BAVARIA Alm®
WO GUTES NOCH GUT IST

BAVARIUM
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. 43 B · 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


Servus,

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

Rotbarschfilet
Salzkartoffeln • Gurken-Dill-Soße

Dessert

Rote Grütze
Soße mit Vanillegeschmack

Bayerisch Creme
Cremiges Dessert • Erdbeerpüree



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

Zünftige 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
Rumrosinen • 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.

Gulaschsuppe
Gulasch vom Rind • Bergsteigerbrot

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

Fischplatte
Hausgebeizter Lachs • Sahnemeerrettich

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

Ochsenbraten
Bratenjus • Apfelrotkohl • Kartoffelknödel

Leberkäse
Kartoffelpüree • Sauerkraut mit Speck

Hähnchengeschnetzeltes
Butterspätzle

Rotbarsch
Gemüsebett aus Wurzelgemüse • Salzkartoffeln • Zitronen-Dill-Schaum

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

64,90* p.P.

Fingerfood



Tomaten-Mozzarella Spieße
zwei Stück pro Person

ODER

Datteln im Speckmantel
zwei Stück pro Person

Zünftige Kartoffelsuppe
Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln

Gulaschsuppe
Gulasch vom Rind • Bergsteigerbrot

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

Flammkuchen Der Klassische
Schmand• Gouda• Speck• Zwiebeln • Frühlingszwiebeln

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

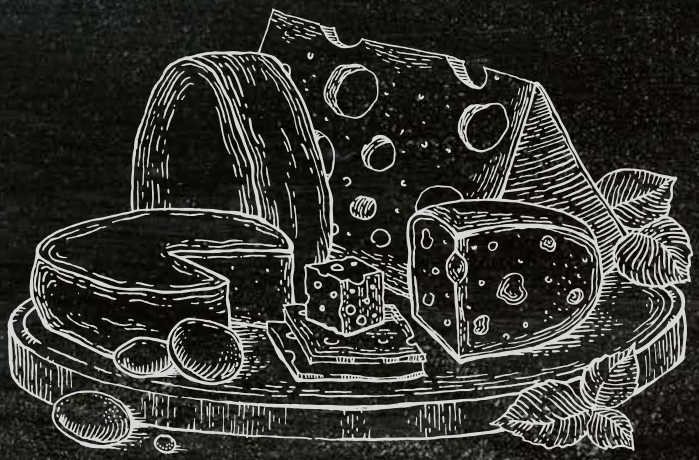
Dessert

Waldbeeren Grütze
Soße mit Vanillegeschmack

Schokoladenmousse

Kaiserschmarrn
Rumrosinen • Zwetschgenröster • Soße mit Vanillegeschmack

Mitternachtssnack



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

74,90* p.P.

Fingerfood

zwei Stück pro Person

AUSWAHL AUS:

Tomaten-Mozzarella Spieße

Datteln im Speckmantel

Canapés mit Roastbeef

Käse-Weintraubenspieße

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe
mit hausgebeiztem Lachs

Gulaschsuppe
Gulasch vom Rind • Bergsteigerbrot

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 • Almaufstrich • Margarine • Butter

Flammkuchen Der Klassische
Schmand• Gouda• Speck• Zwiebeln • Frühlingszwiebeln

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

Mitternachtssnack

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

Käsesplatte
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:

Flammkuchen Ziegenkäse-Mangold
Schmand • Gouda • liegenkase • Mangold • Rote Beete • Kürbiskerne • Honig • Balsamicocreme • grober Pfeffer

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**
Zuccini-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 — pro Person **4,90**
und Brotkorb

Wurstplatte — pro Person **4,90**
und Brotkorb

Brotkorb mit Dreierlei Dip — pro Person **6,90**
hausgemachter Almaufstrich · Grieben-schmalz · hausgemachte Kräuterbutter

Fischplatte — pro Person **7,90**
und Brotkorb

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

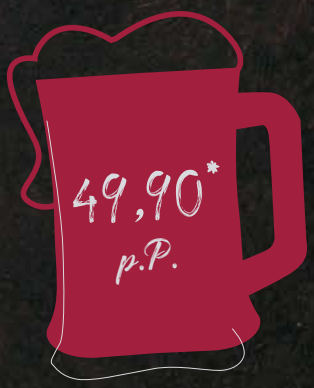
299,00
20 L Fass





Gipfeltreffen

+ AB 50 PERSONEN



EMPFANGSGETRÄNK

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

BIERE FRISCH VOM FASS

Starnberger Hell • Starnberger Weisse • Krombacher Dunkel Naturtrüb • Krombacher o,0% Pils

BIERE AUS DER FLASCHE

Krombacher Weizen alkoholfrei • Krombacher o,0% Herb • Krombacher o,0% NaturRadler

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

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 ohne Zucker • 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, frühestens ab 1h nachts wird fällig. Berechnet wird auch 1h nach Beendigung der Veranstaltung (190€).

Bei geschlossener Gesellschaft fällt eine einmalige Umbaupauschale p.P. (5,00€) an. Projekt- und Serviceleistung 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 • Minze

Lillet Wild Berry
Lillet • Schweppes Original Wild Berry • Sommerbeeren • Minze

Aperol Spritz
Aperol • Scavi & Ray Secco • Sprudelwassser

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

Weißbier Spritz
Aperol • Hefeweizen • Zitronenlimo • Limette • Minze

Bavaria Spritz
Aperol • Orangensaft • Schweppes Bitter Lemon • Zitronensirup • 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 • Sprudelwassser

Brombeer Spritz Glas 0,2 L
Sears Cutting Edge Gin • Schweppes Original Wild Berry • Brombeersirup • Zitronensirup • Sommerbeeren • frische Minze

Weißbier Spritz Glas 0,2 L
Aperol • Hefeweizen • Zitronenlimo • Limette • 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

4,50 p.P.

Red Bull pro Person **2,70**

WEITERE SPIRITUOSEN ZUR AUSWAHL (2cl):

Obstler 38 % vol.

Williamsbirne 40 % vol.

Himbeergeist 42 % vol.

3,50 p.P.

Alpenschnaps 33 % vol.
Milder Schnaps aus der Haselnuss

Marillenbrand 40 % vol.

Ramazzotti 30 % vol.



BAVARIA Alm
WO GUTES NOCH GUT IST

BAVARIUM
Hannovers Biergarten im Herzen der Stadt

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
Frankenstraße 6 ı 31135 Hildesheim
Fon 05121. 9127-0 ı Fax 05121. 9127-101
Bildnachweis: Gastro & Soul GmbH
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Stand 10.2026 ı PG1+PG2

www.bavariaalm.de

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM

BavariaAlmDeutschland

www.bavarium.de

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM

BavariumHannover