

BANKETTMAPPE

▪ CATERING & FEIERN ▪

FRISCH ▪ REGIONAL ▪ MIT LIEBE GEMACHT



2026 - 2027

WIR SIND FÜR SIE DA

Rathausterrasse • Familie Rahlfes

SO ERREICHEN SIE UNS:



Unsere Location

Rathausplatz 1
30823 Garbsen
05131-707600

...für Ihre Feier



Unser Büro

Im Bruche 2
30823 Garbsen
05137-8211870

...für Angebote & Beratung



Unsere Produktion*

Baumarktstraße 6
30823 Garbsen
**ab Mitte 2026*

...für Selbstabholer*

EMAIL & INTERNET:



www.rathausterrasse-garbsen.de
www.rathausterrasse-catering.de



info@rathausterrasse-garbsen.de

SOCIAL MEDIA:



[www.instagram.com/
rathausterrassegarbsen](http://www.instagram.com/rathausterrassegarbsen)



[www.facebook.com/
RathausterrasseGarbsen](http://www.facebook.com/RathausterrasseGarbsen)



[@rathausterrasse](http://www.tiktok.com/@rathausterrasse)

HERZLICH WILLKOMMEN!

WILLKOMMEN IN DER RATHAUSTRASSE

Schön, dass Sie da sind – und Lust auf Genuss mitbringen! Ob Geburtstag, Firmenfeier oder Hochzeit, wir sorgen dafür, dass Ihr Fest zum kulinarischen Erlebnis wird.

Feiern Sie in unseren hellen, freundlichen Räumen mit 30 bis 90 Gästen – oder genießen Sie unser Catering ganz entspannt in Ihrer Wunschlocation. Wir liefern Genussmomente für kleine Runden bis hin zu großen Events mit bis zu 2.500 Gästen.

UNSERE ANGEBOTE IM ÜBERBLICK

- Fingerfood ab 10 Personen - perfekt für Empfänge & kleine Feiern
- Buffets ab 30 Personen - vielseitig & individuell kombinierbar
- Grillbuffets ab 30 Personen - ideal für Sommer-Events & Outdoor-Feiern
- Menüs - gerne auf Anfrage & maßgeschneidert
- Full Service Catering – in renommierten Locations der Region oder bei Ihnen vor Ort
- Events, Firmenfeiern und Messe-Catering – individuell für Sie ausgearbeitet
- Ein herzliches, erfahrenes Serviceteam – alle arbeiten Hand in Hand und mit Leidenschaft
- Bei Bedarf Planung des gesamten Eventumfelds – Zelte, Möbel & mehr

In dieser Mappe finden Sie viele Ideen und Inspirationen rund um Fingerfood, Buffets und mehr.

Alle Vorschläge sind flexibel und lassen sich ganz nach Ihrem Geschmack anpassen.

Zu viel Auswahl? Kein Problem! Lassen Sie sich beraten. Wir senden Ihnen Ihr individuelles Angebot zu. Und das Beste: Kinder bis 6 Jahre essen bei uns kostenfrei, Kinder bis 14 Jahre zum halben Preis.

Wir freuen uns darauf, Ihr Fest mitzustalten – mit Herz, Geschmack und Leidenschaft für gutes Essen!

Herzlichst,

Ihr Rathaustrassen-Team

KULINARISCHER ÜBERBLICK

BUFFETS	Seite 5	Mediterranes Buffet
	Seite 6	Buffet Landhausküche
	Seite 7	La Dolce Vita Buffet
	Seite 8	Leicht & Lecker Buffet
	Seite 9	Gourmet Buffet
	Seite 10	Green Cuisine Buffet 🥦
	Seite 11	Indian Summer Buffet
	Seite 12	Buffet Heimatküche
	Seite 13	Plant Based Buffet 🥗
	Seite 14	Rustikales Buffet
	Seite 15	Bayerisches Buffet Wiesnzeit
	Seite 16	Seventies Partybuffet
	Seite 17	Live Cooking Pasta Station
GRILLBUFFETS	Seite 18	Grillbuffet Sommersonne
	Seite 19	Grillbuffet Genussmomente
	Seite 20	Gourmet Barbecue
	Seite 21	Mediterranes Grillfest
	Seite 22	American BBQ
	Seite 23	Taste of Caribbean BBQ
	Seite 24	The HolyTrinity BBQ
	Seite 25	Pure Soul Grillbuffet 🥗
	Seite 26	Viva Verde Grillbuffet 🥗
GETRÄNKE & PAUSCHALEN	Seite 27	Getränke Einzelberechnung
	Seite 28	Getränkepauschale Basic
	Seite 29	All Inklusive Pauschale für Feiern in der Rathausterrasse
CATERING	Seite 30	Ihr Event – unser Catering
SUPPEN	Seite 31	Vegetarische Suppen Suppen mit Fleisch & Fisch
	Seite 32	Eintöpfe Vegane Suppen Deftige Snacks und Currywurst
FINGERFOOD	Seite 33	Fingerfood
	Seite 34	Veganes Fingerfood
	Seite 35	Vegetarisches Fingerfood mit Käse
	Seite 36	Vegetarisches Fingerfood
	Seite 37	Fingerfood mit Geflügel, Rind, Kalb & Lamm
	Seite 38	Fingerfood mit Fleisch & Wurst
	Seite 39	Fingerfood mit Fisch
	Seite 40	Süßes Fingerfood und Mini-Desserts
	Seite 40	Vegane Mini-Desserts Fruchtige Mini-Desserts
	Seite 41	Schokoladige und cremige Minidesserts
	Seite 42	Belegte Brötchen, Canapés und Schnittchen
SONSTIGES	Seite 43	Mietwaren Mietgeschirr Service
	Seite 44	Miet-Tischwäsche Fahrtkosten
AGB	Seite 45	Das Kleingedruckte

MEDITERRANES BUFFET

WARM

- Medaillons vom Schweinefilet im Salbei-Schinkenmantel, Weißweinrahm
Vegetarisch gefüllte Zucchinischiffchen mit Linsen, Fetakäse und Gemüse auf Tomatensauce 🥦
Mediterranes Ofengemüse 🥦
Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch 🥦
Zitronenreis mit Olivenöl, Schalotten, Kräutern und frischer Bio-Zitrone 🥦

KALT

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Olivenöl, Zitrone und Parmesan
Pollo Tonnato Crostini, mit Hähnchenbrust, Thunfischsauce und frittierten Kapern
Mini-Bifteki mit Krautsalat und Cocktaildip
Gegrillte Auberginenscheibchen mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan 🥕
Crostini mit Paprika-Fetacreme 🥕
Falafelspießchen mit Salsa Picante 🥦
Tomaten-Paprika-Dip mit getrockneten Tomaten und Frischkäse 🥕
Baguette und Ciabatta 🥦

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 | 56,90 € p.P.

BUFFET LANDHAUSKÜCHE

WARM

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit karamellisierten Schalotten

Hähnchenbrustfilets in Kräuter-Sahnesauce

Gebratener Spitzkohl  (oder Rotkohl 

Grüne Bohnen und Blumenkohl mit Semmelbröselbutter 

Butterspätzle 

Petersilienkartoffeln 

KALT

Putenmedaillons mit Preiselbeer-Frischkäse

Bauernomelette-Ecken mit Knoblauchdip 

Kasseler-Röllchen mit Remoulade und Cornichon

Crostini mit geflammtem Ziegenkäse und Feigensenf 

Räucherlachs-Miniwraps mit Sauerrahm, Salat und Dill

Pilzspießchen mit Knoblauchdip 

Kräuterbutter 

Brotkorb 

SALAT

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

dazu Sylter Dressing 

Kräutervinaigrette 

und Croûtons 

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce 

Schokoladenmousse mit karamellisiertem Nuss-Crunch 

Ab 30 Personen | 56,90 € p.P.

LA DOLCE VITA BUFFET

WARM

- Geschmorte Lammkeule in Rotwein-Kräutersauce
Poulardenbrustfilet in Zitronensauce
Gratinierte Spinat-Lasagne mit Ricotta und Tomaten 
Buntes mediterranes Ofengemüse mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Peperoni 
Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch 
Gebratene Buttergnocchi 

KALT

- Parmaschinken auf Honigmelonenhäppchen
Zucchini und Champignons in Balsamico-Marinade auf einem Rucolabett 
Caprese-Spießchen - Tomate mit Mozzarellabällchen und Pesto 
Marinierte Auberginenröllchen mit Kichererbsencreme gefüllt 
Bruschetta im Gläschen mit frischen Tomaten, Knoblauch und Brotchip 
Crostini mit Frischkäsecreme, Radieschen und Kresse 
Pesto-Dip mit Basilikum 
Ciabatta 

SALAT

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

DESSERT

- Tiramisu mit Orangenfilets und Orangenlikör 
Panna Cotta mit Beerensauce

Ab 30 Personen | 64,90 € p.P.
Ohne Lamm im Hauptgang 56,90 € p.P.

LEICHT & LECKER 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 
- Farfalle – in Olivenöl geschwenkte Schleifennudeln 

KALT

- Große Antipastiplatte mit Paprika, Auberginen, Pilzen, roten Zwiebeln und Zucchini 
- Rosa Crêpesröllchen mit Kräuterfrischkäsecreme und Salat gefüllt 
- Chicken-Satéspießchen im Miniglas mit Erdnuss-Chili-Dip
- Ziegenkäsebällchen auf Traubensalat mit gehackten Walnüssen 
- Miniwraps mit Avocado-Tomaten-Salat und Rucola 
- Mediterrane Crostini mit Pesto, Parmesan und getrockneter Tomate 
- Kräuterbutter 
- Ciabatta und Baguette 

SALAT

- Gnocchisalat mit Fenchel und bunten Paprikawürfeln 
- Frische sommerliche Salatauswahl mit Kräuterdressing 

DESSERT

- Schokoladenmousse mit Pistazien 
- Limetten-Kokos-Creme mit Mangopüree 

Ab 30 Personen | 62,90 € p.P.
Ohne Lachs im Hauptgang 56,90 € p.P.

GOUPMET BUFFET

WARM

Ganzes Roastbeef - rosa gebraten und am Buffet tranchiert - mit grüner Pfeffersauce
Poulardenbrustfilets im Schinkenkleid mit Sherrysauce

Gebratene Zanderfilets auf Mangold-Tomatengemüse mit Estragon-Senfrahmsauce
Geröstetes Ofengemüse mit Karotten, Zucchini, Fenchel, Paprika und Auberginen 

Prinzessbohnenbündchen mit Speck

Cremige Béchamelkartoffeln 

Hausgemachte Pommes Duchesse 

KALT

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

Vitello Tonnato vom Kalb mit frittierten Kapern und Kapernäpfeln

Serrano-Schinken mit frischen Feigen und Cantaloupe-Melone

Marinierte Auberginenröllchen mit Mozzarella und Pesto 

Süß-scharfe Harissa-Süßkartoffelspießchen mit Grillpaprika 

Crostini mit Blauschimmelkäse und pochierter Rotweinbirne 

Kräuterbutter und gesalzene Landbutter 

Brotvielfalt mit Kürbiskern-, Oliven-, Finnen und Knusperbaguette 

SALAT

Schwarzer Bandnudelsalat mit Riesengarnelen, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Blattsalate mit Speckwürfeln, Manchego, Croûtons, grünen Trauben und Balsamicodressing

DESSERT

Rosmarin-Panna Cotta mit Orangenfilets und Cointreau

Nougatmousse mit Espressosauce 

Ab 30 Personen | 72,90 € p.P.

Ohne Zander | 66,90 € p.P.

GREEN CUISINE BUFFET

WARM

Gebratene Polentaschnitten mit Champignonrahmsauce 

Auberginen mit Bulgur-Gemüsefüllung auf Tomatensauce, im Ofen gebacken 

Gnocchi mit Brokkoli und Zuckerschoten in Butter gebraten, dazu Gorgonzolasauce 

Peperonata – italienisches Paprikagemüse mit Zwiebeln und Tomaten 

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch 

Linsenreis 

KALT

Vegane Blätterteighappen mit Kartoffelfüllung, dazu Kräuterdip 

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

Gegrilltes italienisches Gemüse nach Antipasti-Art 

Pilze-Wrap mit Salat 

Crostini mit Pesto-Frischkäsecreme und getrockneten Sonnentomaten 

Rohkoststicks von Möhre, Gurke und Staudensellerie mit Hummus 

Hausgemachte Aioli zum Dippen 

Baguette und Ciabatta 

SALAT

Pastasalat mit Kräuteröl, schwarzen Oliven, Rucola, Tomatenwürfeln und gerösteten Kernen 

Mini-Ceasars-Salad mit Parmesan und Croûtons 

DESSERT

Himbeer-Tiramisu mit Pistazien 

Griechischer Joghurt, Honig, karamellisierten Nüssen und Kernen 

Ab 30 Personen | 54,90 € p.P.

INDIAN SUMMER BUFFET

WARM

Poulardenbrustfilets in Rieslingrahmsauce

Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeerbirnen

Geröstetes Ofengemüse mit Möhren, Rote Bete, Sellerie, Porree, Butternut und Hokkaido 

Zweierlei Kartoffelpüree – mit Süßkartoffel und grüner Erbse 

Nuss-Spätzle 

KALT

Indian Summer Crostini mit grün-minziger Ziegenkäse-Bohnencreme  und orangefarbener Fetacreme 

Pflaumen und Datteln im Speckmantel

Marinierte Zucchini und Paprika nach Antipasti-Art 

Rote Bete Carpaccio mit Fetakrümeln, Rucola und gerösteten Walnüssen mit einem Dressing aus Walnussöl, Honig und Thymian 

Rosmarinkartoffel-Räuchertofu-Spießchen mit Harissadip 

Cremiger Röstkarotten-Hummus mit Kichererbsen, Tahini, Zitrone, Kreuzkümmel 

Brotkorb 

SALAT

Herbstliche Blattsalate mit Radicchio und Feldsalat mit Herbstäpfeln, Bacon und Croûtons, dazu Kräutervinaigrette

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

DESSERT

Grüne Grütze mit Stachelbeeren und Birne, dazu Vanillesauce 

Weiße Mousse au Chocolat mit Rumtopf-Waldbeeren 

Ab 30 Personen | 63,90 € p.P.

BUFFET HEIMATKÜCHE

WARM

Gefüllter Nackenbraten in kräftiger Herrenhäuser-Biersauce

Schweinefiletmedaillons in Jägersauce

Bunte Gemüseplatte mit Möhren, Bohnen, Brokkoli und Blumenkohl mit brauner Butter 🥣

Kartoffelgratin aus Neustädter Kartoffeln 🥔

Kroketten 🥔

KALT

Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle- und Makrelenfilet, dazu Sahnemeerrettich

Pumpernickel mit Schinkentartar und Gurke

Minifrikadellen im Gläschen mit Kartoffelsalat und Senfklecks

Grüne Spinatpfannkuchenröllchen mit Käsecreme und Salat gefüllt 🥗

Kleine fruchtig garnierte Hähnchenschnitzel

Niedersächsischer Eiersalat im Gläschen mit Röstbrot 🥔

Graubrot, Schwarzbrot und Kaviarstange 🥔

Landbutter 🥔

SALAT

Grüner Salat mit Feldsalat und Rauke, karamellisiertem Boskoop und Croûtons
dazu ein frisches Kräuterdressing mit Apfelessig und Öl 🥗

Pellkartoffelsalat mit Dillgurken, Zwiebeln und Schmand 🥔

DESSERT

Niedersächsische Rote Grütze mit Vanillesauce 🥔

Hannoversche Welfenspeise mit Milch-Vanillecreme und Weincreme 🥔

Ab 30 Personen | 56,90 € p.P.

PLANT BASED BUFFET

WARM

Sellerieschnitzel mit veganer Röstkarotten-Bratensauce 

Hausgemachte Bohnen-Buletten mit Champignons in Pflanzensahne 

Thai Curry mit Kokos und grünen Bohnen 

Buntes Ofengemüse mit Möhren, Paprika, Zucchini und Auberginen 

Basmatireis 

Rosmarinkartoffeln 

KALT

Mini-Wraps mit Gemüsefüllung und Avocado-Salsa 

Gegrillte marinierte Antipasti-Auswahl 

Falafeln mit Mandarinen-Curry-Dip 

Crostini mit Grüne-Erbsen-Hummus mit frischer Minze und Radieschen 

NoMeatBalls mit Paprika-Chilidip 

Bruschetta im Gläschen mit Brotchip 

Hausgemachte Aqua Faba Aioli zum Dippen 

Baguette und Ciabatta 

SALAT

Couscoussalat mit Frühlingszwiebeln, Salatgurke, Zitrone und frischer Blattpetersilie 

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

DESSERT

Kokoscreme mit Ananaskompott 

Frischer mariniert Obstsalat mit gerösteten Mandeln 

Ab 30 Personen | 56,90 € p.P.

RUSTIKALES BUFFET

WARM

Spießbraten vom Schweinenacken mit Schmorzwiebelfüllung in dunkler Bratensauce
Geflügelgeschnetzeltes in feiner Weißweinsauce

Gemüseplatte mit Bohnen, Blumenkohl mit Semmelbröselbutter, Karotten und Erbsen
Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken

Gebratene Spätzle

KALT

Räucherlachsrosen auf Dill-Gurkensalat
Kasselerbratenaufschnitt mit sauren Gürkchen und Remoulade
Mettbällchen mit Schaschlikdip
Gefüllte Eier mit feiner Senfcreme
Champignonspieße mit Knoblauchdip
Käseauswahl mit Früchten
Butter und Kräuterbutter
Frisches Gersterbrot und Baguette

SALAT

Waldorfsalat mit Apfel, Sellerie und Walnüssen
Bunter gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais und Blattsalaten
dazu Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

DESSERT

Schokoladenpudding mit Karamellsauce
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 30 Personen | 56,90 € p.P.

BAYERISCHES BUFFET WIESNZEIT

WARM

Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce

Münchner Weißwürstl mit süßem Senf

Würzige Hendlschlegel mit Paprikasauce

Semmelknödel 

Petersilienkartoffeln  (oder Kartoffelgratin 

Bunte Gemüseauswahl 

KALT

Hausgemachter Obatzda mit Kümmel 

Brotzeitplatte mit Pfefferbeißern, rohem Schinken und Essiggürkchen, dazu Senf

Bayerischer Wurst-Käsesalat im Gläschen mit Brotchip

Marinierte Rote Bete Würfel mit Apfel, Zwiebel, Essig und Öl 

Käseplatte mit Bavaria Blu und Butterkäse, Weintrauben und Mini-Salzbrezeln 

Radieschen und frischer Radi mit Schnittlauchdipp 

Landbutter 

Roggenbrot und Laugenbrezeln 

SALAT

Grüner Salat mit Rapunzel-Rosetten und Himbeervinaigrette 

Kartoffelsalat mit Essig, Öl und gerösteten Kürbiskernen 

DESSERT

Bayerische Vanillecreme mit Heidelbeeren 

Quarkspeise mit Kirschen und zartbitteren Schokoladenraspeln 

Ab 30 Personen | 56,90 € p.P.

SEVENTIES PARTYBUFFET

WARM

Schaschlikspieße mit Speck und Zwiebeln

Rinderrouladen mit Bratensauce

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen, Möhrchen und Hollandaise

Kartoffelpüree mit guter Butter und Muskat 

Kroketten 

KALT

Käse-Igel mit Gouda, Butterkäse und Früchten 

Mettschweinchen mit Zwiebeln

Garnierte Eier mit Senfcreme gefüllt 

Toast Hawaii-Ecken mit Preiselbeeren

„Fliegenpilze“ - Tomaten mit Fleischsalat gefüllt

Spargel-Schinken-Röllchen mit Mayonnaise

Landbrot, Gesterbrot und Baguette 

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

SALAT

Nudelsalat „Muttis Bester“ mit Erbsen, Möhren und Mais 

Frischer bunter Salat mit Joghurtdressing 

DESSERT

Schokoladenpudding mit Eierlikör 

Frischer Obstsalat mit Kaiserkirschen 

Ab 30 Personen | 56,90 € p.P.

LIVE COOKING PASTA STATION

Die Ergänzungsidee für Ihr Buffet

Als weiteres 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 Gemüestreifen, Sojasauce und Sesamöl, dazu Sweet Chili Dip 

Ab 30 Personen | ab 11,90 € p.P.

GRILLBUFFET SOMMERSONNE

GRILLSTAND

Würzige Cevapcici aus würzigem Hackfleisch mit Paprika und Knoblauch

Putenbrustspieße mit Curry

Nackensteaks in Paprikamarinade

Metzgerbratwürstchen

Hirtenkäse in Kräutermarinade 

Ofenkartoffeln 

Kräuterquark  Ayvar-Dip , Currysauce , Barbecuesauce 

Ketchup  und Senf 

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, Paprikawürfeln und Sprossen

Bulgursalat mit Zitrone, Blattpetersilie und Feta 

Frische Blattsalate mit Limetten-Joghurtdressing 

Wassermelonen-Feta-Salat mit roter Zwiebel und frischen, gehackten Minzblättern 

Baguette und Fladenbrot 

Kräuterbutter 

DESSERT

Sommerlicher frischer Obstsalat 

Crème Caramel mit Karamellsauce 

Ab 30 Personen | 54,90 € p.P.

GRILLBUFFET GENUSSMOMENTE

GRILLSTAND

Schweinefilet mit Bratpeperoni

Putensteaks in Currymarinade

Würzige Spieße vom Schweinenacken mit frischer Zitrone und Oregano

Falafelpatties mit Kichererbsen, gewürzt mit Kreuzkümmel, Paprika und Koriander 

Bratwurstschnecken

Bunte Rosmarinkartoffel-Grillgemüsepfanne 

Tomatensalsa , Aioli , Chili-Dip  und Cocktailsauce 

Ketchup  und Senf 

KALT

Große Antipasti-Auswahl mit bunten Paprika, Auberginen, roten Zwiebeln und Pilzen 

Weiße Fetacreme im Gläschen mit rosa Pfeffer und Brotchip 

Spinat-Börek-Häppchen mit Ayvardip 

Miniwraps mit Hühnchen und Sourcream

Crostini mit gegrillter Tomate, Pesto und Parmesan 

Kräuterbutter 

Baguette und Fladenbrot 

SALAT

Nizza-Salat mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Salatgurke, Thunfisch und Paprika

Bunter Sommersalat  mit Joghurtdressing  und Kräutervinaigrette 

DESSERT

Melonen-Erdbeer-Salat mit Minze 

Schokoladenmousse mit Toffeesauce und gehackten Nüssen 

Ab 30 Personen | 59,90 € p.P.

GORMET BARBECUE

GRILLSTAND

Rindersteaks (120g p. P.) mit Zitronenpfeffer

Garnelen in Knoblauchölmarinade

Fiesta-Spieß von Rind, Hähnchen und Nacken, würzig mariniert

Medaillons vom Schwein im Speckmantel

Spitzpaprika mit Hirtenkäse, Couscous und Tomaten gefüllt 🥦

Große Grillgemüse-Pellkartoffelpfanne mit Peperoni, Pilzen, Auberginen, Zucchini 🥬

Pico de Gallo 🥑, Cocktailsauce 🥑, Grüner-Pfeffer-Dip 🥦 und unsere hausgemachte Aioli 🥄

KALT

Crostini mit Grilltomate und geflammten Gorgonzola 🥀

Çiğ Köfte - Bulgurröllchen im Salatblatt mit Granatapfelsirup und frischer Zitrone 🥪

Spanische Kartoffeltortilla-Ecken mit Paprika 🥦

Bruschetta im Gläschen mit Brotchip 🥪

Miniwraps mit Hähnchen, fruchtiger Currysauce und Salat

Kräuterbutter und gesalzene Landbutter 🥀

Brotvielfalt mit Kürbiskern-, Oliven-, Finnen und Knusperbaguette 🥪

SALAT

Bunter frischer Sommersalat mit Olivenöl-Limetten-Dressing 🥪

Pasta-Salat mit Pesto Verde, Rucola, Babyspinat, Mozzarellakugeln und Tomaten 🥦

DESSERT

Blaubeercreme mit frischen Blaubeeren 🥀

Stracciatella-Mousse mit Oreo Crunch und Amarenakirsche 🥦

Ab 30 Personen, 69,90 € 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

Gemüse aus der Gusseisen-Riesenpfanne mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons 

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch 

Tzatziki , Cocktaildip , Limetten-Aioli  und Rote Grillsauce mit Röstpaprika 

KALT

Piccata von der Zucchini in Eihülle mit Tomatendip 

Mini-Wraps mit Thunfisch und roten Zwiebelwürfelchen

Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten gefüllt, auf Petersiliensalat

Bunte Paprikaröllchen mit Mozzarella und Basilikum-Pesto 

Cremiger Hummus mit Kichererbsen, Tahin und Olivenöl, garniert mit Sumach und Petersilie 

Pikante Schafskäsecreme 

Baguette und Ciabatta 

SALAT

Gnocchisalat mit Oliven, Parmesan, Staudensellerie, Pinienkernen 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, 69,90 € p.P.

AMERICAN BBQ

GRILLSTAND

- Pulled Turkey – von der Putenoberkeule mit süßen Schmorzwiebeln
Beef-Cheeseburger-Station mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Röstzwiebeln, Salat, Burger Buns
Schweinefiletmedaillons mit BBQ Glaze Bourbon Style
Gebackenes Bohnengemüse mit grünen und weißen Bohnen aus der Riesenpfanne 
Gebutterte Maiskolben 
Baked Potatoes 
Pickled Red Onions 
Knoblauchbrot vom Grill 
Sour Cream , Barbecuesauce , Ranch Dip , Chilisauce , Ketchup  und Senf 

KALT

- Chicken-Satay mit Peanutbutter
„Pigs in Blankets“ – Würstchen im Schlaufrock
Blue Cheese Crostini mit Grilltomate und Blauschimmelkäse gratiniert 
Miniwrap mit Gemüsefüllung, Salat und Guacamole 
Deviled Eggs (feurige gefüllte halbe Eier mit Tabasco) 
Brotkorb 

SALAT

- Mini-Ceasars Salad mit Knoblauchdressing, Parmesan und Croûtons 
Pink Cole Slaw – amerikanischer cremiger Rotkrautsalat 

DESSERT

- Geflammte Marshmallow-Erdbeer-Spieße
Schokobrownie-Würfel mit Blaubeersauce 

Ab 30 Personen, 69,90 € p.P.

TASTE OF CARIBBEAN BBQ

GRILLSTAND

Marinierte Caribbean Beef-Spieße aus Rindfleisch, roten Zwiebeln, Paprika

Jamaican Jerk Chicken mit Piment, Chili, Thymian, Honig und Knoblauch gewürzt

Karibisches Schweinefilet mit einer Marinade aus Sojasauce, Honig, Ingwer und Mango

Caipirinha-Lachs mit Limetten

Rote-Bohnen-Reis 

Große bunte Kreolische Kartoffel-Gemüsepfanne 

Mango-Curry-Dip , Kräutermayonnaise , Tomatensalsa  und Barbecuedip 

KALT

Frische Melone und karamellisierte Ananas mit Schinken

Kartoffeltortilla-Würfel mit Thunfisch

Kürbis auf karibische Art mit Brotchip 

Shrimps mit Tomaten-Orangen-Salsa

Chicken Spieße mit geröstetem Sesam und Erdnusssoße

Miniwrops mit Avocado, Salat und Tomate 

Ciabatta

SALAT

Salat aus roten Linsen, Süßkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Curry 

Karibischer Gurkensalat mit Chili, Paprika, roter Zwiebel, Limettensaft und braunem Zucker 

DESSERT

Kaffee-Mascarpone-Creme mit Captain Morgan und eingelegten Beerenfrüchten 

Pina Colada-Creme mit Kokos und Ananas (alkoholfrei) 

Ab 30 Personen | 69,90 € 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, Garnele und Red Snapper
- Bunte Grillgemüsepflanne mit Bratpeperoni, Pilzen, Auberginen, Zucchini, Paprika 
- Baked Potatoes  mit Sour Cream 
- Laugen Buns  | Sesam Buns 
- Barbecuesauce  | Aioli  | Pico de Gallo  | Carolina Mustard Sauce  | Baconnaise

KALT

- Große Auswahl mariniertes gegrilltes Gemüse 
- Mini-Pastetchen mit Curryfisch-Cocktail
- Glasierte Chickenwings Buffalo Style
- Vegane Tex Mex Wraps mit bunten Bohnen, Mais und Guacamole 
- Blue Cheese Crostini mit Grilltomate 
- Baguette und Ciabatta 

SALAT

- Mac'n Cheese Pastasalat mit Gewürzgurke und Cheddar 
- Cole Slaw (cremiges Kraut mit Möhrenraspeln) 

DESSERT

- Karamellpudding mit Brownie Crumble und Ahornsirup 
- Cheesecake mit Waldbeeren 

Ab 40 Personen | 69,90 € p.P.

PURE SOUL GRILBUFFET

GRILLSTAND

Black Bean Burger-Station

mit hausgemachten Bohnenbuletten, Salat, Tomate, Gurke, 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

Aioli , Ketchup , Senf , Salsa Picante und Radieschen-Kresse-Dip

Baguette und Ciabatta

KALT

Falafelbällchen mit Curry-Mandarinen-Dip

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

Crostini mit Tomaten-Oliventapenade

Roter Couscous-Salat mit Birnen, Schalotten, Schnittlauch und Rote Bete

Hummus mit Kichererbsen, Olivenöl und Sesam

SALAT

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

Cremiger Krautsalat aus Weißkraut und geraspelten Karotten

DESSERT

Erdbeer-Melonensalat mit Granatapfelkernen

Vegane Mousse au Chocolat mit Orangenfilets

Ab 30 Personen | 56,90 € pro Person

VIVA VERDE GRILLBUFFET ✓

GRILLSTAND

Falafel-Taler mit Kichererbsen, Kreuzkümmel und Koriander ✓

Marinierte Auberginen“steaks“ vom Grill ✓

Tofuspieße mit roten Zwiebeln und Paprika ✓

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch ✓

Gemüsepfanne mit Zucchini, Champignons, türkischen Peperoni, Süßkartoffeln, Möhre ✓

Asiatische Nudelpfanne mit Bambussprossen, Brokkoli, Erbsen, Sprossen, Lauch ✓

Hausgemachte Aqua Faba-Aioli ✓, Salsa Mexicana ✓, Currydip ✓, Sweet Chili Sauce ✓

KALT

Pilzspießchen mit Remoulade ✓

Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, gerösteten Walnüssen, Birnen und Senf-Vinaigrette ✓

Bruschetta im Gläschen mit Brotchip ✓

Crostini mit Oliventapenade und Chili ✓

Rote Bete-Hummus mit Kichererbsen, Olivenöl und Sesam ✓

Baguette und Ciabatta ✓

SALAT

Bulgursalat mit Tomate, Blattpetersilie und Zitrone ✓

Orientalischer Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, Karotten, Schwarzkümmel, Koriander mit Rotweinessig und Öl abgeschmeckt ✓

DESSERT

Marinierter frischer Obstsalat mit Minze ✓

Vanillepudding mit Rote Grütze ✓

Ab 30 Personen | 56,90 € pro Person

GETRÄNKE EINZELBERECHNUNG

APERITIF (auf Vorbestellung)

✓ Aperol Spritz mit Orange	8,50 €
✓ Hugo mit frischer Minze	8,50 €
✓ Lillet Wild Berry	8,50 €
✓ Limoncello Spritz	8,50 €
✓ Alles auch als alkoholfreie Varianten	7,50 €
✓ Prosecco	0,7l 29,90 €
✓ Alkoholfreier Sekt	0,7l 29,90 €

BIER | WEIN

✓ Herri vom Fass Alster alkoholfreies Bier	0,3l	4,20 €
✓ Franziskaner Weißbier mit & ohne Alkohol	0,5l	5,50 €
✓ Pinot Grigio, Weißwein, Italien, trocken	0,7l	32,90 €
✓ Merlot, Rotwein, Italien, trocken	0,7l	32,90 €
✓ Alkoholfreier Weißwein, trocken	0,7l	32,90 €

SOFTDRINKS | SÄFTE | WASSER | SCHORLEN

✓ Tafelwasser still Tafelwasser sparkling	0,3l	3,00 €		1,0l	7,90 €
✓ Cola Cola Zero Fanta Sprite Spezi	0,3l	4,00 €		0,4l	4,90 €
✓ Apfelschorle Rhabarberschorle	0,3l	4,20 €		0,4l	5,20 €
✓ Apfelsaft Orangensaft	0,3l	4,60 €			
✓ Bionade Fritz Getränke Bio Zisch Brause	0,3l	4,50 €			

HEISSGETRÄNKE

✓ Tasse Kaffee Café Crema Glas Tee	3,50 €
✓ Espresso	3,00 €
✓ Cappuccino Doppelter Espresso Crema groß	4,50 €
✓ Café Latte Latte Macchiato Kakao	5,50 €
✓ Pumpkanne Filterkaffee 2l (12 Tassen)	34,90 €

SPIRITS | LONGDRINKS

✓ Roter Grüner Amaretto süße Kurze	2cl	3,60 €
✓ Ouzo Korn Wodka Shot Feigling	2cl	3,90 €
✓ Jägermeister Weinbrand Obstler	2cl	4,50 €
✓ Aquavit Grappa Willi Ramazotti Averna	2cl	4,90 €
✓ Baileys auf Eis	4cl	4,90 €
✓ Longdrinks, diverse Sorten 0,2l	4cl	8,50 €

Bei Einzelabrechnung ist unser Servicepersonal die ersten 5 Stunden inkludiert.

Danach berechnen wir 42,90 € pro Servicekraft und angefangene Stunde zusätzlich zum Getränkeverzehr. Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von 3,50 € p. P.

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

GETRÄNKEPAUSCHALE BASIC

Für Ihre Planungssicherheit

PREIS

- ✓ Pauschalpreis **54,90** € p.P.
- ✓ 6 Stunden Dauer

INKLUSIV-LEISTUNGEN

APERITIF

- ✓ Prosecco
- ✓ Alkoholfreier Sekt
- ✓ Mimosa (Sekt & Orange)
- ✓ Orangensaft

BIER & WEIN

- ✓ Pils vom Fass & Alkoholfreies Bier
- ✓ Alster & Alkoholfreies Alster
- ✓ Franziskaner Weißbier & Franziskaner Alkoholfrei
- ✓ Pinot Grigio (Weißwein, trocken)
- ✓ Merlot (Rotwein, trocken)

SOFTDRINKS | SÄFTE | WASSER | SCHORLEN

- ✓ Coca Cola, Cola Zero, Fanta und Sprite
- ✓ Apfelsaft
- ✓ Orangensaft
- ✓ Apfelschorle
- ✓ Rhabarberschorle
- ✓ Große Flaschen Tafelwasser auf den Tischen, still und sparkling oder medium

HEISSGETRÄNKE

- ✓ Filterkaffee (z.B. für das Mitternachts-Kuchenbuffet)
- ✓ Unsere leckeren Caféspezialitäten wie Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Kakao und Café Crema sowie verschiedene Tees
- ✓ Ihren Mitternachtstorten können Sie mitbringen (kein Tellergeld, normal 3,50 € p.P.)

OPTIONALE UPGRADES

- ✓ **Je Verlängerungsstunde:** inkl. Getränke & Service je Anfangsgästezahl 7,90 € p.P.
- ✓ **Spirituosen-Upgrade:** classic Longdrinks / Shots (insgesamt 6 Sorten) 19,90 € p.P.
- ✓ **Spritz-Upgrade*:** Aperol · Lillet Wild Berry · Hugo · Limoncello je Sorte 7,90 € p.P.
- ✓ **Bubbles-Paket*:** Zwei Ihrer Lieblingssorten Spritz-Drinks als Paket 12,50 € p.P.
- ✓ ***Sober Curiosity:** Bei Buchung eines Spritz-Upgrades ist die jeweils passende alkoholfreie Variante inklusive

ALL INCLUSIVE PAUSCHALE

Für Feiern in der Rathausterrasse
Ein Paket, das alles abdeckt – von Anfang bis Ende

Unsere All-Inclusive-Pauschale lässt keine Wünsche offen

PREIS

- ✓ ab **146,90 €** p.P. je nach gewähltem Buffet

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! | ... 8 Stunden inkl. Drinks & Service |
| ✓ 3 Sorten Fingerfood | inklusive! | ... zum Empfang als Flying Buffet |
| ✓ 1 Suppe | inklusive! | ... vorweg oder als Mitternachtssnack |
| ✓ Spirituosen | inklusive! | ... 6 Longdrinks oder Shots nach Wahl |
| ✓ Buffet oder BBQ | inklusive! | ... Auswahl siehe unsere Hochzeitsmappe* |

*einige Buffets mit Aufpreis



IHR EVENT - UNSER CATERING

Für Feiern außer Haus
Wir bringen Genuss dorthin, wo gefeiert wird

Nicht nur in unserer Location, sondern auch außer Haus sind wir mit Herz und Erfahrung für Sie und Ihre Gäste da.

Ob private Feier, Sommerfest, Firmenjubiläum oder Gartenparty – wir gestalten kulinarische Momente, die bleiben.

Von vielseitigen Buffets über kreative Fingerfood-Konzepte bis hin zu individuellen Themenarrangements – alles wird frisch, kreativ und mit Liebe zubereitet.

Unser Rundum-Service auf Wunsch:

- ✓ Geschirr, Besteck & Gläser inkl. Reinigung
- ✓ Servicepersonal & Getränkecatering
- ✓ Stehtische & Hussen
- ✓ Bierzeltgarnituren
- ✓ Grillstationen & Pavillons

Von Zelten, Loungemobiliar und Blumendekorationen über DJs und Event-Fotografen bis hin zur Ausstattung für freie Trauungen – wir unterstützen Sie in allen Bereichen.

UNSERE PARTNER-LOCATIONS IN DER REGION
(unter anderem):

- ✓ Wasserschloss Hülsede
- ✓ Schloss von Hammerstein
- ✓ Rittergut Wichtinghausen
- ✓ Rittergut Eckerde
- ✓ Süd33
- ✓ Isernhagenhof
- ✓ Gut Heitlingen
- ✓ Wilhelm Busch Museum
- ✓ Landesmuseum Hannover
- ✓ Penthouse Neustadt
- ✓ Tanzschule Kressler



Fragen Sie uns gern nach unseren All-Inclusive-Angeboten für Ihre Wunschlocation!

SUPPEN

Vegetarische Suppen	Mindestmenge	Preis / Portion
Vegetarische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Grießklößchen und Nudeln 🥗	30	8,00 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum, Croûtons und Sahne 🥗	20	7,50 €
Paprikacremesuppe mit Frischkäse verfeinert 🥗	20	7,50 €
Süßkartoffel-Maiscremesuppe mit bunten Paprikawürfeln 🥗	20	7,50 €
Mинestrone mit frischem Gemüse, weißen Bohnen und Parmesan 🥗	20	7,50 €
Spargelcremesuppe klassisch (saisonal) 🥗	20	7,50 €
Kartoffelsuppe mit Lauch und Sahne 🥗	20	7,50 €
Pfifferlingsrahmsuppe (saisonal) 🥗	20	9,50 €
Käse-Lauchsuppe mit Möhrchen und Kartoffeln 🥗	20	7,50 €
Kürbiscremesuppe mit Crème Fraîche und gerösteten Kernen 🥗	20	7,50 €
Geröstete Blumenkohlsuppe mit Sesam, Zitronenöl und Tahin 🥗	20	8,00 €
Sellerie-Apfel-Suppe mit Meerrettichsahne 🥗	20	7,50 €
Waldpilzsuppe mit Croûtons und Sherry 🥗	20	9,50 €
Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln, Sahne und Croûtons 🥗	20	7,50 €

Suppen mit Fleisch und Fisch	Mindestmenge	Preis / Portion
Hausgemachte Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Einlage	30	8,50 €
Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe	20	7,50 €
Soljanka mit Letscho, Zwiebeln und Wursteinlage	20	7,50 €
Kräftige Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika, Champignons	20	8,50 €
Steinpilzcremesuppe mit frittierter Petersilie	20	9,50 €
Graupensuppe mit Rindfleisch und Lauch	20	8,00 €
Pilzcremesuppe mit Speckwürfeln	20	8,00 €
Chicken-Corn-Soup US Style (Hühnersuppe mit Sahne und Mais)	20	8,00 €
Mulligatawny - Die berühmte Hühner-Currycremesuppe mit Frucht	20	8,00 €
Thaisuppe mit Garnelen, Limette, Kokosmilch, Koriander, Zitronengras	20	9,00 €
Omas Hühner-Nudelsuppe mit Gemüse und Liebstöckel	30	8,50 €
Chinesische Glasnudelsuppe mit Huhn, Gemüse und Eierstich	20	7,50 €
Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Kerbel	20	11,00 €

Herzhafte Eintöpfe	Mindestmenge	Preis / Portion
Erbseintopf mit Wursteinlage	20	7,50 €
Linseneintopf mit Schnibbelwürstchen	20	7,50 €
Tomaten-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	20	7,50 €
Serbische Bohnensuppe mit Speck	20	7,50 €
Bauerntopf mit Hackfleisch, Lauch und Wurzelgemüse	20	7,50 €
Weißkohleintopf mit Kasseler, Kartoffeln und Gemüse	20	7,50 €
Steckrübeneintopf mit Sellerie, Karotte und Mettwurst	20	7,50 €
Lamm-Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zwiebeln	20	9,50 €
Kartoffel-Eintopf mit Schnibbelwürstchen	20	7,50 €
Russischer Borschtsch mit Rind, Kasseler, Rote Bete, Weißkohl, Schmand	20	8,00 €
Grünkohleintopf mit Bregenwurstscheiben und Kartoffeln (saisonal)	20	7,50 €

Vegane Suppen	Mindestmenge	Preis / Portion
Asia-Suppe mit Zuckerschoten, Pilzen, Kokosmilch und Reisnudeln 	20	7,50 €
Karotten-Kurkuma-Suppe mit Kokosmilch und Kichererbsen-Topping 	20	7,50 €
Klassische Tomatensuppe mit Basilikum und Pflanzensahne 	20	7,50 €
Kürbis-Kokos-Suppe mit Croûtons 	20	7,50 €
Goldene indische Linsensuppe mit Kurkuma, Curry und Kokosmilch 	20	7,50 €
Tomaten-Linsensuppe mit Berglinsen, Limette und Knoblauch 	20	7,50 €
Gazpacho (kalte spanische Tomatensuppe) 	20	7,50 €
Möhren-Orangen-Suppe mit Süßkartoffeln und Ingwer 	20	7,50 €
Orientalischer Eintopf mit Kichererbsen, Paprika und Ras el Hanout 	20	7,50 €
Veganer Linsen-Kartoffeleintopf mit Möhren nach Omas Art	20	7,50 €

Deftiger Snack	Mindestmenge	Preis / Portion
Schöpfcurrywurst Classic	20	7,50 €
Schöpfcurrywurst Geflügel	20	7,50 €
Schöpfcurrywurst Vegan 	20	7,50 €
Partytopf mit Gyrosfleisch und Paprika (Classic oder Geflügel)	20	7,50 €
Pizzasuppe mit Salami, Schinken, Paprika, Pilzen, Schmelzkäse	20	7,50 €
Chili con Carne mit bunten Bohnen und Mais	20	7,50 €
Chili sin Carne mit bunten Bohnen und Mais 	20	7,50 €

FINGERFOOD

Unser Fingerfood passt perfekt zu Ihrem Empfang – leicht, abwechslungsreich und stilvoll serviert. Auf Wunsch reichen wir es als *Flying Buffet*: unsere Servicecrew bringt die Häppchen direkt zu Ihren Gästen – ideal zum Prosecco oder Aperitif.

Ob Business-Event, Empfang, Stehparty oder private Feier – unsere Fingerfood-Auswahl passt überall dorthin, wo Genuss, Geselligkeit und Kulinarik gefragt sind.

Ganz unkompliziert: „von der Hand in den Mund“, mit kleinen Tellern, Gabeln oder einfach einer Serviette – immer appetitlich und dekorativ angerichtet.

Spießchen, Crostini, Miniwraps, Tarteletts, Canapés, Pastetchen oder feine Kleinigkeiten im Glas – alles frisch, kreativ und bereit zum Zugreifen.

Sie möchten ein Motto umsetzen oder Unterstützung bei der Auswahl? Gern stellen wir etwas Passendes für Sie zusammen.

So wird aus jedem Anlass ein entspannter, genussvoller Moment – ganz ohne Stress, aber mit Stil.



Veganes Fingerfood

		Mindest- menge	Preis / Portion
Champignonspießchen mit Remoulade 	15	2,50 €	
Champignonspießchen mit Aioli 	15	2,50 €	
Falafeln mit Salsa Picante 	15	2,90 €	
Falafeln mit Aioli 	15	2,90 €	
Falafeln mit Mandarinen-Curry-Dip 	20	2,90 €	
Crostini mit Röstkarotten-Hummus mit Kichererbsen, Tahini, Zitrone 	20	2,90 €	
Crostini mit Rote Bete Hummus und Kichererbsen 	20	2,50 €	
Crostini mit schwarzer Oliventapenade, Kräutern und Chili 	20	2,50 €	
Bruschetta im Minigläschen mit Brotchip 	10	2,50 €	
Antipasti-Spießchen mit Kräuteröl 	10	2,50 €	
Antipastisalat im Minigläschen mit Brotchip 	15	2,50 €	
Harissa-Süßkartoffelspießchen mit Grillpaprika 	20	3,00 €	
NoMeatBalls mit Schaschlikdip 	25	3,20 €	
NoMeatBalls mit pikantem Chilidip 	25	3,20 €	
NoMeatBalls mit rauchigem Barbecuedip 	25	3,20 €	
Vegane Würstchen mit Senf im Schlafrock 	20	3,60 €	
Vegane Blätterteighappen mit Kartoffelfüllung und Kräuterdip 	20	2,50 €	
Mini-Wrap mit Tomate, Salat und Avocado 	15	2,80 €	
Mini-Wrap mit bunter Grillgemüsefüllung und Dip 	15	2,50 €	
Mini-Wrap mit Aioli und Champignons 	15	2,50 €	
Mini-Wrap mit Gemüsefüllung und Avocado-Salsa 	20	2,80 €	
Gebratene Polentawürfel, Tomatendip, gegrillte Cocktailltomate 	25	3,20 €	
Marinierte Zitronen-Orangen-Oliven 	20	3,00 €	
Gigantes Plaki - weiße Bohnen in Tomatensauce 	20	2,50 €	
Orangen-Fenchel-Salat mit Wermuth 	20	3,50 €	
Orientalischer Möhrensalat mit Curry, Mandel & Rosinen 	20	2,50 €	
Couscoussalat mit Frühlingslauch, Salatgurke, Zitrone, Petersilie 	20	3,00 €	
Couscous-Salat mit Birnen, Schalotten, Schnittlauch, Rote Bete 	20	3,20 €	
Cremiger Hummus im Gläschen mit Tahin, Sumach und Brotchip 	20	2,50 €	
Mini-Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, Walnüssen und Birnen 	25	4,00 €	
Japchae – koreanischer Glasnudel-Gemüsesalat mit Sesamöl 	20	3,50 €	
Röstpaprikasalat im Gläschen mit Brotchip 	20	2,50 €	
Çiğ Köfte im Salatblatt mit Granatapfelsirup und Zitrone 	30	4,00 €	
Marinierte Auberginenröllchen mit Kichererbsencreme gefüllt 	20	3,60 €	
Nudelsalat im Gläschen mit veganen Mini-Würstchen 	25	3,60 €	
Rohkoststicks von Möhre, Gurke und Staudensellerie mit Hummus 	20	3,20 €	

Vegetarisches Fingerfood mit Käse	Mindest- menge	Preis / Portion
Mozzarella-Tomaten-Spießchen 🥦	15	2,50 €
Oliven-Käse-Spießchen 🥦	15	2,50 €
Gouda-Spießchen mit Weintrauben 🥦	15	2,50 €
Mini-Wrap mit Schafskäse, Tomate und Salat 🥦	15	2,50 €
Mini-Wrap mit Ziegenkäse und Rote Bete 🥦	20	3,20 €
Rosa Crêpesröllchen mit Frischkäse und Salat 🥦	20	3,30 €
Grünes Crêpesröllchen mit Gorgonzolacreme 🥦	20	3,50 €
Ziegenfrischkäsebällchen auf Traubensalat mit gehackten Nüssen 🥦	20	3,50 €
Crostini mit Rote Bete, Walnuss und karamellisiertem Ziegenkäse 🥦	20	3,50 €
Crostini mit Brie, Birne und Feigensenf 🥦	20	3,30 €
Crostini mit Ziegenkäse-Bohnencreme mit Erbsen und Radieschen 🥦	20	3,30 €
Crostini mit geflammtem Ziegenkäse und Feigensenf 🥦	20	3,30 €
Crostini mit geflammtem Ziegenkäse, Thymian und Honig 🥦	20	3,00 €
Crostini mit Grilltomate und geflammtem Blauschimmelkäse 🥦	20	3,00 €
Crostini mit Paprika-Fetacreme 🥦	20	2,50 €
Crostini mit Frischkäsecreme, Radieschen und Kresse 🥦	20	2,50 €
Crostini mit Pesto-Frischkäsecreme und getrockneten Tomaten 🥦	20	2,50 €
Crostini Mediterran mit Pesto, getrockneter Tomate und Parmesan 🥦	20	2,50 €
Auberginenröllchen mit Feta und Pesto 🥦	20	3,50 €
Paprikaröllchen mit Mozzarella und Pesto 🥦	20	3,50 €
Roquefortcreme auf Pumpernickel, mit Radieschen garniert 🥦	20	2,80 €
Tartelett mit Blauschimmelkäsecreme und Tomate 🥦	20	3,00 €
Tomaten-Ziegenkäse-Pastetchen 🥦	20	3,00 €
Fetacreme im Gläschen mit Ciabatta und rosa Pfefferbeeren 🥦	20	2,80 €
Wassermelonen-Feta-Salat (saisonal) mit roter Zwiebel und Minze 🥦	25	3,80 €
Roter Currylinsensalat mit Gurke, Feta und Tomate 🥦	20	3,80 €



Vegetarisches Fingerfood	Mindestmenge	Preis / Portion
Chili sin Carne-Pastetchen mit Bohnen, Mais und Jalapeño 🌶	25	2,70 €
Frittatawürfel mit Erbsen, Brokkoli und Kürbiskernen 🌶	15	2,70 €
Feurige Kartoffeltortilla mit Paprika und Sriracha 🌶	15	2,50 €
Niedersächsischer Eiersalat im Gläschen mit Rötbrot 🌶	20	2,70 €
Pilzwrap gefüllt mit Salat und Aioli 🌶	15	2,50 €
Falafelbällchen mit Joghurtdip 🌶	20	2,90 €
Gefülltes Ei mit Gewürzgurke und Senfcreme 🌶	20	2,70 €
Deviled Eggs (scharf) mit Tabasco 🌶	20	2,70 €
Champignon mit Kräuter-Knoblauchcreme-Füllung 🌶	25	2,70 €
Zucchini-Piccata mit Parmesan-Eihülle und Tomatendip 🌶	20	3,00 €
Rohkoststicks von Möhre, Paprika und Staudensellerie mit Kräuterdip 🌶	15	2,50 €
Champignonspießchen mit Aioli 🌶	20	2,50 €
Kartoffelomelette mit Kräuter-Crème Fraîche und mariniertem Pilz 🌶	15	3,00 €
Crêpesröllchen mit Pilzen und Kräuterfrischkäse 🌶	20	3,40 €
Tomaten-Oliven-Auberginensalat mit Feta 🌶	20	3,00 €
Mini-Pastasalat mit Rucola und Parmesan im Miniglas 🌶	20	2,50 €
Mini-Ceasars-Salat mit Knoblauchdressing, Parmesan und Croûtons 🌶	20	3,00 €



Fingerfood mit Geflügel	Mindestmenge	Preis / Portion
Mini-Chicken-Wraps mit fruchtiger Currimayonnaise und Salat	20	2,80 €
Mini-Chicken-Wraps mit Sourcream, Salat und Tomate	15	2,80 €
Mini-Chicken-Wraps "Sweet-Chili"	15	2,80 €
Putenspießchen mit Kirschtomaten und Oliven	15	3,00 €
Putenspießchen mit bunter Paprika	15	3,00 €
Chicken-Saté mit Erdnussdip	20	3,00 €
Teriyaki-Spieß vom Hähnchen mit Sesam	20	3,00 €
Hähnchenspieß mit Ananas und Traube	20	3,00 €
Mini-Hähnchenschnitzel mit Remoulade	20	3,90 €
Mini-Hähnchenschnitzel fruchtig garniert	20	3,90 €
Putenschnitzelchen mit Curry-Mayonnaise	20	3,90 €
Putenschnitzelchen mit Barbecuedip	20	3,90 €
Piccata vom Huhn mit Parmesan-Eihülle und Tomatendip	20	4,20 €
Mini-Geflügelmedaillon mit Guacamole, Limette und Granatapfel	20	4,50 €
Mini-Geflügelmedaillon mit Preiselbeerfrischkäse	20	3,90 €
Geflügel-Minifrikadelle auf Asia-Gurkensalat mit Sesamöl und Chili	25	4,40 €
Entenbrust auf Staudenselleriesalat mit Sauce Cumberland	20	5,20 €
Crostini Pollo Tonnato mit Hähnchen und Thunfischsauce	20	3,80 €
Tartelette mit Curry-Geflügelsalat und Orangenfilet	20	3,50 €
Fruchtiges Geflügelcocktailpastetchen	20	3,20 €

Fingerfood mit Rind, Kalb & Lamm	Mindestmenge	Preis / Portion
Chili con Carne-Minipastetchen mit Bohnen, Mais und Jalapeño	25	3,50 €
Mini-Wrap Texas Style mit BBQ-Rinderhack und geschmorten Zwiebeln	20	3,50 €
Mini-Wrap mit würziger Lammhackfleisch-Tomatenfüllung	25	4,00 €
Köftespießchen aus Rinderhack mit Minzjoghurt	25	5,00 €
Roastbeefröllchen mit Cornichon und Remoulade	25	5,00 €
Roastbeefröllchen mit Thunfisch und gehacktem Ei	25	5,00 €
Orientalische Rinderbuletten mit Hummus, Sesam und Harissa	30	5,50 €
Vitello Tonnato mit frittierten Kapern auf Crostini	30	5,50 €

Fingerfood mit Fleisch & Wurst	Mindestmenge	Preis / Portion
Datteln im Speckmantel	20	3,50 €
Ziegenkäse im Speckmantel	20	4,00 €
Hackbällchen mit Chili-Dip	20	3,50 €
Hackbällchen Greek Style mit Fetawürfeln und Zaziki	20	3,80 €
Hackbällchen Tex-Mex Style mit Mais, Paprika und Guacamole	20	4,00 €
Albondigas en Salsa - spanische Hackbällchen in Tomatensauce	25	4,50 €
Mini-Cevapcici vom Rind mit Ajvar	20	4,00 €
Mini-Buletten mit Gurkensalat, Dill und Senf	20	4,20 €
Mini-Buletten auf Kartoffelsalat	20	4,20 €
Mini-Würstchen im Schlaufrock	20	3,20 €
Currywurstspießchen mit Tomate	15	2,80 €
Mini-Partyschnitzelchen vom Schwein mit Chilidipp	20	4,00 €
Mini-Partyschnitzelchen vom Schwein mit Remoulade	20	4,00 €
Schweinefiletmedaillon fruchtig garniert	20	4,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola überbacken	20	4,50 €
Crostini mit Feta, Rucola und Schinken	15	3,00 €
Honigmelonenspießchen mit Parmaschinken	20	3,00 €
Kasseler-Röllchen mit Sahneherrettich und Gurke	15	2,80 €
Kasseler-Röllchen mit Remoulade und Cornichon	20	3,80 €
Feurige Tortilla-Dreiecke mit Hackfleisch und Käse	12	3,20 €
Blätterteigpastetchen mit Schinkentartar und Schmand	20	2,80 €
Leberkäsespieß mit süß-saurer eingelegtem Kürbis	20	2,50 €
Pumpernickel mit Schinkentartar und Crème Fraîche	20	2,80 €
Nudelsalat im Gläschen mit Mini-Würstchen	20	3,50 €
Käse-Wurstsalat mit gerösteter Vollkornbrotecke	20	3,80 €
Chef-Salat mit Kochschinken, Käse, Joghurtdressing und Ei	20	3,80 €
Tex-Mex-Salat mit Chili-Hackfleisch, Mais, Sourcream und Nacho	25	4,20 €
Asia-Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Erdnüssen, Paprikawürfeln, Koriander	25	4,20 €



Fingerfood mit Fisch & Meer	Mindestmenge	Preis / Portion
Crostini mit Thunfischcreme und roten Zwiebelwürfelchen	15	2,50 €
Crostini mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse	15	3,20 €
Crostini mit Matjes in fruchtigem Currydip mit Apfel	25	3,80 €
Crostini mit Matjestartar nach Hausfrauenart	25	3,80 €
Mini-Wrap mit Thunfisch und roten Zwiebelwürfeln	15	2,50 €
Mini-Wrap mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse	15	3,00 €
Pumpernickel mit Räucherlachs und Meerrettich	20	3,50 €
Pumpernickel mit Matjestartar und Gurke	20	3,50 €
Pumpernickel mit Matjes, Rote Bete und Meerrettichcreme	20	3,80 €
Heringssalat-Tartelette mit Schnittlauch	20	3,80 €
Garnele auf Japchae-Glasnudelsalat mit geröstetem Sesam	25	5,00 €
Garnele auf Ratatouille	25	4,50 €
Garnele auf schwarzem Bandnudelsalat mit Knoblauchöl	25	5,50 €
Gurkensalat mit gebratenem Lachswürfel	20	5,00 €
Crêpesröllchen mit Räucherlachs und Schnittlauchschamand	20	4,20 €
Crêpesröllchen mit Räucherforelle und Meerrettich	20	5,50 €
Crêpesröllchen mit geräucherterem Heilbutt	25	5,90 €
Blätterteigpastetchen mit Curryfisch	25	3,50 €
Halbe Eier mit Thunfischcreme und Forellenkaviar	20	3,50 €
Lachswürfel auf Paprika-Apfel-Salat mit Zitronenöl	20	4,50 €
Räucherforellenmousse auf Röstbrot mit Forellenkaviar	20	4,90 €
Mini-Nizza-Salat mit Kartoffeln, Thunfisch, Bohnen, Paprika, Oliven	20	4,00 €



Vegane Mini-Desserts	Mindestmenge	Preis / Portion
Vegane Panna Cotta mit Himbeer-, Waldbeer- oder Erdbeersauce	20	3,50 €
Vegane Panna Cotta mit Zitrus-Ragout	20	4,00 €
Vegane Panna Cotta mit Mango-Maracuja-Spiegel	20	4,00 €
Vegane Rosmarin-Panna Cotta mit Orangenfilets und Cointreau	20	4,40 €
Pina Colada-Creme mit Limetten, Kokos und Ananas (alkoholfrei)	25	4,00 €
Limetten-Kokos-Creme mit Mangopüree	25	3,90 €
Vegane Kokos-Creme mit Ananas und weißem Rum	25	4,40 €
Obstspießchen	10	3,00 €
Frischer marinierter Obstsalat	10	3,00 €
Frischer marinierter Obstsalat mit gerösteten Mandeln	10	3,20 €
Erdbeer-Melonensalat mit frischer Minze (saisonal)	20	3,50 €
Vegane Mousse au Chocolat	25	4,00 €
Vegane Mousse au Chocolat mit Erdbeersalat (saisonal)	25	4,50 €
Vegane Mousse au Chocolat mit Orangenfilets	25	4,50 €

Fruchtige Mini-Desserts	Mindestmenge	Preis / Portion
Panna Cotta mit Himbeer-, Waldbeer- oder Erdbeersauce	20	3,00 €
Panna Cotta mit Blaubeersauce und frischen Blaubeeren	20	3,20 €
Panna Cotta mit Zitrusragout	20	3,50 €
Panna Cotta mit Mango-Maracuja-Fruchtspiegel	20	3,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	20	3,50 €
Grüne Grütze mit Stachelbeeren, Birne und Vanillesauce	25	4,00 €
Griechischer Joghurt mit Früchtekonfitüre, Honig und Nüssen	15	3,50 €
Griechischer Joghurt mit Honig und karamellisierten Nüssen	15	3,50 €
Mascarponecreme mit Früchten	20	3,50 €
Mascarpone-Creme mit Captain Morgan und eingelegten Rumfrüchten	20	4,50 €
Hannoversche Welfenspeise mit Milch-Vanillecreme und Weincreme	20	4,00 €
Quarkspeise mit Waldbeersauce und frischen Beeren	20	3,50 €
Quarkspeise mit Kirschen und zartbitteren Schokoladenraspeln	25	3,50 €
Bayerische Vanillecreme mit Heidelbeeren	20	3,50 €
Blaubeercreme mit Blaubeeren und zartbitteren Schokoraspeln	20	3,50 €
Schwarzwälder Kirsch-Quark mit Kirschwasser und Schokospäne	20	4,00 €

Schokladige & cremige Minidesserts und Mini Cakes	Mindestmenge	Preis / Portion
Tiramisu mit Löffelbisquit, Mascarpone, Amaretto und Kakao 🍓	20	4,00 €
Tiramisu alkoholfrei, mit Mandelsirup, Löffelbisquit und Kakao 🍓	20	3,50 €
Tiramisu mit Orangenfilets und Cointreau 🍓	20	4,50 €
Himbeer-Tiramisu mit Löffelbisquit und Pistazien 🍓	20	4,00 €
Apfelstrudel-Tiramisu mit Zimt und Zucker 🍓	20	4,00 €
Mousse au Chocolat 🍓	20	3,00 €
Mousse au Chocolat mit mariniertem Erdbeersalat (saisonal) 🍓	20	4,00 €
Mousse au Chocolat mit Pistazien 🍓	20	3,50 €
Mousse au Chocolat mit karamellisiertem Nuss-Crunch 🍓	20	3,50 €
Mousse au Chocolat mit Toffeesauce und gehackten Nüssen 🍓	20	3,80 €
Mousse au Chocolat mit Rote Grütze 🍓	20	3,80 €
Stracciatella-Mousse mit Oreocrunch und Amarenakirsche 🍓	25	3,50 €
Weiße Mousse au Chocolat mit Himbeersauce 🍓	20	3,50 €
Weiße Mousse au Cocolat mit Pistazien 🍓	20	3,50 €
Weiße Mousse au Chocolat mit Rumtopf-Waldbeeren 🍓	20	4,50 €
Nougatmousse mit Espressosauce 🍓	20	4,00 €
Schokoladenpudding mit Eierlikör 🍓	20	3,50 €
Schokoladenpudding mit Karamellsauce 🍓	20	3,00 €
Karamellpudding mit Brownie Crumble und Ahornsirup 🍓	20	3,50 €
Crème Caramel 🍓	20	3,00 €
Crème Bûlée 🍓	20	4,00 €
Kirsch-Crumble mit Mascarpone, Kirschkompost, Schokospäne 🍓	25	4,00 €
Cheesecake-Würfel mit Blaubeersauce und Blaubeeren 🍓	25	4,00 €
Cheesecake-Würfel mit Waldbeersauce und Himbeeren 🍓	25	4,00 €
Baklava - süßes türkisches Blätterteiggebäck 🍓	30	4,00 €



Belegte Brötchen | Canapés | Schnittchen

Mindest-
menge Preis /
Portion

* bunt gemischt mit Wurstaufschmitt	6	3,20 €
* bunt gemischt mit Käseaufschmitt 🥗	6	3,50 €
* mit Zwiebelmettwurst	6	3,60 €
* mit Putenbrustaufschmitt	6	3,20 €
* mit Kasseler oder Kochschinken	6	3,20 €
* mit Salami	6	3,20 €
* mit veganem Aufschmitt/ Aufstrich 🥗	6	3,20 €
* mit Kräuterfrischkäse 🥗	6	3,20 €
* mit Käseaufschmitt 🥗	6	3,50 €
* mit Ei und Remoulade 🥗	6	3,50 €
* mit Schwarzwälder Schinken	6	3,70 €
* mit Brie 🥗	6	3,70 €
* mit Blauschimmelkäse 🥗	6	3,70 €
* mit Schweinebraten und Remoulade	6	3,70 €
* mit Tomate, Mozzarella und Pesto 🥗	6	3,90 €
* mit Serranoschinken	6	3,90 €
* mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse	10	4,50 €
* mit Räucherlachs und Dill-Senf-Sauce	10	4,50 €
* mit Frikadellscheiben und Senf	20	4,50 €
* mit Scheiben vom Schweineschnitzel, Remoulade und Gürkchen	20	4,90 €

Aufpreis Deckel 🥪 0,50 €

Aufpreis halbes Körnerbrötchen 🥪 1,20 €

Bagels, Wraps und Lunchbags auf Anfrage



CATERING MIETWAREN & SERVICE

CATERINGPERSONAL FÜR EVENTS AUßERHAUS

Koch Grillmeister	59,90 € *	Thekenkraft	44,90 € *
Serviceleitung	59,90 € *	Servicekraft	42,90 € *
Messehostess	49,90 € *	Logistiker	39,90 € *

*je Mitarbeiterstunde ab/ bis Firmensitz Garbsen, Mindestbuchdauer 4 Stunden

MIETMÖBEL | ZELTE | HARDWARE

Stehtisch	15,00 €	Tresenelement	95,00 €
Buffettisch	15,00 €	Zapfanlage	95,00 €
Bierzeltgarnitur	29,90 €	Pavillon 3 x 3 m	180,00 €
Runder Tisch 150 cm (6 P.	20,00 €	Seitenwände je Stück	10,00 €
Runder Tisch 150 cm (8 P.)	25,00 €	Verbindeplane für Pavillons	15,00 €
Getränkekühlschrank	95,00 €	Lichterkette für Pavillon	25,00 €
Cafévollautomat je Tag	295,00 €	Smoker	150,00 €
Gastro-Filterkaffeemaschine	35,00 €	Grill (Gas/ Kohle)	50,00 €
Pumpkanne 2l	9,50 €	Riesenpfanne	50,00 €
Kaffeetherme 10l	15,00 €	Kühlwagen	450,00 €
Wasserkocher	5,00 €	Schankwagen	450,00 €

MIETGESCHIRR & ZUBEHÖR*

Großer Teller	0,45 €	Weißweinglas (VPE 24)	0,60 €
Suppenteller	0,45 €	Rotweinglas (VPE 24)	0,60 €
Mittelteller/ Kuchenteller	0,45 €	Sektglas (VPE 40)	0,60 €
Glasschälchen	0,45 €	Bierglas (VPE 24)	0,60 €
Besteck je Teil	0,45 €	Wasserbecher (VPE 24)	0,60 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,70 €	Universalglas (VPE 40)	0,50 €
Espressotasse mit Untertasse	0,70 €	Longdrinkglas (VPE 40)	0,50 €
Latte Macchiato-Glas	0,60 €	Schnapsstamper	0,50 €
Tortenheber	1,50 €	Grappa-/ Likörglas	0,80 €
Tortenmesser mit Wassergefäß	5,00 €	Rialtglas	0,80 €
Tablett	2,50 €	Flaschenöffner/ Korkenzieher	1,50 €

*jeweils inklusive Reinigung

TISCHWÄSCHE*

WEIß

Tischdecke 130 x 190 cm	14,90 €	Stehtischhusse Stretch	19,90 €
Tischdecke 130 x 280 cm	16,90 €	Stehtischhusse locker fallend	19,90 €
Tischdecke rund 150 cm	14,90 €	Bankhusse ohne Polster	9,90 €
Tischdecke rund 200 cm	16,90 €	Bankhusse mit Polster	14,90 €
Tischdecke rund 240 cm	24,90 €	Stoffserviette	2,50 €
Skirting/ Buffetumrandung	29,90 €	Papierservietten einfach p.P.	0,30 €

SCHWARZ/ FARBIG

Buffettischdecke schwarz	16,90 €	Duni-Servietten*	1,50 €
Skirting schwarz	29,90 €	Duni-Mitteldecken*	4,50 €
Stehtischhusse schwarz	19,90 €	*verschiedene Farben	

*Mietpreis je Stück inkl. Reinigung bei normaler Verschmutzung

FAHRTKOSTEN

Fahrtkosten Garbsen je Tour	10,00 €
Hannover / Region pro gefahrenen Km ab Firmensitz Garbsen	1,00 €
Mitarbeiter für Lieferung/ Abholung je Stunde	39,90 €
Etagenzulage nach Aufwand und Absprache	n.A.

Alle Preise gelten in Verbindung mit der Buchung eines Caterings.



DAS KLEINGEDRUCKTE

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Veranstaltungen und Cateringleistungen der Rathaustrasse Garbsen, Inhaber André Rahlfes

1. Geltungsbereich und Vertragsabschluss

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen, Cateringleistungen und für alle für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen der Rathaustrasse Garbsen, Inhaber André Rahlfes (nachfolgend „Rathausterrasse“ genannt), an den jeweiligen Gastgeber bzw. Kunden (nachfolgend „Kunde“ genannt).

Wir möchten, dass Ihre Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem wird – ein Tag, über den Gäste und Gastgeber noch lange positiv sprechen. Bitte melden Sie sich frühzeitig, wenn Fragen entstehen oder sich etwas an Ihrer Planung ändert.

Auch der schönste Anlass braucht einen klaren und fairen Rahmen. Diese Bedingungen sorgen dafür, dass alles verlässlich, transparent und stressfrei abläuft – damit Sie sich voll und ganz auf Ihr Fest freuen können.

2. Leistungen, Preise und Zahlung

Die Rathaustrasse Garbsen verpflichtet sich, alle vom Kunden (Gastgeber) bestellten und zugesagten Leistungen sorgfältig und wie vereinbart zu erbringen.

Der Kunde verpflichtet sich, die dafür vereinbarten oder geltenden Preise zu zahlen. Das gilt auch für Leistungen Dritter, die auf Wunsch des Kunden über die Rathaustrasse beauftragt und von uns verauslagt werden (z. B. Mietmöbel, Technik, Servicepersonal oder Dekoration).

Rechnungen ohne angegebenes Fälligkeitsdatum sind sofort nach Erhalt und ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Verzugszinsen (derzeit 8 % über dem Basiszinssatz, bei Verbrauchern 5 %).

Die Rathaustrasse kann bei Vertragsabschluss eine angemessene Vorauszahlung verlangen. Sofern keine gesonderten Absprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGB der Rathaustrasse Garbsen in der jeweils aktuellen Fassung.

3. Rücktritt und Stornierung

Ein Rücktritt des Kunden (Gastgebers) vom Vertrag ist möglich, wenn die Rathaustrasse Garbsen der Vertragsaufhebung zustimmt. Diese Zustimmung soll in Textform erfolgen.

Der Anspruch der Rathaustrasse auf die vereinbarte Vergütung bleibt trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung in nach Zeitpunkt der Stornierung gestaffelten Höhe bestehen. In diesem Fall gelten folgende Stornobedingungen:

Zeitraum vor Veranstaltungsdatum	Stornokosten
• bis 12 Monate	0 %
• bis 10 Monate	20%
• bis 8 Monate	40%
• bis 5 Monate	60%
• bis 4 Wochen	70%
• bis 10 Tage	80%
• weniger als 10 Tage	100%

Die Rathaustrasse Garbsen kann vom Vertrag zurücktreten oder diesen kündigen, wenn:

- vereinbarte Vorauszahlungen oder Sicherheitsleistungen auch nach Ablauf einer angemessenen Nachfrist nicht geleistet werden,

- höhere Gewalt oder andere nicht von der Rathausterrasse zu vertretende Umstände die Vertragserfüllung unmöglich machen,
- Veranstaltungen unter falschen oder unvollständigen Angaben zum Anlass oder Zweck gebucht werden,
- der Anlass der Veranstaltung gegen geltendes Recht oder die guten Sitten verstößt,
- die Durchführung der Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsablauf, die Sicherheit von Mitarbeitern oder das Ansehen der Rathausterrasse gefährden könnte.

In diesen Fällen kann die Rathausterrasse den Vertrag fristlos kündigen. Der dadurch entstandene Aufwand kann dem Kunden in Rechnung gestellt werden. Ein Anspruch auf Schadensersatz besteht nur bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten der Rathausterrasse.

Der Kunde verpflichtet sich, die Rathausterrasse unverzüglich zu informieren, wenn seine Veranstaltung aufgrund ihres Inhalts, Themas oder Charakters geeignet ist, besonderes öffentliches Interesse zu wecken oder Auswirkungen auf die Belange der Rathausterrasse haben könnte.

5. Termine und Veranstaltungsbeginn

Die Rathausterrasse bemüht sich, einen pünktlichen Veranstaltungsbeginn und eine reibungslose Durchführung sicherzustellen. Unvorhersehbare Ereignisse wie Stau, Witterung oder höhere Gewalt können zu Verzögerungen führen. In solchen Fällen informieren wir umgehend und finden eine praktikable Lösung.

Der Kunde verpflichtet sich, die Rathausterrasse rechtzeitig auf Anfahrts- oder Zugangshemmisse hinzuweisen (z. B. Baustellen, eingeschränkte Zufahrt, fehlende Parkmöglichkeiten).

Nach Veranstaltungsende ist die Rathausterrasse berechtigt, mitgebrachtes Equipment, Leihgut oder Dekoration direkt wieder abzubauen und abzuholen. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert berechnet.

Sollten Hindernisse bei der Anlieferung oder zusätzliche Anforderungen einen Mehraufwand oder zusätzliche Leistungen verursachen, werden diese gesondert berechnet. Der Kunde erklärt sich damit einverstanden, dass es auch ohne besondere Erschwernisse – etwa durch nicht vorhersehbare Verkehrsstörungen – zu Verzögerungen von bis zu 60 Minuten kommen kann.

6. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

Die genaue Teilnehmerzahl ist der Rathausterrasse spätestens eine Woche vor der Veranstaltung mitzuteilen, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Diese Zahl bildet die Berechnungsgrundlage.

Erhöht sich die Teilnehmerzahl nachträglich, wird die tatsächliche Personenzahl berechnet. Verringert sich die Zahl, bleibt die gemeldete Zahl Grundlage der Abrechnung.

Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Endzeiten und stimmt die Rathausterrasse zu, kann eine angemessene Zusatzpauschale für die verlängerte Leistungsbereitschaft berechnet werden.

7. Buffetbetreuung und Speisereste, Mitbringen von Speisen und Getränken

Wird die Rathausterrasse Garbsen mit einer Buffetbetreuung beauftragt, so wird das Buffet nach einer gewissen Zeit aus Gründen der Lebensmittelsicherheit abgebaut. Individuelle Absprachen sind selbstverständlich möglich.

Sollten Speisereste beim Kunden verbleiben, dürfen diese nur durch den Kunden selbst oder durch von ihm beauftragte Personen verpackt werden und müssen gekühlt gelagert werden. Aus hygienischen und haftungsrechtlichen Gründen stellt die Rathausterrasse kein Verpackungsmaterial bereit und übernimmt auch keine Verpackung von Speisenresten.

Das Mitbringen eigener Speisen und Getränke ist nicht gestattet, sofern keine schriftliche Absprache mit der Rathausterrasse getroffen wurde.

8. Hinweise

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 Rathaustrasse hat keinen Einfluss darauf. Bei von der Stadt Garbsen organisierten Veranstaltungen werden die Toilettenanlagen der Rathaustrasse mitgenutzt (Zugang über das Foyer). Dies stellt keinen Reklamationsgrund dar.

Hinweis Vegetarier: Parmesan wird mit tierischem Lab hergestellt und ist somit streng genommen nicht vegetarisch. Gleiches gilt für einige andere Käsesorten. In unserer Broschüre kennzeichnen wir Gerichte mit Käse dennoch mit einem Möhrensymbol als vegetarisch, da die meisten Vegetarier Käseprodukte konsumieren. Sollten Sie diesen Käse nicht wünschen, kann dieser auf Wunsch weggelassen oder gegen labfreie Alternativen (gegen Aufpreis) ersetzt werden.

9. Verlust oder Beschädigung von Sachen / Haftung des Kunden für Schäden / Hinweise Deko

Mitgebrachte Gegenstände befinden sich auf eigene Gefahr des Kunden in der Veranstaltungslocation. Die Rathaustrasse übernimmt keine Haftung für Verlust, Untergang oder Beschädigung – auch nicht für daraus entstehende Vermögensschäden.

Der Kunde haftet für alle Schäden an Ausstattung der Rathaustrasse oder Catering-Equipment, die durch ihn, seine Gäste oder beauftragte Dritte (z. B. DJs, Künstler, Techniker) verursacht werden. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit der Rathaustrasse abzustimmen. Abfärbende Streuartikel (Konfetti, Folienkonfetti, Konfettikanonen) sind in der Rathaustrasse nicht gestattet, da sie auf den Sandsteinboden abfärbten. 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 Rathaustrasse 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 verwenden Sie auch keine Konfetti-Artikel, künstliche Blütenblätter oder andere Wurf- und Streudekoartikel

10. Zuschläge und Mindestumsätze

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

Freitage 4.500 € / Samstage 6.000 € / Sonntage: 3.000 € / Werkstage & Feiertage n. Vereinbarung

Für Caterings wird an Sonntagen ein Zuschlag von 10 % berechnet. Feiertagszuschläge auf Anfrage

11. Schlussbestimmungen

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen erfolgen in Textform. Einseitige Änderungen durch den Kunden sind unwirksam. Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand ist Hannover.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder nichtig sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen davon unberührt.
Es gelten ergänzend die gesetzlichen Vorschriften.

Rathaustrasse Garbsen
Inhaber André Rahlfes
Rathausplatz 1 / Baumarktstraße 6
30823 Garbsen
Stand: 10.10.2025

