Tagungshaus der
Katholischen Akademie
des Bistums Hildesheim

Konditionen

Stand Juli 2026

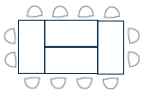
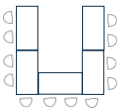
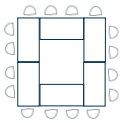
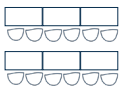
Tagungshaus der
Katholischen Akademie
des Bistums Hildesheim

Räume und Ausstattung

Räume

Saal 147 m² bis zu 112 Personen	halbtags ganztags	**380,00 €** **450,00 €**
Großer Konferenzraum 77 m² bis zu 42 Personen	halbtags ganztags	**220,00 €** **270,00 €**
Kleiner Konferenzraum 27 m² bis zu 12 Personen	halbtags ganztags	**110,00 €** **170,00 €**
Seminarraum 23 m² bis zu 10 Personen	halbtags ganztags	**110,00 €** **170,00 €**

Die Raummiete versteht sich inklusive Servicekraft und Auf- und Abbau der gewünschten Raumgestaltung.
Unsere Räumlichkeiten sind halbtags bis zu 4 Stunden oder ganztags ab 4 Stunden buchbar.

	 Block	 U-Form	 Quadrat	 Parlament	Stuhlreihen
Saal	38**	36 + 4*	42	66	112
Großer Konferenzraum	22	22 + 2*	28	32	42
Kleiner Konferenzraum	12	–	–	–	–
Seminarraum	10	–	–	–	–

*Teilnehmende + Referent*innen
**ein großer Block: max. 38, mehrere kleine Blöcke: max. 80 Personen

ab der vierten Buchung pro Jahr erhalten Sie 30 % Rabatt auf die Raummiete

Ausstattung

Standardausstattung
Moderationsmaterial
zwei Metaplanwände (ohne Papier)
ein Flipchart
pro Raum/Tag **15,00 €**

Metaplanpapier (beidseitig) — pro Metaplanwand — pro Raum/Tag **5,00 €**
Metaplanwände und Flipcharts — zusätzlich pro Stück — pro Raum/Tag **4,00 €**

W-LAN Zugang — **inklusive**

Mikrofonanlage (Saal) — **inklusive**
Standmikrofon, vier Handmikrofone, zwei Headsets, zwei Tischmikrofone

Beamer (mobiler) — pro Raum/Tag **40,00 €**
Saal: fest installiert, Laser Projektor, 10.000 ANSI Lumen, 1920x1200 Pixel
Großer Konferenzraum: fest installiert, Laser Projektor, 5.200 ANSI Lumen, 1920x1200 Pixel
Kleiner Konferenzraum und Seminarraum: mobiler Beamer

Die Verbindung zum Beamer erfolgt über ClickShare. Bitte beachten Sie, dass bei firmeneigenen, gesicherten Laptops eine Freigabe durch Ihre IT-Abteilung erforderlich sein kann, um eine reibungslose Nutzung zu gewährleisten. Bei Apple-Produkten muss vorab die ClickShare-App installiert werden.

Laptop — pro Raum/Tag **30,00 €**

Bühne (Saal) — pauschal **415,00 €**
Unsere Bühnenpodeste können wir variabel aufbauen. Die maximale Größe beträgt: 4 × 3 m, optional mit Stufe oder Rampe. Die Kosten umfassen Personal für Auf- und Abbau, Transport, Bühnenpodeste inkl. Stufe/ Rampe und Skirting sowie Sessel und Tischchen.
Aus logistischen Gründen ist eine Anfrage mindestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn notwendig.

Konferenzeule — pauschal **70,00 €**
360°-Kamera für hybride Besprechungen

Videoaufzeichnung (Saal) — pro Stunde **40,00 €**
Die Veranstaltung wird per Video aufgezeichnet; ein nachträglicher Schnitt der Aufnahmen erfolgt nicht.
Für die Mitnahme der Aufzeichnung ist ein eigener USB-Stick (mind. 16 GB) mitzubringen.
Für Auf- und Abbau berechnen wir zwei Stunden, jede weitere begonnene Stunde wird zusätzlich in Rechnung gestellt.
Aus logistischen Gründen ist eine Anfrage mindestens vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn erforderlich.

Flügelnutzung (Saal)
*Geschulte Musiker*innen können in Ausnahmefällen auf Anfrage den Flügel nutzen.*
Für Anfragen wenden Sie sich bitte ausschließlich an den Regionalkantor:
Herrn Francesco Bernasconi: f.bernasconi@kath-kirche-hannover.de

Verpflegung

Getränke

Stehcafé

halbtags	pro Person	**5,50 €**
ganztags	pro Person	**8,50 €**

Mineralwasser, Kaffeevariationen und verschiedenste Tees sowie Kekse[A] stehen ganztägig vor den Tagungsräumen zur Verfügung.

Softgetränke
Apfelsaft, Orangensaft 0,2l, Cola 0,3l, BioZisch 0,3l

Berechnung nach Verbrauch — pro Flasche **3,00 €**

Alkoholische Getränke
Bier, Wein, Sekt

auf Anfrage

Speisen

frisches Obst — pro Person **2,80 €**

Belegtes — pro Stück **2,80 €**

Schnittchen[A], wahlweise belegt mit Käse[G]- /Wurstvariationen oder Antipasti (vegan)
Halbes Brötchen[A], wahlweise belegt mit Käse- /Wurstvariationen oder Antipasti (vegan)
Laugenstangen, wahlweise mit oder ohne Biodips

Suppen — pro Person **7,50 €**

vegetarisch – auch vegan möglich

Kürbissuppe, Baguette[A], separat wahlweise Räucherlachsstreifen[D] oder Würstchenscheiben
Kartoffelsuppe[G], Baguette[A], separat wahlweise Räucherlachsstreifen[D] oder Würstchenscheiben
Linseneintopf, Baguette[A], separat wahlweise Räucherlachsstreifen[D] oder Würstchenscheiben
Klarer Gemüseeintopf mit vegetarischen/veganen Maultaschen[A]

vegetarisch

Käsesuppe[G] mit Steinpilzen, Baguette[A]
Pfifferlingrahmsuppe[G], Baguette[A]
Tomatencremesuppe[G], mit oder ohne Klößchen[A]

mit Fleisch

Ungarische Gulaschsuppe, Baguette[A]

Hauptgerichte

pro Person **14,50 €**

vegan

Curry-Gemüsereis-Pfanne[A] mit Früchten und Kokos
Gefüllte Paprika mit Couscous auf würziger Tomatensoße
Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch
Gemüsegulasch mit Reis[A]

vegetarisch

Schupfnudelpfanne[A] mit Waldpilzen und Kürbis, mit körnigem Käse[G] überbacken
Balkankäse[G] mit Tomate und Zwiebel überbacken auf Kartoffelscheiben
Gemüselasagne[A, G]
Gemüsegulasch mit Spätzle[A, C]
Tortellini-Pfanne[A, C] mit Brokkoli, Tomaten und Hollandaise[G] überbacken
Spinatlasagne[A, G]

mit Fleisch oder Fisch

Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse[G] überbacken, auf Champignonrahm[G] und Brokkoli
Gebratenes Seelachsfilet[D] in Petersilieneihülle[C] auf Gemüsestreifen in Zitronenrahm[G]
Nudel-Lachs-Pfanne[D, G] mit Zucchini und getrockneten Tomaten
Zu diesen Hauptgerichten werden wahlweise Salzkartoffeln, Kartoffelgratin[G] oder Reis[A] serviert.

Zu allen Hauptgerichten wird ein gemischter Salat mit Dressing[G] serviert.

Dessert

pro Portionsglas **2,50 €**

Rote Grütze mit Vanillesoße[G] oder Sahne[G]
Panna Cotta[G] mit Erdbeersoße
Schokoladenmousse[G]
Veganer Milchreis mit Früchten der Saison

Kuchen

pro Stück **2,30 €**

Butterkuchen[A,G], Streuselkuchen[A,G], Mandelkuchen[G]
Apfel-Käsekuchen[A,G], Kirsch-Käsekuchen[A,G]
Bienenstich[A]
Veganer Kuchen, nach Tagesangebot

Snacks

Salzgebäck[A]	pro Person **3,00 €**
Schoko[A]- / Müsliriegel[A,G]	pro Stück **3,00 €**

Erläuterungen zu Lebensmittelhinweisen/Allergenen

A: glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel u. Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer o. deren Hybridstämme
B: Krebstiere **C**: Eier **D**: Fisch **E**: Erdnüsse **F**: Soja **G**: Milch/Milchzucker (Laktose) **H**: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Macadamianüsse **I**: Sellerie **J**: Senf **K**: Sesam **L**: Sulfit/Schwefeldioxid

Das Tagungshaus der Katholischen Akademie des Bistums Hildesheim übernimmt keine Haftung hins. der Kennzeichnung von Allergenen.

Allgemeine Hinweise

zusätzliches Servicepersonal

pro Stunde **30,00 €**

Eine Servicekraft ist in der Raummiete bereits inkludiert.

Geschirrpauschale

2,00 €

wird pro Mahlzeit, pro Person berechnet, Mindestbetrag 20,00 €

Falls Sie sich selbst versorgen möchten oder einen eigenen Caterer beauftragen, kein Problem – wir berechnen allerdings für Bereitstellung, Verräumung und Reinigung des Geschirrs.

Blumen

Blümchen auf den Stehtischen	pauschal	**15,00 €**
Blumengesteck, inklusive Lieferung der/des Floristin/Floristen	pauschal	**70,00 €**

Zusatzinformation Caterer

Liefergebühr		**20,00 €**
Mindestbestellwert	Montag bis Freitag	**150,00 €**
	Samstag, Sonntag und Feiertag	**450,00 €**

Pro Gericht müssen mindestens 15 Portionen bestellt werden.

Stornogebühren

Absage unter 6 Wochen vor Veranstaltungstermin:	**20 % d. Raummiete**
Absage unter 2 Wochen vor Veranstaltungstermin:	**50 % d. Raummiete**
Absage am Tag der Veranstaltung – no show:	**100 % d. Raummiete**

Überziehung Buchungsdauer

ab 60 Minuten	**20 % d. Raummiete**

Mehrwertsteuer

Angegeben sind Netto-Preise, Aufschlag bei Rechnungsstellung nach gesetzlicher Vorgabe.