

BAVARIA *Alm*[®]
WO GUTES NOCH GUT IST

BAVARUM
Hannovers Biergarten im Herzen der Stadt



Feste
Feiern

BUFFETS & GETRÄNKE

Hinweis

Für Gruppen mit weniger als 50 Personen stellen wir gerne auf Wunsch individuelle Schmankerl aus unserer Speisekarte zusammen.

Bitte sprich uns einfach an.

Bavaria Alm Garbsen

Lise-Meitner-Str. 5 · 30823 Garbsen
Fon 0511. 228 66 57
E-Mail garbsen@bavariaalm.de

Bavaria Alm Herne

Holsterhauser Str. 188 · 44625 Herne
Fon 02325. 467 02 50
E-Mail herne@bavariaalm.de

Bavaria Alm Hildesheim

Frankenstr. 43B · 31135 Hildesheim
Fon 05121. 703 31 43
E-Mail hildesheim@bavariaalm.de

Bavaria Alm Mönchengladbach

Reststrauch 209 · 41199 Mönchengladbach
Fon 02166. 990 59 30
E-Mail moenchengladbach@bavariaalm.de

Bavaria Alm Torfhaus

Torfhaus 10 · 38667 Torfhaus/Harz
Fon 05320. 33 10 34
E-Mail torfhaus@bavariaalm.de

Bavarium Hannover

Windmühlenstr. 6 · 30159 Hannover
Fon 0511. 32 36 00
E-Mail info@bavarium.de



FESTE FEIERN



Ob royale Hochzeitsparty, die Nominierung zum Oscar oder der Umzug der Schwiegermutter nach Hamburg... es gibt unendlich viele Gründe, die Du bei uns feiern kannst.

Du gibst uns die Regieanweisungen und wir inszenieren alles so, damit Dir der tosende Applaus Deiner Gäste sicher ist.

- + Bis zu 250 Personen im Restaurant möglich
- + Außenbereich bis zu 200 Personen
- + Weitläufige Terrasse
- + Außergewöhnliches Einrichtungsambiente auf drei Ebenen
- + Verschiedene Buffetvorschläge und Getränkepauschalen
- + Tanzfläche
- + Kamin
- + Ausreichend Parkmöglichkeiten

Rustikales Buffet

+ **AB 50 PERSONEN**

39,90*
p.P.

Flädlesuppe

Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen

Salatbar

Tomatenecken • Gurkenstreifen • Paprikastreifen •
Blattsalat • Radieschen • Rote Bete • Bayerisch-Dressing •
Honig-Senf-Dressing • Krautsalat • bayerischer Kartoffelsalat

Zwiebelmett und Zwiebeln

Zwiebelmett • rote Zwiebeln

Brot • Butter • Dip

Brezeln • Bersteigerbrot • Almaufstrich • Margarine • Butter

Schweinebraten

Bratenjus • Apfelrotkohl • Kartoffelknödel

Rotbarschilet

Salzkartoffeln • Gurken-Dill-Soße

Dessert

Rote Grütze

Soße mit Vanillegeschmack

Bayerisch Creme

Cremiges Dessert • Erdbeerpüree

Servus,

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Jubiläum
– feier mit uns Dein Fest und genieße
traditionelle Köstlichkeiten in gemütlicher
und herzlicher Atmosphäre.
Wir sind für Dich da!
Dein Bavaria Alm-Team



* Kinder 6-11 Jahre zahlen 20,50 € p.P.; Kinder unter 6 Jahren essen kostenlos

Bayerisches Buffet

+ AB 50 PERSONEN

46,90*
p.P.

Flädlesuppe

Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen

ODER

Kartoffelsuppe

Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln

Deftige Brotzeit

Kochschinken • Salami • Schwarzwälder Schinken • Putenbrust • Hähnchengrillwurst

Salatbar

Tomatenecken • Gurkenstreifen • Paprikastreifen • Blattsalat • Radieschen • Rote Bete • Bayerisch-Dressing • Honig-Senf-Dressing • Krautsalat • bayerischer Kartoffelsalat

Käseplatte

Bavaria Blu • Camembert • Castello Ananas • Castello Schnittlauch • Emmentaler Scheiben • Saint Albray

Brot • Butter • Dip

Brezeln • Bersteigerbrot • Almaufstrich • Margarine • Butter

Honigbraten

Bratenjus • Apfelrotkohl • Kartoffelknödel

Leberkäse

Kartoffelpüree • Sauerkraut mit Speck

Rotbarsch

Gemüsebett aus Wurzelgemüse • Salzkartoffeln • Zitronen-Dill-Schaum

Dessert

Waldbeeren Grütze

Soße mit Vanillegeschmack

Schokoladenmousse

Kaiserschmarrn

Rümrosinen • Zwetschgenröster • Soße mit Vanillegeschmack

* Kinder 6-11 Jahre zahlen 23,50 € p.P.;
Kinder unter 6 Jahren essen kostenlos



VEGAN



VEGETARISCH



SCHARF



KNOBLAUCH



SCHNITTLAUCH

Wiesn Buffet

+ AB 50 PERSONEN

55,90*
p.P.

Hausgemachte Gulaschsuppe

Herzhafte Gulaschsuppe • deftige Fleischseinlage

Ochsenbraten

Bratenjus • Apfelrotkohl • Kartoffelknödel

Salatbar

Tomatenecken • Gurkenstreifen • Paprikastreifen •
Blattsalat • Radieschen • Rote Bete •
Bayerisch-Dressing • Honig-Senf-Dressing •
Krautsalat • bayerischer Kartoffelsalat

Leberkäse

Kartoffelpüree • Sauerkraut mit Speck

Hähnchengeschnetzeltes

Butterspätzle

Fischplatte

Hausgebeizter Lachs • Sahnemeerrettich

Rotbarsch

Gemüsebett aus Wurzelgemüse •
Salzkartoffeln • Zitronen-Dill-Schaum

Deftige Brotzeit

Kochschinken • Salami • Schwarzwälder
Schinken • Putenbrust • Hähnchengrillwurst

Käseplatte

Bavaria Blu • Camembert • Castello Ananas •
Castello Schnittlauch • Emmentaler Scheiben •
Saint Albray

Brot • Butter • Dip

Brezeln • Bersteigerbrot • Almaufstrich •
Margarine • Butter

Dessert

Waldbeeren Grütze

Soße mit Vanillegeschmack

Schokoladenmousse

Kaiserschmarrn

Rumrosinen • Zwetschgenröster •
Soße mit Vanillegeschmack

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Wir informieren Dich gerne über
die in unseren Speisen und
Getränken enthaltenen Allergene
und Zusatzstoffe.
Bitte frag unser Servicepersonal.

* Kinder 6-11 Jahre zahlen 27,50 € p.P.;
Kinder unter 6 Jahren essen kostenlos



EIN LEBEN

+

... ohne Feste ist wie ein langer Weg
ohne Wirtshäuser.

Demokrit



Gaudi Buffet

+ AB 100 PERSONEN

Fingerfood

Tomaten-Mozzarella Spieße

zwei Stück pro Person

ODER

Datteln im Speckmantel

zwei Stück pro Person



64,90*
p.P.

Kartoffelsuppe

Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln

Hausgemachte Gulaschsuppe

Herzhafte Gulaschsuppe • deftige Fleischseinlage

Salatbar

Tomatenecken • Gurkenstreifen • Paprikastreifen •
Blattsalat • Radieschen • Rote Bete •
Bayerisch-Dressing • Honig-Senf-Dressing •
Krautsalat • bayerischer Kartoffelsalat

Fischplatte

Hausgebeizter Lachs • Makrelenfilet • Schwarzer
Heilbutt • Räucherrollmops • Alaska Pollack •
Forellenfilet • Matjesfilet

Deftige Brotzeit

Roastbeef • italienische Salami Milano •
Serrano Schinken • Salami Finocchio •
Hähnchengrillwurst

Käsesplatte

Bavaria Blu • Camembert • Castello Ananas •
Castello Schnittlauch • Emmentaler Scheiben •
Saint Albray

Brot • Butter • Dip

Brezeln • Bersteigerbrot • Almaufstrich •
Margarine • Butter

Bavarizza klassisch

Brezelpizzaboden • Schmand • Bacon •
Zwiebeln • Gouda • Lauchzwiebeln

Spanferkelbraten

Sauerkraut • Serviettenknödel • Dunkelbier-Soße

Barbarie Entenbrust rosa gebraten

Kartoffelknödel • Rotkohl • Pflaumensoße

Hähnchengeschnetzeltes

Butterspätzle

Lachsfilet

Gemüsebett aus Wurzelgemüse •
Salzkartoffeln • Zitronen-Dill-Schaum

VEGETARISCH!

Brezenknödel

mit Kaisergemüse und Weinschaumsoße

Dessert

Waldbeeren Grütze

Soße mit Vanillegeschmack

Schokoladenmousse

Kaiserschmarrn

Rumrosinen • Zwetschgenröster •
Soße mit Vanillegeschmack

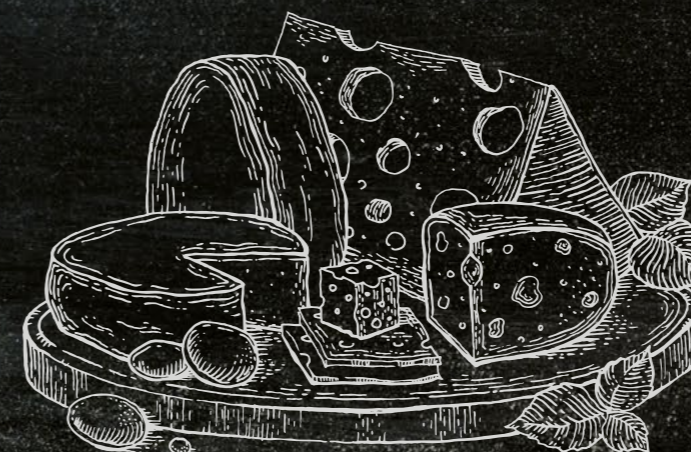
Mitternachtsnack

Currywurst mit Spezialsoße

dazu Baguette

Käsesplatte

Bavaria Blu • Camembert • Castello
Ananas • Castello Schnittlauch •
Emmentaler Scheiben • Saint Albray



* Kinder 6-11 Jahre zahlen 32,50 € p.P.;
Kinder unter 6 Jahren essen kostenlos

Königliches Buffet

+ AB 100 PERSONEN

Fingerfood

zwei Stück pro Person

AUSWAHL AUS:

Tomaten-Mozzarella Spieße

Datteln im Speckmantel

Canapés mit Roastbeef

Käse-Weintraubenspieße

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

mit hausgebeiztem Lachs

Hausgemachte Gulaschsuppe

Herzhafte Gulaschsuppe • deftige Fleischbeilage

Salatbar

Tomatenecken • Gurkenstreifen • Paprikastreifen • Blattsalat • Radieschen • Rote Bete • Bayerisch-Dressing • Honig-Senf-Dressing • Krautsalat • bayerischer Kartoffelsalat

Fischplatte

Hausgebeizter Lachs • Makrelenfilet • Schwarzer Heilbutt • Räucherrollmops • Alaska Pollack • Forellenfilet • Matjesfilet

Deftige Brotzeit

Roastbeef • italienische Salami Milano • Serrano Schinken • Salami Finocchio • Hähnchengrillwurst

Käseplatte

Bavaria Blu • Camembert • Castello Ananas • Castello Schnittlauch • Emmentaler Scheiben • Saint Albray

Brot • Butter • Dip

Brezeln • Bersteigerbrot • Alaufstrich • Margarine • Butter

Bavarizza klassisch

Brezelpizzaboden • Schmand • Bacon • Zwiebeln • Gouda • Lauchzwiebeln

**Roastbeef am Stück
(tranchiert am Buffet)**

Kartoffelgratin • Speckbohnen • Estragon-Soße

**Barbarie Entenbrust
rosa gebraten**

Kartoffelknödel • Rotkohl • Pflaumensoße

Hähnchenbrust

mit Tomate-Mozzarella • Tomaten-Pesto-Schaum • Butterspätzle

Lachsfilet

Gemüsebett aus Wurzelgemüse • Salzkartoffeln • Zitronen-Dill-Schaum

74,90*
p.P.

Mitternachtsnack

Pulled Pork

Krautsalat • süßer Senf • hausgemachte pikante Soße • Laugensemmel • Blattsalat

Käseplatte

Bavaria Blu • Camembert • Castello Ananas • Castello Schnittlauch • Emmentaler Scheiben • Saint Albray

* Kinder 6-11 Jahre zahlen 37,50 € p.P.;
Kinder unter 6 Jahren essen kostenlos



VEGETARISCH:

Bavarizza Gemüsegarten

Brezelpizzaboden • BBQ-Soße • Paprika • Champignons • Zucchini • Zwiebeln • Feta • Gouda • Basilikumpüree • Mangold

Brezenknödel

mit Kaisergemüse und Weinschaumsoße

Dessert

Schokoladenmousse

Kaiserschmarrn

Rumrosinen • Zwetschgenröster • Soße mit Vanillegeschmack

Pancake Maschine

Nutella-Dispenser • Honig-Dispenser

ZUBUCHBAR

+

Fingerfood + Mitternachtssnacks

ZUBUCHBARES FINGERFOOD ZUM BUFFET:

Lachs-Canapé	Stück 4,00
Schinken-Canapé	Stück 3,50
Tomaten-Pesto-Canapé	Stück 3,50
Roastbeef-Canapé	Stück 4,50
Aubergine-Canapé	Stück 3,50
Zucchini-Tomate-Bruschetta	Stück 3,50
Tomate-Mozzarella-Spieß	Stück 3,50
Melone-Schinken-Spieß	Stück 3,50
Dattel im Speckmantel-Spieß	Stück 3,50
Käse-Spieß	Stück 3,50
Lachs-Pfannkuchen-Spieß	Stück 3,50

ZUBUCHBARE MITTERNACHTSSNACKS:

Pulled Pork	pro Person 8,50
Krautsalat • süßer Senf • hausgemachte pikante Soße • Laugensemmel • Blattsalat	
Currywurst mit Spezialsoße	pro Person 4,90
dazu Baguette	
Käseplatte und Brotkorb	pro Person 4,90
Wurstplatte und Brotkorb	pro Person 4,90
Brotkorb mit Dreierlei Dip	pro Person 6,90
hausgemachter Almaufstrich • Grieben- schmalz • hausgemachte Kräuterbutter	
Fischplatte und Brotkorb	pro Person 7,90
Käse-Schinken Sandwichs	pro Person 4,90
Berliner Ballen	pro Person 3,50
Hausgemachte Gulaschsuppe	pro Person 3,90
Gulasch vom Rind • Baguette	

weitere Angebote

Live Cooking Station mit Koch	2 Stunden 70,00
Menükarten	Stück 4,00
Hintergrundmusik	150,00
Zelt (4x6m)	pro Zelt 499,00
Standheizung für Zelt	Stück 175,00
Feuerkorb	Stück 99,00

FASSANSTICH

+

Fassanstich
zelebriert mit Zapfhahn,
Schürze und Holzhammer

299,00
20 L Fass



Gipfettreffen

+ AB 50
PERSONEN



EMPFANGSGETRÄNK

Glas 0,1 L Scavi & Ray Secco • 10,5 % vol.

BIERE FRISCH VOM FASS

Löwenbräu Original • Löwenbräu Dunkel •
Franziskaner Hefe Hell

BIERE AUS DER FLASCHE

Franziskaner Hefe Dunkel • Franziskaner Kristall •
Franziskaner Hefe Alkoholfrei • Beck's Alkoholfrei

WEIN & SECCO

WEISSWEIN

Pinot Grigio LewensLust

Western Cape, Südafrika
Knackig leichte Grüntöne und eine herzhafte Säure.
Der Duft erinnert an frisch geschnittenes Gras mit einem
Hauch Stachelbeere. Passt zu Hähnchen und Salaten

ROSÉ

Merlot Rosé LewensLust

Western Cape, Südafrika
Ein klasse Rosé mit Noten von Erdbeere und Rosenblättern
mit der Frische und Fruchtigkeit eines Weißweins. Passt zur
Tollen Knolle, zu Salaten und vegetarischen Gerichten

ROTWEIN

Merlot LewensLust

Western Cape, Südafrika
Ein geschmeidiger Merlot mit feinen Spuren von Kirsche,
Himbeere, Schwarzer Johannisbeere und Minze. Passt zu
Burgern, Rippchen und unserem Löwensteak

SECCO

Scavi & Ray Secco • 10,5 % vol.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser • Sinalco Orange • Sinalco Zitrone •
Sinalco Cola • Sinalco Cola Mix •
Sinalco Cola Light • Säfte • Vitamalz

Café Crème • Diverse Teesorten

Hinweis

Die Getränkepauschale
gilt ab dem Empfang und
ist acht Stunden gültig.
Nach Ablauf dieser Zeit
werden wir die Getränke
einzeln berechnen.

Eine Servicepauschale pro
Stunde nach Ablauf der
Getränkepauschale, frü-
hestens ab 1h nachts wird
fällig. Berechnet wird auch
1h nach Beendigung der
Veranstaltung (190€).

Bei geschlossener
Gesellschaft fällt eine
einmalige Umbaupau-
schale p.P. (5,00€) an.
Projekt- und Servicelei-
stung ist im Preis inklusive.

* Kinder 6-11 Jahre zahlen 24,90 € p.P.;
Kinder unter 6 Jahren trinken kostenlos

Longdrinkpauschale

2 APERITIFS ZUR AUSWAHL:

Alm Spritz

9 Mile Vodka • Zitronensirup • Holundersirup • Almdudler • frische Limette • frische Minze

Lillet Wild Berry

Lillet • Schweppes Original Wild Berry • Sommerbeeren • frische Minze

Aperol Spritz

Aperol • Scavi & Ray Secco • Sprudelwasser

Brombeer Spritz

Sears Cutting Edge Gin • Schweppes Original Wild Berry • Brombeersirup • Zitronensirup • Sommerbeeren • frische Minze

Limoncello Spritz

Limoncello • Scavi & Ray Secco • Zitronensirup • Sprudelwasser • frische Minze

Bavaria Spritz

Aperol • Orangensaft • Schweppes Bitter Lemon • Zitronensirup • frische Limette

Hugo

Scavi & Ray Secco • Holunderblütensirup • Minze • Limette

+ 2 LONGDRINKS ZUR AUSWAHL:

9 Mile Vodka (4 cl) 37,5 % vol.
Lemon

Bourbon Whiskey

(Jim Beam) (4 cl) 40 % vol.

Cola

Bacardi Rum (4 cl) 38 % vol.

Cola

Sears Cutting Edge Gin (4 cl) 37,5 % vol.

Tonic

+ 1 DIGESTIF:

Obstler 38 % vol.



Hinweis

Longdrinkpauschale nur in Kombination mit der Getränkepauschale.

Die Longdrinkpauschale und Extras gelten ab dem Empfang und sind acht Stunden gültig.

EXTRAS



WEITERE LONGDRINKS/APERITIFS ZUR AUSWAHL:

9 Mile Vodka (4 cl) 37,5 % vol.

Bourbon Whiskey

(Jim Beam) (4 cl) 40 % vol.

Bacardi Rum (4 cl) 38 % vol.

Sears Cutting Edge Gin (4 cl) 37,5 % vol.

Jägermeister (2 cl) 35 % vol.

Ski-Shot

Mile Vodka 37,5 % vol. • Himbeer-Zitronensirup

Alm Spritz

Glas 0,2 L

9 Mile Vodka • Zitronensirup • Holundersirup • Almdudler • frische Limette • frische Minze

Lillet Wild Berry

Glas 0,2 L

Lillet • Schweppes Original Wild Berry • Sommerbeeren • frische Minze

Aperol Spritz

Glas 0,2 L

Aperol • Scavi & Ray Secco • Sprudelwasser

Brombeer Spritz

Glas 0,2 L

Sears Cutting Edge Gin • Schweppes Original Wild Berry • Brombeersirup • Zitronensirup • Sommerbeeren • frische Minze

Limoncello Spritz

Glas 0,2 L

Limoncello • Scavi & Ray Secco • Zitronensirup • Sprudelwasser • frische Minze

Hugo

Glas 0,2 L

Scavi & Ray Secco • Holunderblütensirup • Minze • Limette

Bavaria Spritz

Glas 0,2 L

Aperol • Orangensaft • Schweppes Bitter Lemon • Zitronensirup • frische Limette

Red Bull

pro Person **2,70**

WEITERE SPIRITUOSEN ZUR AUSWAHL (2cl):

Obstler 38 % vol.

Williamsbirne 40 % vol.

Himbeergeist 42 % vol.

Alpenschnaps 33 % vol.

Milder Schnaps aus der Haselnuss

Marillenbrand 40 % vol.

Ramazzotti 30 % vol.

3,50
p.P.



4,50
p.P.

Newsletter

SCAN ME



BAVARIA ALM



Melde Dich jetzt zum Newsletter unter www.bavariaalm.de/newsletter an oder scanne einfach den QR-Code und wir versorgen Dich regelmäßig mit den neuesten Infos und Aktionen.

BAVARIUM



Melde Dich jetzt zum Newsletter unter www.bavarium.de/newsletter an oder scanne einfach den QR-Code und wir versorgen Dich regelmäßig mit den neuesten Infos und Aktionen.



SCAN ME



© Gastro & Alm GmbH
Fränkenstraße 6 | 31135 Hildesheim
Fon 05121. 9127-0 | Fax 05121. 9127-101
Bildnachweis: Gastro & Soul GmbH
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive
Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Stand 01.2025 | PG1+PG2

www.bavariaalm.de

www.bavarium.de

FOLGE UNS AUF
FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariaAlmDeutschland

FOLGE UNS AUF
FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariumHannover