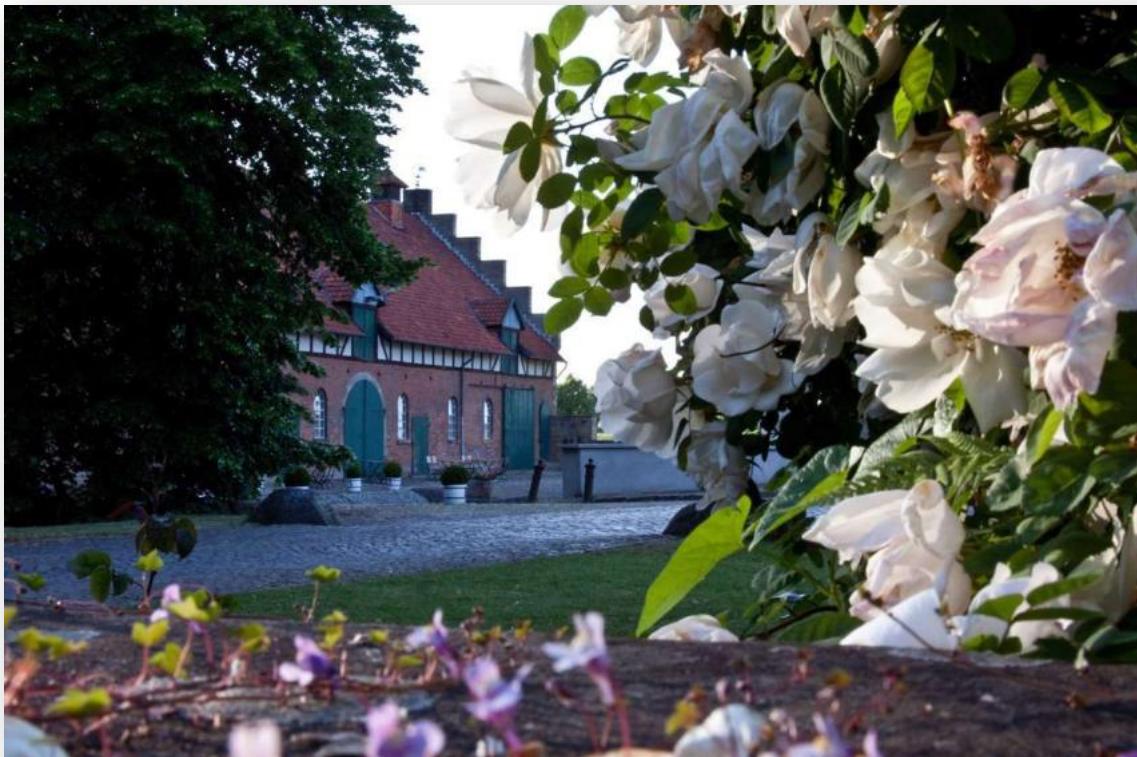




# RITTERGUT ECKERDE I



*Full Service Catering*

frisch · regional · mit Liebe gemacht

---

2026 - 2027

# WIR SIND FÜR EUCH DA

---

Rathausterrasse Catering • Familie Rahlfes

## SO ERREICHT IHR UNS:



Unsere Location

Rathausplatz 1  
30823 Garbsen  
05131-707600



Unser Büro

Im Bruche 2  
30823 Garbsen  
**05137-8211870**



Unsere Produktion\*

Baumarktstraße 6  
30823 Garbsen  
*\*ab Mitte 2026*

...für Angebote & Beratung

## EMAIL & INTERNET:



[www.rathausterrasse-garbsen.de](http://www.rathausterrasse-garbsen.de)



[info@rathausterrasse-garbsen.de](mailto: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)

# 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 Anfangsgästezahl
- 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 Schlaufrock 🥑
- 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 Schlaufrock
- 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 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 🥑

Falafelstückchen 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 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 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 Buffet: 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-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 🥢

\*\*\*

*Aufpreis für dieses Buffet: 7,00 € p.P.*

*Ohne Lachs im Hauptgang: kein Aufpreis*

# GOUPMET 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 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, Croutons, grünen Trauben und Balsamicodressing

\*\*\*

## DESSERT

Rosmarin-Panna Cotta mit Orangenfilets und Cointreau

Nougatmousse mit Espressosauce 

\*\*\*

*Aufpreis für dieses Buffet: 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 Sonnenblumenkernen 🥦

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-Salad 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 Röstkartoffen-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-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 marinerter 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 Gemüestreifen, Sojasauce und Sesamöl, dazu Sweet Chili Dip 

\*\*\*

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



- 19 -

# 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 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 🥒

\*\*\*

Aufpreis für dieses Buffet: 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 Buffet: 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 V

Baked Potatoes V mit Sour Cream 🥣

Laugen Buns V | Sesam Buns V

Barbecuesauce V | Aioli V | Pico de Gallo V | Carolina Mustard Sauce 🥣 | Baconnaise

\*\*\*

## KALT

Große Auswahl mariniertes gegrilltes Gemüse V

Mini-Pastetchen mit Curryfisch-Cocktail

Glasierte Chickenwings Buffalo Style

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

Blue Cheese Crostini mit Grilltomate 🥄

Baguette und Ciabatta 🥖

## SALAT

Mac'n Cheese Pastasalat mit Gewürzgurke und Cheddar 🥣

Cole Slaw (sahniges Kraut mit Möhrenraspeln) V

\*\*\*

## DESSERT

Karamellpudding mit Brownie Crumble und Ahornsirup 🥣

Cheesecake mit Waldbeeren 🍓

\*\*\*

*Aufpreis für dieses Buffet: 19,90 € p.P.*

*Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister*

# VEGAN 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 ✓

*Aufpreis für dieses Buffet: 12,90 € p.P.*

*Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister*

## IMPRESSIONEN



- 24 -







## 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 Cateringleistungen der Rathaustrasse 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 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 durch den Kunden

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

Sofern zwischen der Rathaustrasse 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 vorsätzlichen 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

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. Gleches 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

