ROMANTISCHE BURGHOCHZEIT



HARDENBERG BURGHOTEL

RELAIS & CHATEAUX

WARUM DAS HARDENBERG BURGHOTEL?



Malerische Kulisse am Fuße der Hardenberg BurgRuine.



Freie Trauungen auf der Wiese an der historischen BurgRuine.



4 Veranstaltungsräume mit bis zu 240 m² in einladendem Ambiente.



42 Zimmer direkt vor Ort für Sie und Ihre Gäste.

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel · Restaurant Novalis
Stand 10.2026 · events@freigeist-friends.com · 0551 30381720 · hardenberg-burghotel.de

DER INHALT IM ÜBERBLICK

IHRE HOCHZEIT IM HARDENBERG BURGHOTEL ..... SEITE 1

TRAUORTE ..... SEITE 2

VERANSTALTUNGSRÄUME ..... SEITE 5

- HARDENBERG MÜHLE + WINTERGARTEN ..... SEITE 6
- HOPPEGARTEN ..... SEITE 8
- PFERDE-BURGZIMMER ..... SEITE 10
- DANZIGER LACHSSTUBE ..... SEITE 12

IHR PERFEKTER HOCHZEITSTAG ..... SEITE 14

GETRÄNKEPAUSCHALEN ..... SEITE 19

KAFFEE & KUCHEN ..... SEITE 21

FINGERFOOD ..... SEITE 22

BUFFETS ..... SEITE 24

MENÜS ..... SEITE 26

MITTERNACHTSIMBISS ..... SEITE 29

HOCHZEITS-CHECKLISTE ..... SEITE 31

ZUSATZLEISTUNGEN ..... SEITE 33

IHRE FRAGEN VORAB BEANTWORTET ..... SEITE 34

KONTAKT ..... SEITE 38



Visualisierung mit Hilfe von KI

BEVERBACH TERRASSE

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel · Restaurant Novalis
Stand 10.2026 · events@freigeist-friends.com · 0551 30381720 · hardenberg-burghotel.de

IHRE HOCHZEIT IM HARDENBERG BURGHOTEL

Wie sieht Ihre Traumhochzeit aus?
Eine romantische Trauung unter freiem Himmel, ein stilvoller Empfang vor historischer Kulisse, ein festliches Dinner mit Ihren Lieblingsmenschen und eine unvergessliche Feier bis tief in die Nacht?
Am Fuße der Hardenberg BurgRuine erwartet Sie ein besonderer Ort, an dem Geschichte, stilvolle Eleganz und herzliche Gastlichkeit den Rahmen für Ihren großen Tag schaffen.

In dieser Broschüre geben wir Ihnen einen ersten Einblick in die vielfältigen Möglichkeiten für Ihre Hochzeit im Hardenberg BurgHotel – von besonderen Trauorten und stilvollen Räumlichkeiten über die Kulinarik bis hin zu einem beispielhaften Tagesablauf und Antworten auf die wichtigsten Fragen rund um Ihre Hochzeit.
Lassen Sie sich inspirieren.

Wir freuen uns darauf, diesen besonderen Tag gemeinsam mit Ihnen zu gestalten!

Ihr **Event-Team**

ALLES AUF DEN ERSTEN BLICK

- Märchenhafte Location mit Standesamt in der historischen BurgRuine
- Freie Trauungen auf der Wiese an der Hardenberg BurgRuine
- Kulinarik im Fine Dining Stil aus dem Restaurant Novalis für Ihr Hochzeitsessen
- 42 Zimmer für Brautpaar und Hochzeitsgäste
- Exklusivbuchung des gesamten Hotels möglich
- 4 Veranstaltungsräume mit bis zu 240 m²
- Feiern mit bis zu 220 Gästen in der Hardenberg Mühle mit Wintergarten mit großer Tanzfläche, eigener Bar, Terrasse und Fensterfront ins Grüne

TRAUORTE
IM HARDENBERG BURGHOTEL

Ob bei einer freien Trauung an der historischen Hardenberg BurgRuine, auf unserer schönen Terrasse direkt am Hotel oder bei einer standesamtlichen Trauung in der BurgRuine. Jeder dieser besonderen Orte bietet eine einzigartige Kulisse für Ihr ganz persönliches Ja-Wort.

FREIE TRAUUNG AUF DER WIESE VOR DER BURGRUINE



STANDESAMTLICHES TRAU-ZIMMER IN DER BURGRUINE



BEVERBACH TERRASSE



TRAUORTE IM HARDENBERG BURGHOTEL

FREIE TRAUUNG AUF DER WIESE VOR DER BURGRUINE

- Ab 15.30 Uhr möglich
- Inkl. Bereitstellung für 2 Stunden & Stromanschluss
- Schlechtwettervariante: Gewölbekeller Standesamt
- Eine freie Trauung auf unserem Gelände ist ausschließlich in Verbindung mit Ihrer Hochzeitsfeier im BurgHotel möglich

PREIS € 900,00

STANDESAMTLICHE TRAUUNG

- Gewölbekeller der Hardenberg BurgRuine
- Inkl. rotem Teppich, 40 Holzstühlen brennendem Kamin, saisonaler Blumendekoration, anschließender Reinigung & Stromanschluss
- Das Gelände steht Ihnen für eine Stunde zur Verfügung

PREIS € 450,00

BEVERBACH TERRASSE

Hier stellt Ihnen unser Event-Team gerne ein persönliches Angebot zusammen.

HINZUBUCHBARE ELEMENTE

• Roter Teppich	Preis auf Anfrage
• Stuhl inkl. Husse	€ 15,00
• Bierzeltgarnitur inkl. Husse	€ 35,00
• Musikbox Bose *inkl. Mikrofon*	€ 80,00

EMPFANG AUF DER WIESE

Mit einem Glas prickelndem Sekt oder Champagner direkt nach der Trauung anstoßen – wir organisieren für Sie den perfekten Empfang.

EMPFANG I

- Sekt · Wasser · Orangensaft

PREIS € 24,00 pro Person

EMPFANG II

- Champagner · Wasser · Orangensaft

PREIS € 48,00 pro Person

FINGERFOOD

- 2 Stk. Canapés. Auf Wunsch vegan oder vegetarisch

PREIS € 11,00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass wir für den Empfang auf der Wiese der BurgRuine € 300,00 als Aufwandspauschale berechnen.



HOPPEGARTEN

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel · Restaurant Novalis
Stand 10.2026 · events@freigeist-friends.com · 0551 30381720 · hardenberg-burghotel.de

VERANSTALTUNGSRÄUME

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unsere Veranstaltungsräume sowie detaillierte Einblicke in unsere beliebtesten Hochzeitslocations.



Hardenberg Mühle + Wintergarten • 200 m²



Hoppegarten • 100 m²



Pferde-Burgzimmer • 92 m²



Danziger Lachsstube • 42 m²

HARDENBERG MÜHLE & WINTERGARTEN

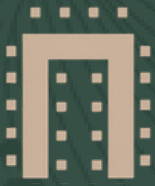


Klassisch, lichtdurchflutet und mit Blick ins Grüne bietet die Hardenberg Mühle mit angrenzendem Wintergarten einen stilvollen Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier. Der Wintergarten und die angrenzende Terrasse verbinden das besondere Ambiente der Mühle mit der umliegenden Natur und bieten Raum für einen Empfang, ein festliches Dinner und eine ausgelassene Feier.

Mit insgesamt 200 m² bietet die Hardenberg Mühle inklusive Wintergarten Platz für bis zu 220 Gäste. Die Terrasse ergänzt die Räumlichkeiten und schafft besonders in den Sommermonaten einen schönen Ort für gemeinsame Momente im Freien.
Auf der folgenden Seite finden Sie eine beispielhafte Raumaufteilung als Inspiration. Die Anordnung von Tischen, Bestuhlung und weiteren Elementen kann individuell auf Ihre Feier und Ihre Wünsche abgestimmt werden.



max. 220 Personen



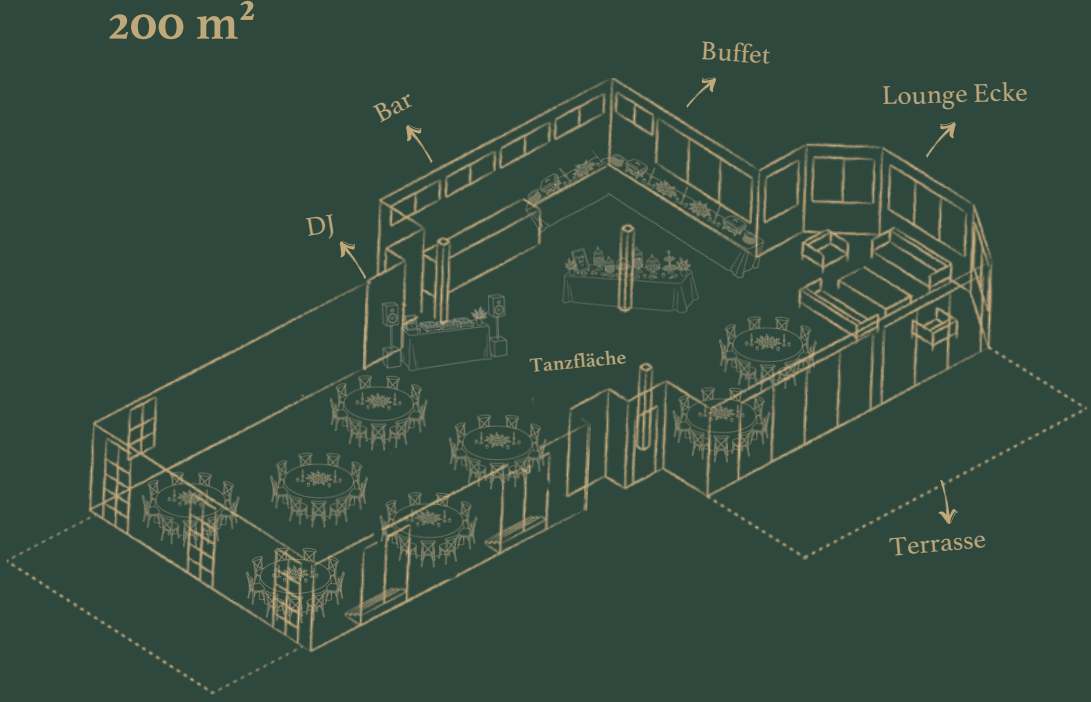
max. 54 Personen



max. 160 Personen

HARDENBERG MÜHLE & WINTERGARTEN

Beispiel: Buffet für 80 Personen



HOPPEGARTEN

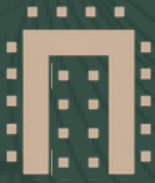


Romantisch, stilvoll und mit historischem Charme bietet der Hoppegarten eine besondere Kulisse für Ihre Hochzeitsfeier. Die historische Backsteinwand sorgt für eine warme Atmosphäre, während die tiefen Fenster den Blick auf den Reitplatz freigeben. Der Zugang zur Terrasse schafft zudem einen schönen Übergang ins Freie und bietet Ihren Gästen Raum für besondere Momente unter freiem Himmel.

Auf 100 m² bietet der Hoppegarten Platz für bis zu 60 Gäste und verbindet festliche Eleganz mit dem unverwechselbaren Charakter des Hardenberg BurgHotels. Ein besonderer Ort für ein stilvolles Dinner, persönliche Augenblicke und eine unvergessliche Feier.
Auf der folgenden Seite finden Sie eine beispielhafte Raumaufteilung als Inspiration. Die Anordnung von Tischen, Bestuhlung und weiteren Elementen kann individuell auf Ihre Feier und Ihre Wünsche abgestimmt werden.



max. 60 Personen



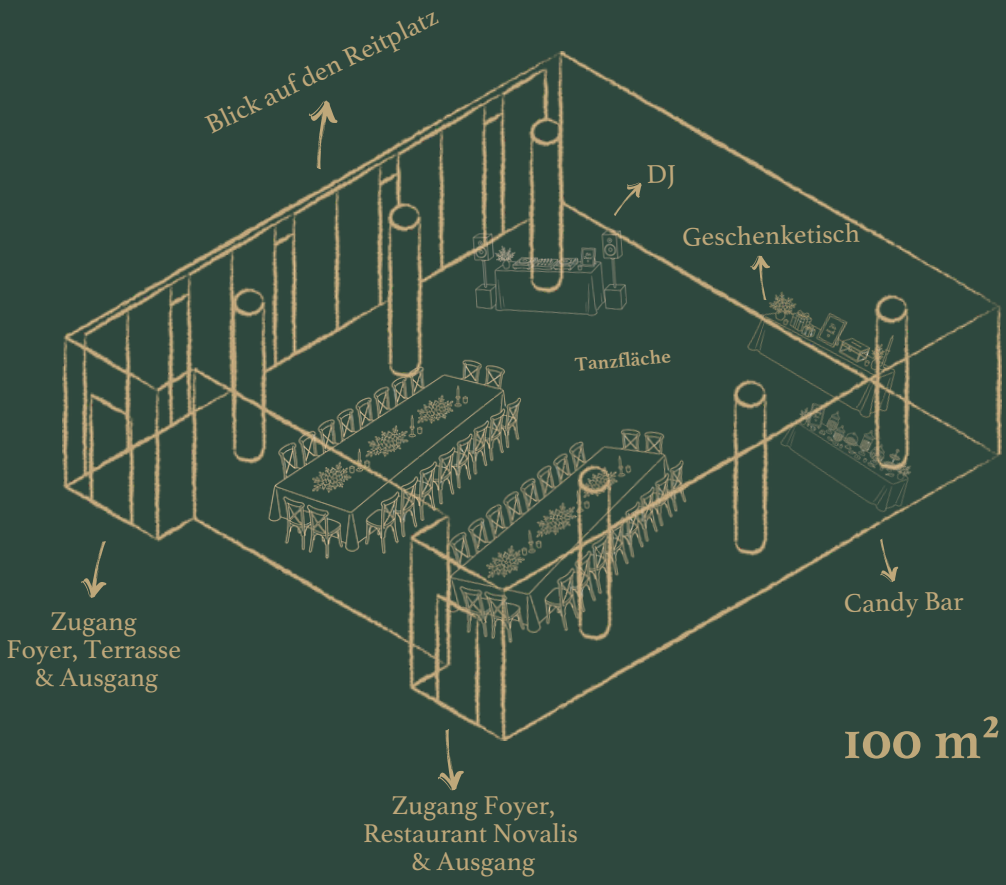
max. 50 Personen



max. 60 Personen

HOPPEGARTEN

Beispiel: Menü für 40 Personen



100 m²

PFERDE-BURGZIMMER



Elegant, hell und mit liebevollen historischen Details schafft das Pferde-Burgzimmer eine stilvolle Atmosphäre für Ihre Hochzeitsfeier. Großzügige Fensterflächen lassen viel Tageslicht herein, während das klassische Interieur den Räumen ihren besonderen, charmanten Charakter verleiht.

Gemeinsam bieten die beiden Räume auf 92 m² Platz für bis zu 74 Gäste und den passenden Rahmen für ein festliches Dinner und eine unvergessliche Feier mit Ihren Lieblingsmenschem.
Auf der folgenden Seite finden Sie eine beispielhafte Raumaufteilung als Inspiration. Die Anordnung von Tischen, Bestuhlung und weiteren Elementen kann individuell auf Ihre Feier und Ihre Wünsche abgestimmt werden.



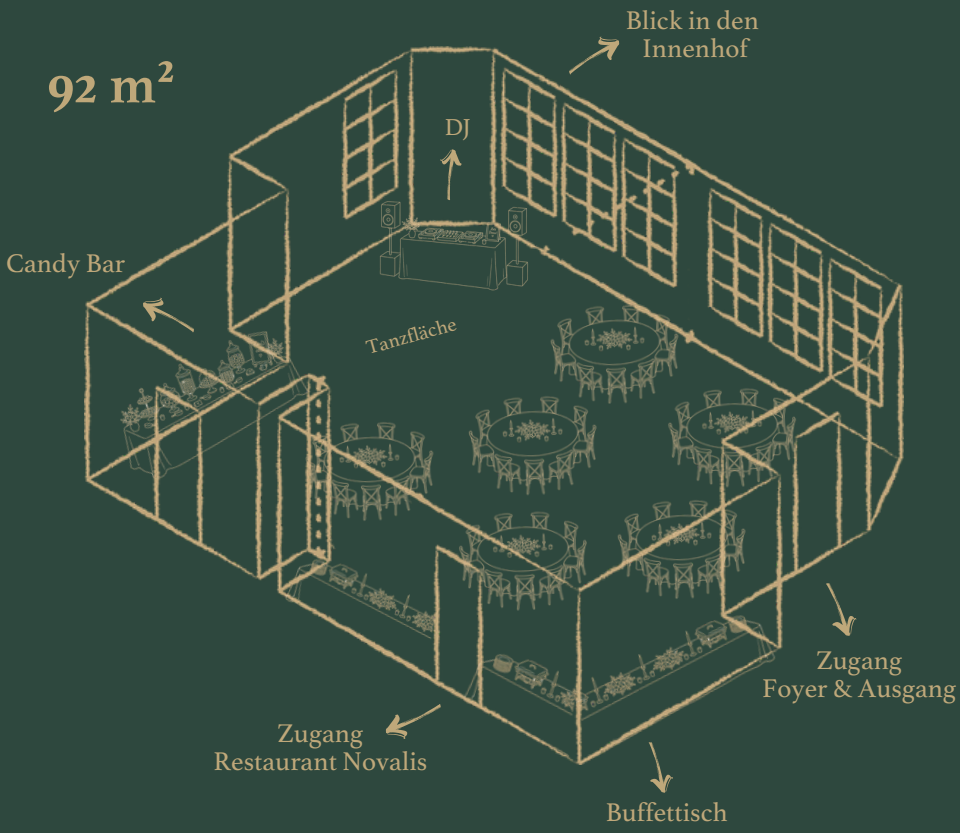
max. 74 Personen



max. 60 Personen

PFERDE- BURGZIMMER

Beispiel: Buffet für 60 Personen



DANZIGER LACHSSTUBE



Mit 42 m² bietet die Danziger Lachsstube den perfekten Rahmen für kleine Hochzeitsgesellschaften und ein gemeinsames Essen im engsten Kreis.

Mit einer langen, ovalen Tafel für bis zu 22 Personen, einer privaten Terrasse mit Blick ins den historischen Innenhof und einer festlichen Atmosphäre eignet sich der Raum ideal für ein ausgewähltes Menü oder ein Tischbuffet direkt im Raum. Perfekt für alle, die ihren besonderen Tag in persönlichem Kreis genießen möchten.

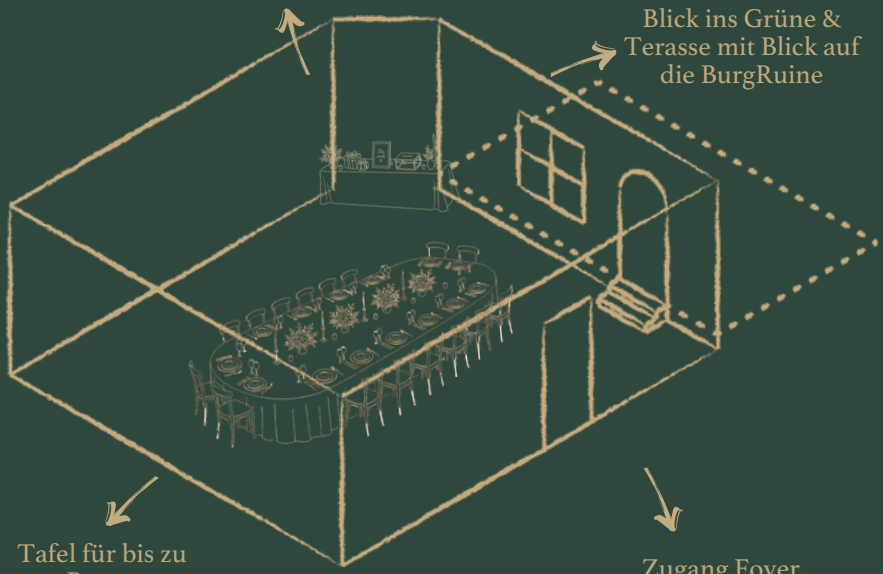


max. 22 Personen

DANZIGER LACHSSTUBE

Menü oder Tischbuffet für bis zu 22 Personen

42 m²



ZWEI-TÄGIGE HOCHZEIT

BEISPIEL EINS

TAG EINS

15.00 Uhr
Ankunft und Check-In

Unterbringung aller Gäste im Hotel

15.30 Uhr
Spaziergang durch den Schlosspark

16.00 Uhr
Gemeinsame Führung und Tasting in der Hardenberg Distillery

19.00 Uhr
Get-together und Abendessen auf der Terrasse des Restaurant Novalis oder in einem separaten Raum

22.00 Uhr
Früher Ausklang

TAG ZWEI

ab 7.00 Uhr
Gemeinsames Frühstück im Pferde-Burgzimmer

Für Ihre Hochzeit ist eine **Exklusivbuchung** des gesamten Hotels möglich.

ZWEI-TÄGIGE HOCHZEIT

BEISPIEL EINS

11.00 Uhr
Getting Ready
im Hotel

12.30 Uhr
First Look

13.00 Uhr
Standesamtliche Trauung im
Trauzimmer der BurgRuine

14.00 Uhr
Sektempfang & Fingerfood
auf der Terrasse vor dem
Wintergarten an der Mühle

15.00 Uhr
Fotoshooting an der
Burg, im Schlosspark
oder in der Natur

16.00 Uhr
Anschnitt der Hochzeitstorte
Dazu Kaffee & Kuchen

19.00 Uhr
Abendessen als Buffet oder Menü
in der Mühle mit Wintergarten

00.00 Uhr
Mitternachtsimbiss

04.00 Uhr
Nachtruhe nach
ausgelassener Party

IHR PERFEKTER HOCHZEITSTAG

BEISPIEL ZWEI

11.00 Uhr
Getting Ready
im Hotel

13.00 Uhr
First Look

14.00 Uhr
Freie Trauung an der
historischen BurgRuine

15.00 Uhr
Sektempfang & Fingerfood
auf der Wiese an der BurgRuine

16.00 Uhr
Anschnitt der Hochzeitstorte
Dazu Kaffee & Kuchen

17.00 Uhr
Fotoshooting an der
Burg, im Schlosspark
oder in der Natur

19.00 Uhr
Abendessen als Buffet oder Menü
im Hoppegarten mit Blick auf
den Reitplatz

00.00 Uhr
Mitternachtsimbiss

04.00 Uhr
Nachtruhe nach
ausgelassener Party

IHRE PERFEKTE ABENDHOCHZEIT

BEISPIEL DREI

17.00 Uhr
Sektempfang & Fingerfood

18.30 Uhr
Abendessen als Buffet oder Menü

20.30 Uhr
Eröffnung Tanz & Party

00.00 Uhr
Mitternachtsimbiss

04.00 Uhr
Nachtruhe nach ausgelassener Party



HARDENBERG MÜHLE

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel · Restaurant Novalis
Stand 10.2026 · events@freigeist-friends.com · 0551 30381720 · hardenberg-burghotel.de

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Zu einer gelungenen Hochzeitsfeier gehören selbstverständlich auch die passenden Getränke.
Ob ausgewählte Weine, elegante Aperitifs, regionale Biere oder eine individuell abgestimmte Getränkepauschale – gemeinsam finden wir die passende Begleitung für Ihren besonderen Tag.

PAUSCHALE I

- Wasser
- Softdrinks
- FREIgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Pils *alkoholfrei* o. Radler · Fl.
- Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl
- FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé *auch alkoholfrei (<0,5%)*
- Kaffee(-spezialitäten) & Tee

PREIS € 46,00 | € 56,00 | € 67,00 p.P.
3 Stunden | 4 Stunden | 5 Stunden

PAUSCHALE II

- Wasser
- Softdrinks
- FREIgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Pils *alkoholfrei* o. Radler · Fl.
- Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl
- FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé *auch alkoholfrei (<0,5%)*
- Eine Runde Hardenberg Spirituosen

PREIS € 77,00 p.P
6 Stunden

PAUSCHALE III

- Wasser
- Softdrinks
- FREIgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Pils *alkoholfrei* o. Radler · Fl.
- Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl
- FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé *auch alkoholfrei (<0,5%)*
- Eine Runde Hardenberg Spirituosen
- Zwei verschiedene Longdrinks

PREIS € 88,00 | € 98,00 p.P.
7 Stunden | 8 Stunden

ZUBUCHBARE LEISTUNGEN

Verlängerungsstunde* **	€ 15,00
Änderung pro Artikel*	€ 5,00
zusätzlicher Longdrink*	€ 7,00
zusätzliche Spirituose*	€ 5,00
Fachspezifischer Mitarbeiter* **	€ 65,00
Barkeeper/Bier- oder Weinsommelier	

* Preis pro Person

** Preis pro angefangene Stunde

Weitere Getränke sowie Getränke nach Ablauf Ihrer jeweiligen Getränkepauschale berechnen wir nach Verbrauch.



Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel · Restaurant Novalis
Stand 10.2026 · events@freigeist-friends.com · 0551 30381720 · hardenberg-burghotel.de

KAFFEE & KUCHEN

Für genussvolle Stunden am Nachmittag bieten wir Ihnen eine Auswahl an Kaffee und Kuchen – perfekt für einen entspannten Empfang oder den traditionellen Anschnitt Ihrer Hochzeitstorte. Genießen Sie diesen besonderen Moment gemeinsam mit Ihren Gästen, bevor der festliche Abend beginnt.

KAFFEE & KUCHEN I

- 2 Stück hausgemachter Blechkuchen
- Kaffee & Kaffeespezialitäten

PREIS € 19,00 p.P

KAFFEE & KUCHEN II

- 2 Stück hausgemachter Blechkuchen
- 1 Obst-Tartlette
- 1 Macaron

PREIS € 27,00 p.P

NOCH ETWAS SÜSSES DAZU?

CANDYBAR

Einmalbefüllung nach Wahl der Küche

PREIS € 245,00

FINGERFOOD

KALTES FINGERFOOD

• Tatar von deutscher Färse
Sauerteigbrot · Schnittlauch · Radieschen

PREIS € 9,00 pro Person

• Gebeizte Forelle · Buttermilch
grüner Apfel · Dill

PREIS € 9,00 pro Person

• Wildschweinschinken aus dem Hardenberg Forst · Bauernbrot · Meerrettich

PREIS € 8,00 pro Person

• Avocado · Tartelette · Passionsfrucht
Tomate

PREIS € 9,00 pro Person

• Rote Bete · Pumpernickel · Meerrettich

PREIS € 8,00 pro Person

MINDESTABNAHME 10 Stück pro Sorte

WARMES FINGERFOOD

• Tartelette · Lauch · Bio-Speck

PREIS € 9,00 pro Person

• Tartelette · Lauch · Schmand

PREIS € 8,00 pro Person

• Semmelknödel · Braune Butter
Schnittlauchvinaigrette · Grana Padano

PREIS € 8,00 pro Person

• Gebackene Maispoularde Selleriepüree · Portweinjus

PREIS € 9,00 pro Person

• Gebratene Garnele · Zitronenrisotto · Lauch

PREIS € 10,00 pro Person

MINDESTABNAHME 10 Stück pro Sorte



Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel · Restaurant Novalis
Stand 10.2026 · events@freigeist-friends.com · 0551 30381720 · hardenberg-burghotel.de

BUFFETS

Zu allen Buffets servieren wir eine Auswahl an saisonalen Salaten, Brot und Baguette sowie Dips und Butter.

HARDENBERG-LANDBUFFET

Vorspeisen

- Kohlrabicarpaccio · Petersilie · Zitrone Pinienkerne
- Hardenberg Wildspezialitäten · Schinken Salami · Jagdwurst · gepickeltes Gemüse
- Gebeizter Harzer Saibling · Rote Beete Meerrettich

Hauptgänge

- Gebratene Maispoulardenbrust Pilzrahmsauce
- Edesheimer Forelle · "Einbecker Senf"-Sauce
- Perlgraupen · wilder Brokkoli · Salzzitrone

Beilagen

- Rahmspinat
- Gebratene Serviettenknödel
- Kleine Kartoffeln
- Saisonales Gemüse

Dessert

- Apfelcrumble · Mandel · Vanillesauce
- Frischkäsemousse · Granola · Beerenkompott

PREIS € 83,00 pro Person

BUCHBAR ab 20 Personen

MÜHLEN-BUFFET

Vorspeisen

- Marinierte Bete · Bio-Frischkäse · Orange Walnuss
- Antipasti vom Moringer Gemüse
- Krabbensalat · Gurke · Dill · Apfel
- "Roastbeef" vom Hardenberg Hirschrücken Walnussmayonnaise · Preiselbeeren

Hauptgänge

- Garnierter Kalbsrücken · Portweinjus
- Nordsee-Kabeljau · Estragonsauce
- Gemüse-Curry · Kichererbsen

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Bohnengemüse
- Rosmarinkarotten mit Honig
- Gnocchi · Kräuterrahm

Dessert

- Warmer Schokoladenkuchen · Himbeere
- Crème Brûlée · Vanille
- Auswahl von Bio-Käse · Früchtebrot Chutney

PREIS € 93,00 pro Person

BUCHBAR ab 20 Personen

BUFFETS

BBQ-BUFFET

- Rosmarin-Focaccia
- Salat von Moringer Kartoffeln · Gurke
- Nudelsalat · Pesto · Rucola · getrocknete Tomate
- Couscoussalat · Zitrone · Petersilie · Aprikose · Olive
- Bio-Mozzarella · Tomate · Basilikum
- Antipasti

Vom Grill

- Rückensteak von deutscher Färse
- Keule vom Maishähnchen
- Keilerbratwurst
- Lachsfilet
- Geschmorter Schweinebauch
- Gegrilltes Gemüse · Schafskäse

Saucen

- BBQ Sauce · Mangosalsa · Aioli Senf · Kräuterbutter

Beilagen

- Ofenkartoffeln
- Grüner Spargel
- Mais · Gewürzbutter

Dessert

- Cheesecake · Kirsche
- Dunkles Schokoladenmousse · Mango

PREIS € 83,00 pro Person

BUCHBAR ab 20 Personen

MENÜS

BURGHOTEL MENÜ I

- Petersilienmousse · Zitronenvinaigrette Blattsalat · Mandel · Kohlrabi
- Karottenschaumsuppe · Haselnuss
- Gebratener Zander · Weißweinschaum Risotto · Lauch
- Brust von deutschem Maishähnchen Portweinjus · Kartoffelkrapfen Blattspinat · Pilzpüree
- Sauerrahmtarte · Beeren · Joghurteis

PREIS 5-GANG € 114,00 pro Person

PREIS 4-GANG € 93,00 pro Person
ohne Zander

PREIS 3-GANG € 78,00 pro Person
ohne Karottenschaumsuppe und Zander

BUCHBAR ab 15-80 Personen

BURGHOTEL MENÜ II

- Gebeizter Harzer Saibling Buttermilchsud · Orange · Dill
- Wildessenz · eingelegte Pilze · Eierstich
- Faröer-Lachsfilet · Rieslingschaum Belugalinsen · junger Spinat
- Filet von deutscher Färse Schalotten-Pfefferjus · Bohnen Kartoffelgratin
- Weißes Schokoladenmousse · Himbeere Aprikosensorbet

PREIS 5-GANG € 130,00 pro Person

PREIS 4-GANG € 107,00 pro Person
ohne Faröer-Lachsfilet

PREIS 3-GANG € 93,00 pro Person
ohne Wildessenz und Faröer-Lachsfilet

BUCHBAR ab 15-80 Personen

MENÜS

BURGHOTEL MENÜ III

- Tatar von deutscher Färse
  Wachtelei · Kaper · rote Zwiebel
- Wild-Consommé
  eingelegte Pilze · Eierstich
- Gebratener Jakobsmuschel
  Safranschaum · junger Spinat
- Rosa gebratener Rehrücken
  Preiselbeerjus · Sellerie · Wirsing · Pilze
- Crème Brûlée · Cassissorbet · Vanille

PREIS 5-GANG € 135,00 pro Person

PREIS 4-GANG € 110,00 pro Person
ohne Jakobsmuschel

PREIS 3-GANG € 96,00 pro Person
ohne Wild-Consommé und Jakobsmuschel

BUCHBAR ab 15-50 Personen

VEGETARISCHES MENÜ

- Geschmorte Kartotte · Kräutervinaigrette
  Rauchmandel · Ingwer
- Pilzessenz · Frühlingslauch · Ingwer
- Gerösteter Blumenkohl · Kichererbse
  Zitrone · Petersilie · Pinienkerne
- Rote Bete-Knödel · Buttermilchsud · Apfel
  Walnuss · Belper Knolle
- Ganache von dunkler Schokolade
  Zitronensorbet · Mango

PREIS 5-GANG € 110,00 pro Person

PREIS 4-GANG € 86,00 pro Person
ohne Blumenkohl

PREIS 3-GANG € 72,00 pro Person
ohne Pilzessenz und Blumenkohl

BUCHBAR ab 15-80 Personen

Individuelle Menübausteine finden Sie in unserer Bankettmappe.



Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel · Restaurant Novalis
Stand 10.2026 · events@freigeist-friends.com · 0551 30381720 · hardenberg-burghotel.de

MITTERNACHTSIMBISS

Nach einer ausgelassenen Feier darf auch der Mitternachtssnack nicht fehlen. Ob klassisch, herzhaft oder etwas Besonderes – wählen Sie aus unserem festen Angebot den passenden Mitternachtsimbiss für Ihre Hochzeit. So können Ihre Gäste neue Energie tanken und die Feier bis tief in die Nacht genießen.

CHILI SIN CARNE *vegan*

- **Moringer Gemüse**
- Bohnen
- Baguette

PREIS € 15,00 pro Portion

CURRYWURST

- Bratwurst
- Currysauce
- Baguette

PREIS € 15,00 pro Portion

HARDENBERG VESPERPLATTE

- Wildspezialitäten
- Bio-Käseauswahl
- Sauerteigbrot
- gepickeltes Gemüse

PREIS € 20,00 pro Portion

HOTDOG DIY

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

PREIS € 13,00 pro Portion

MINDESTABNAHME 10 Stück pro Sorte



EURE HOCHZEITS-CHECKLISTE

Von der ersten Planung bis zu Ihrem großen Tag gibt es viele Details zu bedenken.
Mit unserer Checkliste behalten Sie die wichtigsten Schritte im Blick und wissen genau, welche Informationen wir zu welchem Zeitpunkt von Ihnen benötigen.

So bleibt mehr Zeit für das Schönste: die Vorfreude auf Ihre Hochzeit.

IHRE AUSWAHL

- [ ] Haben Sie Ihren Aperitif gewählt?
- [ ] Haben Sie Ihre Speisen ausgewählt?
- [ ] Haben Sie Ihre Getränke gewählt?
- [ ] Haben Sie Ihren Mitternachtsimbiss ausgewählt?
- [ ] Haben Sie Kaffee & Kuchen eingeplant?

6 WOCHEN VORHER

- Aktuelle Gästeanzahl inklusive Anzahl und Alter der Kinder
- Anzahl vegetarischer und veganer Gäste
- Allergien und Unverträglichkeiten
- Raum- und Tischplan
- Aktuelle Agenda
- Namensliste für das Zimmerkontingent, falls gebucht
- Rechnungsadresse und Abrechnungsdetails
- Namen der externen Dienstleister

4 WOCHEN VORHER

- Gemeinsamer Abstimmungstermin vor Ort
- Klärung der letzten offenen Fragen

2 WOCHEN VORHER

- Finale Gästeanzahl
- Letzte Änderungen und Details abstimmen

DER TAG IHRER HOCHZEIT

Jetzt heißt es für Sie: ankommen, genießen und feiern. Um alles Weitere kümmern wir uns.



ZUSATZLEISTUNGEN

Das i-Tüpfelchen für Ihre Feier:
Damit alles rundum gelingt, bieten wir Ihnen eine Auswahl an liebevoll ausgewählten Details und praktischen Extras: Von stimmungsvolle Dekoration hin zu hilfreiche Kleinigkeiten

- Menükarten € 4,00
  (A5 Klappkarte) Preis pro Stück
- Blumendekoration Auf Anfrage
- Stuhlhussen € 12,00
  Preis pro Husse
- **Staffelei** € 10,00
  Preis pro Stück
- Tellergeld € 6,00
  Preis pro Person
- Musikbox inkl. Mikrofon € 80,00
- Kopierkosten
  schwarz/weiß € 0,20
  Farbkopie € 0,10
- Zimmerverteilung *von Gastgeschenken u.ä.*
  unpersonalisiert € 3,50
  personalisiert € 7,00
- Champagner Wall € 300,00
  Preis exkl. Getränke
  Champagner nach Verbauch
  Individuelles Schild € 50,00

RAHMENBEDINGUNGEN

Die wichtigsten Spielregeln auf einen Blick

- Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr € 45,00
  Preis pro angefangener Stunde & Mitarbeiter
- Dekorationsarbeiten € 45,00
  Preis pro Stunde & Mitarbeiter
- Dienstleisterverpflegung
  Getränke nach Verbrauch
  Buffet/Menü regulärer Preis
- **Kinderregelungen**
  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 Zimmer individuell
- Nachtruhe ab 4.00 Uhr

NOCH FRAGEN?

Die am häufigsten gestellten Fragen zu Abläufen, Preisen und Regeln finden Sie beantwortet auf den nächsten Seiten.

IHRE FRAGEN VORAB BEANTWORTET

1. Gibt es Dekorationsmöglichkeiten?

Für Ihre Hochzeitsdekoration empfehlen wir Ihnen gerne passende externe Dienstleister. Tischwäsche, Servietten und auf Wunsch Stuhlhussen stellen wir Ihnen zur Verfügung. Weitere Zusatzleistungen finden Sie in unserer Bankettmappe.

2. Können wir unsere Hochzeitstorte vor Ort kaltstellen?

Ja, gerne bewahren wir Ihre Hochzeitstorte bis zum großen Moment in unserem Kühlhaus auf. Bitte stimmen Sie die benötigte Lagertemperatur vorab mit Ihrer Konditorei ab.

3. Darf eigener Kuchen mitgebracht werden?

Selbstverständlich können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Für die Bereitstellung des Geschirrs sowie die anschließende Reinigung berechnen wir ein Tellergeld von € 6,00 pro Person.

4. Darf eigener Sekt und Wein mitgebracht werden?

Gerne können Sie auch Ihren eigenen Wein, Sekt, Spirituosen oder Champagner mitbringen.
Bitte beachten Sie, dass wir hierfür ein Korkengeld in Höhe von € 34,00 pro Weinflasche, € 45,00 pro Sektflasche, € 69,00 pro Spirituosenflasche und € 99,00 pro Champagnerflasche berechnen.

5. Wie laut darf die Musik nach 22 Uhr gespielt werden?

Ja, auch nach 22 Uhr dürfen Sie weiter feiern. Je nach Location und Belegung des Hauses sind unterschiedliche Lautstärken möglich. So können Sie Ihre Feier bis in die Nacht genießen. Die endgültige Nachtruhe beginnt um 4 Uhr.

6. Dürfen Komponenten der verschiedenen Buffets / Menüs ausgetauscht werden?

Ja, Menüs und Buffets passen wir gerne an Ihre Wünsche an. Unsere Menü- und Buffetvorschläge bieten Ihnen eine erste Auswahl. Besondere Ernährungswünsche, Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne. Bitte teilen Sie uns diese spätestens sechs Wochen vor Ihrer Hochzeit mit, damit wir passende Alternativen für Sie vorbereiten können.

7. Lohnt sich eine Getränkepauschale?

Ja, mit einer Getränkepauschale bleiben die Kosten für Ihre Hochzeitsfeier transparent und gut planbar. Gleichzeitig sind Ihre Gäste während des gesamten Abends bestens versorgt, während Sie Ihren besonderen Tag unbeschwert genießen können.

IHRE FRAGEN VORAB BEANTWORTET

8. Gehören Zimmer zur Mindestabnahme?

Dies ist individuell je nach gewählter Location und Größe Ihrer Hochzeitsfeier festgelegt. Gerne beraten wir Sie persönlich und finden gemeinsam den passenden Rahmen für Ihre Feier.

9. Bis wann muss die finale Personenanzahl bekannt gegeben werden?

Bitte teilen Sie uns Ihre finale Personenanzahl spätestens zwei Wochen vor Ihrer Hochzeit mit. Spätere Änderungen können mit Stornierungsgebühren verbunden sein. Die genauen Bedingungen werden Sie in Ihrem Veranstaltungsvertrag finden.

10. Darf eine Candy- oder Salty-Bar selbst mitgebracht werden?

Eine Candy- oder Salty-Bar können Sie ohne Aufpreis selbst mitbringen.
Alternativ bieten wir Ihnen auch unsere eigene Candy Bar an. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 21.

11. Fallen bei einer Freien Trauung Kosten für die Schlechtwetter-Alternative an?

Nein, für die Schlechtwetter-Alternative entstehen keine zusätzlichen Kosten. Berechnet wird ausschließlich die Location, die am Tag Ihrer Hochzeit tatsächlich genutzt wird.

12. Können wir eine Musikanlage und ein Mikrofon dazubuchen?

Gerne stellen wir Ihnen ein Mikrofon und eine Musikanlage für € 80,00 zur Verfügung. Diese eignen sich für Reden, Programmpunkte und Hintergrundmusik, ersetzen jedoch keinen DJ oder eine Band.

13. Wie wird die Verpflegung unserer Dienstleister bei der Hochzeit berechnet?

Externe Dienstleister wie Fotografen oder Musiker sind bei uns herzlich willkommen. Nehmen diese am Buffet oder Menü teil, berechnen wir den regulären Preis. Getränke werden separat nach Verbrauch abgerechnet.

14. Dürfen Blumen oder Konfetti gestreut werden? Darf eine Nebelmaschine benutzt werden?

Das Streuen von Blumen oder Konfetti sowie der Einsatz von Nebelmaschinen ist bei uns nicht möglich. Als schöne Alternative eignen sich Seifenblasen oder Kaltfunken, für die wir Ihnen gerne einen Dienstleister empfehlen.

IHRE FRAGEN VORAB BEANTWORTET

15. Ist ein Early Check-in und ein Late Check-out möglich?

Sofern es unsere Zimmerkapazitäten zulassen, ermöglichen wir Ihnen gerne einen Early Check-in oder Late Check-out. Sprechen Sie uns einfach an und wir prüfen individuell, was für Sie möglich ist.

16. Steht ein An-/Umkleideraum zur Verfügung?

Wenn Sie für Ihren Hochzeitstag mehrere Outfits planen und keine Übernachtung bei uns gebucht haben, empfehlen wir Ihnen, ein Hotelzimmer als Ankleide- oder Umkleideraum zu reservieren.

17. Ist ein Shuttle-Service für unsere Hochzeitsgäste möglich?

Einen eigenen Shuttle-Service bieten wir nicht an. Gerne empfehlen wir Ihnen aber zuverlässige externe Dienstleister, die den Transfer für Ihre Gäste übernehmen können.

18. Gibt es ausreichend Kinderstühle?

Im Hardenberg BurgHotel stehen Ihnen etwa zehn Kinderstühle zur Verfügung. Sollten Sie darüber hinaus weitere benötigen, geben Sie uns gerne Bescheid.

19. Gibt es ausgewiesene Raucherbereiche?

Ja, das Rauchen ist in den dafür vorgesehenen Außenbereichen auf unseren Terrassen möglich.

20. Können wir bei Ihnen auch Kaffee & Kuchen mit einplanen?

Gerne ergänzen wir Ihre Hochzeitsfeier um Kaffee und Kuchen am Nachmittag, ob zum Anschnitt Ihrer Hochzeitstorte, mit einer Auswahl an Kuchen oder bei einer entspannten Kaffeepause mit Ihren Gästen.

21. Werden ab Mitternacht weitere Kosten berechnet?

Ab Mitternacht berechnen wir den gesetzlichen Nachtzuschlag von € 45,00 pro Mitarbeitenden pro Stunde. So stellen wir sicher, dass Sie und Ihre Gäste auch in den späten Abendstunden bestens betreut werdet.

22. Kann die Dekoration des Veranstaltungsraums und das Verteilen von Gastgeschenken übernommen werden?

Gerne übernehmen wir auf Wunsch die Dekoration des Veranstaltungsraums, das Platzieren Ihrer Gastgeschenke sowie die Verteilung von Zimmerverteilern. Alle Informationen finden Sie auf Seite 33.

IHRE FRAGEN VORAB BEANTWORTET

23. Können wir unseren Tischplan präsentieren?

Hierfür stellen wir Ihnen gerne eine Staffelei für € 10,00 zur Verfügung. Alternativ kann Ihr Tischplan digital über ein Samsung Flip oder per Beamer für jeweils € 30,00 dargestellt werden.

24. Ab wann kann der Veranstaltungsraum dekoriert werden?

Den Zeitpunkt stimmen wir individuell mit Ihnen ab und informieren Sie spätestens eine Woche vor Ihrer Hochzeit. Auf Wunsch können Sie den Raum gegen eine zusätzliche Raummiete bereits am Vortag nutzen.

25. Wie läuft der Abbau nach unserer Feier ab?

Je nach Belegung können Sie Ihre Dekoration am Folgetag in Ruhe abbauen. Wird der Raum erneut genutzt, stellen wir diese für Sie zur Seite und stimmen den Ablauf mit Ihnen ab.

26. Bezahlen Kinder denselben Preis wie Erwachsene?

Nein, für Kinder gelten bei Speisen und Getränkepauschalen gesonderte Preise. Kinder von 0 bis 6 Jahren sind kostenfrei, Kinder von 6 bis 12 Jahren erhalten 50 % Ermäßigung. Ab 12 Jahren gelten die regulären Preise.

27. Kann das Service Team die Hochzeitstorte weiterschneiden?

Das Portionieren der Hochzeitstorte erfolgt in Eigenregie. Am besten übernimmt diese Aufgabe jemand aus Ihrem Familien- oder Freundeskreis, während unser Serviceteam sich um das Wohl Ihrer Gäste kümmert.

28. Wie werden Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigt?

Fragen Sie Allergien und Unverträglichkeiten am besten bereits mit Ihrer Einladung ab und teilen Sie uns diese frühzeitig mit. Passende Alternativen stimmen wir individuell mit Ihnen ab.

29. Dürfen übrig gebliebene Speisen mitgenommen werden?

Ja, gerne. Teilen Sie uns dies bitte spätestens zwei Wochen vor Ihrer Hochzeit mit und bringen Sie geeignete Behälter mit. Vor Ort ist lediglich ein entsprechendes Formular zu unterzeichnen.

30. Bestehen ausreichend Parkmöglichkeiten vor Ort?

Ja, direkt am Hardenberg BurgHotel stehen Ihnen und Ihren Gästen ausreichend Parkmöglichkeiten sowie E-Ladesäulen zur Verfügung. Bei einem gemeinsamen Termin vor Ort zeigen wir Ihnen gerne die entsprechenden Parkflächen und Lademöglichkeiten.

INTERESSE GEWECKT?

Gerne begleiten wir Sie auf dem Weg zu Ihrer ganz persönlichen Traumhochzeit im Hardenberg BurgHotel und schaffen gemeinsam mit Ihnen den passenden Rahmen für einen unvergesslichen Tag.

Senden Sie uns gerne eine unverbindliche Veranstaltungsanfrage. Auf Grundlage Ihrer Wünsche erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, das so einzigartig ist wie Ihre Hochzeit.

Sie möchten Ihre Vorstellungen und Wünsche vorab persönlich mit uns besprechen? Unser Bankett-Team ist gerne telefonisch oder per E-Mail für Sie da.

TELEFON
+49 (0) 551 30381720

E-MAIL
events@freigeist-friends.com





STANDESAMT IN DER BURGRUINE

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel · Restaurant Novalis
Stand 10.2026 · events@freigeist-friends.com · 0551 30381720 · hardenberg-burghotel.de

HARDENBERG

BURG HOTEL

LOWER SAXONY

EST. 1954 SINCE

Hinterhaus 11a · 37176 Nörten-Hardenberg
Telefon +49 (0) 5503 981 0
info@hardenberg-burghotel.de