

Menü



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 2HXXX

Menü

Liebe Gäste,

stöbern Sie durch unsere vielfältigen Vorschläge für Ihr gesetztes Essen am Tisch. Hier ist für jeden Geschmack das richtige Menü dabei.

Wählen Sie aus drei, vier, fünf oder sechs Gängen und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Alle vorgeschlagenen Speisen sind austauschbar oder lassen sich durch weitere Speisenvorschläge und Ideen ergänzen. Sprechen Sie uns einfach an.

Wir servieren Ihnen Ihr Wunschmenü in unseren Räumlichkeiten ab 30 Personen für bis zu 85 Gäste.



Inhalt

MENÜS	Seite 6	Klassisches Menü
	Seite 7	Mediterranes Menü
	Seite 8	Schlemmer-Menü
	Seite 9	Italienisches Menü
	Seite 10	Leichtes Menü
	Seite 11	Gourmet-Menü
	Seite 12	Vegetarisches Menü
	Seite 13	Spargel-Menü
	Seite 14	Herbst-Menü
GETRÄNKE	Seite 15	Getränke nach Verbrauch
	Seite 16	Getränkepauschale
AGB	Seite 17-19	Das Kleingedruckte



Klassisches Menü

Rose vom Räucherlachs
mit gebratenem Gemüse-Kartoffelrösti
Schnittlauchsauerrahm und Salatbouquet
Baguette

Feines Kartoffelcremesüppchen
mit Lauchstreifen, gebratenen Speckwürfeln und Crôtons

Rosa gebratenes Schweinefilet in Champignonrahmsauce
und Steaks von der Putenbrust mit Sauce Bearnaise
Gemüseauswahl mit Bohnen, Brokkoli, Karotten und Blumenkohl
Kartoffelgratin
Kroketten

Cremige Schokoladenmousse
mit frischem Obst, Sahne und Amarenakirsche

4-Gänge-Menü 39,90 € pro Person

3-Gänge mit Suppe 33,90 €
3-Gänge mit Vorspeise 35,90 €

Mediterranes Menü

Kleines Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Parmesan
frittierte Kapern, Rucola, Cocktailtomaten
Baguette

Mediterrane Tomatencremesuppe
mit Crôutons und frischen Kräutern

Saltimbocca vom Schwein und Puten-Involtini in Weißweinrahmsauce
mediterranes Gemüse mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilzen
Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch und Meersalz

Tiramisu-Schnitte
mit Espresso und frischer Mascarpone

4-Gänge-Menü 42,90 € pro Person

3-Gänge mit Suppe 36,90 €

3-Gänge mit Vorspeise 38,90 €

Ergänzungsidee vorweg: Dipps am Tisch

Fetacreme mit rosa Pfefferbeeren
Hummus mit Olivenöl
Spanische Aioli
Chiabatta
3,90 € p.P.

Schlemmer-Menü

Feines Kalbsfrikassee in der Königinpastete
mit Champignons und Spargel
Feldsalat mit Äpfeln, Speck und Croûtons

Hannoversche Festtagssuppe
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Mettbällchen

Zarter Rinderschmorbraten in Rotwein-Schalottensauce
Jungschweinebraten mit Senf-Zwiebelhaube in Bratensauce
sahniger Spitzkohl, Speckböhnchen
Kartoffelklöße
Butterspätzle

Weißer Schokoladenmousse
mit Waldbeersalat und Krokant

4-Gänge-Menü 45,90 € pro Person

3-Gänge mit Suppe 38,90 €

3-Gänge mit Vorspeise 41,90 €

Italienisches Menü

Italienischer Vorspeisenteller mit
Bruschetta & Brotchip, Auberginenröllchen mit Mozzarellafüllung
und Melonenhäppchen mit Parmaschinken

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe mit weißen Bohnen, Nudeln
und Parmesan

Geschmorte Lammkeule
mit frischen Kräutern und Tomaten in Bratenjus
Mediterrane Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch
gebratene Buttergnocchi

Orangen-Tiramisu

4-Gänge-Menü 45,90 € pro Person

3-Gänge mit Suppe 39,90 €
3-Gänge mit Vorspeise 41,90 €

Ergänzungsidee vorweg: Dipps am Tisch

Paprika-Schafskäsecreme mit bunten Paprikawürfeln
Knoblauchcreme und Oliventapenade
Chiabatta
3,90 € p.P.

Leichtes Menü

„Antipasti“

Gegrillte und marinierte Auberginen, Zucchini, Pilze und Rotwein-Zwiebeln
Kräuterdipp und Chiabatta

Grünes Erbsencremesüppchen
mit Creme Fraiche, Kaiserschoten und Kresse

Hähnchenroulade mit getrockneten Tomaten in Frischkäsesauce
Zucchini-Paprika-Pilzgemüse
gebratene Polentaschnitten
Wildreismischung

Cremiger Joghurt mit karamellisierten Nüssen und Kernen
Honig und Früchten

4-Gänge-Menü 37,90 € pro Person

3-Gänge mit Suppe 32,90 €

3-Gänge mit Vorspeise 34,90 €

Ergänzungsidee: Warmer Zwischengang

Kleines Pilzrisotto mit Weißwein und Parmesan
mit gebratenen Champignons
6,90 € p.P.

Gourmet Menü

Scheiben von der Barbarie-Entenbrust mit Cumberland sauce
Staudensellerie Salat und mariniertem grünem Spargel
Baguette

Steinpilzcremesuppe

Rosa gebratenes Roastbeef mit grüner Pfeffersauce
Grilltomaten mit Parmesan
Speck-Bohnenbündchen
hausgemachte Herzoginkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessertteller mit Crème Brûlée
Rosmarin-Orangen-Panna Cotta
Nougatmousse mit Espressosauce und Fruchtgarnitur

4-Gänge-Menü 52,90 € pro Person

3-Gänge mit Suppe 44,90 €

3-Gänge mit Vorspeise 48,90 €

Ergänzungsidee: Warmer Zwischengang

Gebratener Zander und Garnele
auf cremigem Risotto mit Estragonrahm
9,90 € p.P.

Ergänzungsidee: Käse zum Abschluss

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben
6,90 € p.P.

Vegetarisches Menü

Pflücksalate mit Himbeervinaigrette
gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian
Baguette

Rote Paprikacremesuppe
mit Ricotta

Steinpilz-Ravioli in Salbei-Butter mit Pecorino
gebratenen Kräutersaitlingen, grünem Spargel
jungen Erbsen und geschmolzenen Cocktailtomaten

Mascarponecreme mit Kirschkompott
und Oreo-Crunch

4-Gänge-Menü 36,90 € pro Person

3-Gänge mit Suppe 30,90 €

3-Gänge mit Vorspeise 33,90 €

Ergänzungsidee vorweg: Dipps am Tisch

Schafskäsecreme, spanische Aioli
und Hummus mit Olivenöl
Chiabatta
3,90 € p.P.

Spargel-Menü

saisonales Angebot

Rapunzelsalat mit Garnelen
und gebratenem grünen Spargel
Kräutervinaigrette, Baguette

Spargelcremesuppe

Nienburger Spargel „satt“ mit Salzkartoffeln
zerlassene Butter und Sauce Hollandaise
panierte Schnitzel vom Schwein
Schinkenplatte

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne

4-Gänge-Menü 44,90 € pro Person

3-Gänge mit Suppe 38,90 €

3-Gänge mit Vorspeise 40,90 €

Ergänzungsideen zum Hauptgang

zarte Lachsfilets 5,00 € p.P.

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel 4,00 € p.P.

Herbst-Menü

saisonales Angebot

Gebratene Pfifferlingen und Kräutersaitlingen
mit herbstlichen Blattsalaten
Kartoffel-Speck-Dressing mit Schnittlauch
Walnussbrot

Petersilienwurzelsuppe
mit Rinderfiletspitzen

Zarter Hirschkeulenbraten in Wacholdersauce
Preisselbeerbirne
Apfelrotkohl und Rosenkohl mit Speck
Kartoffelklöße
Kroketten

Gries-Vanilleschnitte
mit warmen Zimt-Pflaumen

4-Gänge-Menü 44,90 € pro Person

3-Gänge mit Suppe 38,90 €

3-Gänge mit Vorspeise 40,90 €

Ergänzungsidee zum Hauptgang

Saftiger Schweinebraten mit Senf-Zwiebel-Haube und Bratensauce 6,00 € p.P.

Getränkepreise Einzelberechnung

EMPFANG

- Aperol Spritz 5,90 €
- Hugo mit frischer Minze 5,90 €
- Prosecco 0,7l 19,50 €

BIER | WEIN

- Pils vom Fass 0,3l 3,00 €
- Alster 0,3l 3,00 €
- Alkoholfreies Bier 0,33l 3,00 €
- Franziskaner Weißbier 4,00 €
- Franziskaner alkoholfrei, 0,5l 4,00 €
- Pinot Grigio, trockener ital. Weißwein 0,7l 22,90 €
- Merlot 0,7l, trockener ital. Rotwein 0,7l 22,90 €



SOFTDRINK | SAFT | WASSER | SCHORLE

- Cola, Cola light 0,2l, Fanta, Sprite 0,2l 2,80 €
- Gourmet-Mineralwasser 0,7l 6,50 €
- Mineralwasser still oder sparkling 0,2l 2,50 €
- Apfelsaft 0,2l 2,80 €
- Orangensaft 0,2l 3,00 €
- Apfelschorle | Rhabarberschorle 0,2l 2,80 €



KAFFEE | TEE

- Tasse Kaffee | Glas Tee | Espresso 2,50 €
- Cappuccino 3,50 €
- Unsere Caféspezialitäten 3,80 €
- Pumpkanne Filterkaffee 2,2l (14 Tassen) 25,00 €



SPIRITS | LONGDRINKS

- Ouzo, Kleiner Feigling, Korn, Wodka 2 cl 2,90 €
- Malteser, Jägermeister 2 cl 3,00 €
- Baileys auf Eis 4 cl 3,90 €
- Linie, Grappa, Williams, Ramazotti 2 cl 3,50 €
- Longdrink 0,2l / 4 cl 6,00 €

Getränkepauschale

Für Ihre Planungssicherheit

Feiern **zum Festpreis** ... mit unserer Getränkepauschale haben Sie Planungssicherheit. Bitte suchen Sie sich zusätzlich Ihr Wunsch-Bufferet aus.



PREIS

- Pauschalpreis **41,90 €** p.P. zzgl. Speisen
- 7 Stunden Dauer (z.B. 19 bis 2 Uhr)

INKLUSIV-LEISTUNGEN

- Prosecco sowie Orangensaft zum Empfang und während der Feier
 - Pils vom Fass
 - Alkoholfreies Bier
 - Alster
 - Franziskaner Weißbier
 - Franziskaner Alkoholfrei
 - Pinot Grigio (ital. Weißwein)
 - Merlot (ital. Rotwein)
 - Coca Cola, Cola light, Fanta und Sprite
 - Große Flaschen Gourmet-Mineralwasser auf den Tischen
 - Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle und Rhabarberschorle
- Filterkaffee (z.B. für das Mitternachts-Kuchenbuffet)
 - Unsere leckeren Caféspezialitäten wie Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Kakao und Café Crema sowie verschiedene Tees
 - Ihren Mitternachtskuchen können Sie mitbringen (kein Tellergeld, normal 2,50 € / Gast)

OPTIONALE UPGRADES

- Je angefangene Verlängerungsstunde inkl. Getränke & Service 4,00 € p.P.
- Upgrade Longdrinks und Kurze pauschal (6 Sorten) 11,90 € p.P.
- Cocktails auf Anfrage

Das Kleingedruckte

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN UND CATERINGLEISTUNGEN

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 Rathaustrasse Garbsen. Vertragspartner sind die Rathaustrasse und der Kunde.

2 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG

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

Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise der Rathaustrasse zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über die Rathaustrasse beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und von der Rathaustrasse 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 Rathaustrasse ohne Fälligkeitsdatum sind sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Die Rathaustrasse kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist die Rathaustrasse 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 Rathaustrasse bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

Die Rathaustrasse ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine 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 Rathaustrasse hat keinen Einfluss darauf. Bei von der Stadt Garbsen organisierten Veranstaltungen werden die Toilettenanlagen der Rathaustrasse mitgenutzt (Zugang über die Außenterrasse und Foyer). Dies stellt keinen Reklamationsgrund dar.

3 RÜCKTRITT DES KUNDEN

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

Sofern zwischen der Rathaustrasse 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 Rathaustrasse ausübt.

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

Stornogeühren

Bis 8 Monate vor Veranstaltungsdatum:	Kostenfrei
Bis 6 Monate vor Veranstaltungsdatum:	20 %
Bis 4 Monate vor Veranstaltungsdatum:	40 %
Bis 2 Monate vor Veranstaltungsdatum:	60 %
Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum:	70 %
Bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum:	80 %
Danach:	100 %

5 RÜCKTRITT DER RATHAUSTRASSE

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

Ferner ist die Rathaustrasse berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, falls höhere Gewalt oder andere von der Rathaustrasse 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 Rathaustrasse begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

Die genaue Personenzahl zeigt der Kunde der Rathaustrasse bis 1 Woche 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 Rathaustrasse diesen Abweichungen zu, so kann die Rathaustrasse die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen.

7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

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

8 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

Mitgeführte Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen. Die Rathaustrasse 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 Rathaustrasse abzustimmen. **Abfärbende Streuartikel (Konfetti, Folienkonfetti-/ -Herzen) sind in der Rathaustrasse 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 Rathaustrasse abgestimmt.

Das Abbrennen von Wunderkerzen ist in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet. Lebensmittelechte „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.

Bitte werfen Sie auch keine Plastikconfetti-Artikel, künstliche Blütenblätter oder andere unnatürliche Gegenstände in unseren Teich - die Fische, Teichhühner, Enten und Libellen 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 Rathaustrasse gelten folgende Mindestumsätze auf Speisen und Getränke (wenn nicht anders angegeben):

Freitage 3.000,00 € / Samstag 4.000,00 € / Sonntage: 2.000,00 € / Werktag und Feiertage nach Vereinbarung

13 ZUSCHLÄGE

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

Rathaustrasse Garbsen, 15.10.2020

