



RITTERGUT ECKERDE I



Full Service Catering

frisch · regional · mit Liebe gemacht

2026 - 2027

WIR SIND FÜR EUCH DA

Rathaustrasse Catering • Familie Rahlfes

SO ERREICHT IHR UNS:



Unsere Location

Rathausplatz 1
30823 Garbsen
05131-707600



Unser Büro

Im Bruche 2
30823 Garbsen
05137-8211870

...für Angebote & Beratung



Unsere Produktion*

Baumarktstraße 6
30823 Garbsen
**ab Mitte 2026*

EMAIL & INTERNET:



www.rathaustrasse-garbsen.de



info@rathaustrasse-garbsen.de

SOCIAL MEDIA:



[www.instagram.com/
rathaustrassegarbsen](https://www.instagram.com/rathaustrassegarbsen)



[www.facebook.com/
RathaustrasseGarbsen](https://www.facebook.com/RathaustrasseGarbsen)



[www.tiktok.com/
@rathaustrasse](https://www.tiktok.com/@rathaustrasse)

LET'S CELEBRATE LOVE!

Das Fest eurer Liebe feiern - mit dem Full Service Catering der Rathausterrasse

Euer großer Tag verdient mehr als nur gutes Essen – er verdient ein Fest, das in Erinnerung bleibt. Im wunderschönen Rittergut Eckerde begleiten wir euch mit Leidenschaft, Erfahrung und einem Lächeln, das echt ist.

Von der liebevoll eingedeckten Tafel über den Sektempfang mit Flying Fingerfood bis zum stimmungsvollen Dinner oder sommerlichen BBQ – unser Team sorgt dafür, dass ihr euch einfach treiben lassen könnt.

Ihr feiert, wir kümmern uns um den Rest.

In unserer Pauschale ist alles drin, was ihr braucht: herzlicher Service, köstliche Buffet- oder Grillkonzepte, kleine Genussmomente, eine umfassende Getränkepauschale – und ganz viel Liebe zum Detail.

Die Speisen und den gesamten Ablauf gestalten wir flexibel nach euren Wünschen, persönlich abgestimmt und mit Blick auf das, was euch wichtig ist.

Ab 50 erwachsenen Gästen beliefern wir euch im Rahmen unserer fairen Pauschale. Für kleinere Gesellschaften gestalten wir individuell ein passendes Angebot.

Lasst uns gemeinsam Erinnerungen schaffen, die nachklingen – mit Genuss, Gefühl und einem Hauch Schloss-Zauber.

❖ *Anna & André Rahlfes & euer Rathausterrasse-Team*





ALL-INCLUSIVE-ANGEBOT

Unser **All-Inclusive-Angebot** enthält alles, was ihr für eine rundum entspannte Feier braucht:

Kulinarischer Genuss

- Flying Fingerfood zum Empfang
- Eine Suppe – wahlweise vorweg oder als Mitternachtssnack
- Buffet mit Vorspeisen, Salaten, warmen Hauptgerichten & Desserts

Getränke & Service

- Getränkepauschale für 8 Stunden (auf Wunsch verlängerbar)
- Service- & Barpersonal sowie Koch für den Büffetaufbau
- Kaffee und Tee für die Feier als Kaffeebuffet zur Hochzeitstorte

Ausstattung & Tischwäsche

- Eindecken und Herrichten des gebuchten Saals für das Catering
- Nachhaltige Geschirr- & Gläserpauschale
- Zapfanlage, Keck und CO2 für Fassbier
- Weingläser und passende Wassergläser zum Eindecken
- Tortenmesser, Kuchengeschirr sowie Tortenheber für eure Hochzeitstorte
- Tischwäsche für Tafeln, Buffet & Geschenketisch
- Aschenbecher für den Außenbereich

Unser Angebot

Rundum-Sorglos-Pauschale: 169,90 € pro Person / 8 Stunden

Berechnungsgrundlage: mind. 50 Erwachsene

- Kinder bis 6 Jahre: feiern kostenfrei mit
- Kinder bis 14 Jahre: halber Preis
- Verzehr eurer Dienstleister: halber Preis
- Je angefangene Verlängerungsstunde inkl. Getränke: 7,90 € p.P. je Anfangsgästeszahl
- Eine weitere Suppe oder Currywurst mit Brot um Mitternacht: 7,90 € p. P.

Zzgl. einmaliger Anfahrtspauschale: 150,- €

Alle vorgeschlagenen Buffets sind flexibel und lassen sich individuell an eure Wünsche anpassen.

Optional zubuchbar:

- Thekenanlage mit 2 weißen Thekenelementen und 2 Kühlschränken: 380,- €
- Büffettisch 76 x 180 cm je Stück: 14,90 €
- Stehtische mit Husse je Stück: 34,90 €
- Kühlwagen inkl. Transport hin/ rück, Sonderpreis: 290,-
- Pavillons 3 x 3 m für den Außenbereich inkl. Auf-/ Abbau: 220,- je Stück
- Tische und Stühle über unseren Mietgroßhändler auf Anfrage



GETRÄNKEPAUSCHALE

Ein unvergessliches Fest lebt von besonderen Momenten – und von Gläsern, die mit Freude gefüllt sind.

Unsere Getränkepauschale begleitet euch vom ersten Anstoßen bis zur letzten Tanzrunde – genussvoll, unkompliziert und all inclusive.

ZUM EMPFANG · ZUR FEIER · ZUM DINNER

Aperitif

Prosecco
Alkoholfreier Sekt
Mimosa
Orangensaft

Biere

Herrenhäuser vom Fass
Alkoholfreies Bier
Alster
Alkoholfreies Alster

Weine

Pinot Grigio · Italien · trocken
Merlot · Italien · trocken

Alkoholfreies

Coca Cola
Cola Zero
Fanta
Sprite
Spezi
Mineralwasser
Stilles Wasser
Apfelschorle

Kaffee & Tee

Tee
Kaffee (schwarz/ Milch/ Pflanzenmilch/ Zucker)

SPIRITS & SHOTS ZUR PARTY

(Bitte wählt insgesamt 3 Sorten aus)

Digestifs / Kurze

Ouzo
Obstler
Grappa
Williams Christ
Marille

Longdrinks

Gin Tonic
Wodka Lemon
Jim Beam
Jack Daniel's
Bacardi
Captain Morgan
Havanna Club
Osborne Veterano

Kräuter & Süßes

Averna
Ramazzotti
Jägermeister
Roter
Grüner
Kleiner Feigling
Baileys auf Eis

UPGRADES & SPECIALS

Sparkling Moments

Aperol Spritz · Lillet Wild Berry · Hugo · Limoncello
Pauschal 7,90 € pro Person / je Sorte

Bubbles & Love

Zwei eurer Lieblingssorten
als Paket · 12,50 € pro Person

Sober Curiosity

Bei Buchung eines Upgrades
ist die passende alkoholfreie Variante inklusive

Café-Spezialitäten

Cappuccino, Latte Macchiato, Café Crema & Espresso
Pauschal 5,90 € pro Person · zzgl. Maschine 250 €

FLYING FINGERFOOD

BITTE WÄHLT 3 SORTEN AUS

VEGETARISCH

Mozzarella-Tomaten-Spießchen 🥕
Oliven-Käse-Spießchen 🥕
Crostini mit Pesto-Frischkäsecreme und getrockneten Tomaten 🥕
Crostini mit Paprika-Feta-Creme 🥕
Blue Cheese Crostini mit Grilltomate und Blauschimmelkäse flambiert 🥕
Chili sin Carne-Pastetchen 🥕
Mini-Wrap mit Schafskäse und Tomate 🥕
Ziegenkäse-Wrap mit Rote Bete und Rauke 🥕

VEGAN

Rote-Bete-Hummus-Crostini mit Sesam 🌱
Plant-Based Dogs im Schlafrock 🌱
Grillgemüse-Mini-Wrap mit Aioli 🌱
Avocado-Tomaten-Wrap 🌱
Champignon-Spießchen 🌱
Antipasti-Spießchen mit Kräuteröl 🌱
Röstkarotten-Hummus-Crostini mit Zitrone und Kreuzkümmel 🌱

FLEISCH

Teriyaki-Hühnchen
Putenspieß mit Ananas und Trauben
Chicken-Wrap mit Sourcream, Salat und Tomate
Chicken-Wrap Sweet Chili
Mexikanische Hackbällchen mit Mais
Chili con Carne-Pastetchen
Schinkentatar auf Pumpernickel
Würstchen & Senf im Schlafrock
Crostini mit Feta, Schinken und Rucola

FISCH

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

SUPPE

BITTE WÄHLT 1 SUPPE AUS
DIESE WIRD ALS VORSUPPE IN TERRINEN AM TISCH SERVIERT ODER ALS MITTERNACHTSSNACK

ALS VORSUPPE

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Mettklößchen, Eierstich, Gemüse und Suppennudeln

Vegetarische Hochzeitssuppe mit Gemüsestreifen, Suppennudeln und Grießklößchen 🥕

Tomatencremesuppe mit Croûtons und Sahne 🥕

Kürbis-Kokoscremesuppe (saisonal) 🌱

Spargelcremesuppe (saisonal) 🥕

Cremesuppe von der Spitzpaprika mit Basilikumschaum 🥕

ODER ALS SPÄTER SNACK

Currywurst (geschnitten, aus dem Kessel) wahlweise Classic, Geflügel oder vegan 🌱

Pizzasuppe mit Fleischeinlage, Käse und Paprika

Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Zwiebeln

Minestrone mit weißen Bohnen und Gemüse 🌱, wahlweise mit Parmesan 🥕

Chili sin Carne mit bunten Bohnen und Mais 🌱

Chili con Carne mit Hackfleisch, bunten Bohnen und Mais



SOMMERHOCHZEIT MEDITERRAN

WARM

Medaillons vom Schweinefilet im Salbei-Schinkenmantel, Weißweinrahmsauce

Vegetarisch gefüllte Zucchini-Schiffchen 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 🥕

CLASSIC WEDDING

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 geflämmtem 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 Croutons 🥬

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce 🥬
Schokoladenmousse mit karamellisiertem Nuss-Crunch 🥬

LOVE & DOLCE VITA

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

Aufpreis für dieses Büffet: 7,00 € p.P.

Ohne Lamm im Hauptgang: Kein Aufpreis

LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS

WARM

Lachsfilet in Zitronen-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 Antipastiauswahl mit Paprika, Auberginen, Pilzen, roten Zwiebeln und Zucchini 🍷
Rosa Crêpesröllchen mit Kräuterfrischkäsecreme und Salat gefüllt 🍷
Chicken-Satéspeißchen 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 🍷

*Aufpreis für dieses Büffet: 7,00 € p.P.
Ohne Lachs im Hauptgang: kein Aufpreis*

GOURMET MOMENTS

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 Bechamelkartoffeln 🌱

Hausgemachte Pommes Duchesse 🌱

KALT

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

Vitello Tonnato vom Kalb mit frittierten Kapern und Kapernäpfeln

Serranoschinken mit frischen Feigen und Cantaloupemelone

Marinierte Auberginenröllchen mit Mozzarella und Pesto 🌱

Süß-scharfe Harissa-Süßkartoffelspießchen mit Grillpaprika 🌱

Crostini mit Blauschimmelkäse und pochierte 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, Croutons, grünen Trauben und Balsamicodressing

DESSERT

Rosmarin-Panna Cotta mit Orangenfilets und Cointreau

Nougatmousse mit Espressosauce 🌱

Aufpreis für dieses Büffet: 16,50 € p.P.

Aufpreis ohne Zander im Hauptgang: 11,50 € 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-Ceasar's-Salat mit Parmesan und Croutons 🥦

DESSERT

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



Veggie-Tipp:

Wünscht ihr keinen Parmesan, kann dieser wahlweise weggelassen oder gegen Aufpreis gegen einen anderen vegetarischen Hartkäse ausgetauscht werden.

INDIAN SUMMER

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 Croutons, 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 🥬









Aufpreis für dieses Büffet: 7,00 € p.P.

PLANT BASED WEDDING



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-Erbсен-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 mariniertes Obstsalat mit gerösteten Mandeln 

LIVE COOKING PASTA STATION

Noch mehr Genuss – Upgrade Idee fürs Buffet

Als weiteres Highlight fürs Buffet bieten wir unsere Live Cooking Station an.
Wählt aus den folgenden vegetarischen und veganen Vorschlägen ein Wunschgericht aus oder besprecht mit uns eure individuellen Wünsche.

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 Dip 🌿

17,90 € p.P.
inkl. Koch für Live Cooking und Equipment



JUST MARRIED 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 geblähten 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 Currymayonnaise und Salat
Kräuterbutter und gesalzene Landbutter 🥗
Brotvielfalt mit Kürbiskern-, Oliven-, Finken 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 🥗

*Aufpreis für dieses Büffet: 19,90 € p.P.
Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister*

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 🥒

Aufpreis für dieses Büffet: 19,90 € p.P.

Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister

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 Grillgemüsepfanne 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

Glasierter 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 (sahniges Kraut mit Möhrenraspeln) ✓

DESSERT

Karamellpudding mit Brownie Crumble und Ahornsirup 🥕


Cheesecake mit Waldbeeren 🥕


Aufpreis für dieses Büffet: 19,90 € p.P.


Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister


VEGAN PURE SOUL GRILLBUFFET


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 

*Aufpreis für dieses Büffet: 12,90 € p.P.
Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister*

IMPRESSIONEN









DAS KLEINGEDRUCKTE

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

1. Geltungsbereich und Vertragsabschluss

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über Cateringleistungen der Rathausterrasse Garbsen, Inhaber André Rahlfes (nachfolgend „Rathausterrasse“ genannt), und 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 Rathausterrasse 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 Rathausterrasse 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 Rathausterrasse kann bei Vertragsabschluss eine angemessene Vorauszahlung verlangen. Sofern keine gesonderten Absprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGB der Rathausterrasse Garbsen in der jeweils aktuellen Fassung.

3. Rücktritt und Stornierung durch den Kunden

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

Sofern zwischen der Rathausterrasse und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vereinbart wurde, kann der Kunde bis zu diesem Zeitpunkt ohne Zahlungs- oder Schadenersatzpflicht zurücktreten. Nach Ablauf dieser Frist gilt der Vertrag als verbindlich.

Ist kein Rücktrittsrecht vereinbart oder bereits abgelaufen und stimmt die Rathausterrasse einer Vertragsaufhebung nicht zu, bleibt der Anspruch auf die vereinbarte Vergütung bestehen. In diesem Fall gelten folgende Stornobedingungen:

Zeitraum vor Veranstaltungsdatum	Stornokosten
bis 12 Monate	kostenfrei
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%

4. Rücktritt durch die Rathausterrasse

Die Rathausterrasse 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 Zugangshemmnisse 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

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.

8. Mitbringen von Speisen und Getränken | Hinweis für Vegetarier

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

Hinweis: 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 mitgebrachter Sachen / Haftung des Kunden für Schäden

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

Der Kunde haftet für alle Schäden an Ausstattung der Rathausterrasse oder Catering-Equipment, die durch ihn, seine Gäste oder beauftragte Dritte (z. B. DJs, Künstler, Techniker) verursacht werden.

10. Zuschläge

Für Catering-Lieferungen wird an Sonntagen ein Zuschlag von 10 % berechnet. Feiertagszuschläge erfolgen 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.

Rathausterrasse Garbsen
Inhaber André Rahlfes
Rathausplatz 1
30823 Garbsen
Stand: 10.10.2025p

