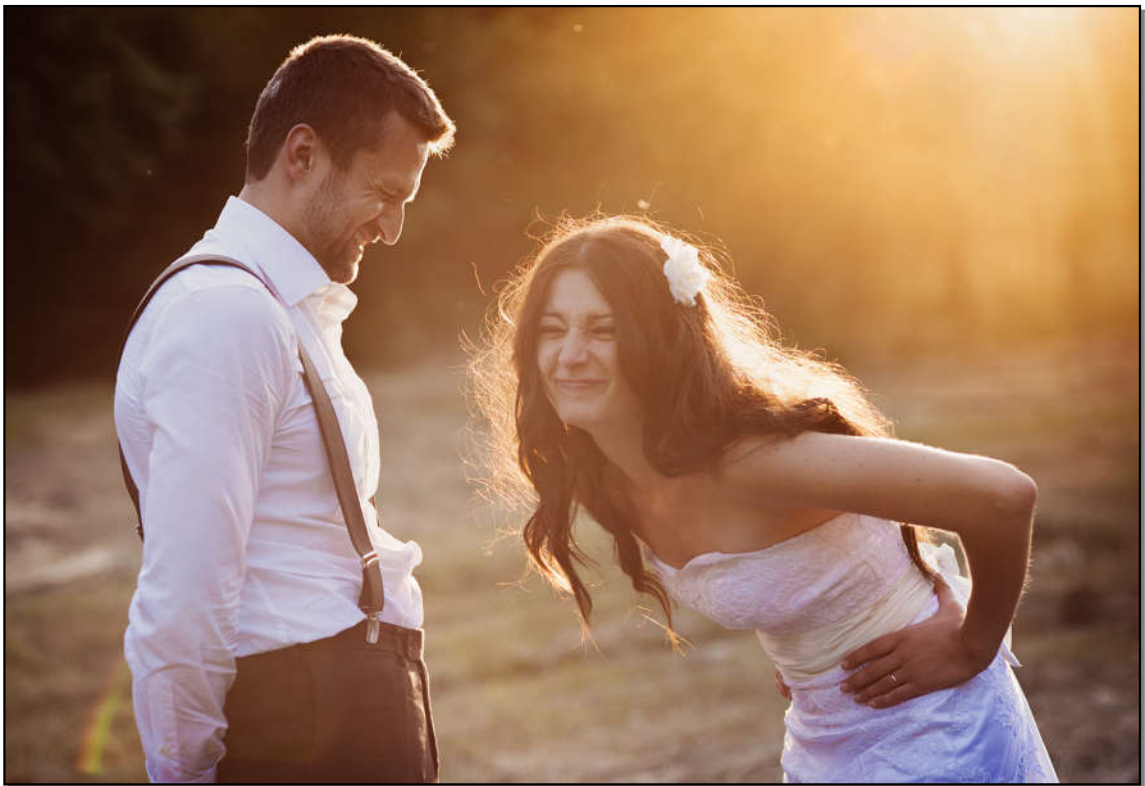


Hochzeitspauschale

All Inclusive

2024 - 2025



Herzlich willkommen!

Liebes Brautpaar,

wir heißen Euch herzlich willkommen in der Rathausterrasse Garbsen und freuen uns über Euer Interesse an unserer Location!

Rathausterrasse Garbsen

Inh. André Rahlfes
Rathausplatz 1
30823 Garbsen
05131-707600

Web:
www.rathausterrasse-garbsen.de

Mail:
info@rathausterrasse-garbsen.de

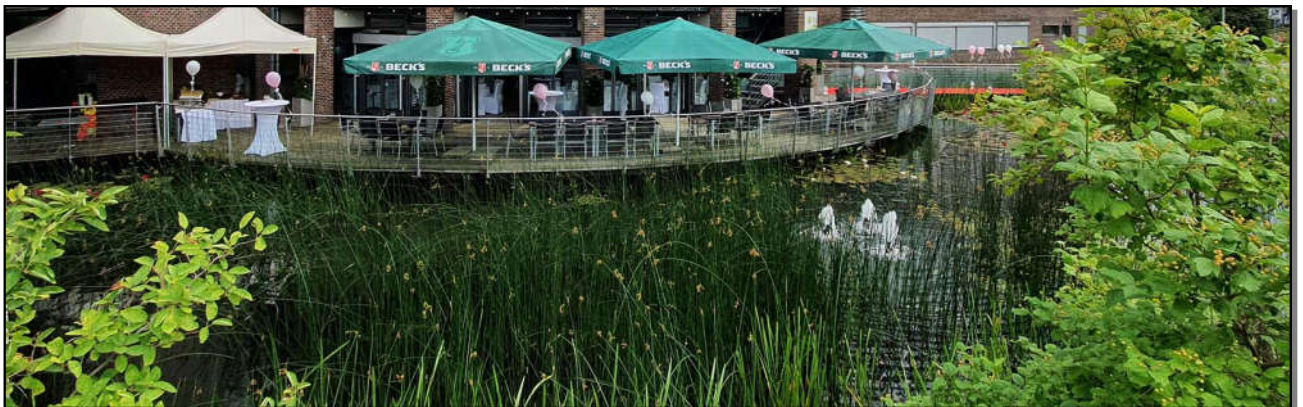
Büro (für Termine & Angebote)
Im Bruche 2 | 30823 Garbsen
05137-8211870

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

Das erwartet euch bei uns:

- ein heller moderner Saal
- eine bodentiefe Fensterfront (die man komplett öffnen kann)
- eine große, sonnige Holzterrasse direkt am See
- ein toller Blick auf das Wasser mit Seerosen und Wasserspiel
- bei uns ist Kochen noch echtes Handwerk, wir kochen frisch und lecker
- ein Pauschalangebot, das keine Wünsche offen lässt
- flexible Büffetauswahl – stellt euch euer Wunschbüffet selbst zusammen

André Rahlfes & Team



Hochzeitspauschale

PREIS

- **139,90 €** pro Person für Eure Feier im Jahr 2024 und 2025
- Gültig für bis zu **9 Stunden Dauer** (z.B. 17 bis 2 Uhr oder 18 bis 3 Uhr)
- Kinder bis einschließlich 6 Jahre **kostenfrei**
- Kinder von 7 bis einschließlich 14 Jahre **zum halben Preis**
- Verzehr Eurer Dienstleister (DJ/ Fotograf) **zum halben Preis**
- Alle Preise inkl. MwSt.

INKLUSIVLEISTUNGEN

- Unser heller moderner Saal mit direktem Zugang zur Terrasse
- Exklusive Nutzung der Terrasse am See
- Runde Tische oder eckige Tafeln
- Servicepersonal
- Weiße Stofftischdecken
- Duni-Servietten in Eurer Wunschfarbe
- Teelichter in Teelichtgläsern
- Stehtische mit weißen Stehtischhussen
- Floorspots und Raumillumination
- Bodenlang verhüllte Büfettische mit weißen Skirtings
- Geschenketisch
- Auf Wunsch unser Candybar-Wagen zum Selbstbestücken
- Ein Stehtisch für das Gästebuch
- Endreinigung bei normaler Verschmutzung
- **Keine extra Raummiete**
- **Keine Personal-Nachzuschläge**
- **Kein Tellergeld** für Eure mitgebrachte Hochzeitstorte



SPEISEN

- **Fingerfood** (3 Sorten) als Flying Büffet zum Empfang
- Kalt-Warmes **Büffet** oder ein leckeres **Hochzeits-Barbecue** (siehe Auswahlmöglichkeiten)
- Eine **Suppe** (entweder als Vorspeise am Tisch oder Mitternachtssuppe)

GETRÄNKE

- Prosecco und Orangensaft zum Empfang und für die Feier
- Pils vom Fass
- Alster
- Alkoholfreies Bier
- Franziskaner Weißbier & Franziskaner alkoholfrei
- Pinot Grigio (trockener italienischer Weißwein)
- Merlot (trockener italienischer Rotwein)
- Coca Cola, Cola light, Fanta und Sprite
- Mineralwasser in Flaschen auf den Tischen (still | medium | sparkling)
- Apfelschorle
- Orangensaft
- Rhabarberschorle

- Filterkaffee (z.B. zur Hochzeitstorte um Mitternacht als Kaffeebuffet aufgebaut)
- Tee - verschiedene Sorten
- **Alle Kaffeespezialitäten** wie Cappuccino, Kakao, Latte Macchiato, Café Crema, Milchkaffee, Espresso, Doppio
- **6 Sorten Longdrinks** und **Schnäpse**, z.B.:

Digestifs/ Kurze

- ♥ Ouzo
- ♥ Obstler
- ♥ Grappa
- ♥ Williams Christ
- ♥ Korn
- ♥ Malteser Aquavit

Longdrinks (Filler nach Wahl)

- ♥ Gin Tonic
- ♥ Wodka Energy/ Lemon
- ♥ Jim Beam / Jack Daniels
- ♥ Baccardi / Captain Morgan
- ♥ Havanna Club
- ♥ Osborne Veterano

Kräuter & Süßes

- ♥ Averna
- ♥ Ramazotti
- ♥ Jägermeister
- ♥ Roter | ♥ Grüner
- ♥ Kleiner Feigling
- ♥ Baileys

Wenn Ihr weitere Spirituosen zusätzlich mitbringen möchtet, sprecht uns an (kein Korkgeld).

MINDESTUMSATZ

- Freitag 4.500 € | Samstag 6.000 € | Sonn-/ Werktag 3.000 € | Feiertag nach Absprache

EXTRAS FÜR MITTERNACHT

- Eine weitere Suppe 6,50 € p.P.
- Schöpfc Currywurst mit Brot 6,50 € p.P.
- Burger-Selbstbau-Station 9,50 € p.P.
- Hot-Dog-Station 8,50 € p.P.

UPGRADES

- **Verlängerungsstunde** (je angefangene Stunde und Anfangsgästeszahl) pauschal 7,50 € p.P. inkl. Getränke und Service
- **Aperol Spritz-Pauschale** mit Prosecco, Soda und Orange 7,50 € p.P.
- **Hugo-Pauschale** mit Holunderblütensirup, Minze, Limette und Prosecco 7,50 € p.P.
- **Lillet Wild Berry-Pauschale** mit gefrorenen Beeren 7,50 € p.P.
- **Bacardi Razz-Pauschale** mit Himbeersirup, Sprite und Himbeeren 7,50 € p.P.
- **Freie Trauung:** Herrichten unserer See-Terrasse mit den vorhandenen Stühlen 150,- € oder im Park mit Bänken, Bankhussen (ohne Deko) 490,- €
- **Stuhlhussen** mit Schleife inkl. Aufziehen, Reinigung 8,50 €/ Stück zzgl. 2 x 50 € Transport
- **Stoffservietten** 2,50 € / Stück



DAS KÖNNEN WIR AUCH FÜR EUCH ORGANISIEREN

- ♥ DJ
- ♥ Hochzeitsauto
- ♥ Foto Box
- ♥ Hochzeitstorte
- ♥ Hochzeitskutsche
- ♥ Freie Redner
- ♥ Blumen
- ♥ Fotograf
- ♥ Feuerwerk
- ♥ Ballondeko
- ♥ Musik für die Trauung
- ♥ Taxi zum Hotel

Flying Fingerfood zum Empfang

bitte wählt 3 Sorten aus

VEGETARISCH

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

VEGAN

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

FLEISCH

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

FISCH

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



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 ✓
 - Zweierlei Reis ✓
-

KALT

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Olivenöl, Zitrone und Parmesan
 - Pollo Tonnato Crostini, mit Hähnchenbrust Thunfischsauce und frittierten Kapern
 - Kleine Bifteki mit Krautsalat und Cocktaildipp
 - Gegrillte Auberginenscheibchen mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan 🥕
 - Crostini mit Paprika-Fetacrème 🥕
 - Falafelspießchen mit Salsa Picante ✓
 - Baguette ✓, Ciabatta ✓ und Kräuterbutter 🥕
-

SALAT

- Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan, gerösteten Kernen und Rucola 🥕
 - Gemischter bunter Sommersalat ✓ mit Balsamico-Vinaigrette ✓
 - Couscous-Salat mit Zitrone und viel frischer Blatt Petersilie und Feta 🥕
-

DESSERT

- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Tiramisu mit Espresso, Amaretto und frischer Mascarpone 🥕



Rathaus-Schlemmereien

WARM

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit karamellisierten Schalotten
 Hähnchenbrustfilets in Kräuter-Sahnesauce
 Geschmorter Spitzkohl 🌱 (oder Rotkohl in der kalten Jahreszeit)
 Speckböhnchen
 Blumenkohl mit Semmelbröselbutter 🌱
 Spätzle 🌱 und Petersilienkartoffeln 🌱

KALT

Putenmedaillons mit Preisselbeerfrischkäse
 Bauernomelette-Ecken mit Remoulade 🌱
 Kasselerröllchen mit Sahnemeerrettich und Gurke
 Gratinierter Crostini mit Ziegenkäse, Thymian und Honig 🌱
 Matjes „Stockholm“ mit fruchtiger Currymajonäse
 Pilzspießchen mit Knoblauchdipp 🌱
 Baguette 🌱 und Kräuterbutter 🌱

SALAT

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

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce 🌱
 Schokoladenmousse mit Pistazien 🌱



Italienisches Büffet Dolce Vita

WARM

Geschmorte Lammkeule mit frischen Kräutern und Tomaten in Masalasauce

Poulardenbrustfilet in Zitronen-Kräutersauce

Vegetarische Spinat-Lasagne mit Bechamelsauce und Käse gratiniert, mit Tomatenwürfeln garniert 🌱

Buntes mediterranes Ofengemüse mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Peperoni 🌱

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch 🌱

Gebratene Buttergnocchi 🌱

KALT

Parmaschinken auf Honigmelonenhäppchen

Zucchini und Champignons auf Rucola mit Balsamico-Marinade und krossem Speck

Caprese-Spießchen - Tomate mit Mozzarellabällchen und Pesto 🌱

Marinierte Auberginenröllchen mit Fetakäse gefüllt 🌱

Bruschetta im Gläschen mit frischen Tomaten und Knoblauch und Brotchip 🌱

Mediterrane Crostini mit Pesto, Parmesan und getrockneter Tomate 🌱

Ciabatta 🌱, Butter und Kräuterbutter 🌱

SALAT

Rigatonisalat mit Pesto Rosso, Grana Padano, Staudensellerie und Paprikawürfeln 🌱

Blattsalate mit Rucola, Radiccio, Babyleaf, dazu ein frisches Zitronen-Olivenöl-Dressing 🌱

DESSERT

Tiramisu mit Orangenfilets und Orangenlikör 🌱

Rosmarin-Panna Cotta mit Beerenkompott

Aufpreis für dieses Büffet **7,50 €**
 mit 2 statt 3 warmen Speisen: kein Aufpreis



Leichtes Buffet

WARM

Lachsfilet in Weißwein-Buttersauce
Putenfiletmedaillons auf Tomaten-Paprikagemüse
Cremiges Pilz-Risotto mit Parmesan und Weißwein 🥕
Mandelbrokkoli und Möhren 🥕
Zitronen-Kartoffeln aus dem Ofen 🥕
Zweierlei Reis 🌱

KALT

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

SALAT

Gnoccisalat mit Fenchel und bunten Paprikawürfeln 🥕
Frische sommerliche Salatauswahl mit Kräuterdressing 🌱

DESSERT

Schokoladenmousse mit Frucht 🥕
Crème Brûlée 🥕

Aufpreis für dieses Büffet **7,50 €**
mit 2 statt 3 warmen Speisen: kein Aufpreis



Gourmet-Buffet

WARM

Ganzes Roastbeef - rosa gebraten und am Buffet tranchiert - mit grüner Pfeffersauce
 Schweinefilet im Schinkenkleid mit Sherrysauce
 Gebratene Zanderfilets auf Mangold-Tomatengemüse mit Estragon-Senfrahm
 Grilltomaten mit Parmesan gratiniert 🥕
 Prinzessbohnenbündchen mit Speck
 Cremige Bechamelkartoffeln 🥕 und hausgemachte Pommes Duchesse 🥕

KALT

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Rucola, Olivenöl und gehobeltem Parmesan
 Vitello Tonnato mit frittierten Kapern und Kapernäpfeln
 Serranoschinken mit frischen Feigen und Grissini
 Marinierte Auberginenröllchen mit Büffelmozzarella und Pesto 🥕
 Süß-scharfe Harissa-Süßkartoffelspießchen mit Grillpaprika ✓
 Crostini mit Gorgonzola und pochierter Rotweinbirne 🥕
 Kürbiskernbrot, Olivenbaguette ✓ und französisches Baguette ✓
 Kräuterbutter und gesalzene Landbutter 🥕

SALAT

Schwarzer Bandnudelsalat mit Riesengarnelen, Pesto, Kirschtomaten und Pinienkernen
 Blattsalate mit gebratenen Speckwürfeln, Manchego, Croûtons und Orangendressing
ODER Belugalinsensalat mit Curry, Karottenwürfeln und Sprossen ✓

DESSERT

Rosmarin-Panna Cotta mit Orangenfilets und Cointreau
 Nougatmousse mit Espressosauce 🥕

Aufpreis für dieses Büffet **17,50 €**
 Aufpreis ohne Zander **12,50 €**



Vegetarisches Buffet

WARM

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

KALT

- Kartoffel-Paprika-Tortillaschnitten 🌱
- Tomate-Mozzarella-Platte mit Balsamico, frischem Basilikum, Meersalz und grobem Pfeffer 🌱
- Gegrilltes italienisches Gemüse nach Antipasti-Art 🌱
- Pilze-Wrap mit hausgemachter Aqua Faba-Aioli und Salat 🌱
- Crostini mit grüner Minze-Ziegenfrischkäse-Bohnencrème 🌱
- Rohkoststicks von Möhre, Paprika und Staudensellerie mit Kräuterdipp 🌱
- Baguette 🌱, Ciabatta 🌱 und Kräuterbutter 🌱

SALAT

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

DESSERT

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

Tipp: Sollten Sie keinen Parmesan wünschen, kann dieser wahlweise weggelassen oder gegen Aufpreis gegen Montello oder einen anderen Hartkäse getauscht werden.



Indian Summer - das Spätsommer-Büffet

WARM

Maispoularden in Rieslingrahmsauce
 Wildragout mit Waldpilzen und Preisselbeerbirnen
 Geröstetes Ofengemüse mit Möhren, Rote Beete, Sellerie, Porree, Butternut und Hokkaido ✓
 Zweierlei Kartoffelpüree – mit Süßkartoffel und mit grüner Erbse 🥕
 Nuss-Spätzle 🥕

KALT

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

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

 Pflaumen und Datteln im Speckmantel
 Marinierte Süßkartoffel-Räuchertofu-Spießchen ✓
 Brotkorb mit Butter 🥕

SALAT

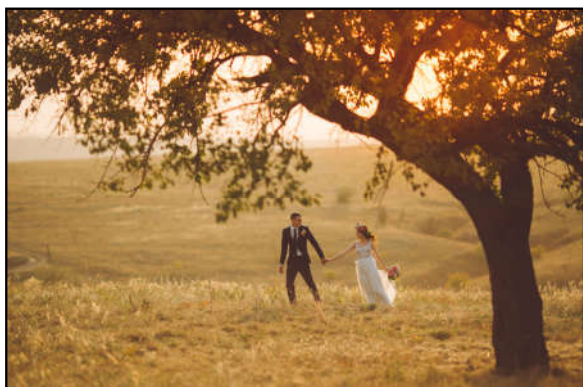
Feldsalat mit Herbstäpfeln, Bacon, Croûtons und Kräutervinaigrette

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

DESSERT

Grüne und gelbe Grütze mit Vanillesauce 🥕
 Weiße Mousse au Chocolat mit Rumtopf-Waldbeeren 🥕

Aufpreis für dieses Büffet **7,50 €**



Niedersächsisches Buffet

WARM

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

KALT

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

SALAT

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

DESSERT

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



Veganes Buffet

WARM

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

KALT

- ✓ Mini-Wraps mit cremiger Guacamole und Gemüsefüllung ✓
- ✓ Gegrillte Antipasti-Auswahl mit Auberginen, Zucchini, Möhren, Pilzen und Paprika ✓
- ✓ Hausgemachte Falafel-Spießchen mit Salsa Picante ✓
- ✓ Rote Beete-Hummus auf krossem Crostini ✓
- ✓ Balsamzwiebelspießchen mit Grillzucchini und getrockneter Tomate ✓
- ✓ Bruschetta im Gläschen mit Brotchip ✓
- ✓ Hausgemachte Aqua-Faba-Aioli ✓
- ✓ Baguette und Ciabatta ✓

SALAT

- ✓ Roter Currylinsensalat mit Gurke, marinierten Räuchertofuwürfeln und Tomate ✓
- ✓ Bulgursalat mit Frühlingszwiebeln, Zitrone und frischer Blattpetersilie ✓
- ✓ Frische bunte Salatauswahl mit Kichererbsen, gerösteten Nüssen und Kernen, dazu Vinaigrette ✓

DESSERT

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



Rustikales Buffet

WARM

Spießbraten vom Schweinenacken mit Schmorzwiebelfüllung in dunkler Bratensauce
Geflügelgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
Gemüseplatte mit Bohnen, Blumenkohl mit Semmelbröseln, Karotten und Erbsen 🥕
Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken 🥕
Butterspätzle 🥕

KALT

Räucherlachsrosen auf Dill-Gurkensalat
Kasselerbratenaufschnitt mit sauren Gürkchen und Remoulade
Mettbällchen mit Schaschlikdipp
Gefüllte Eier mit feiner Senfcrème 🥕
Pilzspieße mit Knoblauchdipp 🥕
Käseauswahl mit Früchten 🥕
Frisches Gerstebrot 🌱 und Baguette 🌱 mit Butter 🥕

SALAT

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

DESSERT

Schokoladenpudding mit Karamellsauce 🥕
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce 🥕



Sommersonnen-Grillbuffet

GRILLSTAND

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

SALAT

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

DESSERT

Sommerlicher frischer Obstsalat ✓
Crème Caramel mit Karamellsauce 🥕



Genießer-Grillbuffet

GRILLSTAND

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

KALT

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

SALAT

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

DESSERT

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



Gourmet Barbecue

GRILLSTAND

Rindersteaks (120g p.P.) mit Zitronenpfeffer
 Scampispieße aus der Knoblauchölmarinade
 Lammspieße mit Cocktailtomaten und Rosmarin
 Medaillons vom Schwein im Speckmantel
 Spicy Pineapple, gegrillte Ananas ✓
 Große Grillgemüse-Pellkartoffelpfanne mit Peperoni, Paprika, Pilzen, Auberginen, Zucchini ✓
 Pico de Gallo ✓, BBQ-Dipp 🍷 und unsere hausgemachte Aioli 🍷

KALT

Crostini mit Grilltomate und Gorgonzola 🍷
 Bruschetta im Minigläschen mit Brotchip ✓
 Marinierte Auberginen, Champignons, Paprika ✓
 Feurige Tortilladreiecke vegetarisch 🍷
 Spießchen mit Tortellini, Tomate, Mozzarella und Pesto 🍷
 Baguette und Ciabatta ✓
 Kräuterbutter und Knoblauchbutter 🍷

SALAT

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

DESSERT

Blaubeercreme mit frischen Blaubeeren 🍷
 Stracciatella-Mousse mit Oreo Crunch und Amarenakirsche 🍷

Aufpreis für dieses Büffet **13,50 €**



Mediterranes Grillfest

GRILLSTAND

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

KALT

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

SALAT

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

DESSERT

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

Aufpreis für dieses Büffet **9,50 €**



American Smoker Barbecue

GRILLSTAND

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

KALT

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

SALAT

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

DESSERT

Flambierte Marshmallow-Erdbeer-Spieße 🌱
 Schokobrowniewürfel mit Blaubeersauce 🌱

Aufpreis für dieses Büffet **7,50 €**



Karibisches Barbecue

GRILLSTAND

Caribbean Beef-Spieße aus Rindfleisch, roten Zwiebeln, Paprika und Gewürzen
Hot 'n Spicy Chicken Wings mit Limetten
Jerk Style Pork Skewers mit Grillananas
Caipirinha-Lachs mit Limetten
Bunte Gemüse-Spieße ✓
Knoblauchbrot vom Grill 🍌
Kreolische Kartoffelpfanne mit Grillpeperoni, Knoblauch, roten Zwiebeln ✓
Kräutermajonäse 🍌, Tomatensalsa ✓ Mango Chutney ✓ und Barbecuedipp 🍌
Baguette ✓

KALT

Marinierte Auberginenscheiben mit Frische Mango und Melone mit Schinken
Kartoffeltortillahappen mit Thunfisch
Kürbis auf karibische Art mit Brotchip ✓
Shrimps mit Tomaten-Limetten-Salsa
Hühnchensatay mit geröstetem Sesam
Miniwrap mit Süßkartoffelwürfeln, Salat und Tomate ✓

SALAT

Salat aus roten Linsen mit Frühlingszwiebeln und Curry ✓
Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili ✓

DESSERT

Kaffee-Mascarpone-Crème mit Captain Morgan und eingelegten Beerenfrüchten 🍌
Pina Colada-Crème (alkoholfrei) ✓

Aufpreis für dieses Büffet **9,50 €**



The Holy Trinity BBQ

GRILLSTAND

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

Beef Brisket – gepökelte Rinderbrust mit Meersalz und schwarzem Pfeffer
Saftiges Pulled Pork mit Angel Dust Rub trocken mariniert
Spareribs mit Jack Daniels-Honigglasur
Marinierte Spieße von Lachs, Scampi und Rotbarschfilet
Bunte Grillgemüsepfanne mit Bratpeperoni, Pilzen, Auberginen, Zucchini, Paprika ✓
Baked Potatoes ✓ mit Cottage Cheese Dip 🥕
Pink Cole Slaw (sahniges Rotkraut) 🥕 | süße Schmorzwiebeln ✓ | Laugen Buns ✓ | Sesam Buns ✓
Barbecuesauce 🥕 | Aioli 🥕 | Pico de Gallo ✓ | Carolina Mustard Sauce 🥕 | Baconnaisse

KALT

Große Auswahl mariniertes gegrilltes Gemüse ✓
Crostini mit fruchtigem Flusskrebs-Cocktail
Glasierte Chickenwings Buffalo Style
Vegane Tex Mex Wraps mit bunten Bohnen, Mais und Guacamole ✓
Blue Cheese Croûtons mit Grilltomate 🥕
Brotkorb

SALAT

Ceasars Salad aus dem Miniglas mit Kirschtomaten, Croûtons und Knoblauchdipp 🥕
Mac'n Cheese Pastasalat mit Gewürzgurke und Cheddar 🥕

DESSERT

Karamellpudding mit Browniecrumble und Ahornsirup 🥕
NY Cheesecake mit Waldbeeren 🥕

Aufpreis für dieses Büffet **15,50 €**



Veganes Grillbuffet I

GRILLSTAND

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

Paella Vegana aus der Riesenpfanne
 mit roten und grünen 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 ✓

DAZU

Knoblauchdipp ✓, Hummus mit Kichererbsen, Olivenöl und Sesam ✓

Salsa Picante ✓, und Radieschen-Kresse-Dipp ✓

Baguette ✓ und Ciabatta ✓

KALT

Hausgemachte Falafeln mit Ajvar ✓

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

Crostini mit Tomaten-Oliventapenade ✓

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

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

Cole Slaw – amerikanischer Krautsalat aus Weißkraut und geraspelten Karotten mit veganer Majo ✓

DESSERT

Erdbeer-Melonensalat mit Granatapfelkernen ✓

Veganes Schokoladenmousse mit Pistazien ✓



Veganes Grillbüffet II

WARM

- Hausgemachte Falafel-Taler mit Kichererbsen, Kreuzkümmel und Koriander ✓
- Würzige Kürbisspalten mit Currymarinade ✓ oder Avocadoviertel vom Grill mit Salsa Mexicana ✓
- Marinierte Tofuspieße mit roten Zwiebeln und Paprika ✓
- Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch ✓

- Bunte frische Gemüsepfanne mit Auberginen, Zucchini, Pimientos de Padron
- Champignons, türkischen Peperoni, Süßkartoffeln, roten Zwiebeln, Möhren und Knoblauch ✓

Asiatische Nudelpfanne mit Bambussprossen, Karottenstreifen, bunter Paprika
Brokkoli, Erbsen, Sprossen, Lauch, Sojasauce, Koriander und Sweet Chili Sauce ✓

DAZU

- Hausgemachte Aqua Faba-Aioli ✓, Tomaten-Paprika-Dipp ✓, Currydipp ✓
 - Rote Beete-Hummus mit Kichererbsen, Olivenöl und Sesam ✓
 - Baguette ✓ und Ciabatta ✓
-

KALT

- Pilzspießchen mit Remoulade ✓
 - Rote Beete-Carpaccio mit Rucola, gerösteten Walnüssen, Birnen und Senf-Vinaigrette ✓
 - Bruschetta im Gläschen mit Brotchip ✓
 - Crostini mit grüner Minze-Bohnencreme, Radieschen und Kresse
 - Bulgursalat mit Tomate, Blattpetersilie und Zitrone ✓

 - Orientalischer Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, Schwarzkümmel, Koriander, frischen Chili
mit Rotweinessig und Öl abgeschmeckt ✓
-

DESSERT

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



Suppen

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

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Mettklößchen, Eierstich, Gemüse und Suppennudeln

Vegetarische Hochzeitssuppe mit Gemüsestreifen, Suppennudeln und Grießklößchen 🥕

Klare Tomatenconsommé mit Tomatenconcassée und Junglauch ✓

Tomatencrèmesuppe 🥕

Kürbis-Kokoscrèmesuppe (saisonal) ✓

Spargelcrèmesuppe (saisonal) 🥕

Paprikacrèmesuppe 🥕

Currywurst (geschnitten, aus dem Kessel)

Pizzasuppe mit Fleischeinlage, Käse und Paprika

Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Zwiebeln

Minestrone mit weißen Bohnen, Gemüse und Parmesan 🥕

Chili sin Carne mit bunten Bohnen und Mais ✓

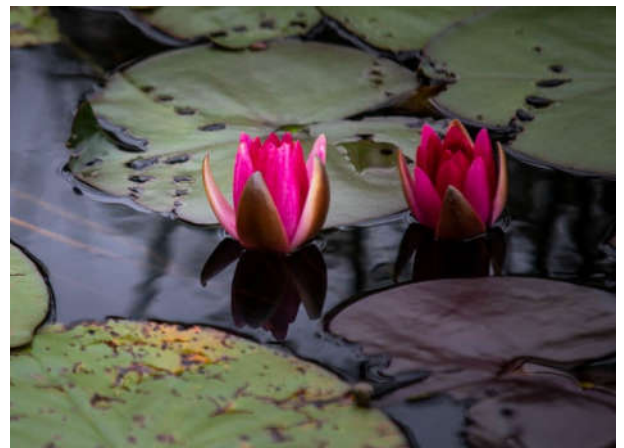
Chili con Carne mit Hackfleisch, bunten Bohnen und Mais

Weitere Mitternachts-Snacks

- **Hamburger-Selbstbau-Station** 9,50 € p.P.
 hausgemachte Beef-Hacksteaks
 Käse, Salat, Tomate, Gurke
 rote Zwiebeln, Ketchup, Senf
 BBQ-Sauce, Röstzwiebeln
- **Hot-Dog-Station** 8,50 € p.P.
 mit Würstchen, Hot-Dog-Buns
 Ketchup, Senf, Snacksauce
 Gurkenscheiben, Gurkenrelish
 Röstzwiebeln



Impressionen







Das Kleingedruckte

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 GELTUNGSBEREICH, VERTRAGSABSCHLUSS

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

2 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG

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

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

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

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

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

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

3 RÜCKTRITT DES KUNDEN

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

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

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

Stornogebühren

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

5 RÜCKTRITT DER RATHAUSTERRASSE

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

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

6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

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

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

7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN | HINWEIS VEGETARIER

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

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

8 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

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

9 DEKORATIONSMATERIAL

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen.

Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit der Rathausterrasse abzustimmen. **Abfärbende Streuartikel (Konfetti, Folienkonfetti, Konfettikanonen) sind in der Rathausterrasse nicht gestattet**, da sie auf den Sandsteinboden

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

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

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

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

10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

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

11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

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

Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand ist Hannover.

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

12 MINDESTUMSÄTZE FÜR FEIERN IN DER RATHAUSTERRASSE

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

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

13 ZUSCHLÄGE

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

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

Rathausterrasse Garbsen, 20.11.2023

