



# HOCHZEITSPAUSCHALE

Für Momente, die bleiben



*Feiern in der Rathaustrasse*

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](http://www.rathaustrasse-garbsen.de)



[info@rathaustrasse-garbsen.de](mailto: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 & LIFE!

---

**Ob Hochzeit, Geburtstagsparty oder Firmenevent – in der Rathausterrasse wird aus jedem Anlass ein besonderes Erlebnis.**

Euer Tag verdient mehr als nur gutes Essen – er verdient ein Fest, das in Erinnerung bleibt.

Liebevoll gedeckte Tische, eine entspannte Atmosphäre, ein feines Buffet oder ein sommerliches BBQ – wir verbinden Genuss mit Gefühl und herzlichem Service. Unser Team sorgt dafür, dass ihr einfach entspannt genießen könnt.

**Ihr feiert, wir kümmern uns um den Rest.**

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

Gemeinsam mit euch planen wir euer individuelles Konzept – persönlich, stilvoll und unkompliziert. Ab 30 erwachsene Gäste und bis zu 90 Personen können bei uns feiern. Alle vorgeschlagenen Buffets sind variabel und lassen sich individuell an eure Wünsche anpassen.

Wir freuen uns darauf, euch und eure Gäste an eurem besonderen Tag begleiten und verwöhnen zu dürfen, egal welchen Anlass ihr bei uns feiert!

Lasst uns gemeinsam Erinnerungen schaffen, die nachklingen – mit Genuss, Gefühl, Seeblick und einem Team mit Herz.

✦ Anna & André Rahlfes





# 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
- Eure Hochzeitstorte oder Kuchen dürft ihr mitbringen (kein Tellergeld)

## GETRÄNKE & SERVICE

- Getränkepauschale für 8 Stunden (auf Wunsch verlängerbar)
- Kaffee und Tee als Kaffeebuffet zur Hochzeitstorte
- 6 Sorten Spirituosen/ Classic-Longdrinks inklusive
- Caféspezialitäten inklusive
- Servicekräfte für den Service am Tisch
- Barpersonal für den Getränkeausschank an der Theke
- Ein Koch für den Aufbau eures Buffets

## AUSSTATTUNG & TISCHWÄSCHE

- Geschirr, Besteck und Gläser
- Wasserbecher und Weingläser zum Eindecken
- Tortenmesser, Kuchengeschirr sowie Tortenheber für eure Hochzeitstorte
- Tischdecken für Gästetische und -tafeln
- Duni-Servietten in eurer Wunschfarbe
- Ein Geschenketisch
- Stehtische mit Stehtischhussen für euer Gästebuch oder weitere Aktionen
- Stehtische mit Stehtischhussen auf der Terrasse (bei schönem Wetter)
- Nostalgischer Candybar-Wagen zum Selbstbefüllen (bitte auch Gläser/ Etageren mitbringen)
- Aschenbecher für den Außenbereich
- Platz für eure mitgebrachte Fotobox mit Tischchen für die Accessoires

#### WEITERE INKLUSIVLEISTUNGEN

- Eindecken und Herrichten des Saals nach eurem individuellen Tischplan
- Endreinigung (bei normaler Verschmutzung)
- Taxi-Ruf-Service

---

## UNSER ANGEBOT

#### Rundum-Glücklich-Paket:

- **146,90 € pro Person / 8 Stunden**  
*Berechnungsgrundlage: mind. 30 Erwachsene*
- Kinder bis 6 Jahre: feiern kostenfrei mit
- Kinder bis 14 Jahre: halber Preis
- Verzehr eurer Dienstleister: halber Preis

---

#### UPGRADES & ERGÄNZUNGEN

- Verlängerungsstunde inkl. Getränke und Service:  
7,90 € p.P. pro angefangene Stunde / je Anfangsgästeszahl  
(kann nachts spontan entschieden werden)
- Stuhlhussen mit oder ohne Schleife inkl. Aufziehservice und Reinigung: 9,50 € / Stück  
zzgl. 2 x 65 € für den Transport
- Weiße Stoffservietten inkl. Reinigung: 2,50 € / Stück
- Live Cooking Pasta Station als Buffetergänzung 11,90 € p.P.
- Eine weitere Suppe oder Currywurst mit Brot um Mitternacht: 7,90 € p.P.
- Burger-Selbstbau-Station für Mitternacht: 11,90 € p.P.
- Hot-Dog-Station für Mitternacht: 9,90 € p.P.

#### FÜR EURE ZEREMONIE

- Herrichten unserer See-Terrasse mit den vorhandenen Stühlen: 150 €
- Lieferung von Möbeln in den Park mit Bankhussen, Hussenstühlen fürs Brautpaar und einem Stehtisch für den Redner (ohne Deko, Technik, Genehmigung): 550 €

# 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.

## Aperitif

Prosecco  
Alkoholfreier Sekt  
Mimosa  
Orangensaft

## Biere

Herrenhäuser vom Fass  
Alkoholfreies Bier  
Alster  
Alkoholfreies Alster  
Hefeweizen  
Alkoholfreies Weizen

## Weine

Pinot Grigio · Italien · trocken  
Merlot · Italien · trocken

## Alkoholfreies

Coca Cola  
Cola Zero  
Fanta  
Sprite  
Spezi  
Tafelwasser still | medium | sparkling  
Apfelschorle  
Rhabarberschorle

## Kaffee & Tee\*

Tee – diverse Sorten  
Kaffee (schwarz/ Milch/ Pflanzenmilch/ Zucker)  
Caféspezialitäten mit Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Cafe Crema und Milchkaffee  
Kakao

SPIRITS & SHOTS  
BITTE WÄHLT 6 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

# 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

---

MITTERNACHTSSNACK UPGRADES

Burger-Selbstbau-Station 11,90 € p.P.

Hot-Dog-Station 9,90 € p.P.



# SOMMERHOCHZEIT MEDITERRAN

## Mediterranes Buffet

---

### 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 🥕  
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

## Klassisches Buffet

---

### 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 gebläutem 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

## Italienisches Buffet

---

### WARM

Geschmorte Lammkeule in Rotwein-Kräutersauce

Poulardenbrustfilet in Zitronensauce

Gratinierte Spinat-Lasagne mit Ricotta und Tomaten 🥗

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

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch 🥗

Gebratene Buttergnocchi 🥗

\*\*\*

### KALT

Parmaschinken auf Honigmelonenhäppchen

Zucchini und Champignons in Balsamico-Marinade auf einem Rucolabett 🥗

Caprese-Spießchen - Tomate mit Mozzarellabällchen und Pesto 🥗

Marinierte Auberginenröllchen mit Kichererbsencreme gefüllt 🥗

Bruschetta im Gläschen mit frischen Tomaten, Knoblauch und Brotchip 🥗

Crostini mit Frischkäsecreme, Radieschen und Kresse 🥗

Pesto-Dip mit Basilikum 🥗

Ciabatta 🥗

\*\*\*

### SALAT

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

Blattsalate mit Rucola, Radicchio, Babyleaf, dazu ein frisches Zitronen-Olivenöl-Dressing 🥗

\*\*\*

### DESSERT

Tiramisu mit Orangenfilets und Orangenlikör 🥗

Panna Cotta mit Beersauce

\*\*\*

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

*Ohne Lamm im Hauptgang: Kein Aufpreis*

# LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS

## Leichtes Buffet

---

### WARM

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

\*\*\*

### 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

## Gourmet Buffet

---

### WARM

Ganzes Roastbeef - rosa gebraten und am Buffet tranchiert - mit grüner Pfeffersauce

Poulardenbrustfilets im Schinkenkleid mit Sherrysauce

Gebratene Zanderfilets auf Mangold-Tomatengemüse mit Estragon-Senfrahmsauce

Geröstetes Ofengemüse mit Karotten, Zucchini, Fenchel, Paprika und Auberginen 🌱

Prinzessbohnenbündchen mit Speck

Cremige 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 Rotweibirne 🥕

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.*

- 15 -

# GREEN CUISINE BUFFET

## Vegetarisches 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

## Herbstliches Buffet

---

### WARM

Poulardenbrustfilets in Rieslingrahmsauce

Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeerbirnen

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

Zweierlei Kartoffelpüree – mit Süßkartoffel und grüner Erbse 🥕

Nuss-Spätzle 🥕

\*\*\*

### KALT

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

Pflaumen und Datteln im Speckmantel

Marinierte Zucchini und Paprika nach Antipasti-Art ✓

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

Rosmarinkartoffel-Räuchertofu-Spießchen mit Harissadip ✓

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

Brotkorb ✓

\*\*\*

### SALAT

Herbstliche Blattsalate mit Radicchio und Feldsalat mit Herbstäpfeln, Bacon  
und 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 🥕

Weißer Mousse au Chocolat mit Rumtopf-Waldbeeren 🥕

\*\*\*

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

# PLANT BASED WEDDING

## Veganes Buffet

---

### WARM

Sellerieschnitzel mit veganer Röstkarotten-Bratensauce   
Hausgemachte Bohnen-Buletten mit Champignons in Pflanzensahne   
Thai Curry mit Kokos und grünen Bohnen   
Buntes Ofengemüse mit Möhren, Paprika, Zucchini und Auberginen   
Basmatireis   
Rosmarinkartoffeln 

\*\*\*

### KALT

Mini-Wraps mit Gemüsefüllung und Avocado-Salsa   
Gegrillte marinierte Antipasti-Auswahl   
Falafeln mit Mandarinen-Curry-Dip   
Crostini mit Grüne-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 marinierter Obstsalat mit gerösteten Mandeln 

# HEIMATKÜCHE

## Niedersächsisches Buffet

---

### WARM

Gefüllter Nackenbraten in kräftiger Herrenhäuser-Biersauce

Schweinefiletmedaillons in Jägersauce

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

Kartoffelgratin aus Neustädter Kartoffeln 🥔

Kroketten 🥟

\*\*\*

### KALT

Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle- und Makrelenfilet, dazu Sahnemeerrettich

Pumpernickel mit Schinkentartar und Gurke

Minifrikadellen im Gläschen mit Kartoffelsalat und Senfklecks

Grüne Spinatpfannkuchenröllchen mit Käsecreme und Salat gefüllt 🥗

Kleine fruchtig garnierte Hähnchenschnitzel

Niedersächsischer Eiersalat im Gläschen mit Röstbrot 🥖

Graubrot, Schwarzbrot und Kaviarstange 🥖

Landbutter 🧈

\*\*\*

### SALAT

Grüner Salat mit Feldsalat und Rauke, karamellisiertem Boskoop und Croutons  
dazu ein frisches Kräuter dressing mit Apfelessig und Öl 🥗

Pellkartoffelsalat mit Dillgurken, Zwiebeln und Schmand 🥗

\*\*\*

### DESSERT

Niedersächsische Rote Grütze mit Vanillesauce 🥣

Hannoversche Welfenspeise mit Milch-Vanillecreme und Weincreme 🥣

\*\*\*

# RUSTIKALES BUFFET

Herzhaft & lecker

---

## WARM

Spießbraten vom Schweinenacken mit Schmorzwiebelfüllung in dunkler Bratensauce

Geflügelgeschnetzeltes in feiner Weißweinsauce

Gemüseplatte mit Bohnen, Blumenkohl mit Semmelbröselbutter, Karotten und Erbsen 🥕

Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken 🥔

Gebratene Spätzle 🍝

\*\*\*

## KALT

Räucherlachsrosen auf Dill-Gurkensalat

Kasselerbratenaufschnitt mit sauren Gürkchen und Remoulade

Mettbällchen mit Schaschlikdip

Gefüllte Eier mit feiner Senfcreme 🥚

Champignonspieße mit Knoblauchdip 🍄

Käseauswahl mit Früchten 🍌

Butter und Kräuterbutter 🧈

Frisches Gerstebrot und Baguette 🍞

\*\*\*

## SALAT

Waldorfsalat mit Apfel, Sellerie und Walnüssen 🍏

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

dazu Joghurtdressing 🥒 und Kräutervinaigrette 🌿

\*\*\*

## DESSERT

Schokoladenpudding mit Karamellsauce 🍫

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce 🍓

\*\*\*

# 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 Salzeibutter 🍄

\*\*\*

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 🍄

\*\*\*

11,90 € p.P.

# SOMMERSONNE

## Herzhaftes Grillbuffet

---

### GRILLSTAND

Würzige Cevapcici aus würzigem Hackfleisch mit Paprika und Knoblauch

Putenbrustspieße mit Curry

Nackensteaks in Paprikamarinade

Metzgerbratwürstchen

Hirtenkäse in Kräutermarinade 🥬

Ofenkartoffeln 🥔

Kräuterquark 🥬 Ayvar-Dip 🥬, Currysauce 🥬, Barbecuesauce 🥬

Ketchup 🥬 und Senf 🥬

\*\*\*

### SALAT

Panzanella - Italienischer Tomaten-Brot-Salat mit Zwiebeln und Basilikum 🥬

Gurkensalat mit Dill und Schmand 🥬

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Rucola 🥬

Weißer Bohnensalat mit Thunfisch, Paprikawürfeln und Sprossen

Bulgursalat mit Zitrone, Blatt Petersilie und Feta 🥬

Frische Blattsalate mit Limetten-Joghurtdressing 🥬

Wassermelonen-Feta-Salat mit roter Zwiebel und frischen, gehackten Minzeblättern 🥬

Baguette und Fladenbrot 🥬

Kräuterbutter 🥬

\*\*\*

### DESSERT

Sommerlicher frischer Obstsalat 🥬

Crème Caramel mit Karamellsauce 🥬

\*\*\*

# GENUSSMOMENTE

## Klassisch-leckeres Grillbuffet

---

### GRILLSTAND

Schweinefilet mit Bratpeperoni

Putensteaks in Currymarinade

Würzige Spieße vom Schweinenacken mit frischer Zitrone und Oregano

Falafeln mit Kichererbsen, gewürzt mit Kreuzkümmel, Paprika und Koriander 🌱

Bratwurstschnecken

Bunte Rosmarinkartoffel-Grillgemüsepfanne 🌱

Tomatensalsa 🌱, Aioli 🌱, Chili-Dip 🌱 und Cocktailsauce 🍷

Ketchup 🌱 und Senf 🌱

\*\*\*

### KALT

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

Weißer Fetacreme im Gläschen mit rosa Pfeffer und Brotchip 🍷

Spinat-Börek-Häppchen mit Ayvartip 🍷

Miniwraps mit Hühnchen und Sourcream

Crostini mit gegrillter Tomate, Pesto und Parmesan 🍷

Kräuterbutter 🍷

Baguette und Fladenbrot 🌱

\*\*\*

### SALAT

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

Bunter Sommersalat 🌱 mit Joghurtdressing 🍷 und Kräutervinaigrette 🌱

\*\*\*

### DESSERT

Melonen-Erdbeer-Salat mit Minze 🌱

Schokoladenmousse mit Toffeesauce und gehackten Nüssen 🍷

\*\*\*

# JUST MARRIED BARBECUE

## Gourmet Grillbuffet

---

### 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-, 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 Büffet: 13 € p.P.*

*Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister*

# MEDITERRANES GRILLFEST

## Mediterranes Grillbuffet

---

### 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: 13 € p.P.*

*Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister*

# AMERICAN BARBECUE

## Amerikanisches Grillbuffet

---

### GRILLSTAND

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

\*\*\*

### KALT

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

\*\*\*

### SALAT

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

\*\*\*

### DESSERT

Flammierte Marshmallow-Erdbeer-Spieße  
Schokobrownie-Würfel mit Blaubeersauce 🌽

\*\*\*

*Aufpreis für dieses Büffet: 13 € p.P.*

*Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister*

- 26 -

# TASTE OF CARIBBEAN BBQ

## Karibisches Grillbuffet

---

### GRILLSTAND

Marinierte Caribbean Beef-Spieße aus Rindfleisch, roten Zwiebeln, Paprika  
Jamaican Jerk Chicken mit Piment, Chili, Thymian, Honig und Knoblauch gewürzt  
Karibisches Schweinefilet mit einer Marinade aus Sojasauce, Honig, Ingwer und Mango  
Caipirinha-Lachs mit Limetten  
Rote-Bohnen-Reis 🌱  
Große bunte Kreolische Kartoffel-Gemüsepfanne 🌱  
Mango-Curry-Dip 🥥, Kräutermayonnaise 🥥, Tomatensalsa 🌱 und Barbecuedip 🌱

\*\*\*

### KALT

Frische Melone und karamellisierte Ananas mit Schinken  
Kartoffeltortilla-Würfel mit Thunfisch  
Kürbis auf karibische Art mit Brotchip 🌱  
Shrimps mit Tomaten-Orangen-Salsa  
Chicken Spieße mit geröstetem Sesam und Erdnusssauce  
Miniwraps mit Avocado, Salat und Tomate 🌱  
Ciabatta

\*\*\*

### SALAT

Salat aus roten Linsen, Süßkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Curry 🌱  
Karibischer Gurkensalat mit Chili, Paprika, roter Zwiebel, Limettensaft und braunem Zucker 🌱

\*\*\*

### DESSERT

Kaffee-Mascarpone-Creme mit Captain Morgan und eingelegten Beerenfrüchten 🥥  
Pina Colada-Creme mit Kokos und Ananas (alkoholfrei) 🌱

\*\*\*

*Aufpreis für dieses Büffet: 13 € p.P.*

*Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister*

- 27 -

# THE HOLY TRINITY BBQ

## Die „heilige Dreifaltigkeit“ des Barbecues

---

### 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: 13 € p.P.*

*Inkl. Grillstand, Grill-Equipment und Grillmeister*

# PURE SOUL GRILLBUFFET

## Veganes 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

Falafeln 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 

\*\*\*

# VIVA VERDE GRILLBUFFET

## Veganes Grillbuffet

---

### GRILLSTAND

Falafel-Taler mit Kichererbsen, Kreuzkümmel und Koriander 

Marinierte Auberginen"steaks" vom Grill 

Tofuspieße mit roten Zwiebeln und Paprika 

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch 

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

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

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

\*\*\*

### KALT

Pilzspießchen mit Remoulade 

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

Bruschetta im Gläschen mit Brotchip 

Crostini mit Oliventapenade und Chili 

Rote Bete-Hummus mit Kichererbsen, Olivenöl und Sesam 

Baguette und Ciabatta 

\*\*\*

### SALAT

Bulgursalat mit Tomate, Blattpetersilie und Zitrone 

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

\*\*\*

### DESSERT

Marinierter frischer Obstsalat mit Minze 

Vanillepudding mit Rote Grütze 

\*\*\*

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

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

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

---

## 2. Leistungen, Preise und Zahlung

Die 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.

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

| Zeitraum vor Veranstaltungsdatum | Stornokosten |
|----------------------------------|--------------|
| bis 12 Monate                    | 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 Rathaus Terrasse 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 Rathaus Terrasse zu, kann eine angemessene Zusatzpauschale für die verlängerte Leistungsbereitschaft berechnet werden.

---

#### 7. Buffetbetreuung und Speisereste, Mitbringen von Speisen und Getränken

Wird die Rathaus Terrasse 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 Rathaus Terrasse kein Verpackungsmaterial bereit und übernimmt auch keine Verpackung von Speisenresten.

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

---

#### 8. Hinweise

Bitte beachten Sie: Der Rathausplatz ist ein öffentlicher Platz, auf dem teilweise öffentliche Veranstaltungen (teils mit Live-Musik und anderen künstlerischen Darbietungen und Publikumsverkehr) stattfinden. Die 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.

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

---

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

Mitgebrachte Gegenstände befinden sich auf eigene Gefahr des Kunden in der Veranstaltungslocation. Die Rathaus Terrasse 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.

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. Zuschläge und Mindestumsätze

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**

Für Catering-Lieferungen außerhalb 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: 10.10.2025



