

H'Up

HYBRID EVENT HUB

Get in. Create & Perform. Das H'Up ist eine multifunktionale Eventlocation mit fest installiertem aber variablem Streaming-Studio. Direkt spielfertig für LIVE-, HYBRID- & ONLINE-Events. Der Schauplatz für digitale und analoge Live-Kommunikation.

www.hup.events

event it
people. experience. software.



Deutsche Messe

READY TO PLAY. JEDERZEIT.

Durch die räumliche Infrastruktur und die fest installierte Veranstaltungs- und Streamingtechnik sind Ad Hoc Livestreams ebenso möglich, wie aufwändig geplante Eventproduktionen aller Brands und Produkte.

Die 3.250 m² große Halle bietet Veranstaltungsflächen zur freien Gestaltung und verschiedene Studiokulissen.





LIVE

Live Events **bis 1.400
Personen (indoor)**
möglich.



FLEXIBEL

Verschiedene Kulissen
warten nur darauf, von
Ihnen bespielt zu
werden.

Vielseitige **Service-Optionen**
direkt vor Ort und aus einer
Hand.



FULL-SERVICE

Wir bieten Ihnen eine
Veranstaltungsfläche mit
insgesamt bis zu
3.250 Quadratmetern.



GROSSZÜGIG

AUS HANNOVER RAUS IN DIE WELT

Das H'Up versteht sich nicht nur als Hybrid-Studio, sondern auch als eine attraktive Eventlocation, die für jede Art von Event ein spannendes Ambiente bietet: URBAN – KREATIV – ZEITLOS.

Visuelles Highlight der industriell gestalteten Säulenhalle ist die dauerhafte Ausstellung.

„Aus Hannover raus in die Welt“:

Vorbei an der Touri-Perspektive schlittert man direkt hinein in spannende Insights über die Stadt und ihre Menschen, welche im H'Up künstlerisch in Szene gesetzt werden.



**AB 11.990,00 €
AN ALLES GEDACHT.**



THE STAGE

THE STAGE überzeugt mit ihrer Spielfläche von 50 m² und der hochauflösenden LED Rückwand. Die fest installierte Lichttechnik sorgt nicht nur für die perfekte Beleuchtung bei Videostreams, auch für professionelle Lichtinszenierungen ist THE STAGE sofort einsatzbereit.

- Bühne: 50 m²
- Hochauflösende LED Wand: 4 x 10 m

Die vorhandene Grundausstattung kann beliebig ergänzt werden.





THE LOUNGE

Die stylische Kulisse lädt dazu ein, Gespräche und Interviews in entspannter Lounge-Atmosphäre zu führen. Sie besticht durch industrielle Architektur in Verbindung mit modernem Ambiente.

- Fläche: 50 m²
- Dekorative Loungegestaltung
- Mobiliar: Lounge- & Barmobiliar

Die vorhandene Grundausstattung kann beliebig ergänzt werden.



THE PRODUCT

Vor der industriellen H'Up Kulisse können auf einer separat ausgeleuchteten Fläche Produkte präsentiert werden. Durch den Schwerlastboden und die Toreinfahrten sind auch Fahrzeugpräsentationen bis hin zu LKWs und Bussen möglich.

- Fläche: 150 m²
- Flexibel nutzbar

Die vorhandene Grundausstattung kann beliebig ergänzt werden.



CHECK-IN AREA

Die großzügige Welcome-Area begrüßt die Gäste im urbanen „Industrial-Chic“. Der 30 Meter lange Check-In Bereich ist vollumfänglich ausgestattet mit Registrierungs- und Garderobenequipment.

- Fläche: 350 m²
- Voll ausgestatteter Check-In & Garderobenbereich
- Grundbeleuchtung & Dekolicht
- Beispielbare Screens
- Mobiliar: Counter, Regale, Garderobenausstattung



ZUSCHAUER- UND EVENTFLÄCHE

Inmitten des H'Up befindet sich mit der Zuschauer- und Eventfläche das kreative Herzstück der Location. Die offene Säulenarchitektur gibt der Kunst die Möglichkeit sich zu entfalten und verleiht somit jedem Event einen inspirierenden Rahmen. Durch eine flexible Raumtrennung / Segmentierung kann auf individuelle Personengrößen optimal eingegangen werden.

- Fläche: 1.800 m²
- Grundbeleuchtung & Effektlicht

Die vorhandene Grundausrüstung kann beliebig ergänzt werden.





LOCATION & DIGITALE EVENT-SERVICES AUS EINER HAND.

Nutzen Sie unseren Support im Bereich der Digitalen Event-Services.

Seit 2004 spezialisiert auf Live-Kommunikation und Online Eventportale bieten wir Ihnen für das Event im H'Up eine Online Event-Plattform an.

Vom Einladungsmanagement bis hin zur digitalen Koordination eines komplexen Hybrid- oder Online Events;

DEN MÖGLICHKEITEN SIND KEINE GRENZEN GESETZT.

Durch individuelle Zusatzmodule kann man nicht nur das Event interaktiver gestalten.

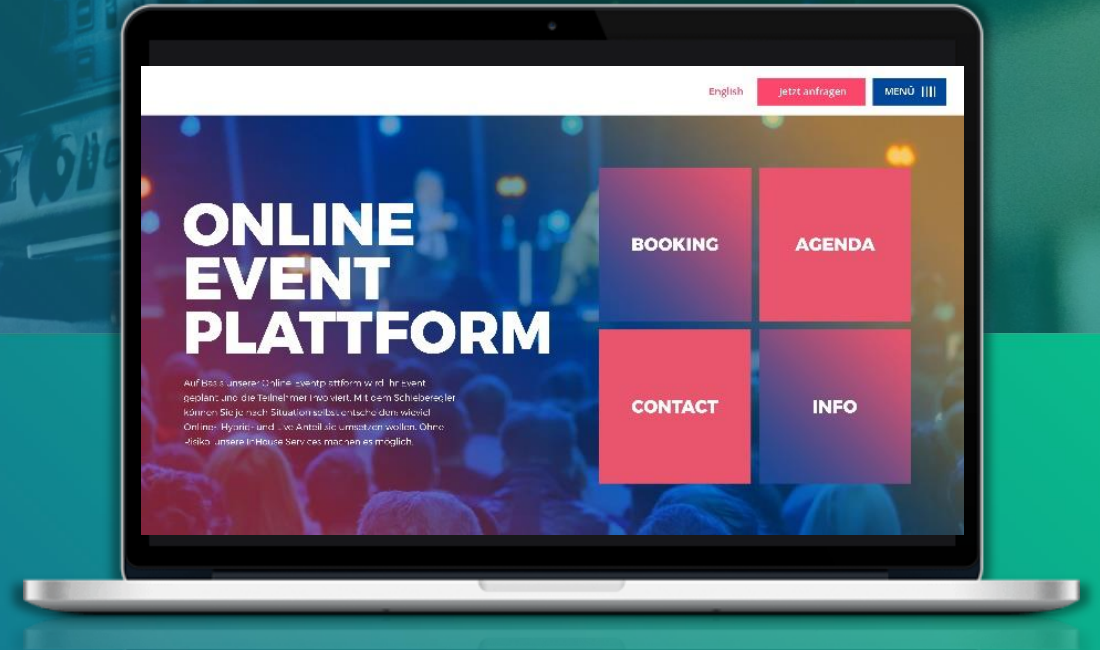
Auch die Kommunikation der Teilnehmer untereinander wird trotz räumlicher Distanz gefördert.

ZUSATZOPTIONEN

- Produktionsbüros und Künstlergarderoben
- Erweiterung der Internetkapazitäten
- WLAN-Infrastruktur
- Catering
- Teilnehmermanagement
- Akkreditierungssystem und -Abwicklung

- Streaming-Plattform
- Ablaufregie
- Hostessen / Hosts
- Reinigungspersonal
- Sicherheitspersonal

Viele weitere Services auf Anfrage.



USE CASES

Projektbeispiele & Impressionen

HYBRID EVENT HUB



Rossmann – Azubi Club Days



[Klick hier!](#)

IAA Transportation



[Klick hier!](#)

TUI - Führungskräftetagung



[Klick hier!](#)

Continental Presse Event



[Klick hier!](#)

IdeenExpo digital



[Klick hier!](#)

Charity Event – Viva con Agua



[Klick hier!](#)

CATERING

Pauschalen & Menüvorschläge

HYBRID EVENT HUB



GETRÄNKE-PAUSCHALEN

LIGHT

- Softgetränke (Vilsa medium, Vilsa naturell, Coca Cola, Coca Cola Zero)
- Zusatzgetränke (Granini Apfelsaft, Granini Orangensaft)
- Heißgetränke (Filterkaffee, Tee)

4 Stunden = 19,60 €

6 Stunden = 26,90 €

6 Stunden = 36,80 €

Verlängerungsstunde = 10,50 €

MEDIUM

- Softgetränke (Vilsa medium, Vilsa naturell, Coca Cola, Coca Cola Zero)
- Zusatzgetränke (Granini Orangensaft, Lütts Landlust Direktsaft-Schorle)
- Heißgetränke (Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Tee)

4 Stunden = 26,40 €

6 Stunden = 36,20 €

9 Stunden = 46,60 €

Verlängerungsstunde = 11,50 €

EVENT

- Softgetränke (Vilsa medium, Vilsa naturell, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite)
- Granini Apfelsaft, Granini Orangensaft
- Heißgetränke (Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Tee)
- Alkoholische Getränke (Gilde Ratskeller, Chardonnay, Cabernet Sauvignon)

4 Stunden = 36,80 €

6 Stunden = 47,60 €

9 Stunden = 59,70 €

Verlängerungsstunde = 14,30 €



SNACKS

1. Package „Kleine Sünde“, beinhaltet 3 Teile pro Person:

- Quarkbällchen
- Chocolate Brownie
- Frischer Obstsalat im Glas

12,90 €

2. Package „Herzhaft“, beinhaltet 3 Teile pro Person:

- Kleines Laugengebäck, herzhaft belegt
- Ingwer-und rote Beete Falafel
- Antipastispiß

14,50 €

3. Package „Süß & Salzig“, beinhaltet 3 Teile pro Person:

- Kleines Laugengebäck, herzhaft belegt
- Fruchtspieß
- Süße Plunderteilchen

14,00 €

4. Package Vital, beinhaltet 3 Teile pro Person:

- Kleines Laugengebäck, vegetarisch
- Pepperoni gefüllt mit Frischkäse
- Kokos-Joghurt

17,30 €



KUCHEN & FRÜHSTÜCK

5. Package „Kuchen“, beinhaltet 3 Teile pro Person:

- Schokoladenmuffin
- Blechküchlein, versch. Sorten
- Süße Plunderteilchen

13,30 €

6. Package „Small Breakfast“, beinhaltet 3 Teile pro Person:

- Mehrkornbrötchen, verschieden belegt
- Käse-Frucht-Salat
- Fruchtjoghurt mit Müslicrunch

16,20 €

7. Package „Medium Breakfast“, beinhaltet 3 Teile pro Person:

- Overnight Oats
- Sesam Bagel Varianten
- Mini-Croissant, süß gefüllt
- Kokos-Joghurt

18,30 €



QUICK LUNCHES

Hauptbuffet

Quick I

- Mettbällchen | Tomatensauce | Rosmarinkartoffeln
- Asianudeln | rote Thaisauce | Wokgemüse | Tofustreifen | Karotten | Brokkoli | Paprika | Erbsen | Sultaninen

Quick II

- Hähnchenbrust Caprese | Tomato-Pesto | kleine Rosmarin-Drillinge | Ratatouille | Gemüsereis
- Orientalische Couscousgemüse-Pfanne | Kicherebsen | Korianderjoghurt

Quick III - Veggie

- Paella Reispfanne | Paprika | Erbsen | Tomate | Mais
- Rigatoni | Pilze | getrocknete Tomaten | Gemüsestreifen

Je 35,90 € (Mindestbestellmenge 20 Port.)

Desserts

Dessert I

- Panna cotta-Crème

Dessert II

- Mousse au Chocolat

Dessert III

- Cheesecake-Crème

Je 4,40 € (Mindestbestellmenge 20 Port.)



Deutsche Messe

event it
people. experience. software.

LUNCH BUFFET CONFERENCE LIGHT I

Kalte Speisen

- Auswahl an Antipasti | Olivenöl | mediterrane Kräuter
- Bunte & Saisonale Gartensalate | Kerniges | Croutons | hausgemachte Salatsauce
- Mild geräucherte Lachsscheiben | Honig-Senf-Dill

Warme Speisen

- Pasta Station: Penne | Tagliatelle | Rigatoni | Tomatensauce | Sauce Bolognese | Sauce Alfredo

Dessert

- Tiramisu
- Mousse au Chocolat | Knusperknall

45,50 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



Deutsche Messe

event it
people. experience. software.

LUNCH BUFFET CONFERENCE LIGHT II

Kalte Speisen

- Taboulé | Bulgur | Gemüse | orient. Gewürze | Minz-Joghurtdip
- Sonnengereifte Strauchtomaten | Basilikum | Mozzarella

Warme Speisen

- Baskisches Huhn | im Ofen gegart | Ratatouille | kleine Runzelkartoffeln
- Lasagne vom Grillgemüse | Tomatensugo | Basilikum-Pesto

Dessert

- Weiße Schokoladenmousse | Passionsfrucht
- Panna cotta-Crème | Himbeere

45,50 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



Deutsche Messe

event it

people. experience. software.

LUNCH BUFFET CONFERENCE I

Kalte Speisen

- Karottensalat I Orangenabrieb I Madagaskar-Vanille
- Gurkensalat I Sauerrahm I Dill
- Hirtensalat I Paprika I Gurken I Tomaten I Feta I Oliven

Warme Speisen

- Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Gemüsereis in Pfefferrahmsauce
- Lasagne vom Grillgemüse (vegetarisch) mit Tomatensugo in Basilikumpesto

Dessert

- Frischer Obstsalat
- Grießflammerie mit Erdbeermark

51,60 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



Deutsche Messe

event it
people. experience. software.

LUNCH BUFFET CONFERENCE II

VEGETARISCH

Kalte Speisen

- Frische Pflücksalate I Joghurt- und Balsamicodressing
- Coleslaw
- Taboulé I Bulgursalat I Linsencracker I Joghurt-Minzdip

Warme Speisen

- Israelische Kichererbsen-Pfanne I würzige Tomaten-Paprikasoße I veganer Hirtenkäse I Petersilie
- Gnocchi-Pfanne I Zucchiniwürfel I getrocknete Tomaten I Sonnenblumenkerne

Dessert

- Buttermilch-Limettencrème I Beeren-Confit
- Mousse au Chocolat

51,60 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



Deutsche Messe

event it

people. experience. software.

LUNCH BUFFET CONFERENCE III

Kalte Speisen

- Frische Pflücksalate | Joghurt- und Balsamicodressing
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Tomatensalat | Basilikum-Pesto | rote Zwiebeln

Warme Speisen

- Weideochsenragout | Champignons | Paprika | Butterknöpfe | Perlzwiebeln
- Mediterranes Kartoffelgratin | getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Oliven

Dessert

- Panna Cotta-Crème | Himbeermark
- Frischer Obstsalat

51,60 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



Deutsche Messe

event it
people. experience. software.

LUNCH BUFFET BUSINESS I

Kalte Speisen

- Karottensalat | Orangenabrieb | Madagaskar-Vanille
- Gurkensalat | Sauerrahm | Dill
- Hirtensalat | Paprika | Gurken | Tomaten | Feta | Oliven
- Mild geräucherte Lachsscheiben | Dill | Honig-Senf

Warme Speisen

- Catch of the Day | Zitronenpfeffer | Meersalz | mediterranes Gemüse | Kirschtomaten | Olivengnocchi
- Geschmortes Weiderind | Rosmarijus | Lauch | Kirschtomaten | sautierte Waldzwerg | Kartoffeltaler
- Frische Rigatoni | Pesto-rahmsauce | getrocknete Tomaten | Gemüsestreifen | Pilze

Dessert

- Grießcreme | Erdbeermark
- Frischer Obstsalat

63,20 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



Deutsche Messe

event it
people. experience. software.

LUNCH BUFFET BUSINESS II

VEGETARISCH

Kalte Speisen

- Frische Pflücksalate | Joghurt- und Balsamicodressing
- Coleslaw
- Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikum
- Taboulé | Bulgursalat | Linsencracker | Joghurt-Minzdip

Warme Speisen

- Marinierter Fried Tofu | gerösteter Blumenkohl | Frühlauch | Couscous | vegane Bratenjus
- Buntes Linsenragout | scharfe Kokos-Limettensoße | Mango | Wokgemüse
- Kartoffel-Gemüsegratin | Sonnenblumenkerne

Dessert

- Buttermilch-Limettencrème | Beeren-Confit
- Mousse au Chocolat

63,20 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



Deutsche Messe

event it
people. experience. software.

LUNCH BUFFET BUSINESS III

Kalte Speisen

- Bunte Zupfsalate I Joghurt- und Balsamicodressing
- Schwäbischer Kartoffelsalat I Gurken I Petersilie
- Tomatensalat I Basilikum I rote Zwiebeln
- Marinierte Meeresfrüchte I Paprika I Oliven I Lauch

Warme Speisen

- Rinderhüftsteak I Kräuter-Lavendel-Kruste I mediterranes Pfannengemüse I Rosmarin-Röster
- Baskisches Huhn I Ratatouille I kleine Runzelkartoffeln
- Gnocchi-Pfanne I Gemüsejulienne I Tomatenragout

Dessert

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Frischer Obstsalat

63,20 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



FINGERFOOD BUFFET VEGGIE STYLE

Kalte Speisen (3 Teile)

- Millefeuille von Ziegenfrischkäse | Tomatengelée | Basilikum | Vollkornbrot
- Geräucherter Tofu | Algensalat | Wakame | Sesam
- Couscoussalat | Kichererbse | Paprika | Petersilie

Warme Speisen (5 Teile)

- Rote-Bete-Falafel
- Gefüllte Teigtasche | Kartoffel | Erbse | Lauch
- Gemüse-Pilzsäckchen
- Mini Quiche Spinat/Feta
- Tomaten Strudel |
- Zum Dippen: Mango Chutney | Sweet Chilisauce

Dessert (2 Teile)

- Kokoscrème | Mango | Passionsfrucht | Chiasamen
- Mini-Nussschnecken

58,50 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



FINGERFOOD BUFFET GERMAN TASTE

Kalte Speisen (3 Teile)

- Rosa Kalbstafelspitz | Thunfischcrème | Kapern
- Lachscrêperoulade | Honig-Senf-Dillsauce
- Balsamico-Linsensalat

Warme Speisen (5 Teile)

- Mini-Schnitzel vom Schweinerücken
- Rinderhackbällchen
- Flammkuchenröllchen | Schmand | Speck | Zwiebeln
- Kartoffeltasche | gefüllt | Kräuterfrischkäse
- Mini-Backfisch
- Zum Dippen: Senfcrème | Remoulade

Dessert (2 Teile)

- Butterkeks-Milchpudding
- Mini-Muffin

57,40 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



FINGERFOOD BUFFET MEDITERRANEAN SUMMIT

Kalte Speisen (3 Teile)

- Marinierte Riesengarnelen I Fenchel I Oliven
- Antipastispieß I Oliven I Paprika mit Frischkäsezubereitung I Balsamico-Zwiebeln I getrocknete Tomaten
- Mediterraner Pastasalat I Oliven I Gemüse I Tomaten

Warme Speisen (5 Teile)

- Datteln im Speckmantel
- Mini-Geflügelschnitzel
- Mini-Quiche-Variationen (Spinat-Feta, Lorraine, Tomate-Lauch)
- Noodle Sticks
- Kichererbsen-Bällchen
- Zum Dippen: Hummus, Tomatensalsa

Dessert (2 Teile)

- Tiramisu-Schnitte
- Panna Cotta-Crème

61,30 €

(Mindestbestellmenge 20 Port.)



FINGERFOOD BUFFET STREETFOOD

Kalte Speisen (3 Teile)

- Gebackene Frühlingsrolle | Sweet Chilli | Karotten-Ingwersalsa
- Falafel | Hummus | Cocktail Pita | Gewürzjoghurt | Rohkost | Dill
- Pork Sliders | BBQ | Coleslaw | Mini Brioche

Warme Speisen (3 Teile)

- Live Cooking: Pulled Pork Sliders | BBQ | Coleslaw | Mini Brioche
- Live Cooking: Taco Shell | Pollo en Mole | Salsa Verde | schwarze Bohnen | Koriander oder Quinoa | Tomate | Mais | Guacamole | Joghurt
- Okonomiyaki | Weißkohl | japanische Mayonnaise | Möhre

Dessert (2 Teile)

- Churros | Zimt | Zucker | Schokolade
- Veganer Rübli | Haselnuss | Karotte

Ab 60,00 €

(Mindestbestellmenge 100 Port.)



AUSGABE- STATIONEN

Getränkestationen

- sind grundsätzlich zur Selbstbedienung
- wir arbeiten ausschließlich mit kleinen Flaschen aus Glastürkühlschränken
- Filterkaffee wird aus Kaffeethermen angeboten
- Kaffeespezialitäten werden aus Spezialitätenmaschinen angeboten
- das Personal an den Getränkestationen füllt laufend nach und achtet auf Sauberkeit/ Desinfektion
- ein Service am Gast kann gern dazu gebucht werden, wenn entsprechendes Mobiliar vorhanden ist

Speisenausgabestationen

- pro Speisenausgabe ist mindestens eine Person als Buffetbetreuung geplant
- Fingerfood ist grundsätzlich vom Buffet geplant
- Warme Speisen werden aus Chaving Dishes angeboten und kalte Speisen vom Buffet zur Selbstbedienung
- Auf Wunsch können die kalten Speisen auch einzeln portioniert und die warmen Speisen als Gabel-Food angeboten werden
- – bitte beachten Sie dafür entstehende Mehrkosten



PREISANGABEN

Alle angegebenen Preise verstehen sich netto zzgl. Mehrwertsteuer

Die Angebote enthalten folgendes:

- Getränke oder Speisen wie beschrieben
- Personal und Equipment für die Ausgaben
- Nutzung des vorhandenen Cateringmobiliars (Buffetstrecken, Kühlschränke, Kaffeemaschinen)

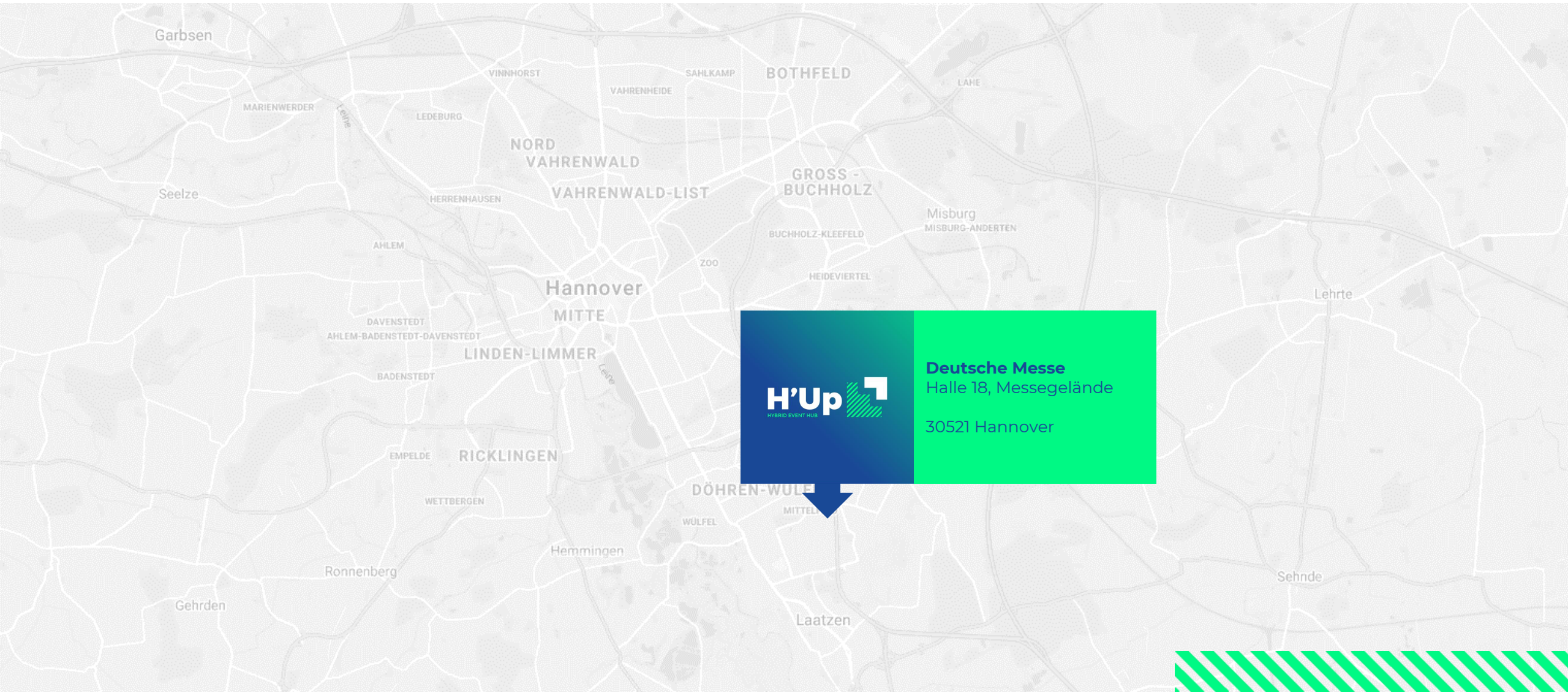
Zusätzliche Services können gerne nach individueller Absprache angeboten werden.



UNSERE PARTNER



SO FINDEN SIE UNS



H'Up
HYBRID EVENT HUB

Deutsche Messe
Halle 18, Messegelände
30521 Hannover

SPRECHEN SIE UNS AN



H'UP - TEAM



+49 511 866 846 0



hup@eventit.ag

