	28,00
Edesheimer Saibling · Rieslingsauce · Spinatsalat	25,00
Apfelcrumble · Vanillesauce	9,00
Mangomousse · Limette · Buchweizen	9,00

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



KUCHEN & TORTEN

Unsere Köche & Konditoren im Unternehmen bringen eure persönlichen Vorstellungen zum Leben. Von kunstvollen Torten bis zu leckeren Desserts und Naschereien – wir verwirklichen eure süßen Ideen. Wir haben einige Inspirationen für euch zusammengestellt.

BLECHKUCHEN

Preise pro Blech	
• Cheesecake	75,00
• Apfel-Streusel	65,00
• Kirsch-Pudding	70,00
• Schokobrownie	60,00
• Erdbeerkuchen	70,00
• Zwetschge-Streusel	65,00

SÜSSER FREIGEIST

Candybar

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

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

WALDWERK-Eistruhe

- 3 Sorten Eis
- Eiswaffeln
- Streusel
- Fruchtsaucen

PREIS 245,00 mit Einmalbefüllung



TERRASSE IM WALD

Wie wäre es mit einem Familien-Dinner
mitten im Wald? Für bis zu 8 Personen.

WALDWERK MENÜS

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

WALDWERK MENÜ I

- **Antipasti** vom Moringer Gartengemüse
Waldkräutersalat
- **Selleriesamtsüppchen** · Crostini · Petersilie
- **Geschmorter Kalbsbraten** · Estragonjus
Steinchampignons · Schupfnudeln
- **Honig Creme Brûlée** · Waldbeeren

PREIS 3-Gang 49,00
ohne Waldkräutersalat

PREIS 4-Gang 59,00

WALDWERK MENÜ II

- **Brennnessel-Hummus** · Konfiertes Eigelb
Walnussöl · Brot
- **Karottenschaumsuppe** · Croûtons
- **Gebratenes Lachsfilet** · Grüner Spargel
Kartoffel-Kräuterpüree · Rieslingschaum
- **Topfenschaum** · Orange · Butterkeks

PREIS 3-Gang 55,00
ohne Suppe

PREIS 4-Gang 65,00

MENÜBAUSTEINE

VORSPEISEN

- **Antipasti** vom Moringer Gartengemüse
Waldkräutersalat
- **Brennnessel-Hummus** · Konfiertes Eigelb
Walnussöl · Brot
- **Smörrebröd vom gebeizten Saibling** · Gurke
Körniger Frischkäse
- **Selleriesamtsüppchen** · Crostini · Petersilie
- **Karottenschaumsuppe** · Croûtons
- **Waldpilzcreme** · Estragon

HAUPTGANG

- **Geschmorter Kalbsbraten** · Estragonjus
Steinchampignons · Schupfnudeln
- **Gebratenes Lachsfilet** · Grüner Spargel
Kartoffel-Kräuterpüree · Rieslingschaum
- **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**
Weißweinschaum · Safranrisotto · Wilder Brokkoli
- **Rosa gebratenes Roastbeef** · Pfeffersauce
Ofengemüse · Kartoffelgratin
- **Dinkelnudeln** · Gebratene Pilze · Rahm · *vegan*

DESSERT

- **Honig Creme Brûlée** · Waldbeeren
- **Topfenschaum** · Orange · Butterkeks
- **Schokoladenmousse** · Thymiankirschen · Crunch
- **Panna Cotta** · Mango





WALDWERK BUFFETS

Bei uns bedeutet kochen, ein Erlebnis für euch zu schaffen – ein intensives Auseinandersetzen mit dem Produkt, seiner Herkunft und dem Erzeuger, den wir persönlich mit Namen kennen, ist für uns selbstverständlich. WALD und WERK – eine einzigartige kulinarische Reise von der wir euch bei unserem Buffetangebot einen perfekten Querschnitt bieten.

WALDWERK BUFFET I

- **Selleriesamtsüppchen** · Petersilie
- **WALDwerk Salatbar** · Blattsalate Dressings
- **Bauernbrot** · Baguette · Dips
- **Bunte Beete** · Birne · Nüsse
- **Antipasti** vom Moringer Gartengemüse Waldkräutersalat
- **Gebratenes Lachsfilet** · Grüner Spargel Kartoffel-Kräuterpüree · Rieslingschaum
- **Knusprige Maispouardenbrust** · Salbeijus Moringer Vichykarotten
- **Kartoffelgnocci** · Ofengemüse
- **Joghurt-Mousse** · Waldbeeren

PREIS 65,00 pro Person

WALDWERK BUFFET II

- **Rinderkraftbrühe** · Eierstich · Gemüse · Flädle
- **WALDwerk Salatbar** · Blattsalate Dressings
- **Bauernbrot** · Baguette · Dips
- **Kartoffel-Tatar** · Dill · Crème fraîche
- **Gebeizter Lachs** · Gurke · Avocado
- **Tomate-Mozzarella** · Basilikum-Pesto
- **Rosa gebratenes Roastbeef** · Pfeffersauce Grüner Spargel · Kartoffelgratin
- **Gebratenes Zanderfilet** · Weißweinschaum Waldpilze · Risotto
- **Couscous** · Zucchini · Rauke · Olivenöl
- **Panna Cotta** · Mango
- **Waldbeeren-Vanille-Crumble**

PREIS 89,00 pro Person

BUFFETBAUSTEINE

VORSPEISEN

- **Selleriesamtsüppchen** · Petersilie
- **Rinderkraftbrühe** · Eierstich · Gemüse · Flädle
- **Karottenschaumsuppe** · Croûtons
- **Waldpilzcreme** · Estragon
- **Bunte Beete** · Birne · Nüsse
- **Antipasti** vom Moringer Gartengemüse Waldkräutersalat
- **Kartoffel-Tatar** · Dill · Crème fraîche
- **Gebeizter Lachs** · Gurke · Avocado
- **Tomate-Mozzarella** · Basilikum-Pesto
- **Geräucherter Hüttenkäse** · Sauerteigchips Radieschen · Waldkräuter
- **Serrano-Schinken** · Cantaloupe-Melone

HAUPTGANG

- **Rosa gebratenes Roastbeef** · Pfeffersauce Grüner Spargel · Kartoffelgratin
- **Gebratenes Zanderfilet** · Weißweinschaum Waldpilze · Risotto
- **Couscous** · Zucchini · Rauke · Olivenöl
- **Gebratenes Lachsfilet** · Grüner Spargel Kartoffel-Kräuterpüree · Rieslingschaum
- **Knusprige Maispouardenbrust** · Salbeijus Moringer Vichykarotten
- **Kartoffelgnocci** · Ofengemüse
- **Kalbsbraten** · Estragonjus Steinchampignons · Schupfnudeln
- **Gebratene Dorade** · Gewürzbutter · Grillgemüse Rosmarin-Kartoffeln
- **Gebratene Dinkelpasta** · Waldpilze · Zuckerschoten

DESSERT

- **Joghurt-Mousse** · Waldbeeren
- **Panna Cotta** · Mango
- **Waldbeeren-Vanille-Crumble**
- **Topfenschaum** · Orange · Butterkeks
- **Schokoladenmousse** · Thymiankirschen · Crunch
- **Apfelkuchen** · Vanillesauce

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



FREIGEIST FEUERRING

Die Open-Air-Attraktion im Wald

Ob Sommer oder Winter – der FEUERRING ist der Mittelpunkt für genussvolle Grillabende unter freiem Himmel. Der breite Stahlring erreicht Temperaturen von 180 °C bis 300 °C und sorgt für ein einzigartiges Grillerlebnis. Wähle aus unseren Buffet-Vorschlägen oder stelle Dein individuelles Menü zusammen. Ob Du selbst grillst oder einen WALDWERK Koch als Grillmeister dazubuchst, liegt ganz bei Dir.

FEUERRING BUFFET I

- WALDwerk Salatbar · Blattsalate Dressings
- Bauernbrot · Baguette · Dips
- Schweinenacken · Paprika-Pfeffer-Marinade
- Bratwurst
- Marinierter Feta
- Rosmarinkartoffeln · Grillgemüse
- dazu BBQ-Sauce · Kräuterbutter

PREIS 42,00 pro Person

FEUERRING BUFFET II

- WALDwerk Salatbar · Blattsalate Dressings
- Bauernbrot · Baguette · Dips
- Antipasti vom Moringer Gartengemüse Waldkräutersalat
- Bauernsalat · Hirtenkäse
- Kartoffel-Gurkensalat
- Poulardenbrust · Petersilien-Knoblauch-Marinade
- Schweinenacken · Paprika-Pfeffer-Marinade
- Marinierter grüner Spargel · Tomatensugo
- Grillgemüse · Rosmarinkartoffeln Rauch-BBQ-Sauce · Kräuterbutter
- Panna Cotta · Mango
- Geflammtes Obst

PREIS 65,00 pro Person

FEUERRING-BAUSTEINE

- WALDwerk Salatbar · Blattsalate Dressings
- Bauernsalat · Hirtenkäse
- Kartoffel-Gurkensalat
- Bauernbrot · Baguette · Dips
- Antipasti vom Moringer Gartengemüse Waldkräutersalat
- Bratwurst
- Poulardenbrust · Petersilien-Knoblauch-Marinade
- Schweinenacken · Paprika-Pfeffer-Marinade
- Rinderhüftsteaks · Gartenkräuter · Olivenöl
- Lachsfilet · Zitrusfrüchte
- Marinierter grüner Spargel · Tomatensugo
- Grillgemüse · Rosmarinkartoffeln Rauch-BBQ-Sauce · Kräuterbutter
- Marinierter Feta
- Gegrillte Süßkartoffeln · Bergkäse
- Rosmarinkartoffeln · Grillgemüse
- Panna Cotta · Mango
- Geflammtes Obst
- Stockbrot · Quark
- Marshmallows · Butterkekse

Buchbar für eine Gruppengröße von 10 - 40 Personen.

WALDWERK GRILLMEISTER

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

PREIS 45,00 pro angefangene Stunde



MIT SORGFALT AUSGEWÄHLT

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

MITTERNACHTS-IMBISS

Currywurst

- Thüringer Bratwurst
- „Riedels“ Curryketchup
- Baguette

PREIS 8,50 pro Portion

Mini Pulled Chicken Burger

- Eingelegte Gurke
- Weißkrautsalat
- Rauch-BBQ-Sauce

PREIS 6,50 pro Portion

Auswahl von Bio-Käse

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

PREIS 11,00 pro Portion

Vesperplatte

- Bauernbrot
- Stracke
- Wurst

PREIS 13,00 pro Portion

HotDog DIY

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

PREIS 12,50 pro Portion

Buchbar ab einer Gruppengröße von 15 Personen.

BROTZEIT

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

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

PREIS 29,00 pro Person

Buchbar ab einer Gruppengröße von 15 Personen.

FLAMMKUCHEN SATT

- Flammkuchen Elsässer Art
- Flammkuchen Kirschtomate · Pesto
- Flammkuchen Ziegenkäse · rote Zwiebel

PREIS 29,00 pro Person

Buchbar für eine Gruppengröße von 10 - 25 Personen. Unsere Flammkuchen servieren wir als Tischbuffet.



RESTAURANT WALDWERK

Kreative Waldküche inspiriert von der Natur,
für Genuss in der Natur.



WALDWERK DRINKS

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

GETRÄNKE-PAUSCHALEN

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

PAUSCHALE I
3-5 STUNDEN

- Viva Con Agua LAUT & LEISE
- Fritz Softdrinks
- FRElgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Einbecker Brauherren Pils *alkoholfrei* o. Radler · 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* o. Radler · 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

PAUSCHALE III
7-8 STUNDEN

- Viva Con Agua LAUT & LEISE
- Fritz Softdrinks
- FRElgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Einbecker Brauherren Pils *alkoholfrei* o. Radler · 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 LEISTUNG

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

*Preis pro Person **Preis pro angefangene Stunde

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





GETRÄNKEKARTE

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

WASSER

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

SOFTS

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

BIER

Einbecker Brauherren Pils	0,3l 4,70
Einbecker Brauherren Pils · alkoholfrei	0,3l 4,70
Einbecker Radler	0,3l 4,70
Einbecker Kellerbier	0,3l 6,00
Bergbräu Sollinger Hell	0,3l 4,70
Bergbräu Hefeweizen	0,5l 6,00
Bergbräu Hefeweizen · alkoholfrei	0,5l 6,00

TEE

je 6,60

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

KAFFEE

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

WEIN

WEISS & ROT & SPARKLING

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

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

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

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



FREIGEIST SPEZIALEFFEKTE

Verleih Deinem Tag das gewisse Etwas – mit unseren FREIGEIST Spezialeffekten. Ob Fackelwanderung, Bienenworkshop oder Bärlauch sammeln – am Ende fragt ihr euch garantiert: Wann machen wir das wieder?

BÄRLAUCH ENTDECKEN

Im Frühjahr hält der Wald eine besondere Delikatesse bereit: frischen Bärlauch. Gemeinsam entdeckt und sammelt ihr das aromatische Wildkraut, bevor es direkt am FEUERRING zu köstlichem Pesto oder Bärlauchbutter verarbeitet wird. Ein genussvolles Naturerlebnis für alle Sinne.

PREIS ab 20,00 pro Person

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit für Gruppen ab 4 Personen und einer Dauer von 1-2 Stunden. Nur in der Bärlauch-Saison von März – Mai.

FACKELWANDERUNG

Den Wald einmal ganz anders erleben: Gemeinsam geht ihr mit Fackeln auf Entdeckungstour und genießt die besondere Stimmung zwischen hohen Bäumen und flackerndem Licht. Der perfekte Ausklang: ein wärmender Drink an der Fjordhütte.

PREIS ab 14,50 pro Person

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit für Gruppen ab 10 Personen und einer Dauer von 20 – 45 Minuten.

FREIGEIST BIENEN – IMKEREI 101

Taucht ein in die faszinierende Welt der Honigbienen. Nach einer kurzen Einführung wird die Gruppe geteilt: Während eine Hälfte im Schulungsraum die Grundlagen der Imkerei und typische Handgriffe kennenlernt, geht es für die andere – ausgestattet mit Imkeranzügen – direkt zu den Bienenvölkern. Zum Abschluss verkostet ihr verschiedene Honigsorten bei einem Blind-Tasting und kürt die besten Honigkenner der Gruppe.

PREIS 25,00 pro Person

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit für Gruppen ab 10 Personen und einer Dauer von ca. 2 Stunden.

FREIGEIST BIENEN – HONIGERnte 101

Wie entsteht eigentlich Honig? Gemeinsam begleitet ihr den Weg vom Bienenstock bis ins Glas: Waben prüfen, entdecken, schleudern und den frisch gewonnenen Honig verarbeiten. Dabei erhaltet ihr spannende Einblicke in die Arbeit eines Imkereibetriebs und nehmt zum Abschluss ein Glas des frisch geernteten Honigs mit nach Hause.

PREIS 40,00 pro Person

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit für Gruppen ab 10 Personen und einer Dauer von ca. 2 Stunden.



FREIGEIST GENUSSREISE

Von Station zu Station, von Geschmack zu Geschmack: gemeinsam genießen, entdecken und probieren.

Zusätzlich zum klassischen Buffet erwarten euch verschiedene Food Stationen, an denen frisch zubereitet, angerichtet und serviert wird. Vom FEUERRING über die Schneidestation bis zum Grill – ein kulinarisches und interaktives Erlebnis, bei dem das Live-Cooking genauso begeistert wie die Speisen selbst.

Besonders geeignet für größere Gruppen.

ALS BUFFET

- **WALDwerk Salatbar** · Dressings · Toppings
- **Brot** · Baguette · Dips
- **Burrata** · Tomate · Basilikum
- **Garnele** · Avocado
- **Grüner Spargel** · Tomatenvinaigrette

ALS SCHNEIDESTATION

- **Rosa gebratenes Roastbeef** · Wilder Brokkoli
Drillinge

AM FEUERRING

- **Waldwerk Burger** · Tomate · Gurke · Rucola
Balsamico-Zwiebeln · Sour Cream
- *auch mit Rote Bete Patty in veggie*

VOM GRILL

- **Kopfsalat** · Halloumi · Hähnchenbrust · Grillgemüse

ALS STATION

- **Kartoffelrösti** · Guacamole · Kräuterquark

DESSERT-BUFFET

- **Panna Cotta** · Erdbeeren
- **Eistruhe mit drei verschiedenen Eissorten**
Eiswaffeln · Streusel · Fruchtsaucen

PREIS 85,00 pro Person



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.

• Staffelei	10,00
• Pergament-Aufsteller pro Stück	4,50
• WALDWERK-Menükarte pro Stück	4,00
• Tellergerichte pro Person	4,00
• Stuhlhussen pro Husse	8,00
• Stehtisch inkl. Husse pro Stück	15,00
• Bierzeltbank inkl. Husse pro Stück	25,00
• Bose-Anlage	60,00
• Lichtpaket inkl. 2 Feuerkörbe, 4 Fackeln und 6 Laternen pro Tag	130,00
• Kinderspielraum im Erdgeschoss pro Raum/Tag	200,00
• Zimmerverteilung (z.B. Gastgeschenke) unpersonalisiert	2,50
personalisiert	5,00
• Frühstückseinladungen im Zimmer pro Stück	3,00

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

RAHMEN-BEDINGUNGEN

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

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

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

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

Ring the bell
for Champagne

CHAMPAGNERWALL

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

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

PREIS 250,00 exkl. Getränke

- Champagner nach Verbrauch
- Individuelles Schild +50,00

FREIGEIST FAQs

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

DEKORATIONS-MÖGLICHKEITEN?

Da jede Veranstaltung eine individuelle Dekoration bedarf, empfehlen wir euch gerne unsere externen Dienstleister. Wir stellen euch für den Veranstaltungsraum Tischwäsche, Servietten und nach Bedarf Stuhlhussen zur Verfügung.

Weitere Leistungen von uns findest Du in der Bankettmappe unter FREIgeist Zusatzleistungen (S. 31).

DARF EIGENER KUCHEN MITGEBRACHT WERDEN?

Ja, ihr könnt gerne euren eigenen Kuchen mitbringen! Für die Bereitstellung des Geschirrs und dessen Reinigung, berechnen wir ein Tellergeld 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 das Hochzeitspaar Zimmer bei uns reserviert hat, darf die Musik entsprechend lauter sein. Die endgültige Nachtruhe beginnt um 4 Uhr.

DÜRFEN BUFFET-/MENÜ-KOMPONENTEN AUSGETAUSCHT 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 MITGEBRACHT 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 MUSIKANLAGE UND EIN MIKROFON ANBIETEN?

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

WAS BERECHNEN WIR FÜR EURE DIENSTLEISTER?

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

DÜRFEN BLUMEN ODER KONFETTI GESTREUT ODER EINE NEBELMASCHINE BENUTZT WERDEN?

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

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

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

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

HABT IHR SCHON ÜBER EINEN AN-/UMKLEIDERAUM NACHGEDACHT?

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

BIETEN WIR EINEN SHUTTLE-SERVICE AN?

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

GIBT ES GENÜGENDE KINDERSTÜHLE?

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

WO DARF GERAUCHT WERDEN?

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

BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT FÜR KAFFEE & KUCHEN?

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

KOMMEN AB MITTERNACHT WEITERE KOSTEN AUF UNS ZU?

Ab Mitternacht fällt der gesetzliche Nachtzuschlag von € 45,00 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 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 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 – inklusive 4 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.

FREIRAUM I

- 85 m²
- U-Form – max. 22 Personen
- Block – max. 24 Personen
- Runde Tische – max. 36 Personen

FREIRAUM II

- 57 m²
- U-Form – max. 16 Personen
- Block – max. 18 Personen

FREIRAUM III

- 117 m²
- U-Form – max. 30 Personen
- Block – max. 30 Personen
- Runde Tische – max. 50 Personen

FREIRAUM I + II + III

- 259 m²
- Bodentiefe Fenster & Holzboden
- Direkter Zugang in die Natur
- U-Form – max. 50 Personen
- Block – max. 60 Personen
- Runde Tische – max. 80 Personen

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



FREIRAUM V

- 42 m²
- U-Form – max. 10 Personen
- Block – max. 15 Personen

FREIRAUM VI

- 13 m²
- Ideal als Gruppenraum geeignet
- Block – max. 6 Personen

FREIRAUM VII

- 85 m²
- U-Form – max. 24 Personen
- Block – max. 25 Personen

FREIBLICK

- 160 m²
- U-Form – max. 50 Personen
- Block – max. 70 Personen
- Runde Tische – max. 150 Personen

FREISITZ

- 90 m²
- U-Form – max. 50 Personen
- Block – max. 30 Personen
- Runde Tische – max. 50 Personen

WALDSITZ

- 85 m²
- Platz für 10 Personen
- Sofas & großer TV mit HDMI-Anschluss

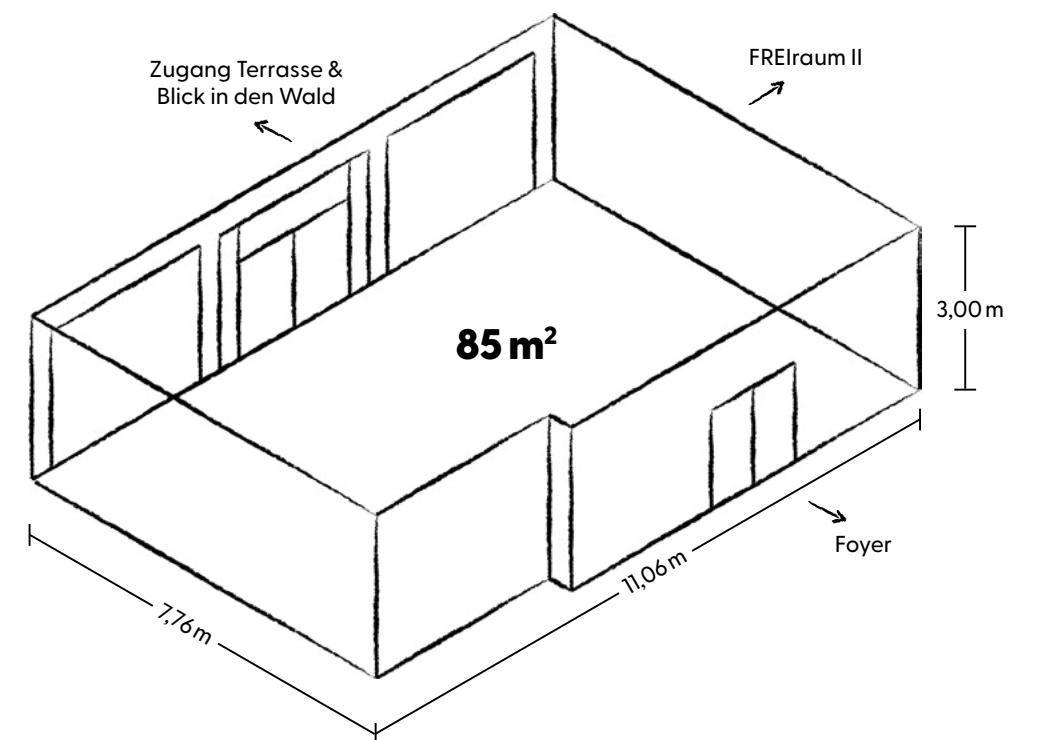


NATUR PUR

Terrassen & Wiese an unseren FREIräumen I - III

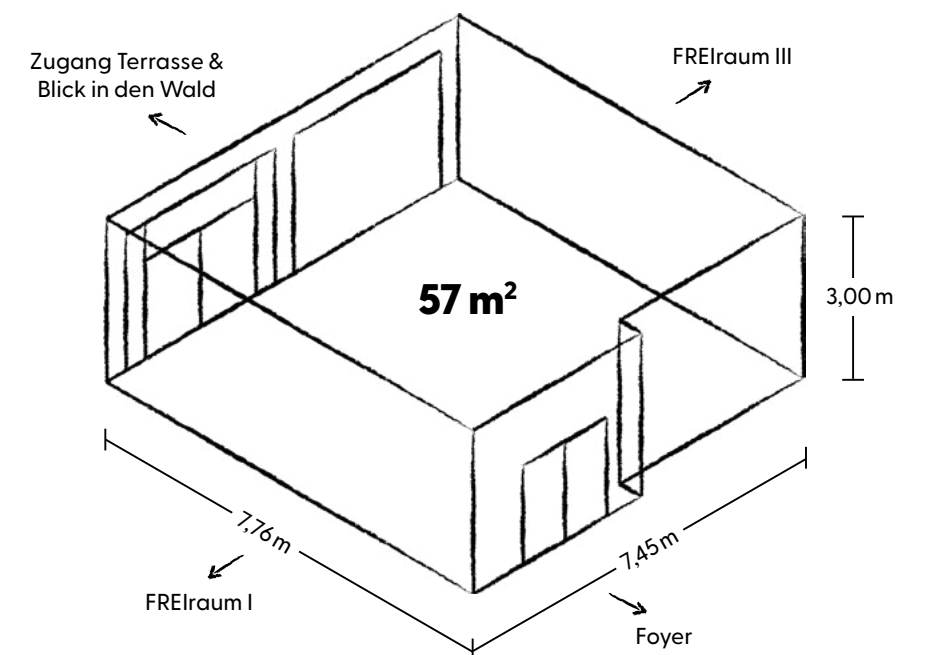
FREIRAUM I

bis zu 36 Personen



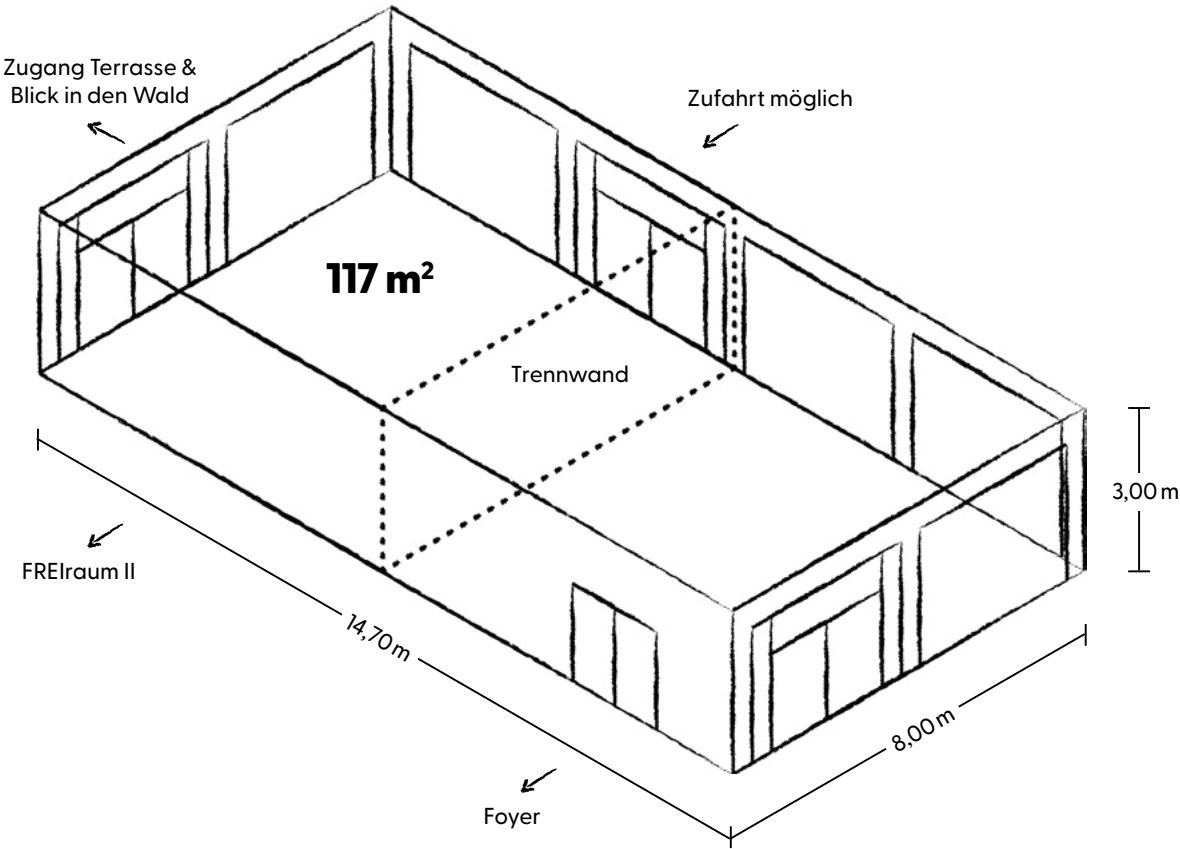
FREIRAUM II

bis zu 18 Personen



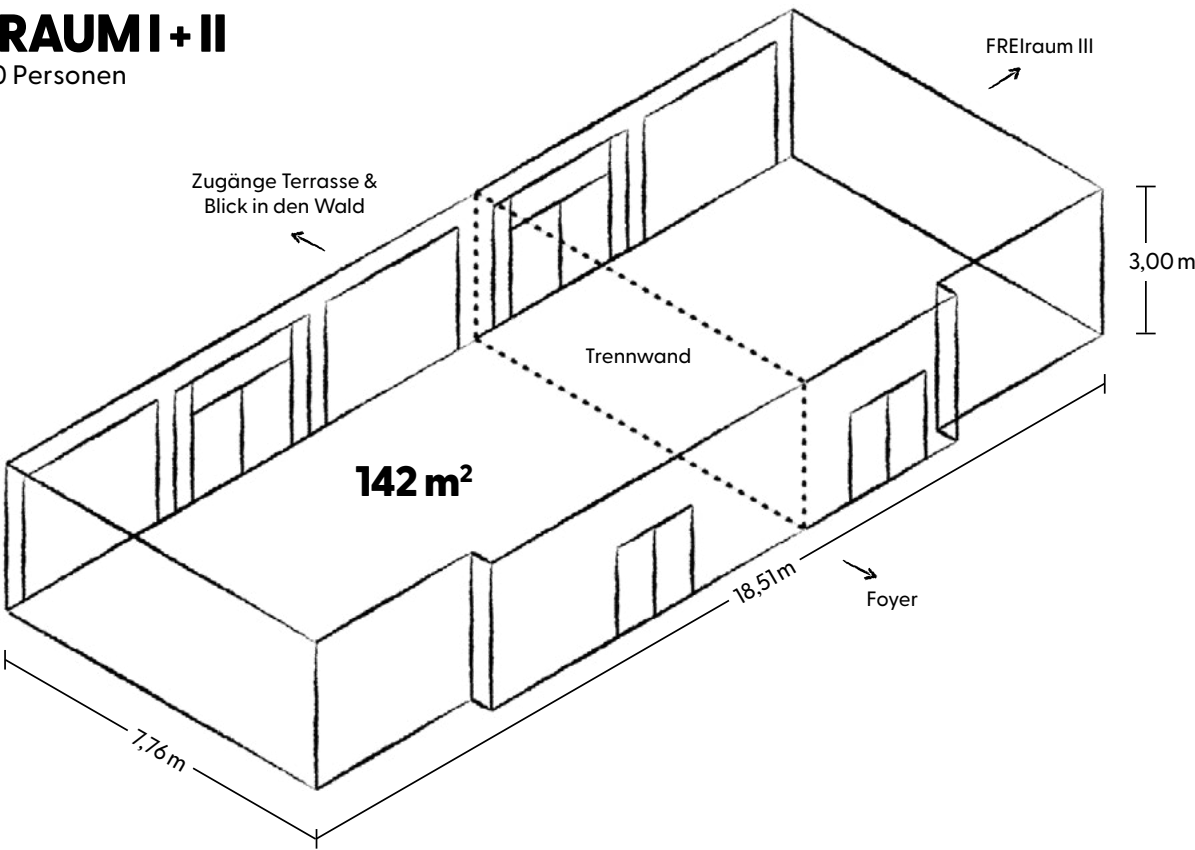
FREIRAUM III

bis zu 50 Personen



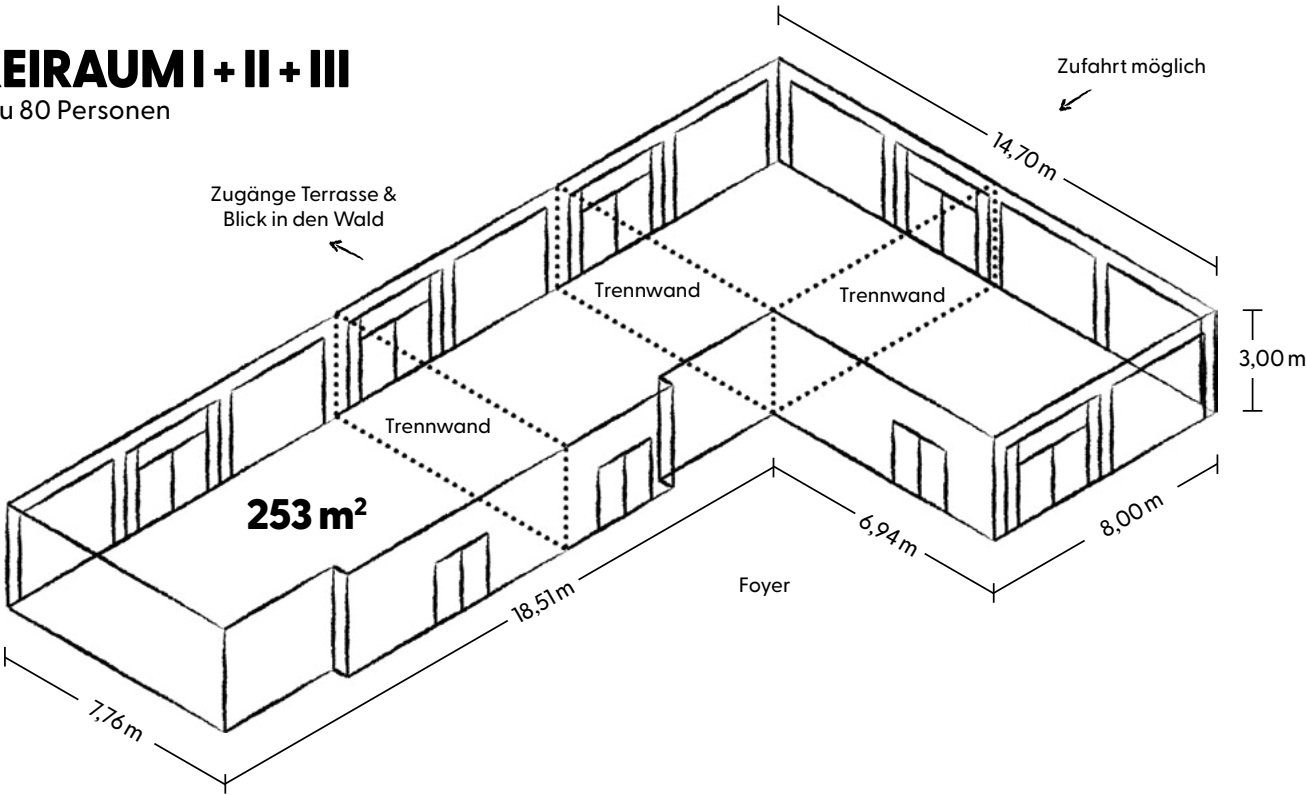
FREIRAUM I + II

bis zu 60 Personen



FREIRAUM I + II + III

bis zu 80 Personen

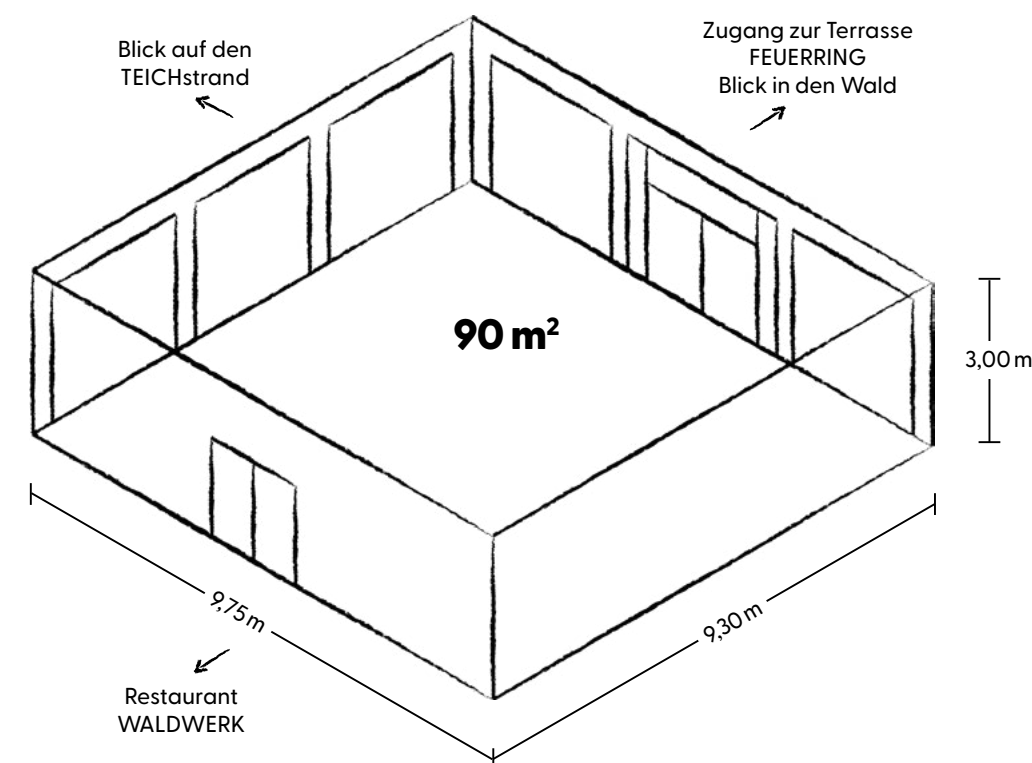




FREISITZ

- 90 m²
- U-Form – max. 50 Personen
- Block – max. 30 Personen

FREISITZ
bis zu 50 Personen



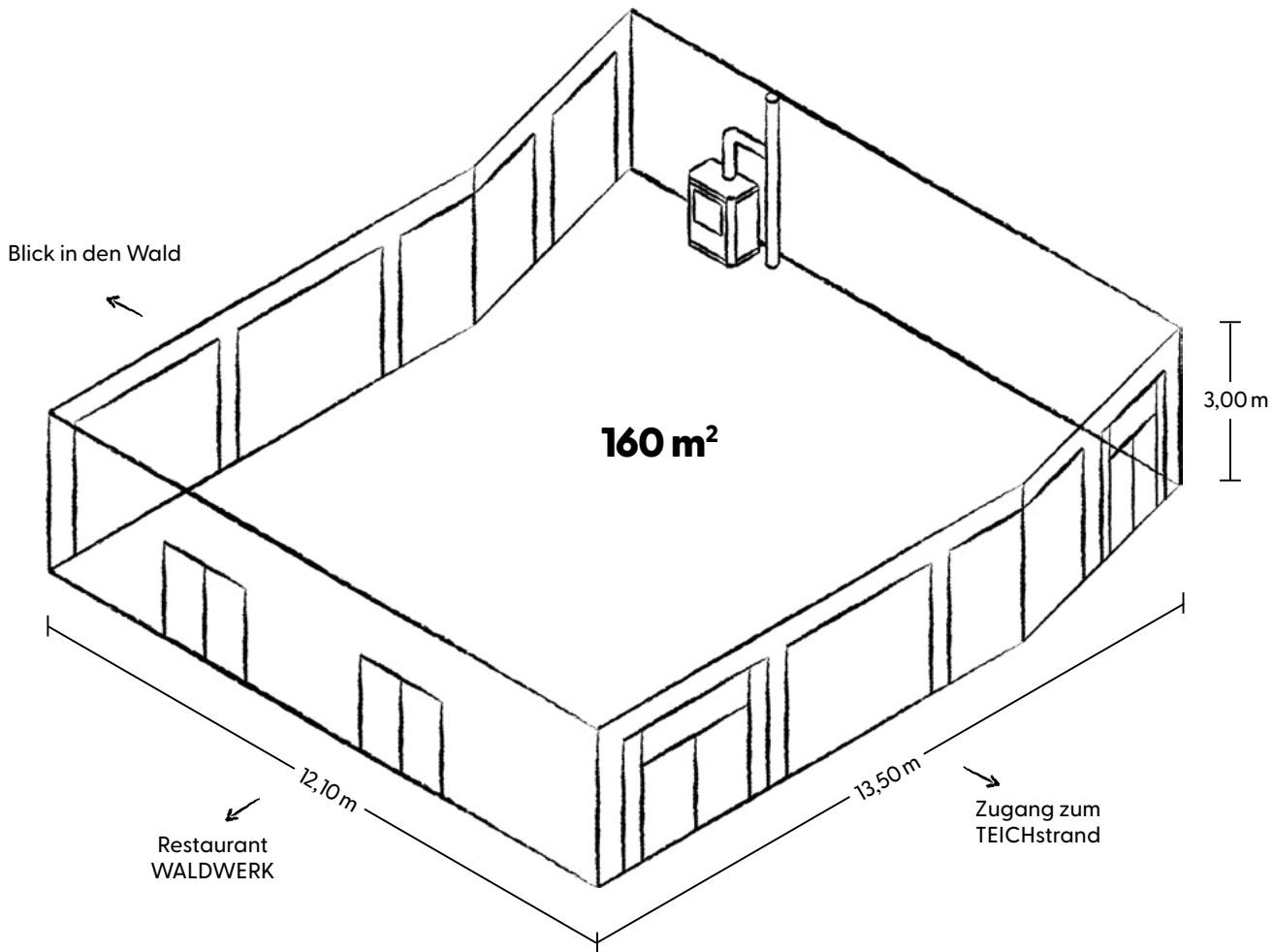


FREIBLICK

- 160 m²
- U-Form – max. 50 Personen
- Block – max. 70 Personen

FREIBLICK

bis zu 150 Personen





WALDSITZ

- 85 m²
- Platz für 10 Personen
- Sofas & großer TV mit HDMI-Anschluss



TEICHSTRAND

Unsere Terrasse am TEICHstrand – für eure Veranstaltung, zum Start mit dem Aperitif oder für das Familiendinner am Teich.

A photograph of the Freigeist Wald Hotel Golf building at dusk. The building features a modern design with a large glass facade on the left and a stone wall on the right. The interior is warmly lit, showing a dining area with tables and chairs. The stone wall has the name 'FREIGEIST' in large, illuminated letters, with 'WALD HOTEL GOLF' in smaller letters below it. The building is surrounded by lush greenery, including trees and bushes.

FREIGEIST

WALD HOTEL GOLF

FREIGEIST NORTHEIM

Am Gesundbrunnen / 37154 Northeim

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

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

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

