

Unser Hochzeitspaket

Das Rundum Sorglos-Paket - Bell Mundo Bothfeld

Ab 60 Personen

Mit Inklusiv Leistungen von Fingerfood bis zum Mitternachtssnack.
Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung, beraten Sie und organisieren Ihre Feier in jedem Rahmen.

Genießen Sie mit Ihren Gästen die Feier,
wir kümmern uns darum, dass sie zu einem unvergesslichen Ereignis wird!
Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Inklusivleistungen

Tafeln
Weiße Tischwäsche und weiße Stoffservietten
Kerzenständer inkl. Spitzkerzen
oder Windlichtgläser inkl. Teelichten
Menükarten - auf Wunsch mit persönlichem Text und Foto
Raummiete und Service
Klimaanlage

Zeitenregelung

Um 04:00 Uhr bitten wir Sie zum letzten Tanz, bis 04:30 Uhr zur letzten Getränkeunde an unserer Bar.

Um 05:00 Uhr schließen wir unser Bell Mundo.

Für Übernachtungsgäste

Themen-Doppelzimmer zum Preis von 89,00 EUR pro Tag/Zimmer
Themen-Einzelzimmer zum Preis von 67,00 EUR pro Tag/Zimmer

Unser Preis beinhaltet bereits folgende Inklusivleistungen:
Vital-Frühstücksbuffet, Welcome-Drink, Zwei alkoholfreie Getränke und eine Knabberlei, W-LAN, Parkplatz und eine Tageszeitung

Bell Mundo Bothfeld
im Hotel VIVA CREATIVO

Im Heidkampe 80
30659 Hannover
0511-6475556
events@viva-creativo.de

Hochzeitspaket

Unser
spezielles Angebot
für Hochzeitspaare, die
Ihren Honeymoon bei uns
verbringen möchten:

Bei Buchung einer Hochzeit
Erhält das Paar von uns eine
Übernachtung für den
romantischen Start in die
Ehe als Geschenk!

bell Mundo
SUNSHINE BAR & KITCHEN

Fingerfood Köstlichkeiten

Zu Beginn reichen wir Ihren Gästen ein Fingerfood zum Sektempfang auf der Terrasse:

Fritatine (Kräuterpfannkuchenröllchen) mit Oliven- Ziegenfrischkäse (1 Stück pro Person)
Blätterteigtasche gefüllt mit Spinat und Ricotta (1 Stück pro Person)
und ein saisonaler Obstspieß (1 Stück pro Person)

Mitternachtssnack

Unsere frische, hausgemachte Currywurst, Tomaten oder Kürbissuppe mit hausgebackenem Brot.

Getränkepauschale für 8 Stunden

Zum Empfang reichen wir Prosecco, Orangensaft, Aperol Sprizz und Hugo

Magnus Mineralwasser Imperial Feinperl | Still in großen Flaschen
Softgetränke (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite)

Säfte (Apfel, Orange, Rhabarber und Maracuja)

Schweppes Bitter Lemon und Tonic Water

Fassbier, Hefeweizen mit/ohne Alkohol

Rot- und Weißwein „Hauswein“ und Prosecco,

Kaffee- und Teespezialitäten

(Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Milchkaffee, Kaffee Crème)

Fünf Spirituosen nach Wahl:

Averna, Ramazotti, Absolut Vodka, Havana Club, Jack Daniel's, Bombay Sapphire Gin, Grappa, Obstler, Aquavit, Waldmeister-Vodka, Erdbeerlimes und Baileys

Nach 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch abgerechnet oder Sie buchen eine weitere Verlängerungsstunde zum Preis von 4,50 EUR pro angemeldete Person.

Weddingbarbecue

Vorspeise

Antipasti

Verschiedene gebratene Gemüse
in Balsamicovinaigrette

Büffel-Mozzarella mit
süßen italienischen Marzano-Tomaten
und Basilikumpesto

Kartoffelsalat mit Dijonsenf
und Joghurtmarinade

Schichtsalat mit Fetakäse, Paprika,
Lauchzwiebeln, Kidneybohnen, Tomaten,
Ei, Röstspeck und Frenchdressing

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,
Rucola und frischem Parmesan

Direkt vom Grill

Rinderfiletmedaillons

mit Zitronenpfeffer und Chilisalz

Schweinefiletspieße mit Kirschtomaten
und Knoblauch

Putenbruststeaks

mit Salbei und Parmaschinken

Gamelspieße mit Currymarinade

Zanderfilet mit Schalotten, Tomaten
und Kräutern in der Folie gegart

Der Klassiker-Bratwürstchen

Champignonspieß

mit Balsamico und Kräutern

Tomate mit Schafskäse

und Kräuterbutter in der Folie gegart

Grillsaucen, Aioli, Kräuterbutter

und hausgebackenes Brot

Dessert

Frischer Obstsalat

Tiramisu

Mousse au Chocolate

Hochzeitsbuffet

Vorspeise

Antipasti

Verschiedene gebratene Gemüse
in Balsamicovinaigrette

Vitello Tonnato

(Dünne Kalbsbratenscheiben mit
Tunfischajip)

Caprese (Tomate-Mozzarella)

Scampispieße mit Salsasauce

Verschiedene Blattsalate mit Paprika,
Kirschtomaten, Kräutercroutons,

Himbeervinaigrette
und hausgebackenes Brot.

Vegetarischer Hauptgang

Ravioli mit Ricotta

gefüllt in Kirschtomatensauce,
frischer Rucola und Parmesanhebel

Hauptgang

Rindermedaillons

in Balsamico-Zwiebeljus

Schweinefilet in Zitronen- Pfeffersauce

Lachsfilet im Ganzen

in Weißweiraum gegart.

Beilagen

Saisonale Gemüseauswahl,
mediterranes Gemüse,

Rosmarinkartoffeln und
Wildreis

Dessert

Zitronensorbet mit Prosecco

Tiramisu

Pfirsich-Mascarpone-Creme

109,00 €

KINDER BIS 3 JAHRE KOSTENFREI

4-5 Jahre 35,00 EUR

6-8 Jahre 45,00 EUR

9-13 Jahre 55,00 EUR

14-16 Jahre 85,00 EUR

DJ/Fotograf 50,00 EUR