

FEIERN IM GEBHARDS HOTEL



Liebe Gebhards Hotel Gäste,

wir freuen uns, dass Sie einen Anlass haben, bei uns zu feiern.

Mitten in Göttingen und seit 1854 ein Ort besonderer Begegnungen – das Gebhards Hotel vereint Tradition und zeitlose Eleganz mit modernem Komfort.
Ob Geburtstag, Familienfeier, Jubiläum, Firmenveranstaltung oder Hochzeit: Unsere drei stilvollen Veranstaltungsräume, persönliche Gastfreundschaft und die Küche des Georgia Augusta unter der Leitung von Dirk Schrey – Klassiker der französischen Brasserie mit Raffinesse – schaffen ab Herbst 2026 den passenden Rahmen für Ihren besonderen Anlass im Herzen Göttingens.

GEBHARDS HOTEL







Die zentrale Lage, das elegante Ambiente und die Nähe zur historischen Altstadt machen unser Haus seit über 170 Jahren zum idealen Ort für besondere Anlässe – ganz gleich, ob im kleinen Kreis oder mit einer großen Gesellschaft.

Die Fakten:

- 53 individuelle Zimmer in historischem Ambiente
- 3 Tagungs- & Veranstaltungsräume von 34 - 105m²
- Hauseigener Sauna- & Fitnessbereich
- Restaurant Georgia Augusta mit Terrasse am Stadtwall
- Nur 5 Gehminuten vom Bahnhof & zur Göttinger Altstadt

Bitte beachte, dass wir uns eine Preisanpassung des Speisen- und Getränkeangebots aufgrund der aktuellen Kostenentwicklung bis 125 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorbehalten. Alle Preise sind zum aktuell geltenden Mehrwertsteuersatz. Sollte sich dieser ändern, behalten wir uns eine sofortige Preisanpassung vor.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.


GERHARDS HOTEL

Unsere Veranstaltungsräume

ab Herbst 2026

Bankettraum I

34 m² für Veranstaltungen von 12 - 32 Personen

Bankettraum II

60 m² für Veranstaltungen von 16 - 80 Personen

Bankettraum III

60 m² für Veranstaltungen von 14 - 80 Personen

Bankettraum II + III

150 m² für Veranstaltungen bis 150 Personen

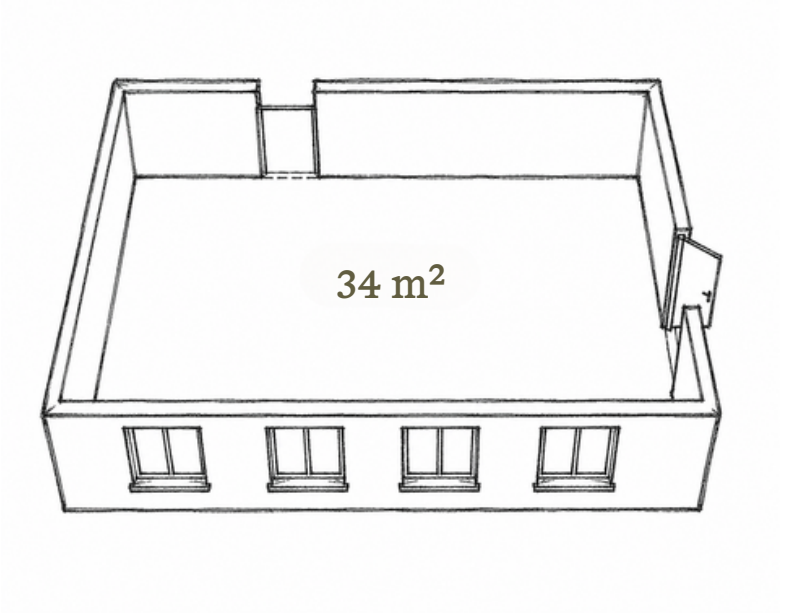






KI-Visualisierungen

Bankettraum I



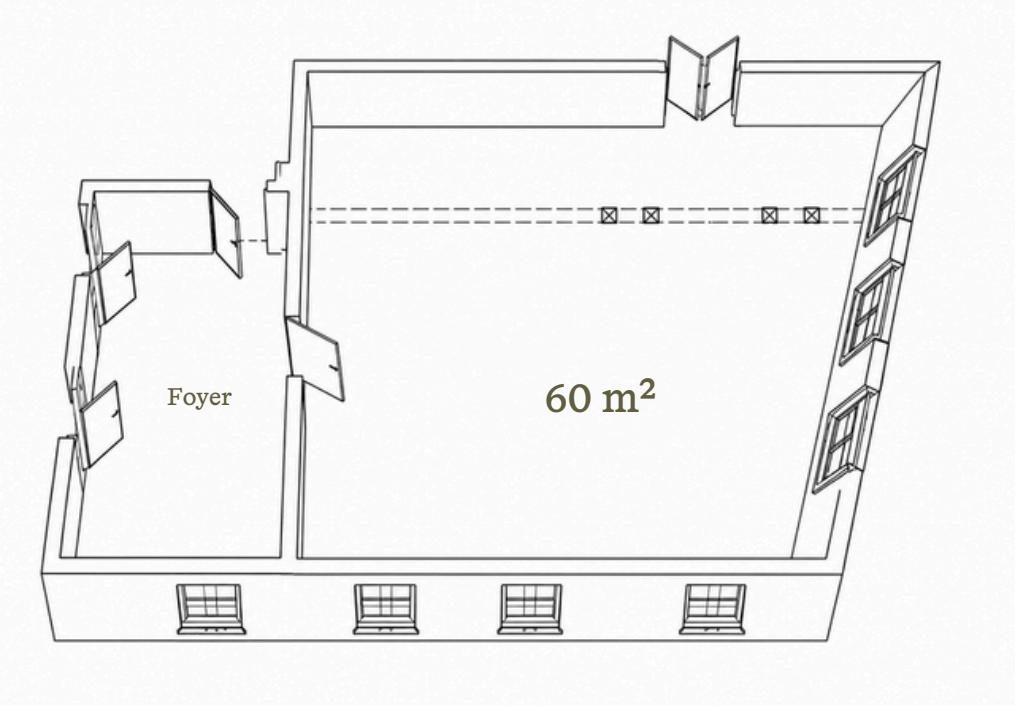
Kapazitäten

Tafel	12 Personen
Runde Tische	32 Personen



KI-Visualisierung

Bankettraum II



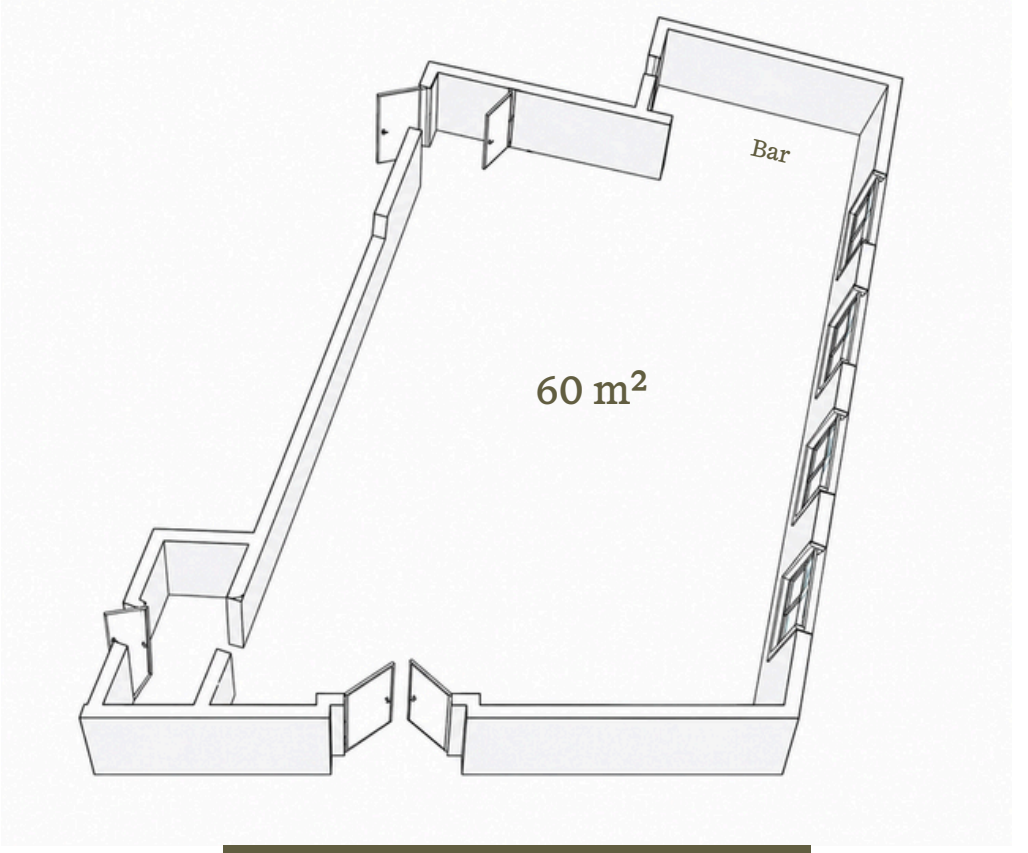
Kapazitäten

Tafel	16 Personen
Runde Tische	32 Personen
Stehempfang	80 Personen



KI-Visualisierung

Bankettraum III

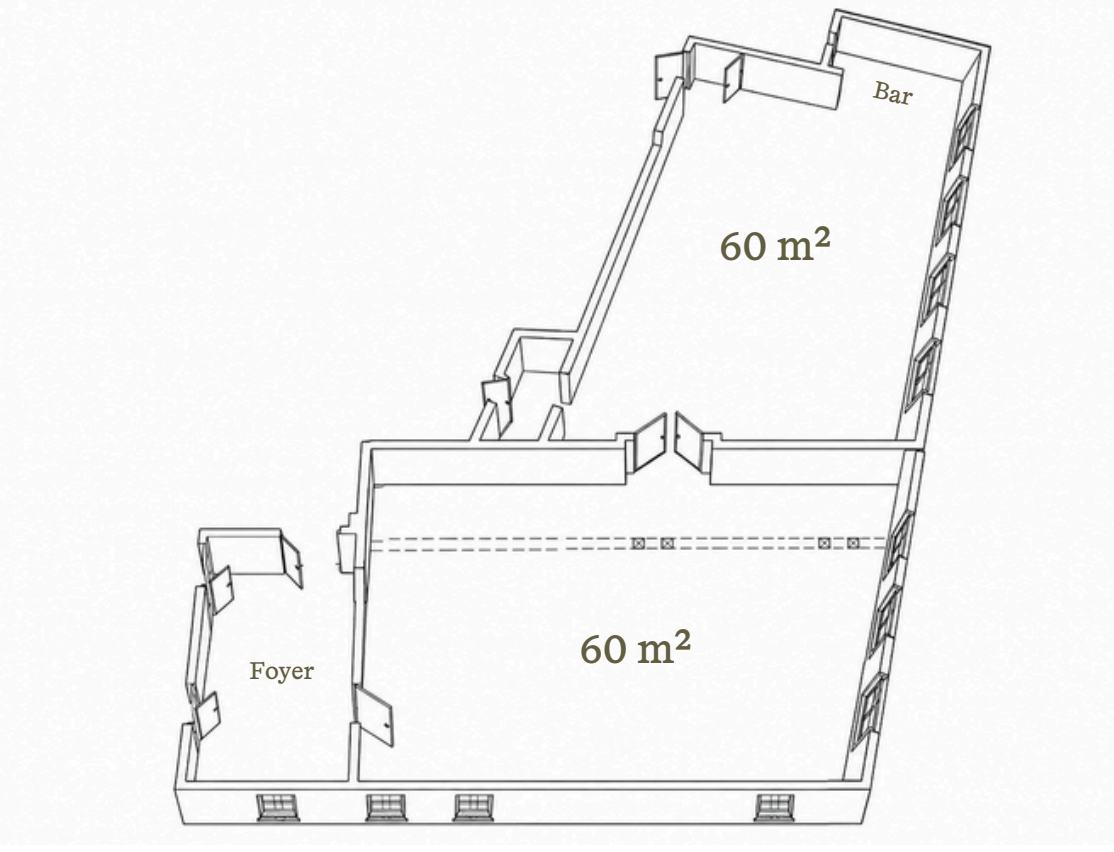


Kapazitäten

Tafel	14 Personen
Runde Tische	32 Personen
Stehempfang	80 Personen


KI-Visualisierung

Bankettraum II + III



Kapazitäten

Runde Tische	88 Personen
Stehempfang	150 Personen



Georgia Augusta

Im Georgia Augusta treffen deutsche Klassiker auf die Leichtigkeit und Lebensfreude einer französischen Brasserie. Vertraute Gerichte werden mit feinen französischen Einflüssen neu interpretiert – authentisch, raffiniert und mit dem Blick für beste Zutaten.



Warme Canapés

Croque Monsieur € 9,00
Sauerteigbrot, Rosmarinschinken, Comté

Croque Madame € 9,00
Sauerteigbrot, Rosmarinschinken, Bio-Ei, Comté

Spinatknödel € 9,00
Salbeibutter, Waldpilze

Königsberger Klopse € 11,00
Kapern Sauce

Mindestabnahme der Canapés: 10 Stück pro Sorte

Kalte Canapés

Crudité nach Saison € 6,00
Kräuterquark

Karotte · Sellerie und Bete auf Göttinger Salz € 6,00
Burrata · Haselnüsse · Traubenkernöl

Thunfisch-Tatar € 8,50
Avocado, Kräuteröl

Mousse au Chocolat € 5,50
Crème double

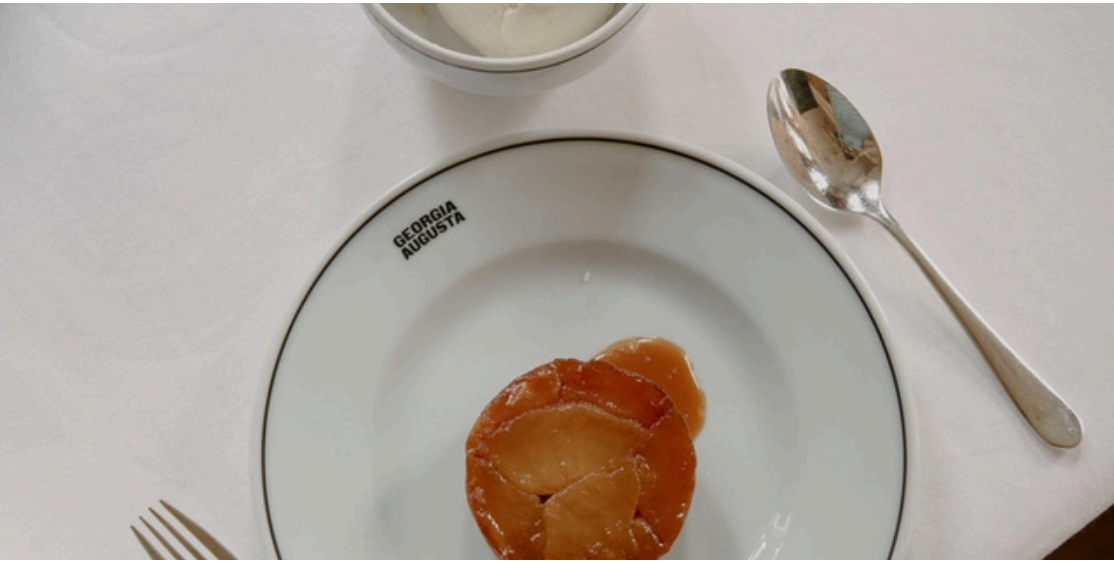
Tatar von eingelegten Tomaten · Cornichons € 7,00
Kapern · Peperocini · grüner Pfeffer

Mindestabnahme der Canapés: 10 Stück pro Sorte

Kuchen

Unsere Kuchen sind ausschließlich als ganze Kuchen erhältlich.

Baskischer Käsekuchen	*€ 65,00*	Gugelhupf	*€ 49,00*
Rübli-Kuchen	*€ 60,00*	*Apfelwehe*	*€ 49,00*
Schokoladenkuchen	*€ 60,00*		





Frühstücksbuffet

Preis € 35,00 p.P. inkl. Tee- & Kaffeespezialitäten und Saft.
Eigenes Frühstücksbuffet ab 20 Personen buchbar.

Neben den Klassikern wie Brot, Brötchen, Wurst, Käse und Lachs bieten wir:

Herzhaft
Frühstücksei *(Bio)*
Spiegelei *(Bio)*
Rührei *(Bio)*
Eggs Benedict
Brioche, Blattspinat, gekochter Schinken, Sauce Hollandaise
Avocado-Brot
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise
Knuspriger Speck *(Bio)*

Süß
Pfannkuchen mit Blaubeeren
French Toast Brioche, Ei, Zimt, Zucker

Saft
Frisch gepresster Orangensaft
Karotte-Ingwer-Apfel-Saft

Gebhards Spezialitäten

Egg Royal
Brioche, Blattspinat, Räucherlachs, Sauce Hollandaise
Rinderkraftbrühe
mit Gartenkräutern
Kleine Wildschweinbratwurst vom Hardenberg
Gebhards Omelette
Deichkäse, Wildschweinschinken
Croque Monsieur
Gekochter Schinken, Comté

Brunch-Erweiterung

Buchbar ab 20 Personen

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb *€ 14,00*
Champignons · Rahmsauce · Vichy Karotten · Kartoffelpüree

Gebhards Menü

Menü I — € 75,00

Gebratene Waldpilze auf
Blattsalat · Vinaigrette

Wiener Schnitzel · Wildpreiselbeeren
Petersilienkartoffeln · Gurkensalat

Crème Brûlée

Menü II — € 85,00

Rinderkraftbrühe · Agnelotti
Champignons · Kerbel

Seeteufel · Beurre Blanc
Beluga Linsen · Blattspinat

Mousse au chocolat · Creme Double

Menü III — € 95,00

Leinengeangelter Thunfisch
Avocado · Kräuteröl

Brunnenkressesuppe
Waldpilze

Leinetaler Rinderfilet · Burgunder-Jus
Waldpilze · Fingermöhren
Kartoffelpüree

Tarte Tatin · Vanilleis

Menü IV *vegetarisch* — € 69,00

Tatar von eingelegten Tomaten
Cornichons · Kapern · Peperoncini
grüner Pfeffer

Cassoulet · cremige weiße Bohnen
Fenchel · Parmesan · eingelegte
Zitrone

Baskischer Käsekuchen · eingeweckte
Heidelbeeren

Alle Preise verstehen sich pro Person. Menüs sind ab 11 Personen buchbar.

Gebhards Buffet

€ 95,00 pro Person.
Buchbar ab 20 Personen.

Vorspeisen

Garnele Cocktail Klassisch · Cocktail Sauce

Wildschweinschinken vom Hardenberg Portwein-Melone

Hausgebeizte Eismeerforelle & Crêpes Frischkäse · Rauke

Rote Beete · Ziegenfrischkäse Haselnüsse

Suppe

Rinderkraftbrühe · Celestine Wurzelgemüse

Hauptspeisen

Lable Rouge Lach · Beurre Blanc

Tranchen Kalbsrücken · Burgunder-Jus

Spinatknödel · Waldpilze

Blumenkohl · Bio-Ei · Semmelbrösel Petersilie

Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au chocolat · Creme Double

Apfel Tarte · Bourbon-Vanillesauce

Mitternachtsimbiss

Kleine Keilerbratwürstchen *€ 16,00*
Tomaten-Curry Soße · Sauerteigbrot

Eichsfelder Mettwurst & Comté *€ 19,00*
Sauerteigbrot

Königsberger Klopse *€ 16,00*
Rote Beete · Sauerteigbrot

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte.

Getränkepauschale

Alle Preise verstehen sich pro Person.

Pauschale I

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

3 Stunden	€ 46,00
4 Stunden	€ 56,00
5 Stunden	€ 67,00

Pauschale II

Mineralwasser
Softdrinks
FREIgeist Apfelsaft · Schorle
Bier vom Fass
Pils alkoholfrei o. Radler
Hefeweizen alkoholfrei
FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
FREIgeist Kein Wein alkoholfrei (<0,5%)
Kaffee(-spezialitäten) & Tee
1 Runde Hardenberg Spirituosen

6 Stunden	€ 77,00

Pauschale III

Mineralwasser
Softdrinks
FREIgeist Apfelsaft · Schorle
Bier vom Fass
Pils alkoholfrei o. Radler
Hefeweizen alkoholfrei
FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
FREIgeist Kein Wein alkoholfrei (<0,5%)
Kaffee(-spezialitäten) & Tee
1 Runde Hardenberg Spirituosen
2 verschiedene Longdrinks

7 Stunden	€ 88,00
8 Stunden	€ 98,00

Nach Ablauf der Getränkepauschalen berechnen wir € 15,00 pro Person pro weiterer Stunde.

Zusatzleistungen & Rahmenbedingungen

Menükarten (A5 Klappkarte) pro Stück	€ 4,00
Blumendekoration	auf Anfrage
Stuhlhussen pro Husse	€ 12,00
Stehtisch mit Husse pro Tisch	€ 15,00
Staffelei	€ 10,00
Tellergeld pro Person	€ 6,00
Musikbox	€ 60,00
Kopierkosten schwarz/weiß Farbig	€ 0,10 € 0,20
Zimmerverteilung unpersonalisiert personalisiert	€ 2,50 € 5,00

Nachtzuschlag ab 0.00 pro angefangener Stunde und Mitarbeiter	€ 45,00
Dekorationsarbeiten pro Stunde und Mitarbeiter	€ 45,00
Dienstleisterverpflegung Buffet/Menü Getränke	regulärer Preis nach Verbrauch
Kinderregelung	
Buffet: 0-6 Jahre 7-11 Jahre ab 12 Jahre	kostenfrei 50% Rabatt regulärer Preis
Menü: Kinderkarte Tellergericht	regulärer Preis regulärer Preis
Mindestumsatz	individuell
Mindestabnahme von Zimmern	individuell
Nachtruhe ab 04.00 Uhr	

Große Momente
seit 1854.

GEBHARDS HOTEL


GEBHARDS



GEBHARDS HOTEL

Goethe-Allee 22-23 · D-37073 Göttingen

Meetingmacher: +49(0)551 30381750
meeting@freigeist-friends.com
Event: 49(0)551 30381720
events@freigeist-friends.com