

SÜD33

Full Service Catering

2024 - 2025



Feier im SÜD33

Rathaustrasse Garbsen

Inh. André Rahlfes
Rathausplatz 1
30823 Garbsen
05131-707600

Web:
www.rathaustrasse-garbsen.de

Mail:
info@rathaustrasse-garbsen.de

Büro (für Termine & Angebote)
Im Bruche 2 | 30823 Garbsen
05137-8211870

Iban: DE38 2505 0180 0910 0170 42
BIC: SPK HDE 2H XXX

Liebe Veranstalter,

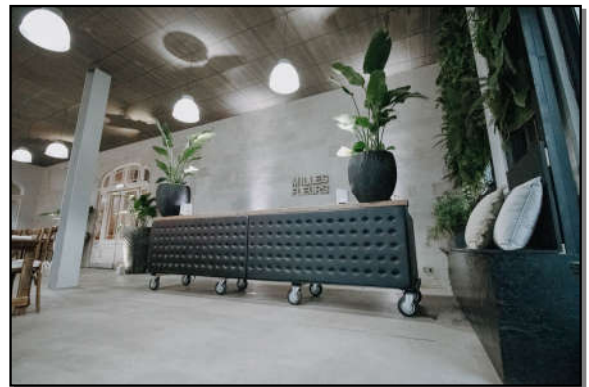
für Ihr Event im SÜD 33 von Milles Fleurs möchten wir uns als Ihr **Full Service Caterer** vorstellen.

Wir kümmern uns um Sie und Ihre Gäste, damit Sie Ihr Event von Anfang bis Ende genießen können.

Angefangen vom Herrichten des Saals, über Eindecken der Tische, Empfang der Gäste mit Prosecco und Flying Fingerfood bis hin zum Dinner und der späteren Party. Unser Service- und Küchenteam freut sich darauf, Ihre Veranstaltung begleiten zu dürfen!

Sie können sich aus unseren Vorschlägen auch ein individuelles Büffet zusammenstellen. Wir sind flexibel und gehen gern auf Ihre Wünsche ein.

André Rahlfes & Team



All Inclusive Angebot

Unser All-Inclusive-Angebot beinhaltet folgende Leistungen:

Flying Fingerfood zum Empfang

Eine Suppe (entweder vorweg oder um Mitternacht)

Büffet bestehend aus Vorspeisen, Salaten, warmen Hauptgerichten und Desserts

Getränkepauschale für 8 Stunden (gegen Aufpreis verlängerbar)

Service- und Barpersonal sowie Koch für die Speisenausgabe

Eindecken und Herrichten des Saals

Nachhaltige Geschirr- und Gläserpauschale

Zapfanlage mit Durchlaufkühlung

Büffettischdecken

Aschenbecher für den Außenbereich

Kaffee nach dem Essen & Mitternachtskaffee

Unser Angebot:

- Eventpauschale 149,90 € pro Person (Berechnungsgrundlage mindestens 40 Erwachsene)
- Kinder bis 6 Jahre kostenfrei
- Kinder bis 14 Jahre halber Preis
- Verzehr Dienstleister halber Preis
- Verlängerungsstunde (je Anfangspersonenzahl und angefangene Stunde 7,50 €) inkl. Getränke
- Eine weitere Suppe 7,50 € pro Person

Zzgl. Fixkosten:

- Anfahrten-Pauschale einmalig 150,00 €

Alle vorgeschlagenen Büffets sind variabel.

Wir freuen uns darauf, Sie am Tag Ihres Events begleiten und verwöhnen zu dürfen!

Ihre

Familie Rahlfes und das Team der Rathausterrasse

Flying Fingerfood zum Empfang

bitte wählen Sie 3 Sorten aus

VEGETARISCH

- Mozzarella-Tomaten-Spießchen 🌿
- Oliven-Käse-Spießchen 🌿
- Käsespießchen mit Weintrauben 🌿
- Crostini mit Paprika-Fetacrème 🌿
- Kartoffeltortilla mit Frischkäse und mariniertem Pilz 🌿
- Chili sin Carne Pastetchen 🌿
- Mini-Wrap mit Schafskäse und Tomate 🌿
- Ziegenkäse-Wrap mit Rote Beete 🌿

VEGAN

- Rote Beete Hummus- Crostini mit Sesam ✓
- Grillgemüse-Miniwrap mit Aqua Faba Aioli ✓
- Champignonspießchen ✓
- Antipastispeißchen mit Kräuteröl ✓

FLEISCH

- Teriyaki vom Hühnerschenkel
- Putenspieß mit Ananas und Trauben
- Chicken Wrap mit Sourcream, Salat und Tomate
- Chicken Wrap Sweet Chili
- Mexikanische Hackbällchen mit Mais
- Chili con Carne-Pastetchen
- Schinkentartar-Pastetchen mit Schmand
- Würstchen im Schlafrock

FISCH

- Crostini mit Thunfischcrème und roten Zwiebelwürfelchen
- Thunfisch-Wrap mit roten Zwiebelwürfeln
- Räucherlachs-Crostini mit Kräuterfrischkäse
- Mini-Wrap mit Rauchlachs und Kräuterfrischkäse



Suppe

Bitte 1 aussuchen, wahlweise in Terrinen am Tisch serviert oder als Mitternachtssnack

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Mettklößchen, Eierstich, Gemüse und Suppenudeln

Vegetarische Hochzeitssuppe mit Gemüsestreifen, Suppenudeln und Grießklößchen 🌱

Klare Tomatenconsommé mit Tomatenconcassée und Junglauch ✓

Tomatencrèmesuppe 🌱

Kürbis-Kokoscrèmesuppe (saisonal) ✓

Spargelcrèmesuppe (saisonal) 🌱

Paprikacrèmesuppe 🌱

Currywurst (geschnitten, aus dem Kessel)

Pizzasuppe mit Fleischeinlage, Käse und Paprika

Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Zwiebeln

Minestrone mit weißen Bohnen, Gemüse und Parmesan 🌱

Chili sin Carne mit bunten Bohnen und Mais ✓

Chili con Carne mit Hackfleisch, bunten Bohnen und Mais



Classic Wedding

KALT

Putenmedaillons mit Preiselbeerfrischkäse

Bauernomelette-Ecken mit Remoulade 🌱

Kasselerröllchen mit Sahnemeerrettich und Gurke

Gratiniertes Crostini mit Ziegenkäse, Thymian und Honig 🌱

Matjes „Stockholm“ mit fruchtiger Currymajonäse

Pilzspießchen mit Knoblauchdipp 🌱

Rohkost-Salatbuffet mit Tomaten, Gurken, Mais, Kidneybohnen, frischen Blattsalaten
bunter Paprika und Karotten 🌱

Joghurtdressing 🌱 und Kräutervinaigrette 🌱 und Croûtons 🌱

Baguette 🌱 und Kräuterbutter 🌱

WARM

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit karamellisierten Schalotten

Hähnchenbrustfilets in Kräuter-Sahnesauce

Geschmorter Spitzkohl 🌱 (oder Rotkohl in der kalten Jahreszeit)

Speckböhnchen

Blumenkohl mit Semmelbröselbutter 🌱

Spätzle 🌱 und Petersilienkartoffeln 🌱

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce 🌱

Schokoladenmousse mit Pistazien 🌱

Sommerhochzeit mediterran

KALT

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Olivenöl, Zitrone und Parmesan

Pollo Tonnato Crostini, mit Hähnchenbrust Thunfischsauce und frittierten Kapern

Mini-Bifteki mit Krautsalat und Cocktaildipp

Gegrillte Auberginenscheibchen mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan 🌱

Crostini mit Paprika-Fetacrème 🌱

Falafelspießchen mit Salsa Picante 🌱

Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan, gerösteten Kernen und Rucola 🌱

Gemischter bunter Sommersalat 🌱 mit Balsamico-Vinaigrette 🌱

Baguette 🌱, Ciabatta 🌱 und Kräuterbutter 🌱

WARM

Medaillons vom Schweinefilet im Salbei-Schinkenmantel, Weißweinrahm

Vegetarisch gefüllte Zucchinischiffchen mit Linsen, Fetakäse und Gemüse auf Tomatensauce 🌱
(oder Zucchinischiffchen mit Hackfleischfüllung in Tomatensauce)

Mediterranes Ofengemüse 🌱

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch 🌱

Zweierlei Reis 🌱

DESSERT

Panna Cotta mit Himbeersauce

Tiramisu mit Espresso, Amaretto und frischer Mascarpone 🌱

Hochzeit vegetarisch-vegan

KALT

Kartoffel-Paprika-Tortillaschnitten 🌱

Tomate-Mozzarella-Platte mit Balsamico, frischem Basilikum, Meersalz und grobem Pfeffer 🌱

Gegrilltes italienisches Gemüse nach Antipasti-Art 🌱

Pilze-Wrap mit hausgemachter Aqua Faba-Aioli und Salat 🌱

Crostini mit grüner Minze-Ziegenfrischkäse-Bohnencreme 🌱

Rohkoststicks von Möhre, Paprika und Staudensellerie mit Kräuterdipp 🌱

Spaghetti-Salat mit grünem Pesto, Tomatenwürfeln und Pinienkernen 🌱

Mini-Ceasars-Salad mit Parmesan und Croûtons 🌱

Baguette 🌱, Ciabatta 🌱 und Kräuterbutter 🌱

WARM

Gnocci mit Tomaten und Brokkoli in Butter gebraten
mit Gorgonzolasauce 🌱

Burritos Verdure mit Gemüse gefüllt
mit Käse gratiniert, dazu Guacamole 🌱

Auberginenviertel mit Bulgur-Tomatenfüllung
mit Kreuzkümmel und Koriander im Ofen gebacken 🌱

DESSERT

Himbeer-Tiramisu mit Pistazien 🌱

Griechischer Joghurt Honig, karamellisierten Nüssen und Kernen 🌱

Veggi-Tipp: Wünschen Sie keinen Parmesan, kann dieser wahlweise weggelassen oder gegen Aufpreis gegen Montenello oder einen anderen vegetarischen Hartkäse ausgetauscht werden.

Gourmet Wedding

KALT

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Rucola, Olivenöl und gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato mit frittierten Kapern und Kapernäpfeln

Serranoschinken mit frischen Feigen und Grissini

Marinierte Auberginenröllchen mit Büffelmozzarella und Pesto 🌱

Süß-scharfe Harissa-Süßkartoffelspießchen mit Grillpaprika 🌱

Crostini mit Gorgonzola und pochierter Rotweibirne 🌱

Schwarzer Bandnudelsalat mit Riesengarnelen, Pesto, Kirschtomaten und Pinienkernen

Blattsalate mit gebratenen Speckwürfeln, Manchego, Croûtons und Orangendressing

QDER Belugalinsensalat mit Curry, Karottenwürfeln und Sprossen 🌱

Kürbiskernbrot, Olivenbaguette 🌱 und französisches Baguette 🌱

Kräuterbutter und gesalzene Landbutter 🌱

WARM

Ganzes Roastbeef - rosa gebraten und am Buffet tranchiert - mit grüner Pfeffersauce

Schweinefilet im Schinkenkleid mit Sherrysauce

Gebratene Zanderfilets auf Mangold-Tomatengemüse mit Estragon-Senfrahm

Grilltomaten mit Parmesan gratiniert 🌱

Prinzessbohnenbündchen mit Speck

Cremige Bechamelkartoffeln 🌱 und hausgemachte Pommes Duchesse 🌱

DESSERT

Rosmarin-Panna Cotta mit Orangenfilets und Cointreau

Nougatmousse mit Espressosauce 🌱

Aufpreis für dieses Buffet **16,50 €**
Aufpreis ohne Zander **11,50 €**

Indian Summer Wedding
Die bunte Spätsommer- & Herbst-Hochzeit

KALT

Crostinis in den Farben des Indian Summer
mit grüner Minz-Bohnencreme 🥕
rotem Hummus ✓
und orangefarbener Fetacreme 🥕

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse, Rucola und gerösteten Walnüssen
mit einem Dressing aus Walnussöl, regionalem Honig und Zitronenthymian 🥕

Pflaumen und Datteln im Speckmantel

Marinierte Süßkartoffel-Räuchertofu-Spießchen ✓

Feldsalat mit Herbstäpfeln, Bacon, Croûtons und Kräutervinaigrette

Grünkern-Hokkaido-Salat mit frischem Schnittlauch, Koriander
Petersilie, Rosmarin und Rucola, mit Olivenöl, Zitrone und Kurkuma ✓

Brotkorb mit Butter 🥕

WARM

Maispouarden in Rieslingrahmsauce

Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeerbirnen

Geröstetes Ofengemüse mit Möhren, Rote Beete, Sellerie, Porree, Butternut und Hokkaido ✓

Zweierlei Kartoffelpüree – mit Süßkartoffel und mit grüner Erbse 🥕

Nuss-Spätzle 🥕

DESSERT

Grüne und gelbe Grütze mit Vanillesauce 🥕

Weißer Mousse au Chocolat mit Rumtopf-Waldbeeren 🥕

Aufpreis für dieses Büffet **6,50 €**

Hochzeit leicht & locker

KALT

Große Antipastiplatte mit Paprika, Aubergine, Pilzen, roten Zwiebeln und Zucchini ✓

Rosa Crêpesröllchen mit Kräuterfrischkäsecrème und Babyspinat ✓

Chicken-Satéspeißchen im Miniglas mit Erdnuss-Chili-Dipp

Ziegenkäsebällchen auf Traubensalat mit gehackten Walnüssen ✓

Crostini mit Feta, Rucola und Schinken

Avocado-Tomaten-Wraps mit Salat ✓

Gnoccisalat mit Fenchel und bunten Paprikawürfeln ✓

Frische sommerliche Salatauswahl mit Kräuterdressing ✓

Chiabatta ✓ und Baguette ✓ mit Kräuterbutter ✓

WARM

Lachsfilet in Weißwein-Buttersauce

Putenfiletmedaillons auf Tomaten-Paprikagemüse

Cremiges Pilz-Risotto mit Parmesan und Weißwein ✓

Mandelbrokkoli und Möhren ✓

Zitronen-Kartoffeln aus dem Ofen ✓

Zweierlei Reis ✓

DESSERT

Schokoladenmousse mit Frucht ✓

Crème Brûlée ✓

Aufpreis für dieses Büffet **6,50 €**
Mit 2 statt 3 warmen Speisen kein Aufpreis

Hochzeit vegan

KALT

- Mini-Wraps mit cremiger Guacamole und Gemüsefüllung ✓
 - Gegrillte Antipasti-Auswahl mit Auberginen, Zucchini, Möhren, Pilzen und Paprika ✓
 - Hausgemachte Falafel-Spießchen mit Salsa Picante ✓
 - Rote Beete-Hummus auf krossem Crostini ✓
 - Balsamzwiebelspießchen mit Grillzucchini und getrockneter Tomate ✓
 - Bruschetta im Gläschen mit Brotchip ✓
 - Roter Currylinsensalat mit Gurke, marinierten Räuchertofuwürfeln und Tomate ✓
 - Bulgursalat mit Frühlingszwiebeln, Zitrone und frischer Blatt Petersilie ✓
 - Frische bunte Salatauswahl mit Kichererbsen, gerösteten Nüssen und Kernen, dazu Vinaigrette ✓
 - Hausgemachte Aqua Faba Aioli ✓
 - Baguette und Ciabatta ✓
-

Warme Speisen

- Sellerieschnitzel mit veganer Bratensauce, Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln ✓
 - Penne mit mediterranem Gemüseragout und Kräutern ✓
 - Thai Curry mit Kokos, grünen Bohnen und Basmatireis ✓
-

DESSERT

- Kokoscrème mit Ananaskompott ✓
- Frischer marinierter Obstsalat mit Minze ✓

*** Upgrade Option ***

Live Cooking Pasta Station vor der Scheune

Als optisches Highlight bieten wir Ihnen unsere Live Cooking Station an.

Wählen Sie aus den folgenden vegetarischen und veganen Vorschlägen Ihr Wunschgericht aus oder besprechen Sie mit uns Ihre individuellen Wünsche.

VORSCHLÄGE

Spaghetti Aglio e Olio mit Peperoncino, Grana Padano und Knoblauchöl 🌿

Tagliatelle mit Trüffelöl, Parmesan und mariniertem Rucola 🌿

Pasta mit getrockneten Tomaten, Olivenscheibchen, Auberginenwürfeln, Tomatensugo 🌿

Gnocchi mit Zucchini und Champignons in Salbeibutter 🌿

Pasta mit grünem Pesto, Grana Padano, Tomatenwürfeln und Rucola 🌿

Penne mit Blattspinat, Gorgonzolasauce und gerösteten Nüssen und Kernen 🌿

Schupfnudeln mit Erbsen, Paprika und Lauch mit Sour Cream 🌿

Asia-Nudeln mit Gemüsestreifen, Sojasauce und Sesamöl, dazu Sweet Chili Dipp 🌿

Kosten pro Person **9,50 €**
zzgl. 329,- € für Koch und Equipment

Hochzeits-Barbecue

GRILLSTAND

Rindersteaks (120g p.P.) mit Zitronenpfeffer

Scampispieße aus der Knoblauchölmarinade

Lammspieße mit Cocktailtomaten und Rosmarin

Medaillons vom Schwein im Speckmantel

Spicy Pineapple, gegrillte Ananas ✓

Große Grillgemüse-Pellkartoffelpfanne mit Peperoni, Paprika, Pilzen, Auberginen, Zucchini ✓

Pico de Gallo ✓, BBQ-Dipp ✓ und unsere hausgemachte Aioli ✓

KALT

Crostinis mit Grilltomate und Gorgonzola ✓

Bruschetta im Minigläschen mit Brotchip ✓

Marinierte Auberginen, Champignons, Paprika ✓

Feurige Tortilladreiecke vegetarisch ✓

Spießchen mit Tortellini, Tomate, Mozzarella und Pesto ✓

Baguette und Ciabatta ✓

Kräuterbutter und Knoblauchbutter ✓

Bunter gemischter Sommersalat ✓ mit Zitronen-Olivenöl-Dressing ✓

Bulgursalat mit Zitrone, Petersilie und Feta ✓

DESSERT

Blaubeercreme mit frischen Blaubeeren ✓

Stracciatella-Mousse mit Oreocrunch und Amarenakirsche ✓

Aufpreis für dieses Büffet **17,90 €**

“The Holy Trinity BBQ” | die Heilige Dreifaltigkeit des Barbecues

ab 60 Personen

GRILLSTAND

Die heilige Dreifaltigkeit des BBQ - slow & low gegart und aus unserem Smoker serviert:

Beef Brisket – gepökelte Rinderbrust mit Meersalz und schwarzem Pfeffer

Saftiges Pulled Pork mit Angel Dust Rub trocken mariniert

Spareribs mit Jack Daniels-Honigglasur

Marinierte Spieße von Lachs, Scampi und Rotbarsch

Bunte Grillgemüsepfanne mit Bratpeperoni, Pilzen, Auberginen, Zucchini, Paprika ✓

Baked Potatoes ✓ mit Cottage Cheese Dip 🍴

Pink Cole Slaw (sahniges Rotkraut) 🍴 | süße Schmorzwiebeln ✓ | Laugen Buns ✓ | Sesam Buns ✓

Barbecuesauce 🍴 | Aioli 🍴 | Pico de Gallo ✓ | Carolina Mustard Sauce 🍴 | Baconnaisse

KALT

Große Auswahl mariniertes gegrilltes Gemüse ✓

Crostinis mit fruchtigem Flusskrebs-Cocktail

Glasierte Chickenwings Buffalo Style

Vegane Tex Mex Wraps mit bunten Bohnen, Mais und Guacamole ✓

Blue Cheese Croûtons mit Grilltomate 🍴

Ceasars Salad aus dem Miniglas mit Kirschtomaten, Croûtons und Knoblauchdipp 🍴

Mac'n Cheese Pastasalat mit Gewürzgurke und Cheddar 🍴

Brotkorb

DESSERT

Karamellpudding mit Brownie Crumble und Ahornsirup 🍴

NY Cheesecake mit Waldbeeren 🍴

Aufpreis für dieses Büffet **19,90 €**

Getränkepauschale

Prosecco und Orangensaft zum Empfang und für die Feier

Pils vom Fass

Alster

Alkoholfreies Bier

Pinot Grigio (trockener italienischer Weißwein)

Merlot (trockener italienischer Rotwein)

Coca Cola | Cola Zero | Fanta | Sprite

Mineralwasser in Flaschen auf den Tischen

Stilles Wasser

Apfelschorle

Orangensaft

Filterkaffee

Tee – diverse Sorten

3 Sorten Spirituosen als Kurze oder Longdrinks mit entsprechend gewünschtem Filler

OPTIONALE UPGRADES

Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry pauschal 7,50 € pro Person

Upgrade optional: Caféspezialitäten 5,50 € pro Person zzgl. Maschine 299,- €



Impressionen



