

Buffet | BBQ | Fingerfood

Unsere Bankettmappe

2024 - 2025



Herzlich willkommen!

Wir heißen Sie herzlich willkommen in der Rathaus Terrasse Garbsen und freuen uns über Ihr Interesse an unseren vielfältigen kulinarischen Angeboten.

Planen Sie eine Feier zuhause oder in einer Location Ihrer Wahl und suchen ein schönes Catering?

Rathaus Terrasse Garbsen

Inh. André Rahlfes
Rathausplatz 1 | 30823 Garbsen
05131-707600

Web: www.rathaus-terrasse-garbsen.de

Mail: info@rathaus-terrasse-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

Möchten Sie in unseren hellen
freundlichen Räumlichkeiten feiern?

Wollen Sie Ihre Gäste mit unserem
leckeren Fingerfood oder einem kalt-
warmen Buffet verwöhnen?

In dieser Broschüre finden Sie viele
Buffetvorschläge und kreative
Fingerfood-Ideen. Lassen Sie sich
inspirieren! Alle Vorschläge sind
variabel und können individuell an
Ihre Wünsche angepasst werden.

Kinder bis 6 Jahre essen bei uns
kostenfrei, Kinder bis 14 Jahre
werden nur zur Hälfte berechnet.

André Rahlfes & Team



Inhalt

BUFFET	Seite 4	Mediterranes Buffet	
	Seite 5	Rathaus-Schlemmereien	
	Seite 6	Italienisches Buffet Dolce Vita	
	Seite 7	Leichtes Buffet	
	Seite 8	Gourmet-Buffet	
	Seite 9	Vegetarisches Buffet	
	Seite 10	Indian Summer - das Spätsommer-Büffet	
	Seite 11	Niedersächsisches Buffet	
	Seite 12	Veganes Buffet	
	Seite 13	Rustikales Buffet	
	Seite 14	Bayerisches Buffet Wieszeit	
	Seite 15	70er Jahre Partybuffet	
	Seite 16	Live Cooking Pasta Station	
	GRILLBUFFET	Seite 17	Sommersonnen-Grillbuffet
		Seite 18	Genießer-Grillbuffet
		Seite 19	Gourmet Barbecue
Seite 20		Mediterranes Grillfest	
Seite 21		American Smoker-Barbecue	
Seite 22		Karibisches Barbecue	
Seite 23		The HolyTrinity BBQ	
Seite 24		Veganes Grillbüffet I	
Seite 25		Veganes Grillbüffet II	
GETRÄNKE & PAUSCHALEN	Seite 26	Einzelberechnung Getränke	
	Seite 27	Getränkepauschale für Ihre Planungssicherheit	
	Seite 28	All-Inklusive-Pauschale	
CATERING	Seite 29	Für Ihre Feier außerhalb	
SUPPE	Seite 30	Vegetarische Suppen Suppen mit Fleisch & Fisch	
	Seite 31	Eintöpfe Vegane Suppen Currywurst	
FINGERFOOD	Seite 32	Fingerfood	
	Seite 33	Vegetarisches Fingerfood Veganes Fingerfood	
	Seite 34	Veggi Häppchen mit Käse	
	Seite 35	Salate im Miniglas	
	Seite 36	Fingerfood mit Geflügel	
	Seite 37	Fingerfood mit Fleisch & Wurst Rind, Kalb & Lamm	
	Seite 38	Fingerfood mit Fisch	
	Seite 39	Süßes Fingerfood und Mini-Desserts	
	Seite 40	Brötchen Schnittchen Canapés	
	SONSTIGES	Seite 41	Außerhaus Mietwaren und Service
AGB	Seite 42	Das Kleingedruckte	

Mediterranes Buffet

WARM

Medaillons vom Schweinefilet im Salbei-Schinkenmantel, Weißweinrahm

Vegetarisch gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Linsen, Fetakäse und Gemüse auf Tomatensauce
(oder Zucchini-Schiffchen mit Hackfleischfüllung auf Tomatensauce) 🌱

Mediterranes Ofengemüse 🌱

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch 🌱

Gebratene Polentaschnitten 🌱

KALT

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Olivenöl, Zitrone und Parmesan

Pollo Tonnato Crostinis, mit Hähnchenbrust Thunfischsauce und frittierten Kapern

Mini-Bifteki mit Krautsalat und Cocktaildipp

Gegrillte Auberginenscheibchen mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan 🌱

Crostinis mit Paprika-Fetacrème 🌱

Falafelspießchen mit Salsa Picante 🌱

Baguette 🌱, Ciabatta 🌱 und Kräuterbutter 🌱

SALAT

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

Gemischter bunter Sommersalat 🌱 mit Balsamico-Vinaigrette 🌱

DESSERT

Panna Cotta mit Himbeersauce

Tiramisu mit Espresso, Amaretto und frischer Mascarpone 🌱

Ab 30 Personen | 53,90 € p.P.



Rathaus-Schlemmereien

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 🌱

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 🌱
 Baguette 🌱 und Kräuterbutter 🌱

SALAT

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

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce 🌱
 Schokoladenmousse mit Pistazien 🌱

Ab 30 Personen | 53,90 € p.P.



Italienisches Buffet Dolce Vita

WARM

- Geschmorte Lammkeule mit frischen Kräutern und Tomaten in Masalasauce
- Pouardenbrustfilet in Zitronen-Kräutersauce
- Vegetarische Spinat-Lasagne mit Bechamelsauce und Käse gratiniert garniert 🌱
- Buntes mediterranes Ofengemüse mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Peperoni 🌱
- Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch 🌱
- Gebratene Buttergnocchi 🌱

KALT

- Parmaschinken auf Honigmelonenhäppchen
- Zucchini und Champignons auf Rucola mit Balsamico-Marinade und krossem Speck
- Caprese-Spießchen - Tomate mit Mozzarellabällchen und Pesto 🌱
- Marinierte Auberginenröllchen mit Fetakäse gefüllt 🌱
- Bruschetta im Gläschen mit frischen Tomaten und Knoblauch und Brotchip 🌱
- Mediterrane Crostini mit Pesto, Parmesan und getrockneter Tomate 🌱
- Ciabatta 🌱, Butter und Kräuterbutter 🌱

SALAT

- Rigatonisalat mit Pesto Rosso, Grana Padano, Staudensellerie und Paprikawürfeln 🌱
- Blattsalate mit Rucola, Radiccio, Babyleaf, dazu ein frisches Zitronen-Olivenöl-Dressing 🌱

DESSERT

- Tiramisu mit Orangenfilets und Orangenlikör 🌱
- Rosmarin-Panna Cotta mit Beerenkompott

Ab 30 Personen | 59,90 € p.P.

Mit zwei statt drei Hauptgerichten 54,90 € p.P.



Leichtes Buffet

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 🌿

KALT

Große Antipastiplatte mit Paprika, Aubergine, Pilzen, roten Zwiebeln und Zucchini 🌿
 Rosa Crêpesröllchen mit Kräuterfrischkäsecreme und Babyspinat 🌿
 Chicken-Satéspeißchen im Miniglas mit Erdnuss-Chili-Dipp
 Ziegenkäseballchen auf Traubensalat mit gehackten Walnüssen 🌿
 Crostini mit Feta, Rucola und Schinken
 Avocado-Tomaten-Wraps mit Salat 🌿
 Chiabatta 🌿 und Baguette 🌿 mit Kräuterbutter 🌿

SALAT

Gnoccisalat mit Fenchel und bunten Paprikawürfeln 🌿
 Frische sommerliche Salatauswahl mit Kräuterdressing 🌿

DESSERT

Schokoladenmousse mit Frucht 🌿
 Crème Brûlée 🌿

Ab 30 Personen | 59,90 € p.P.
 Mit zwei statt drei Hauptgerichten 54,90 € p.P.



Gourmet Buffet

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 🌱

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 🌱

Kürbiskernbrot, Olivenbaguette 🌱 und französisches Baguette 🌱

Kräuterbutter und gesalzene Landbutter 🌱

SALAT

Schwarzer Bandnudelsalat mit Riesengarnelen, Pesto, Kirschtomaten und Pinienkernen

Blattsalate mit gebratenen Speckwürfeln, Manchego, Croûtons und Orangendressing

ODER Belugalinsensalat mit Curry, Karottenwürfeln und Sprossen 🌱

DESSERT

Rosmarin-Panna Cotta mit Orangenfilets und Cointreau

Nougatmousse mit Esspressosauce 🌱

Ab 45 Personen | 69,90 € p.P.

Mit zwei statt drei Hauptgerichten | 64,90 € p.P.



Vegetarisches Buffet

WARM

- Gnocci mit Tomaten und Brokkoli in Butter gebraten, mit Gorgonzolasauce 🌱
- Burritos Verdure mit Gemüse gefüllt und mit Käse gratiniert, dazu Guacamole 🌱
- Auberginen mit Bulgur-Tomatenfüllung, mit Kreuzkümmel und Koriander im Ofen gebacken 🌱

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 🌱
- Baguette 🌱, Ciabatta 🌱 und Kräuterbutter 🌱

SALAT

- Spaghetti-Salat mit grünem Pesto, Tomatenwürfeln und Pinienkernen 🌱
- Mini-Ceasars-Salad mit Parmesan und Croûtons 🌱

DESSERT

- Himbeer-Tiramisu mit Pistazien 🌱
- Griechischer Joghurt Honig, karamellisierten Nüssen und Kernen 🌱

Ab 30 Personen | 49,90 € p.P.




Indian Summer – das Spätsommer-Buffet

WARM

Maispoularden 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 


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 

Brotkorb mit Butter 


SALAT

Feldsalat mit Herbstäpfeln, Bacon, Croûtons und Kräutervinaigrette

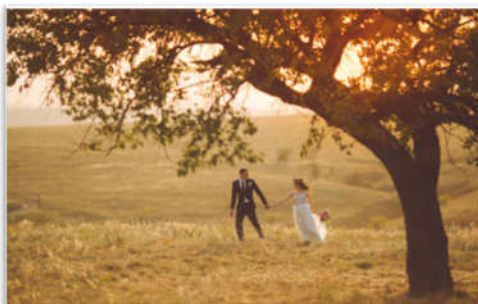
Grünkern-Hokkaido-Salat mit frischem Schnittlauch, Koriander Petersilie, Rosmarin und Rucola, mit Olivenöl, Zitrone und Kurkuma 

DESSERT

Grüne und gelbe Grütze mit Vanillesauce 

Weißer Mousse au Chocolat mit Rumtopf-Waldbeeren 

Ab 40 Personen | 59,90 € p.P.



Niedersächsisches Buffet

WARM

Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsauce
 Gefüllter Nackenbraten in kräftiger Herrenhäuser-Biersauce
 Bunte Gemüseplatte mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Brokkoli 🌿
 Kartoffelgratin aus Neustädter Kartoffeln 🌿
 Kroketten 🌿

KALT

Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrele, dazu Sahnemeerrettich
 Minifrikadellen im Gläschen mit Kartoffelsalat und Senfklecks
 Grüne Spinatpfannkuchenröllchen mit Käsecrème 🌿
 Kleine fruchtig garnierte Hähnchenschnitzel
 Hausgemachtes hannoversches Sauerfleisch mit Remoulade
 Graubrot, Schwarzbrot und Kaviarstange 🌿
 Landbutter 🌿

SALAT

Rapunzelsalat mit frischem Apfel und Kräutercroûtons, Essig-Öl-Dressing 🌿
 Pellkartoffelsalat mit Dillgurken 🌿

DESSERT

Niedersächsische Rote Grütze mit Vanillesauce 🌿
 Hannoversche Welfenspeise mit Milch-Vanillecrème und Weincrème

Ab 30 Personen | 49,90 € p.P.



Veganes Buffet

WARM

Sellerieschnitzel mit veganer Bratensauce, Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln ✓

Penne mit mediterranem Gemüseragout und Kräutern ✓

Thai Curry mit Kokos, grünen Bohnen und Basmatireis ✓

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 ✓

Hausgemachte Aqua Faba Aioli ✓

Baguette und Ciabatta ✓

SALAT

Roter Currylinsensalat mit Gurke, marinierten Räuchertofuwürfeln und Tomate ✓

Bulgursalat mit Frühlingszwiebeln, Zitrone und frischer Blatt Petersilie ✓

Frische Salatauswahl mit Kichererbsen, gerösteten Nüssen und Kernen, dazu Vinaigrette ✓

DESSERT

Kokoscrème mit Ananaskompott ✓

Frischer marinierter Obstsalat mit Minze ✓

Ab 30 Personen | 49,90 € p.P.



Rustikales Buffet

WARM

Spießbraten vom Schweinenacken mit Schmorzwiebelfüllung in dunkler Bratensauce

Geflügelgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce

Gemüseplatte mit Bohnen, Blumenkohl mit Semmelbröseln, Karotten und Erbsen 🌱

Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken 🌱

Butterspätzle 🌱

KALT

Räucherlachsrosen auf Dill-Gurkensalat

Kasselerbratenaufschnitt mit sauren Gürkchen und Remoulade

Mettbällchen mit Schaschlikdipp

Gefüllte Eier mit feiner Senfcrème 🌱

Pilzspieße mit Knoblauchdipp 🌱

Käseauswahl mit Früchten 🌱

Frisches Gerstebrot 🌱 und Baguette mit Butter 🌱

SALAT

Waldorfsalat mit Apfel, Sellerie und Walnüssen 🌱

Bunter gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais und Blattsalaten 🌱

Joghurtdressing 🌱 und Kräutervinaigrette 🌱

DESSERT

Schokoladenpudding mit Karamellsauce 🌱

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce 🌱

Ab 30 Personen | 49,90 € p.P.



Bayerisches Buffet Wieszeit

WARM

Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce
 Münchner Weißwürstl mit süßem Senf
 Würzige Hähnchenschlegel
 Semmelknödel 🍴 und Petersilienkartoffeln 🌱 oder Kartoffelgratin 🍴
 Rahmschwammerl 🍴
 Bunte Gemüseauswahl 🌱

KALT

Hausgemachter Obatzda mit Kümmel 🍴
 Brotzeitplatte mit Pfefferbeißern, rohem Schinken und Essiggürkchen
 Leberkäse-Spießchen mit mariniertem Kürbis
 Bayerische Käseplatte mit Bavaria Blu und Butterkäse 🍴
 Roggenbrot 🌱 und Laugenbrezeln 🍴
 Landbutter 🍴 und Senf 🌱

SALAT

Bayerischer Wurst-Käsesalat
 Radischen und frischer Radi 🌱
 Rapunzelsalat mit Apfel-Kräuter-Dressing 🌱
 Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Kernen 🌱

DESSERT

Bayerische Vanillecrème 🍴
 Quarkspeise mit Kirschen, Schoko und Schwips 🍴

Ab 30 Personen | 49,90 € p.P.



70er Jahre Partybuffet

WARM

Schaschlikspieße mit Speck und Zwiebeln
 Kasselerbraten ODER Gulasch
 Kroketten 🌱
 Wirsing-Kartoffelpüree mit Muskat 🌱
 Blumenkohl mit Semmelbröselbutter,
 Speckbohnen, Erbsen und Möhrchen

KALT

Käse-Igel mit Früchten 🌱
 Mettschweinchen mit Zwiebeln
 Eier mit Senfsauce 🌱
 Toast Hawaii-Ecken mit Preiselbeeren
 „Fliegenpilze“ mit Fleischsalat gefüllt
 Spargelröllchen mit gekochtem Schinken
 Landbrot, Gesterbrot und Baguette ✓
 Griebenschmalz mit Röstzwiebeln
 Nudelsalat mit Erbsen, Möhren und Majo 🌱
 Frischer bunter Salat mit Joghurtdressing 🌱

DESSERT

Schokoladencrème mit Eierlikör 🌱
 Frischer Obstsalat mit Kaiserkirschen ✓

A b 30 Personen | 49,90 € p.P.



Ergänzungs-Idee für Ihr Buffet

Live Cooking Pasta Station

Als optisches Highlight für Ihr Buffet 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 🌿

Ab 30 Personen | 9,50 € p.P.

zzgl. 299,- € für Koch und Equipment

Sommersonnen-Grillbuffet

GRILLSTAND

Würzige Cevapcici
 Putenbrustspieße mit Ananas und Curry
 Nackensteaks in Paprikamarinade
 Hirtenkäse in Kräutermarinade 🌱
 Champignonpfanne mit Zwiebeln 🌱
 Ofenkartoffeln 🌱 mit Kräuterquark 🌱
 Chilisaucе, Currysauce, Barbecuesauce
 Ketchup 🌱 und Senf 🌱
 Baguette 🌱 , Fladenbrot 🌱 , Kräuterbutter 🌱

SALAT

Panzanella - Italienischer Tomaten-Brot-Salat mit Zwiebeln und Basilikum 🌱
 Gurkensalat mit Dill und Schmand 🌱
 Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Rucola 🌱
 Weißer Bohnensalat mit Thunfisch und Sprossen
 Bulgursalat mit Zitrone, Blatt Petersilie und Feta 🌱
 Frische Blattsalate mit Limetten-Joghurtdressing 🌱

DESSERT

Sommerlicher frischer Obstsalat 🌱
 Crème Caramel mit Karamellsauce 🌱

Ab 30 Personen | 52,90 € p.P.



Genießer-Grillbuffet

GRILLSTAND

Schweinefiletspieße mit Bratpeperoni
 Bratwurstschnecken
 Putensteaks in Currymarinade
 Bunte Rosmarinkartoffel-Gemüsepfanne ✓
 Falafelpattys mit Kichererbsen, Kreuzkümmel und Koriander ✓
 Kräuterquark ✓
 Chilidipp ✓ Aqua Faba Aioli ✓ und Cocktailsauce ✓
 Ketchup ✓ und Senf ✓

KALT

Große Antipasti-Auswahl mit bunten Paprika, Auberginen, roten Zwiebeln und Pilzen ✓
 Fetacrème mit rosa Pfeffer im Gläschen, Brotchip ✓
 Zucchini-Piccata mit Parmesan-Eihülle und Tomatendipp ✓
 Miniwraps mit Hühnchen und Sourcream
 Crostinis mit gegrillter Tomate, Pesto und Parmesan ✓
 Baguette ✓ , Fladenbrot ✓ , Kräuterbutter ✓

SALAT

Nizza-Salat mit Kartoffeln, Thunfisch und Paprika
 Bunter Sommersalat ✓ mit Joghurtdressing ✓ und Kräutervinaigrette ✓

DESSERT

Melonen-Erdbeer-Salat mit Minze ✓
 Kirsch-Quark mit Schokospänen ✓

Ab 30 Personen | 56,90 € p.P.



Gourmet 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 🍴

SALAT

Bunter gemischter Sommersalat mit Zitronen-Olivenöl-Dressing ✓
 Bulgursalat mit Zitrone, Petersilie und Feta 🍴

DESSERT

Blaubeercreme mit frischen Blaubeeren 🍴
 Stracciatella-Mousse mit Oreocrunch und Amarenakirsche 🍴

Ab 30 Personen, 66,90 € p.P.



Mediterranes Grillfest

GRILLSTAND

- Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch
- Würzige Souvlaki vom Schweinenacken mit frischer Zitrone und Oregano
- Pikante Köfte aus Rindfleisch
- Zarte Lachsfilets vom Holzbrett
- Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons ♡
- Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch ♡
- Zaziki ♡, Cocktaildipp ♡ und Rote Grillsauce mit Röstpaprika ♡

KALT

- Piccata von der Zucchini in Käse-Eihülle mit Tomatendipp ♡
- Mini-Wraps mit Thunfisch und roten Zwiebelwürfelchen
- Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten, auf Petersiliensalat mit Sesam
- Bunte Paprikaröllchen mit Mozzarella und Pesto ♡
- Hummus mit Kichererbsen, Tahin und Olivenöl ♡
- Fetakäsewraps mit Tomate ♡
- Baguette ♡, Ciabatta ♡ und Kräuterbutter ♡

SALAT

- Gnocchisalat mit Oliven, Parmesan, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Rucola ♡
- Griechischer Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Fetakäsewürfeln und Joghurtdressing ♡

DESSERT

- Cremiger Joghurt mit Honig und karamellisierten Nüssen ♡
- Baklava - süßes türkisches Blätterteiggebäck ♡

Ab 30 Personen, 66,90 € p.P.



American Smoker Barbecue

GRILLSTAND

Pulled Pork mit süßen Schmorzwiebeln
 dazu hausgemachten Cole Slaw, Barbecuesauce mit Raucharoma
 Jack Daniels sweet BBQ Ribs
 Homemade Beef-Cheeseburgers mit Saucen, Zwiebeln, Gürkchen, Tomaten
 Baked Potatoes 🌿 mit Sour Cream 🌿
 Gebackenes Bohnengemüse mit grünen und weißen Bohne, Zwiebeln und Speck
 Knoblauchbrot vom Grill 🌿
 Cocktaildipp 🌿 und Chilisauce 🌿, Ketchup 🌿 und Senf 🌿

KALT

Chicken-Satay mit Peanutbutter
 Bacon Pies –Blätterteigpastetchen mit Schinkenspeck und Tomatenwürfeln
 „Pigs in Blankets“ – Würstchen im Schlafrock
 Blue Chees Croûtons –mit Grilltomate und Blauschimmelkäse gratiniert 🌿
 Miniwrap mit Gemüsefüllung und Guacamole 🌿
 Deviled Eggs (feurige gefüllte halbe Eier mit Tabasco) 🌿

Brotkorb 🌿

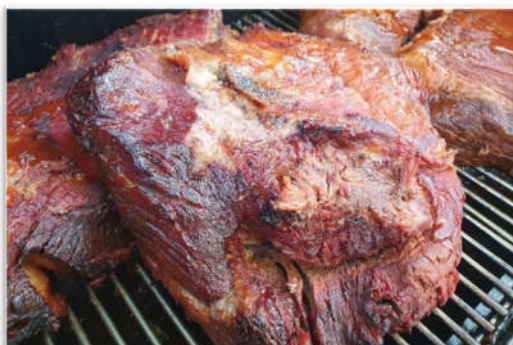
SALAT

Mini-Ceasars Salad mit Knoblauchdressing, Parmesan und Croûtons 🌿
 Tex-Mex-Schichtsalat mit Rindfleisch, Bohnen und Tacos

DESSERT

Flambierte Marshmallow-Erdbeer-Spieße 🌿
 Schokobrowniewürfel mit Blaubeersauce 🌿

Ab 40 Personen, 63,90 € p.P.



Karibisches Barbecue

GRILLSTAND

Carribbean Beef-Spieße aus Rindfleisch, roten Zwiebeln, Paprika und Gewürzen

Hot 'n Spicy Chicken Wings mit Limetten

Jerk Style Pork Skewers mit Grillananas

Caipirinha-Lachs mit Limetten

Bunte Gemüse-Spieße ✓

Knoblauchbrot vom Grill ✓

Kreolische Kartoffelpfanne mit Grillpeperoni, Knoblauch, roten Zwiebeln ✓

Kräutermajonäse ✓, Tomatensalsa ✓ Mango Chutney ✓ und Barbecuedipp ✓

Baguette ✓

KALT & SALAT

Frische Mango und Melone mit Schinken

Kartoffeltortillahappen mit Thunfisch

Kürbis auf karibische Art mit Brotchip ✓

Shrimps mit Tomaten-Limetten-Salsa

Hühnchensatay mit geröstetem Sesam

Miniwrap mit Süßkartoffelwürfeln, Salat und Tomate ✓

Salat aus roten Linsen mit Frühlingszwiebeln und Curry ✓

Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili ✓

DESSERT

Kaffee-Mascarpone-Crème mit Captain Morgan und eingelegten Beerenfrüchten ✓

Pina Colada-Crème (alkoholfrei) ✓

Ab 30 Personen | 66,90 € p.P.



The Holy Trinity BBQ

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 Red Snapper

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

Baked Potatoes 🌿 mit Cottage Cheese Dip 🌿

Cole Slaw (sahniges Rotkraut) 🌿 | süße Schmorzwiebeln 🌿 | Laugen Buns 🌿 | Sesam Buns 🌿

Barbecuesauce 🌿 | Aioli 🌿 | Pico de Gallo 🌿 | Carolina Mustard Sauce 🌿 | Baconnaise

KALT & SALAT

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 🌿

Brotkorb 🌿

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

Mac'n Cheese Pastasalat mit Gewürzgurke und Cheddar 🌿

DESSERT

Karamellpudding mit Brownie Crumble und Ahornsirup 🌿

NY Cheesecake mit Waldbeeren 🌿

Ab 40 Personen | 69,90 € p.P.



Veganes Grillbuffet I

GRILLSTAND

Black Bean Burger-Station
 mit hausgemachten Bohnenbuletten, Salat, Tomate, Gurke, Ketchup, Senf, Röstzwiebeln und
 Sesam-Buns zum Selbstbelegen ✓

Paella Vegana aus der Riesenpfanne
 mit bunten Paprikastreifen, Erbsen, Knoblauch, Kurkuma, und geräuchertem Pimentón ✓

Zucchini in Harissamarinade ✓

Pilzspieße mit Räuchertofu in Kräutermarinade ✓

Gefüllte Spitzpaprika mit Bulgur, Mandeln, Datteln und Garam Masala ✓

Ofenkartoffeln ✓

Knoblauchdipp ✓, Hummus mit Kichererbsen, Olivenöl und Sesam ✓

Salsa Picante ✓, und Radieschen-Kresse-Dipp ✓

Baguette ✓ und Chiabatta ✓

KALT

Hausgemachte Falafeln mit Ajvar ✓

Bunte Antipasti-Auswahl mit Zucchini, Paprika, Möhren, Auberginen und roten Zwiebeln ✓

Crostinis mit Tomaten-Oliventapenade ✓

Roter Couscous-Salat mit Birnen, Schalotten, Schnittlauch und Rote Beete ✓

Italienischer Pastasalat mit Rauke, getrockneten Tomaten, Kapern, Olivenöl, Kürbiskernen ✓

Cole Slaw – amerikanischer Krautsalat aus Weißkraut und geraspelten Karotten ✓

DESSERT

Erdbeer-Melonensalat mit Granatapfelkernen ✓

Vegane Rosmarin-Panna Cotta mit Orangenkompott ✓

Ab 40 Personen | 55,90 € pro Person



Veganes Grillbuffet II

GRILLSTAND

- Hausgemachte Falafel-Taler mit Kichererbsen, Kreuzkümmel und Koriander ✓
- Würzige Kürbisspalten mit Currymarinade oder Avocadovierteil vom Grill mit Salsa Mexicana ✓
- Marinierte Tofuspieße mit roten Zwiebeln und Paprika ✓
- Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch ✓
- Bunte frische Gemüsepfanne mit Auberginen, Zucchini, Pimientos de Padron Champignons, türkischen Peperoni, Süßkartoffeln, roten Zwiebeln, Möhren und Knoblauch ✓
- Asiatische Nudelpfanne mit Bambussprossen, Karottenstreifen, bunter Paprika Brokkoli, Erbsen, Sprossen, Lauch, Sojasauce, Koriander und Sweet Chili Sauce ✓
- Hausgemachte Aqua Faba-Aioli ✓, Tomaten-Paprika-Dipp ✓, Currydipp ✓
- Rote Beete-Hummus mit Kichererbsen, Olivenöl und Sesam ✓
- Baguette ✓ und Chiabatta ✓

KALT

- Pilzspießchen mit Remoulade ✓
- Rote Beete-Carpaccio mit Rucola, gerösteten Walnüssen, Birnen und Senf-Vinaigrette ✓
- Bruschetta im Gläschen mit Brotchip ✓
- Crostinis mit grüner Minze-Bohnencreme, Radischen und Kresse ✓
- Bulgursalat mit Tomate, Blatt Petersilie und Zitrone ✓
- Orientalischer Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, Schwarzkümmel, Koriander, frischen Chili mit Rotweinessig und Öl abgeschmeckt ✓

DESSERT

- Marinierter frischer Obstsalat mit Minze ✓
- Vanillepudding mit Rote Grütze ✓

Ab 40 Personen | 55,90 € pro Person



Getränkepreise bei Einzelberechnung

EMPFANG (auf Vorbestellung)

Aperol Spritz mit Orange		7,90 €
Hugo mit frischer Minze		7,90 €
Lillet Wild Berry		7,90 €
Prosecco	0,7l	29,90 €

BIER | WEIN

Herri vom Fass Alster	0,3l	3,90 €
Alkoholfreies Bier	0,3l	3,90 €
Franziskaner Weißbier	0,5l	5,50 €
Alkoholfreies Franziskaner	0,5l	5,50 €
Pinot Grigio, Weißwein, Italien, trocken	0,7l	29,90 €
Merlot, Rotwein, Italien, trocken	0,7l	29,90 €

SOFTDRINK | SAFT | WASSER | SCHORLE

Tafelwasser still Tafelwasser sparkling	0,2l	2,80 €	1,0l	7,90 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Apfelschorle, Rhabarberschorle	0,2l	3,50 €	0,4l	4,90 €
Apfelsaft Orangensaft	0,2l	3,80 €		
Bionade Fritz Getränke Bio Zisch Brause	0,3l	3,80 €		

KAFFEE | TEE

Tasse Kaffee Café Crema		3,00 €
Glas Tee		3,00 €
Espresso		3,00 €
Cappuccino Doppelter Espresso		4,00 €
Café Crema groß		4,00 €
Café Latte Latte Macchiato Kakao		4,50 €
Pumpkanne Filterkaffee 2,2l (12 Tassen)		29,90 €

SPIRITS | LONGDRINKS

Roter Grüner Saurer Amaretto	2cl	3,00 €
Ouzo, Korn, Wodka Shot, Feigling	2cl	3,50 €
Malteser, Jägermeister, Weinbrand	2cl	4,00 €
Linie, Grappa, Williams, Ramazotti, Averna	2cl	4,50 €
Baileys auf Eis	4cl	4,50 €
Longdrinks, diverse Sorten 0,2l	4cl	7,90 €

Bei Einzelabrechnung ist unser Servicepersonal die ersten 5 Stunden inkludiert. Danach berechnen wir 39,90 € pro Servicekraft und angefangene Stunde zusätzlich zum Getränkeverzehr. Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von 3,50 € pro Gast.

*****Tipp:** Bei Buchung einer Pauschale keine Berechnung von Servicepersonal und Tellergeld***

Getränkepauschale

Für Ihre Planungssicherheit

Feiern **zum Festpreis** - mit unserer Getränkepauschale haben Sie Planungssicherheit.
Bitte suchen Sie sich zusätzlich Ihr Wunsch-Buffet, Menü oder Grillbuffet aus.

PREIS

Pauschalpreis **54,90 €** p.P.
7 Stunden Dauer

INKLUSIV-LEISTUNGEN

Prosecco sowie Orangensaft zum Empfang
und während der Feier

Pils vom Fass
Alkoholfreies Bier
Alster

Franziskaner Weißbier
Franziskaner Alkoholfrei

Pinot Grigio (ital. Weißwein)
Merlot (ital. Rotwein)

Coca Cola, Cola Zero, Fanta und Sprite

Große Flaschen Tafelwasser auf den Tischen, still und sparkling

Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle und Rhabarberschorle

Filterkaffee (z.B. für das Mitternachts-Kuchenbuffet)

Unsere leckeren Caféspezialitäten wie Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso,
Cappuccino, Kakao und Café Crema sowie verschiedene Tees

Ihren Mitternachtskuchen können Sie mitbringen
(kein Tellergeld, normal 3,50 € / Gast)



OPTIONALE UPGRADES

- Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry oder Pimms No° 1 Cup oder Hugo 7,50 € p.P.
- Je angefangene Verlängerungsstunde inkl. Getränke, inkl. Service 7,50 € p.P.*
- Upgrade Longdrinks und Kurze pauschal (6 Sorten) 19,90 € p.P.
- Cocktails auf Anfrage

*pro angefangene Verlängerungsstunde je Anfangsgästekzahl

All Inclusive Pauschale

Unser Rundum-Sorglos-Paket

Unsere All-Inclusive-Pauschale kann sich sehen lassen!

PREIS

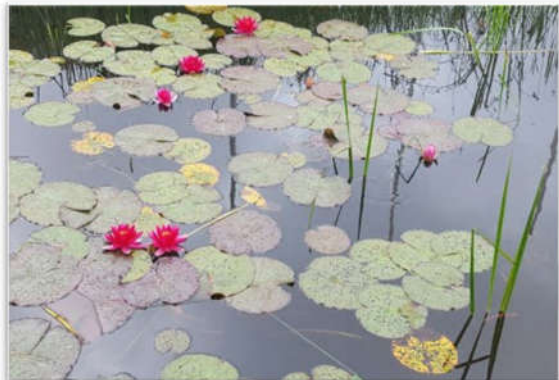
139,90 € p.P.

Sie eignet sich für alle, die **länger feiern** und **viele Extras** inkludiert haben möchten.

Im Vergleich zur Getränkepauschale plus Wunschbuffet bietet die All-Inklusive-Pauschale dies mehr:

- | | | |
|----------------------------|------------|---|
| • 2 Stunden länger feiern! | inklusive! | ...volle 9 Stunden inkl. Drinks & Service |
| • 3 Sorten Fingerfood | inklusive! | ...toll zum Empfang als „Flying Buffet“ |
| • Mitternachtssuppe | inklusive! | ...wählen Sie aus unserer Suppenliste |
| • Longdrinks & Kurze | inklusive! | ...6 Spirits nach Wahl |
| • Buffet oder BBQ | inklusive! | ...Auswahl siehe unsere Hochzeitsmappe* |

*einige Buffets mit Aufpreis



Entspannt genießen - All Inclusive!

Unser Catering – Für Ihre Feier außerhaus...

Für Ihre Feier außerhaus bieten wir neben den vorgenannten Buffets auch **kleinere Buffets** an. Oder stellen Sie sich aus unseren **vielfältigen Fingerfood-Ideen** Ihr eigenes Partybuffet zusammen!

Außerdem bieten wir an:

- Geschirr, Besteck und Gläser inkl. Reinigung
- Servicekräfte und Getränkecatering
- Stehtische und Stehtischhussen
- Bierzeltgarnituren
- Grill-Pavillons

Über unsere **eigene Event-Agentur** bieten wir an: Partyzelte, Pagodenzelte, Mietmobiliar, Hüpfburgen, Toilettenwagen, Bierzeltgarnituren, Stuhlhussen, Blumendekorationen, DJs und Bands, Musik & Möbel für freie Trauungen, Event-Fotografen und viel mehr:
www.feiern-in-hannover.de



In diversen **Locations der Region** sind wir als Full-Service-Caterer bzw. Partyservice-Partner aktiv.

Bitte erfragen Sie hierfür gesondert unsere All-Inclusive-Angebote!

- Rittergut Wichtringhausen
- Wasserschloss Hülsede
- Schloss von Hammerstein
- Süd33
- Isernhagenhof
- Gut Heitlingen
- Wilhelmshof
- Penthouse Neustadt
- Tanzschule Kressler



Vegetarische Suppen	Mindestmenge	Preis / Portion
Vegetarische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Grießklößchen und Nudeln 🌱	30	7,50 €
Tomatencreme mit Basilikum, Croûtons und Sahne 🌱	20	7,00 €
Paprikacremesuppe mit Frischkäse verfeinert 🌱	20	7,00 €
Süßkartoffel-Maiscremesuppe mit bunten Paprikawürfeln 🌱	20	7,00 €
Minestrone mit frischem Gemüse, weißen Bohnen und Parmesan 🌱	20	7,00 €
Spargelcremesuppe klassisch (saisonal) 🌱	20	7,50 €
Kartoffelsuppe mit Lauch und Sahne 🌱	20	7,00 €
Pfifferlingsrahm (saisonal) mit frischen Pfifferlingen und Kräutern 🌱	20	8,50 €
Käse-Lauchsuppe mit Möhrchen und Kartoffeln 🌱	20	7,00 €
Kürbiscremesuppe mit Crème Fraiche und gerösteten Kernen 🌱	20	7,00 €
Blumenkohlcremesuppe mit Estragon und frittierten Kapern 🌱	20	7,00 €
Grüne Erbsencremesuppe mit Petersilie 🌱	20	7,00 €
Waldpilzsuppe mit Croûtons und Sherry 🌱	20	8,50 €
Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln, Sahne und Croûtons 🌱	20	7,00 €

Suppen mit Fleisch	Mindestmenge	Preis / Portion
Hausgemachte Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Einlage	30	8,00 €
Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe	20	7,50 €
Chili con Carne mit bunten Bohnen und Mais	20	7,50 €
Kräftige Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika, Champignons	25	8,00 €
Steinpilzcremesuppe mit Filetspitzen	20	9,50 €
Klare Oxtail mit Chesterstange	25	8,50 €
„Mulligatawny“ Hühner-Currycreme mit Frucht (aus „Dinner for One“)	20	7,50 €
Gelbes Paprikasüppchen mit Chorizochips	20	8,00 €
Omas Hühner-Nudelsuppe mit Gemüse und Liebstöckel	25	7,50 €
Chinesische Glasnudelsuppe mit Huhn, Gemüse und Eierstich	25	7,50 €
Pizzasuppe mit Salami, Schinken, Paprika, Pilzen und Schmelzkäse	20	7,50 €

Suppen mit Fisch	Mindestmenge	Preis / Portion
Feine Kräuterrahmsuppe mit Lachs und Meerrettichfrischkäse	20	9,50 €
Fisch-Eintopf mit Fenchel und Karottenwürfeln	25	8,00 €
Thaisuppe mit Garnelen, Limette, Kokosmilch, Koriander, Zitronengras	25	8,50 €
Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Kerbel	25	9,90 €

Eintöpfe	Mindestmenge	Preis / Portion
Erbseneintopf mit Wursteinlage	20	7,00 €
Linseneintopf mit Schnibbelwürstchen	20	7,00 €
Tomaten-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	20	7,50 €
Serbische Bohnensuppe mit Speck	20	7,00 €
Bauerntopf mit Hackfleisch, Lauch und Wurzelgemüse	20	7,00 €
Soljanka mit Letscho, Zwiebeln und Wursteinlage	20	7,00 €
Weißkohleintopf mit Kasseler, Kartoffeln und Gemüse	20	7,00 €
Steckrübeneintopf mit Sellerie, Karotte und Mettwurst	20	7,00 €
Lamm-Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zwiebeln	20	9,50 €
Kartoffel-Eintopf mit Schnibbelwürstchen	20	7,00 €
Russischer Borschtsch mit Rindfleisch, Kasseler, Rote Beete, Weißkohl	20	7,50 €
Grünkohleintopf mit Bregenwurstscheiben und Kartoffeln (saisonal)	20	7,00 €

Vegane Suppen	Mindestmenge	Preis / Portion
Asia-Suppe mit Zuckerschoten, Pilzen, Kokosmilch und Reismudeln 	20	7,00 €
Chili sin Carne mit bunten Bohnen und Mais 	20	7,00 €
Klassische Tomatensuppe mit Basilikum 	20	7,00 €
Kürbis-Kokos-Suppe mit Croûtons 	20	7,50 €
Goldene indische Linsensuppe mit Kurkuma, Curry und Kokosmilch 	20	7,00 €
Tomaten-Linsensuppe mit Berglinsen, Limette und Knoblauch 	20	7,00 €
Passierte Erbsen-Kartoffelsuppe mit scharfem Harissa-Räuchertofu 	20	7,00 €
Möhren-Orangen-Suppe mit Süßkartoffeln und Ingwer 	20	7,00 €
Orientalischer Eintopf mit Kichererbsen, Paprika und Ras el Hanout 	20	7,00 €

Deftiger Snack	Mindestmenge	Preis / Portion
Schöpfcurrywurst	20	7,00 €



Fingerfood

Unser Fingerfood eignet sich für Ihren Empfang bei uns in der Rathaustrasse. Hierbei servieren wir es als „Flying Buffet“ – es wird also zum Prosecco von unserem freundlichen Servicemitarbeitern angeboten.

Oder stellen Sie sich feine Mitternachtssnacks zusammen, für die Zeit, wenn die ersten Gäste wieder Hunger bekommen.

Auch für andere Empfänge, offizielle Anlässe aller Art, Stehpartys, Firmenevents und lockere Feiern bei Ihnen zuhause ist es bestens geeignet. Man isst es „von der Hand in den Mund“ ohne viel Geschirr und Besteck, mit kleinen Gabeln und Tellern oder nur mit einer Serviette und es sieht einfach hübsch und einladend aus.

Allerlei Spießchen, Häppchen, Crostini, Miniwraps, Pastetchen, Tarteletts, Canapés und Leckereien aus unseren Mini-Gläschen warten darauf, vernascht zu werden.

Brauchen Sie Hilfe bei der Zusammenstellung oder planen Sie eine Motto-Party, sprechen Sie uns wieder an oder wählen Sie aus den fertig zusammengestellten Motto-Fingerfood-Buffets von unserer Homepage aus.



Vegetarisches Fingerfood	Mindestmenge	Preis / Portion
Champignon mit Kräuter-Knoblauchcrème-Füllung 🌿	25	2,70 €
Chili sin Carne-Pastetchen mit Bohnen, Mais und Jalapeño 🌿	25	2,70 €
Frittatawürfel mit Erbsen, Brokkoli und Kürbiskernen 🌿	15	2,50 €
Feurige Kartoffeltortilla mit Paprika und Sriracha 🌿	12	2,50 €
Balsamzwiebel mit Käsecrème und Schnittlauch 🌿	20	2,70 €
Pilzwrap gefüllt mit Salat und Aioli 🌿	15	2,50 €
Falafelbällchen mit Joghurdipp 🌿	20	2,90 €
Russisch Ei mit Gewürzgurke und Senfcrème 🌿	20	2,70 €
Deviled Eggs (scharf) mit Tabasco 🌿	20	2,70 €
Rosmarinkartoffelspießchen mit Mozzarella und Kirschtomate 🌿	20	2,70 €
Zucchini-Piccata mit Parmesan-Eihülle und Tomatendipp 🌿	20	3,00 €
Rohkoststicks von Möhre, Paprika und Staudensellerie, Kräuterdipp 🌿	10	2,50 €
Spießchen mit gebratenen Champignonköpfen und Aioli 🌿	20	2,50 €
Kartoffelomelette mit Kräuter-Crème Fraiche und mariniertem Pilz 🌿	15	2,80 €
Pastetchen mit Tomaten-Bohnencremefüllung und Jalapeño 🌿	20	2,70 €
Crêpesröllchen mit Pilzen und Kräuterfrischkäse 🌿	20	3,40 €
Gebackenes Bulgur-Linsenbällchen mit Grillzucchini 🌿	20	3,10 €

Veganes Fingerfood	Mindestmenge	Preis / Portion
Hülsenfrüchtfrikadellchen auf Kartoffel-Gurkensalat mit Senfklecks 🌱	30	3,70 €
Champignonspießchen mit Aqua Faba Aioli 🌱	20	2,50 €
Harissa-Süßkartoffelspießen mit Grillpaprika 🌱	20	2,50 €
Avocado-Tomaten-Wrap 🌱	15	2,90 €
Falafelspießchen mit Salsa Picante 🌱	20	2,90 €
Falafelspießchen mit Aqua Faba Aioli 🌱	20	2,90 €
Balsamzwiebelspießchen mit Grillzucchini und getrockneter Tomate 🌱	20	2,90 €
Marinierte Zitronen-Orangen-Oliven 🌱	20	2,90 €
Gigantes Plaki - weiße Bohnen in Tomatensauce 🌱	20	2,50 €
Rote Beete Hummus auf Crostini mit Kichererbsen 🌱	20	2,50 €
Antipastisalat im Minigläschen mit Brotchip 🌱	15	2,50 €
Bruschetta im Minigläschen mit Brotchip 🌱	10	2,50 €
Orangen-Fenchel-Salat 🌱	20	3,00 €
Crostini mit schwarzer Oliventapenade, Kräutern und Knoblauch 🌱	20	2,50 €
Orientalischer Möhrensalat mit Curry, Mandeln & Rosinen 🌱	20	2,50 €
Antipasti-Spießchen mit Kräuteröl und Rosmarin 🌱	15	2,50 €
Mini-Wrap mit bunter Gemüsefüllung und veganem Dipp 🌱	15	2,50 €

Veggi-Häppchen mit Käse	Mindestmenge	Preis / Portion
Ziegenkäse-Miniwrap mit Rote Beete und Spinat 🌿	20	3,20 €
Nudelsalat am Spieß - mit Tortellini, Tomate, Mozzarella und Pesto 🌿	25	2,90 €
Crostini mit Rote Beete, Walnuss und karamellisiertem Ziegenkäse 🌿	20	3,20 €
Mini-Waffel mit Kräuterfrischkäsecrème und Schnittlauch 🌿	20	2,70 €
Rosa Crêpesröllchen mit Frischkäse und Babyspinat 🌿	15	2,90 €
Mozzarella-Tomaten-Spießchen 🌿	15	2,50 €
Ziegenfrischkäseballchen auf Traubensalat mit gehackten Nüssen 🌿	20	3,20 €
Bunte Paprikaröllchen mit Mozzarella und Pesto 🌿	20	3,50 €
Überbackene Crostini mit Grilltomate und blauem Käse 🌿	20	2,90 €
Oliven-Käse-Spießchen 🌿	15	2,50 €
Gouda-Spießchen mit Weintrauben 🌿	15	2,50 €
Auberginenröllchen mit Feta und Pesto 🌿	20	3,20 €
Crostini mit Brie, Birne und Feigensenf 🌿	20	3,20 €
Tomaten-Ziegenkäse-Pastetchen 🌿	20	2,80 €
Roquefortcrème auf Pumpernickel, mit Radieschen garniert 🌿	20	2,50 €
Fetacrème mit Ciabatta und rosa Pfeffer 🌿	20	2,80 €
Brie-Scheibchen mit Feigensenf im Chicoreeblatt 🌿	15	2,80 €
Minze-Bohnencrème-Crostini mit Erbsen und Radieschen 🌿	20	2,80 €
Tartelett mit Blauschimmelkäsecrème und Tomate 🌿	20	3,00 €
Crostini mit Paprika-Fetacrème 🌿	20	2,50 €
Mediterranes Crostini mit Pesto, getrockneter Tomate und Parmesan 🌿	20	2,80 €
Gratinirtes Crostini mit Ziegenkäse, Thymian und Honig 🌿	20	3,00 €
Mini-Wrap mit Schafskäse, Tomate und Salat 🌿	15	2,50 €
Mini-Waffel mit Fetacrème und Paprikawürfeln 🌿	20	2,50 €
Grünes Spinatpfannkuchenröllchen mit Gorgonzolacrème 🌿	20	3,20 €



Salate im Miniglas	Mindestmenge	Preis / Portion
Japchae – koreanischer Glasnudel-Gemüsesalat mit Sesamöl 	20	3,00 €
Röstpaprikasalat mit Brotchip 	20	3,00 €
Roter Currylinsensalat mit Gurke, Feta und Tomate 	20	3,00 €
Weißer Bohnensalat mit Thunfisch und Sprossen	20	3,00 €
Tomaten-Oliven-Auberginensalat mit Feta 	20	3,00 €
Geschmortes Sommergemüse mit Rauke und Radischen 	20	2,80 €
Spaghettisalat mit Rucola und Parmesan im Miniglas 	20	2,50 €
Granatapfel-Spitzkohl-Salat mit frischem Dill 	20	3,00 €
Ceasars-Salat mit Knoblauchdressing, Parmesan und Croûtons 	20	3,20 €
Linsensalat mit gebratener Fleischwurst	20	3,00 €
Nudelsalat im Gläschen mit Mini-Würstchen	20	3,00 €
Käse-Wurstsalat mit Vollkornbrotecke	20	3,50 €
Chef-Salat mit Kochschinken, Käse, Joghurtdressing und Ei	20	3,50 €
Tex-Mex-Salat mit Chili-Hackfleisch, Mais, Sourcream und Nacho	20	3,80 €
Gurkensalat mit gebratenem Lachswüfel	20	4,50 €
Schwarzer Bandnudelsalat mit Knoblauchgarnele	25	4,90 €
Nizza-Salat mit Kartoffeln, Thunfisch, Paprika, Oliven	20	3,20 €
Belugalinsensalat mit Tomate, Karottenwürfeln und Sprossen 	20	3,00 €
Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Erdnüssen, Paprikawürfeln, Koriander	25	3,90 €



Fingerfood mit Geflügel	Mindest- menge	Preis / Portion
Geflügel-Minifrikadelle auf Asia-Gurkensalat mit Sesamöl und Chili	25	3,90 €
Puten-Kokos-Schnitzel mit Curry-Ananas-Dipp	25	3,90 €
Hähnchenmedaillon mit Guacamole, Limette und Granatapfel	20	4,50 €
Putenmedaillon mit Preisselbeerfrischkäse	20	3,90 €
Entenbrust auf Staudenselleriesalat mit Sauce Cumberland	20	4,90 €
Sweet-Chili-Chickenwrap mit Salat	15	2,80 €
Putenspießchen mit Kirschtomaten und Oliven	15	2,80 €
Chicken-Saté mit Erdnussdipp	20	3,00 €
Crostini Pollo Tonnato mit Hähnchen und Thunfischsauce	20	3,20 €
Putenspießchen mit bunter Paprika	15	2,80 €
Teriyaki-Spieß vom Hähnchenschenkel mit Sesam	20	3,00 €
Hähnchenspieß mit Ananas und Traube	15	3,00 €
Tartelette mit Curry-Geflügelsalat und Orangenfilet	20	3,00 €
Mini-Hähnchenschnitzel mit Remoulade	20	3,90 €
Putenschnitzelchen mit Barbecuedipp	20	3,90 €
Fruchtiges Geflügelcocktailpastetchen	20	3,00 €
Piccata vom Huhn mit Parmesan-Eihülle und Tomatendipp	20	4,20 €
Mini-Chicken-Wrap mit Sourcream, Salat und Tomate	15	2,80 €



Fingerfood mit Fleisch & Wurst	Mindest- menge	Preis / Portion
Ziegenkäse im Speckmantel	20	3,50 €
Albondigas en Salsa, spanische Fleischbällchen in Tomatensauce	25	4,50 €
Partyschnitzelchen vom Schwein mit Remoulade	20	3,90 €
Schweinefiletmedaillon fruchtig garniert	20	4,50 €
Honigmelonenspießchen mit Parmaschinken	20	2,80 €
Crostini mit italienischer Salami und Rucola	15	2,80 €
Hackbällchen mit Chili-Dipp	20	3,50 €
Mini-Buletten mit Gurkensalat, Dill und Senf	20	3,70 €
Mini-Cevapcici mit Ajvar	20	3,70 €
Griechische Hackbällchen mit Fetawürfeln und Zaziki	20	3,50 €
Mini-Buletten mit Kartoffelsalat	20	4,20 €
Mexikanische Hackbällchen mit Mais, Paprika und Guacamole	20	3,90 €
Currywurstspießchen mit Tomate	15	2,50 €
Feurige Tortilla-Dreiecke mit Hackfleisch und Käse	12	2,80 €
Blätterteigpastetchen mit Schinkentartar und Schmand	20	2,80 €
Mini-Würstchen im Schlafrock	20	2,80 €
Chorizo-Champignon-Spieß	20	2,80 €
Leberkäsespieß mit süß-saurer eingelegtem Kürbis	20	2,50 €
Kasselerröllchen mit Sahnemeerrettich und Gurke	15	2,50 €
Datteln im Speckmantel	20	3,00 €
Souflakispießchen vom Schweinenacken mit Oregano und Zitrone	20	3,00 €
Pumpnickeltaler mit Schinkentartar und Crème Fraiche	20	2,80 €
Crostini mit Feta, Rucola und Schinken	15	2,80 €
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola gratiniert	20	4,50 €

Fingerfood mit Rind, Kalb & Lamm	Mindest- menge	Preis / Portion
Köftespieß aus Rinderhack mit Minzjoghurt	20	4,50 €
Roastbeefröllchen mit Cornichon und Remoulade	20	4,70 €
Rindfleischsülzchen mit Remoulade	20	4,50 €
Texas-Wrap mit Rinderhack, geschmorten Zwiebeln und BBQ-Sauce	20	3,00 €
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern auf Crostini	25	4,70 €
Chili con Carne-Minipastetchen mit Bohnen, Mais und Jalapeño	25	3,00 €
Orientalische Rinderbuletten mit Hummus, Sesam und Harissa	25	4,50 €
Roastbeefröllchen mit Thunfisch und gehacktem Ei	20	4,70 €
Miniwrap mit würziger Lammhackfleisch-Tomatenfüllung	20	3,50 €

Fingerfood mit Fisch & Meer	Mindest- menge	Preis / Portion
Pumpnickeltaler mit Räucherlachs und Meerrettich	20	3,00 €
Räucherlachs-Crostini mit Kräuterfrischkäse	15	3,20 €
Garnele auf Japchae-Glasnudelsalat mit geröstetem Sesam	25	4,50 €
Garnele in Knoblauchöl gebraten auf Tomatensalat	20	4,50 €
Lachswürfel auf Paprika-Apfel-Salat mit Zitronenöl	20	4,50 €
Garnele auf Ratatouille	25	4,50 €
Schnittlauch-Crêperöllchen mit Räucherforelle	20	4,50 €
Thunfisch-Wrap mit roten Zwiebelwürfeln	15	2,50 €
Räucherlachs-Miniwrap mit Kräuterfrischkäse und Salat	15	3,00 €
Blätterteigpastetchen mit Curryfisch	25	3,00 €
Matjestartar auf Pumpnickel	20	3,00 €
Halbe Eier mit Thunfischcrème und Forellenkaviar	20	3,50 €
Tartelette mit Nordsee-Krabbensalat	20	4,80 €
Heilbutt im Spinat-Crêpesröllchen	25	5,00 €
Miniwaffel mit Thunfischcrème	20	2,60 €
Räucherforellenmousse auf Röstbrot mit Forellenkaviar	20	3,50 €
Crostini mit Thunfischcrème und roten Zwiebelwürfelchen	15	2,50 €
Pfannkuchenröllchen mit Lachs und Schnittlauchschand	20	3,50 €
Heringssalat-Tartelette mit Schnittlauch	20	3,50 €
Matjes Stockholm mit Curry und Früchten auf Crostini	20	3,50 €
Matjessalat mit Rote Beete und Meerrettichcrème auf Pumpnickel	20	3,50 €



Süßes Fingerfood & Desserts	Mindestmenge	Preis / Portion
Crème Caramel mit Karamellsauce 🍌	20	3,00 €
Himbeer-Tiramisu mit Pistazien 🍌	20	3,50 €
Tiramisu mit Orangenfilets und Cointreau 🍌	20	3,50 €
Panna Cotta mit Himbeersauce	20	3,00 €
Crème Bûllée 🍌	20	3,50 €
Schwarzwälder Kirsch-Quark mit Kirschwasser und Schokospäne 🍌	20	3,50 €
Tiramisu mit Löffelbiskuits, Mascarpone, Amaretto und Kakao 🍌	20	3,00 €
Mousse au Chocolat 🍌	20	3,00 €
Mousse au Chocolat mit Erdbeersalat (saisonal) 🍌	20	3,50 €
Weißer Mousse au Chocolat mit Himbeersauce 🍌	20	3,00 €
Griechischer Joghurt mit Honig und karamellisierten Nüssen 🍌	15	3,00 €
Griechischer Joghurt mit Früchtekonfitüre, Honig und Nüssen 🍌	15	3,20 €
Mascarponecrème mit Früchten 🍌	20	3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce 🍌	20	3,00 €
Vegane Kokos-Crème mit Ananas und weißem Rum 🌱	25	3,50 €
Blaubeercrème mit frischen Blaubeeren 🍌	20	3,00 €
Frischer mariniertes Obstsalat 🌱	10	3,00 €
Apfelstrudel-Tiramisu 🍌	20	3,50 €
Weißer Schokoladenmousse mit Pistazien 🍌	20	3,00 €
Obstspieß 🌱	10	3,00 €
Nougatmousse mit Espressosauce 🍌	20	3,00 €
Cheesecake-Würfel mit Blaubeersauce 🍌	25	3,00 €
Kirsch-Crumble im Glas mit Mascarpone, Kirschkompott, Schokospäne 🍌	20	3,50 €
Erdbeer-Melonensalat mit frischer Minze (saisonal) 🌱	20	3,00 €
Mascarpone-Crème mit Captain Morgan und eingelegten Rumfrüchten 🍌	20	3,50 €
Schokoladenpudding mit Eierlikör	20	3,00 €
Hannoversche Welfenspeise mit Milch-Vanillecrème und Weincrème	20	3,50 €
Topfencrème (Quarkspeise) mit Waldbeersauce und frischen Beeren	20	3,00 €
Stracciatella-Mousse mit Oreocrunch und Amarenakirsche 🍌	20	3,00 €



Brötchen | Canapés | Schnittchen*

*HALBE BELEGTE BRÖTCHEN, SCHNITTCHEN ODER CANAPÉS	Mindestmenge	Preis / Portion
* bunt gemischt mit Wurst- und Käseaufschnitt	10	2,90 €
* mit Zwiebelmettwurst	6	3,20 €
* mit Putenbrustaufschnitt	6	3,00 €
* mit Kasseler oder Kochschinken	6	2,90 €
* mit Salami	6	2,90 €
* mit verschiedenen Schnittkäsen 🌿	6	3,30 €
* mit Ei und Remoulade 🌿	6	3,00 €
* mit rohem Schinken	6	3,40 €
* mit Brie 🌿	6	3,40 €
* mit Schweinebraten	6	3,40 €
* mit Tomate, Mozzarella und Pesto 🌿	10	3,60 €
* mit Serranoschinken	10	3,60 €
* mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse	10	4,20 €
* mit Blauschimmelkäse und Birne 🌿	10	3,60 €
* mit Graved Lachs und Dill-Senf-Sauce	15	4,50 €
* mit Frikadellenscheiben und Senf	20	4,00 €
* mit Scheiben vom Schweineschnitzel, Remoulade und Gürkchen	20	4,50 €
Aufpreis Deckel 🌿		0,50 €
Aufpreis halbes Körnerbrötchen 🌿		1,00 €
Bagels, Wraps und Lunchbags auf Anfrage		



Catering Mietwaren und Service

CATERINGPERSONAL (je Mitarbeiterstunde)

• Koch/ Grillmeister*	49,90 €	• Servicekraft*	39,90 €
• Serviceleitung*	49,90 €	• Etagezulage je Etage	10,00 €

MIETMÖBEL | ZELTE | HARDWARE

• Stehtisch	15,00 €	• Pavillon 3 x 3 m creme	180,00 €
• Buffettisch	12,00 €	• Pavillon 3 x 3 m schwarz	180,00 €
• Bierzeltgarnitur	29,90 €	• Seitenwand für Pavillon	10,00 €
• Getränke Kühlschrank*	95,00 €	• Verbinder-Regenrinne	15,00 €
• Tresenelement*	95,00 €	• Lichterkette für Pavillon	20,00 €
• Zapfanlage inkl. Reinigung*	95,00 €	• Smoker	150,00 €
• Cafévollautomat je Tag	295,00 €	• Grill	50,00 €
• Kühlwagen*	450,00 €	• Riesenpfanne	50,00 €
• Schankwagen*	450,00 €	• Gas/ Kohle	n.A.

MIETGESCHIRR | ZUBEHÖR (inkl. Reinigung)

• Großer Teller	0,45 €	• Weißweinglas	0,60 €
• Tiefer Teller / Suppenteller	0,45 €	• Rotweinglas	0,60 €
• Mittelteller / Kuchenteller	0,45 €	• Sektglas	0,60 €
• Glasschälchen	0,45 €	• Bierglas	0,60 €
• Besteck (je Teil)	0,45 €	• Wasserbecher	0,60 €
• Tasse mit Untertasse	0,70 €	• Universalglas / Saftglas	0,50 €
• Latte Macchiato-/ Caipiglas	0,70 €	• Longdrinkglas	0,50 €
• Gastro-Kaffeemaschine	39,50 €	• Schnapsstamper	0,50 €
• Pumpkanne 2l	7,90 €	• Grappaglas	0,80 €
• Kaffeetherme 10l	15,00 €	• Rialtoglas	0,80 €
• Wasserkocher	5,00 €	• Tortenheber	1,50 €
• Tablett	2,50 €	• Flaschenöffner	1,50 €

TISCHWÄSCHE (inkl. Reinigung)

• Tischdecke 130 x 190 cm	12,90 €	• Stoffserviette weiß	2,50 €
• Tischdecke 130 x 280 cm	14,90 €	• Duni-Servietten	1,00 €
• Skirting 4 m inkl. Klemmen	29,90 €	• Duni Mitteldecken	4,00 €
• Bankhülle	9,90 €	• Einfache Papierservietten	0,30 €
• Stehtischhülle	19,90 €	pauschal p.P. inkl. Serviettenständer	

LIEFERUNG | ABHOLUNG (ebenerdig)

• Garbsen pauschal	10,00 €
• Hannover / Region pro gefahrenen Km ab Rathaus Garbsen	1,00 €
• Mitarbeiterstunde Lieferung/ Abholung	31,90 €

*Die Personalstunden werden ab/ bis Rathaus Garbsen berechnet. Mindestbuchdauer 4h

Servicekräfte & Getränke-Hardware nur in Verbindung mit der Bestellung des Getränkeservices

Das Kleingedruckte

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 GELTUNGSBEREICH, VERTRAGSABSCHLUSS

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen, Restaurant- und Cateringleistungen der Rathausterrasse Garbsen. Vertragspartner sind die Rathausterrasse und der Kunde.

2 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG

Die Rathausterrasse ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und von der Rathausterrasse zugesagten Leistungen zu erbringen.

Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise der Rathausterrasse zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über die Rathausterrasse beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und von der Rathausterrasse verauslagt werden (Stuhlhussen, Hochzeitstorten, Dekorationen, Kuchen, etc.).

Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst.

Rechnungen der Rathausterrasse ohne Fälligkeitsdatum sind sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Die Rathausterrasse kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist die Rathausterrasse berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8 % bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu verlangen. Der Rathausterrasse bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

Die Rathausterrasse ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können in Textform vereinbart werden.

Bitte beachten Sie: Der Rathausplatz ist ein öffentlicher Platz, auf dem teilweise öffentliche Veranstaltungen (teils mit Live-Musik und anderen künstlerischen Darbietungen und Publikumsverkehr) stattfinden. Die Rathausterrasse hat keinen Einfluss darauf. Bei von der Stadt Garbsen organisierten Veranstaltungen werden die Toilettenanlagen der Rathausterrasse mitgenutzt (Zugang über das Foyer). Dies stellt keinen Reklamationsgrund dar.

3 RÜCKTRITT DES KUNDEN

Ein Rücktritt des Kunden von dem mit der Rathausterrasse geschlossenen Vertrag ist möglich, wenn die Rathausterrasse der Vertragsaufhebung zustimmt. Die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung soll in Textform erfolgen.

Sofern zwischen der Rathausterrasse und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadenersatzansprüche auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber der Rathausterrasse ausübt.

Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen und stimmt die Rathausterrasse einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält die Rathausterrasse den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung bzw. gestaffelte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung.

Stornogebühren

Bis 12 Monate vor Veranstaltungsdatum:	Kostenfrei
Bis 10 Monate vor Veranstaltungsdatum:	20 %
Bis 8 Monate vor Veranstaltungsdatum:	40 %
Bis 5 Monate vor Veranstaltungsdatum:	60 %
Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum:	70 %
Bis 10 Tage vor Veranstaltungsdatum:	80 %
Danach:	100 %

5 RÜCKTRITT DER RATHAUSTERRASSE

Wird eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer von der Rathausterrasse gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist die Rathausterrasse zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

Ferner ist die Rathausterrasse berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, falls höhere Gewalt oder andere von der Rathausterrasse nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen, Veranstaltungen oder Räume unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden oder der Zweck /der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist. Der berechtigte Rücktritt der Rathausterrasse begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

Die genaue Personenzahl zeigt der Kunde der Rathausterrasse bis 2 Wochen vor der Veranstaltung an, wenn nicht anders vereinbart. Diese Zahl stellt die Berechnungsgrundlage dar. Bei späterer Erhöhung der Personenzahl wird die tatsächliche Personenzahl bei der Berechnung zugrunde gelegt.

Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt die Rathausterrasse diesen Abweichungen zu, so kann die Rathausterrasse die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen.

7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN | HINWEIS VEGETARIER

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen, außer dies wurde im Vorfeld mit der Rathausterrasse vereinbart. Die Räumlichkeiten der Rathausterrasse werden nur in Verbindung mit einem Speisen- und Getränkeumsatz vermietet.

Parmesan wird mit tierischem Lab hergestellt, und ist somit streng genommen nicht vegetarisch. Gleiches gilt für weitere Käsesorten. Dennoch kennzeichnen wir Speisen mit Käse in unserer Broschüre mit einem Möhren-Symbol als vegetarisch, da Käse weitestgehend von Vegetariern gegessen wird. Sollten Sie keinen Käse wünschen, kann dieser wahlweise weggelassen oder gegen Aufpreis gegen labfreie Käsesorten getauscht werden.

8 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

Mitgeführte Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen. Die Rathausterrasse übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden.

9 DEKORATIONSMATERIAL

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen.

Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen

vorher mit der Rathausterrasse abzustimmen. **Abfärbende Streuartikel (Konfetti, Folienkonfetti, Konfettikanonen) sind in der Rathausterrasse nicht gestattet**, da sie auf den Sandsteinboden

abfärben. Sollte bei Benutzung dieser Artikel eine Verschmutzung auftreten, wird die Reinigung dieser dem Kunden in Rechnung gestellt. Mitgebrachte Deko- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, sofern nicht anders mit der Rathausterrasse abgestimmt.

Das Abbrennen von Wunderkerzen ist in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet. Lebensmittelverträgliche „Eisfontänen“ (z.B. Amazon) können mitgebracht und unserem Service ausgehändigt werden. Sie werden dann von unserem Personal beim Hereinrollen der Hochzeitstorte gern für Sie abgebrannt.

Nebelmaschinen dürfen nicht eingesetzt werden. Bitte informieren Sie Ihren DJ darüber.

Bitte werfen Sie auch keine Konfetti-Artikel, künstliche Blütenblätter oder andere unnatürliche Gegenstände in unseren Teich - die Fische, Teichhühner, Enten und Libellen unseres kleinen Biotops werden es Ihnen danken.

10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

Der Kunde haftet für Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch ihn oder Gäste, sonstige Dritte (z.B. DJ) aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand ist Hannover.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

12 MINDESTUMSÄTZE FÜR FEIERN IN DER RATHAUSTERRASSE

Für Veranstaltungen in der Rathausterrasse gelten folgende Mindestumsätze auf Speisen und Getränke (wenn nicht anders angegeben):

Freitage 4.500 € / Samstag 6.000 € / Sonntage: 3.000 € / Werktag & Feiertage n. Vereinbarung

13 ZUSCHLÄGE

Für unseren Partyservice gilt: Sollte die Anfahrt zu Ihrem Event erschwert sein durch die örtlichen Gegebenheiten, ein Vertragen innerhalb oder außerhalb des Veranstaltungsortes nötig sein oder das Catering in andere Stockwerke gebracht werden müssen, sprechen Sie dies bitte vorher mit uns ab, damit wir Ihnen die Kosten dafür separat mitteilen können. Die in unseren Angeboten aufgeführten Personalkosten für Lieferung, Abholung, Auf- und Abbau sind Schätzwerte. Die Berechnung erfolgt nach tatsächlichem Aufwand.

Für Catering-Lieferungen außerhalb wird an Sonntagen ein Sonntagszuschlag von derzeit 10% erhoben. Feiertagszuschläge auf Anfrage.

Rathausterrasse Garbsen, 20.11.2023