



**Sheraton**<sup>®</sup>  
HANNOVER PELIKAN HOTEL



## Die Liebe will gefeiert werden!

Endlich Hochzeit feiern – was für ein unvergesslicher Tag im Leben von Verliebten! Das Sheraton Hannover Pelikan Hotel bietet den perfekten Rahmen für Ihre Hochzeit in Hannover. Mit der passenden Location, individuellen Ideen, maßgeschneiderten Vorschlägen sowie langjähriger Erfahrung stehen wir Ihnen zur Seite. Wir machen kleine Feiern oder große Feste zu Glanzlichtern – für glückliche Erinnerungen!



# Location

## **UNSER SERVICE**

Ob eine freie Trauung im Innenhof unseres Hauses, ausgefallene Cocktails zum Empfang oder eine Candy Bar für Ihre Hochzeitsgäste: Unser Team steht Ihnen bei der Beratung und individuellen Planung zur Seite. Zudem verfügt unser Haus über die besten Kontakte, damit Ihre Hochzeit in Hannover zu einem unvergesslichen Tag wird. Wie schön ist das Gefühl, die Planung und Organisation in professionellen Händen zu wissen?

## **UNSER HOTEL**

In den restaurierten Backsteinmauern der ehemaligen Pelikan Füllfederfabrik, fasziniert das Sheraton Hannover Pelikan Hotel als Hochzeitslocation in Hannover mit Eleganz, Purismus und einzigartiger Architektur mit Loft-Ambiente. Für Ihre Hochzeit bietet unser Ballsaal ausreichend Platz für bis zu 150 Gäste. Unser großzügiger Innenhof dient dabei als perfekte Kulisse für Ihren Hochzeitsempfang.

## **UNSER ANGEBOT**

So einzigartig wie Sie es wünschen, haben wir verschiedene Leistungen im Angebot. Unser Arrangement beinhaltet Ihren Hochzeitsempfang, die Wahl zwischen 3-Gang Menü oder Buffet, Getränke, einen festlich eingedeckten Saal und Ihre Hochzeitsnacht in unserem Haus. Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Besichtigung und einen ersten Austausch für Ihre Hochzeit im Sheraton Hannover Pelikan Hotel.





# Unser Saal

Das passende Ambiente für Ihre Hochzeitsfeier bietet Ihnen unser Saal „Mozart“. Dieser verfügt über Parkettboden sowie einer freiflächigen Glasfassade und eine Raumhöhe von acht Metern. Durch die hervorragende Akustik und die vielfältigen Beleuchtungsvarianten sind ideale Voraussetzungen für Ihr Fest gegeben.

## **BANKETTBESTUHLUNG**

Maximale Bestuhlung: 150 Personen  
Mit Tanzfläche: 110 Personen

Mit Platz für bis zu 150 Personen eignet sich der Ballsaal hervorragend für kleine und große feierliche Anlässe und rauschende Hochzeits-Partys. Die prächtige Terrasse im Innenhof des ehemaligen Pelikan Fabrikgeländes bildet die perfekte Kulisse für Ihren Sektempfang und für romantische Hochzeitsfotos.

## **RAUMMAßE**

Höhe: 8,00 m  
Breite: 15,80 m  
Länge: 18,50 m  
Größe: 256 qm





# Hochzeitspauschale

## **EMPFANG**

Prosecco und Granini Orangensaft

---

## **GETRÄNKEPAUSCHALE**

Getränkepauschale für 6 Stunden  
(inklusive Mineralwasser, Säfte, Softgetränke,  
Hauswein rot/weiß, Bier, Heißgetränke)

---

## **MENÜ- ODER BUFFETAUSWAHL**

3-Gang-Menü oder Buffet  
in Abstimmung mit dem Küchenchef

---

## **SONSTIGE LEISTUNGEN**

Saal Mozart mit festlich eingedeckten Tischen, Stuhlhussen,  
Menükarten und Teelichtern, sowie Tanzfläche

---

## **IHR HOCHZEITSGESCHENK**

Bei Buchung unseres Hochzeitsarrangements  
schenken wir Ihnen die Hochzeitsnacht  
im Sheraton Hannover Pelikan Hotel

---

**85,00 EUR pro Person**



## Sie möchten mehr...

### ZUM EMPFANG

Bier und Softgetränke unlimited während des Empfangs

*Aufschlag: 8,50 EUR pro Person*

1 alkoholfreier/ alkoholischer Cocktail

*Aufschlag: 10,50 EUR pro Person*

2 Canapés nach Wahl des Küchenchefs

*Aufschlag: 7,00 EUR pro Person*

---

### WÄHREND DER FEIER

1 Digestif nach dem Essen  
(Averna, Grappa oder Aquavit)  
*Aufschlag: 5,50 EUR pro Person*

Longdrinks unlimited  
Longdrinks mit Wodka, Gin, Rum  
zusätzlich zur Getränkepauschale  
*Aufschlag: 32,50 EUR pro Person*  
*Pauschalverlängerung: 5,50 EUR pro Person/ Stunde*

Speisen  
4-Gang-Menü oder  
Suppe vor dem Buffet serviert  
*Aufschlag 8,50 EUR pro Person*

---

### UM MITTERNACHT

Mitternachtssnack  
Currywurst oder Gulaschsuppe, mit Brot  
*6,50 EUR pro Portion*





# Menüvorschläge

## VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit gebratenen Garnelen

Variation von Lachs mit Gurkenspaghetti,  
Tatar und hausgebeizter Lachs

Carpaccio vom Rind mit Ruccola, Sesam und  
Trüffelmayonnaise

Rinderkraftbrühe mit Steinpilznocken

Fein mariniertes Gemüse mit Ziegenfrischkäse

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit  
gebratenen Garnelenkrusteln

## DESSERT

Kaffee Crème Brûlée mit Beeren und Vanille-Rum-Eis

Schokoladenfondant mit Passionsfruchtsorbet  
und Macaron

Geflämmte Beerengrütze mit Rahm und  
Tonkabohneneis

Waldbeersorbet, New York Cheese Cake  
und Sabayone

## HAUPTGÄNGE

Benther Schweinefilet im  
Landschinkenmantel an Dijonsensauce,  
Lauchgemüse und Kartoffel-Estragon-Püree

Gegrilltes Rindersteak an Barolojus,  
Anti Pasti Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Im eigenen Saft geschmorter Rinderbraten  
mit Pilzgemüse und Röstkartoffeln

Kalbsrücken im Ganzen gebraten  
an Thymianjus, geschmorten Paprika  
und Kartoffelpüree

Gebratene Entenbrust mit Cassis-Sauce,  
cremige Polenta und glasiertem Gemüse

Gnocchi mit Trüffel, Spinat und Kirschtomaten

Ravioli mit Tomate und Provolone

Maispoularde gefüllt mit getrockneten Tomaten  
und Basilikum, Linguini und Baby-Spinat



# Buffetvorschläge

## VORSPEISE

*(Jeweils 4 zur Auswahl)*

Salatbuffet

*(wird bei jedem Buffet bereitgestellt)*

Tomaten-Brot Salat mit Parmesan und Balsamico

Anti Pasti

Vitello Tonnato

Gesottenes Kalbsnüsschen mit Balsamico-Creme

Tomate mit Bambini Mozzarella

Rosa Roastbeef mit Remouladensauce  
und Essiggemüse

Edelfischpralinen mit gratinierten  
Grünschalmuscheln

Rohmilchkäseauswahl mit Fruchtsenf

Melone mit luftgetrocknetem Schinken

Marinierter Schafskäse mit Oliven und Paprika

Bruschetta Rustico

## DESSERT

*(Jeweils 3 zur Auswahl)*

Mousse au Chocolate (hell und dunkel)

Obstsalat mit Minzzucker und  
exotischen Früchten

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Beerengrütze mit Vanillesauce

Panna Cotta (verschiedene Sorten möglich)

Klassisches Tiramisu

Crème Brûlée (verschiedene Sorten möglich)

## HAUPTGANG

*(Jeweils 3 zur Auswahl)*

Steaks vom regionalen Wiesenrind  
mit gebratenen Waldzwerge

Rinderschmorbraten mit Pfannenpaprika

Hähnchenmedaillons auf cremigem Tomaten-  
Lauchgemüse

Pfeffergeschnetztes von der Pute

Schweinemedallions mit saisonalem,  
gebratenem Gemüse

Geschmorter Schweinenacken mit  
lauwarmem mediterranem Gemüse

Welsfilet mit Chili-Fenchel

Dorschfilet mit einer Sauce von Meeresfrüchten

## BEILAGEN

*(Jeweils 3 zur Auswahl)*

Butterreis

Saisonales Gemüse vom Bauernmarkt

Meersalzkartoffeln oder Kartoffelgratin

Pasta mit fruchtiger Tomatensauce, Rucola und  
Parmesan

Pasta mit Parmesanrahm, Kirschtomaten und  
Frühlingszwiebeln

Lasagne, vegetarisch oder mit Hackfleisch



## Allgemeines

### **KINDER**

Kinder bis 5 Jahre: kostenfrei

Kinder 6-12 Jahre: 25,00 EUR

---

### **NACHTZUSCHLAG**

Ab 24.00 Uhr wird pauschal für die anwesenden Servicemitarbeiter ein Nachtzuschlag in Höhe von 100,00 EUR pro Stunde berechnet.

---

### **ÜBERNACHTEN**

Auch Ihre Gäste möchten gleich vom Saal ins Bett fallen?  
Gerne richten wir Ihnen auf Wunsch ein  
Abrufkontingent mit Sonderraten für Ihre Feier ein.

---

### **PAUSCHALVERLÄNGERUNG**

Nach Ablauf der 6 Stunden kann die Getränkepauschale für 15,00 EUR pro angefangener Stunde und anwesender Person verlängert werden (je nach Umfang der Pauschale).

---

### **DEKORATION**

Platzteller, 5-armige Kerzenleuchter  
und weitere Extras fragen wir auf Wunsch gern für Sie an.

---

### **TECHNIK**

In Zusammenarbeit mit unserem  
Veranstaltungstechniker  
der Firma KFP erstellen wir Ihnen  
gerne ein individuelles Angebot.





## Ihr Hochzeitsteam:

### **Sheraton Hanover Pelikan Hotel**

Pelikanplatz 31

30177 Hannover

Telefon: 0511 90 93 0

Email: [tagung.hannover@sheraton.com](mailto:tagung.hannover@sheraton.com)

#### **SILVANA HOLZMANN**

Convention Sales Executive

0511 9093 667

[silvana.holzmann@sheraton.com](mailto:silvana.holzmann@sheraton.com)

#### **KAROLINE NAGERSKI**

Convention Sales Coordinator

0511 9093 666

[karoline.nagerski@sheraton.com](mailto:karoline.nagerski@sheraton.com)

#### **LEONIE HANAN JOENS-ANDERS**

Convention Sales Coordinator

0511 9093 668

[leonie.joens-anders@sheraton.com](mailto:leonie.joens-anders@sheraton.com)



# Junggesellinnenabschied

## **BRAUTALARM- BACHELORETTE PARTY**

Verliebt. Verlobt. Verheiratet. Endlich kommt der Ring der Ringe an den Finger. Doch bevor der große Tag ansteht, bleibt noch eine Sache: die Bachelorette-Party!

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH zunächst von uns, der Eine wurde gefunden! Das ist noch ein Grund mehr, den Abschied vom Single-Leben zu feiern. Goodbye life, hello husband & new life! Für die Bride-to-be soll es ein origineller Junggesellinnenabschied werden mit einem großen Spritzer Feiern, Lachen und Eleganz – eben unvergesslich besonders? Dann ist ein Junggesellinnenabend in unserer Harry's New-York Bar genau das Richtige!

Das Erlebnis: ein unterhaltsamer Cocktail-Kurs oder Spirituosen-Tasting in exklusiver Damenrunde mit unserem Chef de Bar an unserem 12 Meter langen Tresen. Die Auswahl der Getränke wird auf den individuellen Geschmack festgelegt – gern berät unser Chef-Barkeeper im persönlichen Gespräch und stellt eine feine Auswahl zusammen. Zu den Getränken servieren wir das passende Food nach Empfehlung unseres Küchenchefs. Zum Bar-Erlebnis gibt es natürlich die Favourite Musik der zukünftigen Braut dazu. Auf Wunsch auch mit einem professionellen Live-DJ, der ordentlich einheizt!

Wir freuen uns darauf, es an diesem besonderen Tag mit euch krachen zu lassen. BFF & Trauzeuginnen, kommt einfach auf uns zu!

Remember: What happens at Harry, stays at Harry!

Cheers & see you





## Junggesellenabschied

### **LAST FLYING – SUIT UP**

Verliebt. Verlobt. Verheiratet. Doch bevor der große Tag ansteht, bleibt noch eine Sache: der Junggesellenabschied!

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH zunächst von uns, die Eine wurde gefunden! Das ist noch ein Grund mehr, den Abschied vom Junggesellendasein zu feiern. Goodbye life, hello wife & new life! Ganz klar, legendär soll die „letzte Nacht in Freiheit“ mit den Besten werden – und unvergesslich bleiben. Etwas ganz Besonderes, mit Stil und ohne verrückte Verkleidung? Dann ist ein Junggesellenabend in unserer Harry's New-York Bar genau das Richtige!

Das Erlebnis: Ein individueller Cocktail-Kurs oder ein Tasting mit edlen Spirituosen in exklusiver Herrenrunde mit unserem Chef de Bar an unserem 12 Meter langen Tresen. Die Auswahl der Getränke wird auf den individuellen Geschmack abgestimmt – gern berät unser Chef-Barkeeper im persönlichen Gespräch und stellt eine feine Auswahl zusammen. Zu den Getränken servieren wir die passenden Snacks nach Empfehlung unseres Küchenchefs. Zum Bar-Erlebnis gibt es natürlich die Lieblingsmusik vom Bräutigam dazu. Auf Wunsch auch mit einem professionellen Live-DJ. Auf alle Tabakliebhaber wartet außerdem unsere separate Cigar Lounge für den Zigarren Genuss.

Wir freuen uns darauf, diesen einmaligen Tag mit Ihnen zu verbringen. Kommt einfach auf uns zu!

Remember: What happens at Harry, stays at Harry!

Cheers & See you