

HOPFENGUT

№20

WINTER AUF DEM HOPFENGUT
SAISON 2025/2026



HOPFENGUT

Nº20

DIE HOPFENGUT No20 – FEIER ab 60 PAX - EXKLUSIV

DER FESTSAAL

im 2. OG der neuen „Alten Hopfenhalle“



200 m² Gastraum

Sitzplätze für bis zu 144 Gäste

Personenaufzug

barrierefreie

Terrasse mit Panoramablick

Berge und endlose Natur

EIN MÖGLICHER ABLAUF IHRER FIRMENFEIER

17.00 Uhr	Ankunft auf dem Hopfengut No20 mit Aperitif & feinen Köstlichkeiten aus der Küche
18.00 Uhr	Spannender Rundgang durch die Welt des Hopfens mit anschließender Bierverkostung
19.00 Uhr	Beginn der Feier im Festsaal, Begrüßung und Ansprache
19.30 Uhr	Feines Abendessen aus der Hopfengut No20 Küche
22.00 Uhr	Zeit für Programm, Party oder Gespräche mit Kollegen
01.00 Uhr	Nachtruhe und Ende der Veranstaltung

TIPP:
Neues für Ihre Feier?
Unser Rahmen-
programm
wartet in der Mappe!

HOPFENGUT

Nº20

HOPFENGUT No20 – APERITIF | INNEN



Immer rein in die gute Stube! Wer mit kalten Fingern und roten Wangen ankommt, freut sich auf einen gemütlichen Aperitif im Warmen.

MIT HÄPPCHEN

Frisches Wurzelbrot
mit dreierlei Hopfengut No20 Aufstrichen

GETRÄNKE

Hopfengut No20 Bierspezialität | Vinatur Secco Rosé vom Weingut Haug
saisonale Hopfengut No20 Hauslimonade | Aperol Spritz &
Hopfengut No20 Hausspritz

18,90 € p. P. inkl. 19 % MwSt. | Dauer 60 Minuten

OHNE HÄPPCHEN

Hopfengut No20 Bierspezialität | Vinatur Secco Rosé vom Weingut Haug
saisonale Hopfengut No20 Hauslimonade

6,90 € p. P. inkl. 19 % MwSt. | Dauer 30 Minuten

HOPFENGUT

Nº20

DAS HOPFENGUT No20 – RAHMENPROGRAMM



FÜHRUNG MIT BIERVERKOSTUNG

„Wen der Hopfen einmal gekratzt hat, den lässt er nicht mehr los!“

Meistens dauert es bei einem Besuch auf dem Hopfengut nicht länger als 15 Minuten und es ist passiert. Der Hopfenanbau und seine kuriosen Geschichten ziehen Sie in den Bann und wecken ungeahnte Begeisterung für unser grünes Gold und die feinen Bierspezialitäten.

12,50 € p. P. zzgl. einmalig 65,00 € | inkl. gesetzl. MwSt.

inkl. 2 Hopfengut No20 Bierspezialitäten 0,1 l | 60 Minuten

Hinweis:

Gerne bieten wir als alkoholfreie Alternative unsere Hopfengut No20 Hauslimonade an.

Im Anhang finden Sie eine abwechslungsreiche Auswahl an zusätzlichen Programmpunkten für Ihre Weihnachtsfeier.



DIE HOPFENGUT No20 – KÜCHE

Das Zubereiten von hervorragenden Gerichten beginnt mit der Auswahl der richtigen Rohstoffe. Uns ist es wichtig zu wissen, wie unsere Lebensmittel produziert werden und am liebsten nehmen wir die Sache selbst in die Hand.

Vom Acker auf den Teller ist unsere Devise!

In unseren Hopfen-, Obst- und Gemüsegärten produzieren wir nach Biolandrichtlinien Äpfel, Kräuter, Kartoffeln und natürlich unseren berühmten Aromahopfen.

Ein Großteil von dem, was wir nicht selbst anbauen können, beziehen wir von befreundeten Landwirten. Im Umgang mit Tieren sind wir Verfechter von einem ganzheitlichen Ansatz. Wir arbeiten von „nose to tail“ und wissen genau, wo unser Fleisch herkommt.

Die Hopfengut No20 Küchenmannschaft ist spezialisiert auf eine landwirtschaftsnahe und regionale Küche.

HOPFENGUT

Nº20

DAS HOPFENGUT No20 FARM TO TABLE – WINTERBUFFET I

VORSPEISE

Am Tisch serviert

Rotkohlsuppe mit Apfel-Sahneschaum
oder
Kräuterflädle in Rinderfleischbrühe*

HAUPTGANG - Buffet

Rosa Roastbeef vom Weiderind
mit black ale Jus | *glutenfrei*

Geschmorte Rinderbrust vom Weiderind
mit Portweinzwiebeln | *glutenfrei*

Maispoularde mit Kräuterhaube
an Tomatensugo

Hopfengut Linsen-Kürbis-Ragout | *vegan*

Kartoffelgratin | *vegetarisch & glutenfrei*
Spätzle | *vegetarisch*

Gezintetes Apfel-Rotkraut | *vegetarisch & glutenfrei*
Glasiertes Karotten-Lauch-Gemüse | *vegetarisch & glutenfrei*

DESSERT 3erlei

Getränktes Toffee-Karamell-Küchlein
Schokomousse mit Zwetschgenröster
Panna Cotta mit Apfel-Zimt-Chutney

69,50 € p. P. inkl. 19 % MwSt.

Hinweise:

Unverträglichkeiten bitte
fünf Tage vor Veranstaltung durchgeben.

* Es kann nur eine Suppe für alle Gäste einheitlich ausgewählt werden.

HOPFENGUT

Nº20

DAS HOPFENGUT No20 FARM TO TABLE – WINTERBUFFET II

VORSPEISE

Salat Buffet

vier verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Hopfenvinaigrette
dazu frisches Bauernbrot

HAUPTGANG - Buffet

Rosa Tafelspitz vom Weiderind mit Meerrettichsahne
und black ale Jus | *glutenfrei*

Maispoularde mit Kräuterhaube
an Tomatensugo

Hopfengut Linsen-Kürbis-Ragout | *vegan*

Petersilienkartoffeln | *vegan & glutenfrei*
Kürbistampf | *vegetarisch & glutenfrei*
Gerösteter Rosenkohl | *vegetarisch & glutenfrei*

DESSERT 2erlei

Hopfengut No20 Bratapfel-Tiramisu
Panna Cotta mit Apfel-Zimt-Chutney

48,90 € p. P. inkl. 19 % MwSt.

Hinweise:
Unverträglichkeiten bitte
fünf Tage vor Veranstaltung durchgeben.



GESCHENKIDEEN FÜR KUNDEN & MITARBEITER

HOPFENGUT No20 Paket

In unserer Hopfengut No20 Manufaktur produzieren wir Produkte rund um Hopfen und Bier. Verschenken Sie zu jedem Anlass Freude und Genuss und kombinieren Sie unsere Spezialitäten im Hopfengut No20 Geschenkkarton.

IHR INDIVIDUELLES Paket

Hopfengut No20 Produkte als persönliches Geschenk – individuell zusammengestellt nach Ihren Wünschen. Wir übernehmen Verpackung und Versand. Auf Wunsch legen wir auch ein kleines, von Ihnen geliefertes Präsent oder eine Karte bei. Ideal für Kunden, Mitarbeiter & Co.

Weitere Impressionen und Angebote erhalten Sie unter:

www.hopfengut.de | mail@hopfengut.de

T +49 7542 | 952206

HOPFENGUT

Nº20

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

Sitzplätze Festsaal 2. OG	bis zu 144 Personen
Getränke und Speisen	nach Verbrauch nach Auswahl
Aperitif	Aperitif mit Häppchen 60 Minuten 18,90 € p. P.
	Aperitif ohne Häppchen 30 Minuten 6,90 € p. P.
Mitternachtsimbiss	auf Anfrage möglich ab 9,50 € p. P.
Führung durch das Hopfengut No20	Führung mit Bierverkostung 60 Minuten 12,50 € p. P. zzgl. einmalig 65 €
Nachtzuschlag	ab 00:00 Uhr jede angebrochene Stunde 195,00 €
Nachtruhe auf dem Hopfengut	ab 01:00 Uhr
Verbindliche Gästeanzahl	5 Tage vor Veranstaltung Grundlage für die Berechnung
Dekoration	winterliche Tischdekoration Menü- & Getränkekarten inkludiert
Service – und Reinigungspauschale	in Höhe von 150,00 €

HOPFENGUT

Nº20

INFORMATIONEN ZU FEIERN IM HOPFENGUT Nº20

Terminreservierung

Wenn Sie sich für einen Termin entschieden haben, können wir Ihnen diesen gerne für 14 Tage unverbindlich reservieren. Fix gebucht ist der Termin erst dann, wenn wir eine schriftliche Bestätigung per Mail erhalten haben. Bitte beachten Sie, dass ansonsten Ihre Terminreservierung verfällt.

Finale Teilnehmerzahl

Um Ihre Veranstaltung entsprechend vorbereiten zu können, übersenden Sie uns die finale Teilnehmerzahl fünf Tage vor Veranstaltung.

Kurzfristige Absagen können wir lediglich bei den nicht bereits produzierten Positionen berücksichtigen (Aperitif, Führung & Getränke).

Als Berechnungsgrundlage für das gewählte Buffet zählen die fünf Tage vor Veranstaltung kommunizierte Teilnehmerzahl.

Rechnungsstellung

Die Endabrechnung erfolgt nach Ihrer Veranstaltung. Diese ist sofort nach Rechnungserhalt fällig. Schon vor der Feier können wir Ihnen gerne eine Kostenaufstellung, die individuell an Ihre Feier angepasst ist, zukommen lassen.

Offenes Feuer, Konfetti, Luftschnangen & Co.

Unsere Gäste, aber auch unsere alte Hopfenhalle sind uns besonders heilig. Daher müssen wir einige Brandschutzbestimmungen einhalten. Um unsere sensiblen Feuermelder zu schonen – und folglich einen Fehllalarm bei der Feuerwehr sowie einen erheblichen Reinigungsaufwand zu vermeiden, bitten wir Sie, auf jegliche Art von offenem Feuer, Nebelmaschinen, Konfettibomben, Luftschnangen und ähnliches zu verzichten!

HOPFENGUT

Nº20

Allergien, Unverträglichkeiten, Vegetarisch, Vegan & Co.

Damit unsere Hopfengut No20 Küche die Möglichkeit hat auf individuelle Essenswünsche oder Lebensmittelunverträglichkeiten reagieren zu können, bitten wir Sie uns diese bei der Besprechung der Menüs mitzuteilen. Die genaue Anzahl von vegetarischen oder veganen Speisen benötigen wir fünf Tage vorab.

Musik & Party

Wir sind absolut für jeden Partyspaß zu haben! Allerdings müssen wir darauf achten, dass sich keiner der anderen Gäste oder unsere Nachbarn durch zu laute Musik gestört fühlen. Tagsüber darf Musik gerne in Form von Hintergrundmusik abgespielt werden. Wenn Sie eine Band, einen Musikverein oder ähnliches engagiert haben, sprechen Sie uns bitte an.

Ab spätestens 22:00 Uhr sind alle Fenster und Türen geschlossen zu halten.

Veranstaltungstechnik

Wir stellen gerne ein Mikrofon, eine Leinwand und einen Beamer für Ihre Feier bereit.

Abbau externe Dienstleister, wie DJs etc.

Bitte beachten Sie, dass der Veranstaltungsraum maximal 60 Minuten nach Ende der Feier geschlossen wird. Ihre Dienstleister und Musiker sollten darüber informiert werden, damit sie genügend Zeit für den Abbau der Technik einplanen.

IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Lassen Sie sich vom Hopfen kratzen!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage



Verena Meschenmoser

Beratung & Planung Events

verena.meschenmoser@hopfengut.de

T +49 7542 | 952206