

zur Rothenburg

R e s t a u r a n t

Seit 1905

F e s t s a a l

Familie Goldapp



Inhaltsverzeichnis

Die Rothenburg – Unsere Firmenphilosophie	4 – 5
Familientradition seit 1905	6 – 7

Planung

Raummieten- und pläne	8 – 9
-----------------------------	-------

Pauschalangebote

Angebot 1 „Rothenburg-Buffer“	10
Angebot 2 „Genießer-Menü“	11
Angebot 3 „Traumhochzeit“	12 – 13
Angebot 4 „Italienische Gaumenfreuden“	16
Angebot 5 „Individual-Buffer“	17
Angebot 6 „Der Familien-Klassiker“	18
Angebot 7 „Das Buffet am Tisch“	19
Angebot 8-10 „Trauerfeiern“	20

Spezielle Angebote

Business/Tagungen	21
-------------------------	----

Individuelle Angebote

Menü-Vorschläge	22 – 25
Menü-Komponenten	26 – 29
Buffer-Vorschläge	32 – 33
Fingerfood	34 – 35
Getränkepauschalen.....	36 – 37

Allgemeines

So finden Sie uns.....	40 – 41
Geschäftsbedingungen / Impressum	44 – 45
Veranstaltungsvertrag	46
Notizen	47





Die Rothenburg – Unsere Firmenphilosophie

Seit 1905 betreiben wir, die Familie Goldapp, bereits in vierter Generation die Rothenburg. Auch Generationen unserer Gäste haben bei uns ihre Familienfeiern veranstaltet. Die Rothenburg, günstig gelegen vor den Toren Braunschweigs zwischen Broitzem, Timmerlah und Weststadt, bietet ihnen eine anspruchsvolle und vielseitige Gastronomie für alle Arten von Veranstaltungen.

Dafür stehen Ihnen mehrere Räumlichkeiten für 10 bis insgesamt 120 Personen zur Verfügung. Profitieren Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung. Da wir jede Veranstaltung als etwas Besonderes ansehen, nehmen wir gerne individuelle Wünsche auf und tragen alles zu einem guten Gelingen bei.

Unser Angebot besteht stets aus besten Produkten und Leistungen zu angemessenen Preisen. Nur so können wir die wirtschaftliche Entwicklung, Qualität und Fortbestand der Arbeitsplätze absichern.

Unser Team sehen wir als festen Bestandteil unseres Erfolges an. Wir sind stolz darauf, dass unsere Mitarbeiter gerne bei uns arbeiten, einige schon seit vielen Jahren. Wir entlohnen tarifgemäß, leistungsgerecht und fördern die Aus- und Weiterbildung.

Wir kaufen bei Lieferanten unseres Vertrauens. Qualität, frische und saisonale Produkte aus der Region stehen an erster Stelle. Alle Anforderungen an Berufssicherheit, Brand- und Umweltschutz sowie hygienische Anforderungen werden durch ein übergeordnetes Kontrollsystem erfüllt. Für handwerkliche Leistungen beauftragen wir regionale Partnerbetriebe.

Unser Güteversprechen wird gekennzeichnet von hervorragendem Standard, charakteristischer Individualität und spürbarer Gastlichkeit. Lassen Sie sich überzeugen!

***Wir, die Familie Goldapp
und das Team der Rothenburg, freuen uns auf Ihren Besuch!***



In Familientradition seit 1905

Die Geschichte der Rothenburg beginnt 1416 mit der Errichtung der Braunschweiger Landwehr auf Erlass des Herzog Friedrich. Ein Verteidigungsring um Braunschweig mit sogenannten Wehrtürmen an allen Ausfahrtstraßen. Zu diesen Anlagen zählen Raffturm, Wendenturm, Ölper Turm, Gliesmaroder Turm, Schöppenstedter Turm, Rühninger Turm sowie die Rothenburg bei Broitzem. Im Laufe der Zeit wandeln sich diese militärischen Befestigungen allesamt zu friedlichen Gasthäusern.

Bevor sie 1905 den Gasthof Zur Rothenburg übernehmen, betreiben die ehemaligen Viktualienhändler Adolf und Karoline Goldapp das Bahnhofshotel in Wietze bei Celle. Es ist die Zeit der großen Ölfunde und so haben sie mit den Arbeitern der Erdölwerke eine Belegung ihres Hauses, von der heutige Hoteldirektoren sicherlich nur träumen können: 200 Prozent. Denn sie vermieten die Zimmer in zwei Schichten an die

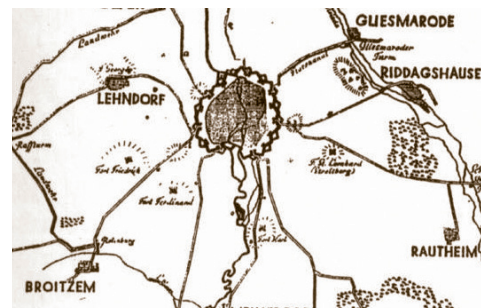
Tag- und Nachtarbeiter. Um 1920 übernehmen Adolf Goldapp, der Sohn von Adolf und Karoline Goldapp, und seine Ehefrau Else geb. Schwenke, die ehemaligen Stiftsherrenhäuser der Stadt an der Kleinen Burg und führen dort bis 1938 das Kabarett „Burglinde“.

Obwohl zu dieser Zeit verschiedene Pächter die Gaststätte Zur Rothenburg betreiben, führt dort immer noch die Mutter von Else Goldapp, Auguste Schwenke, mit strenger Hand Regie. Nachdem ihr Mann Adolf verstirbt, führt Else Goldapp die Gaststätte Zur Rothenburg durch die harte Nachkriegszeit.

1967 überträgt sie die Verantwortung ihrem einzigen Sohn Adolf jun. und seiner Frau Renate, die dieser 1965 geheiratet hatte. Bis zu ihrem 100. Geburtstag bleibt Else Goldapp stets rüstig und klar im Geiste. Für einen kleinen Plausch mit Gästen und ein Schnäpschen ist sie immer zu haben.

Gemeinsam erreichen Adolf und Renate Goldapp, dass sich die Gaststätte zunehmender Beliebtheit bei den Gästen erfreut. Einen entscheidenden Anteil daran haben die berühmten Rothenburg-Hähnchen, deren geheime Rezeptur Renate Anfang der 60er Jahre durch Zufall erfindet und die sich bis heute weit über eine Million Mal verkauft.

1973 wird Carsten Goldapp geboren und macht sich schon bald in der Rothenburg bemerkbar. Sei es auf wilder Fahrt mit dem Rothenburg-Hähnchen-Express oder indem er bei Hochzeitsfeiern dem Brautpaar nur gegen klingende Münze Eintritt gewährt. Wer hinter der Theke groß wird, hat eigentlich schon alles über Gastronomie und Gastlichkeit gelernt, dennoch geht er 1989 zur Hotelberufsfachschule und beginnt anschließend eine Ausbildung im Mövenpick Hotel Braunschweig. Bis er dann im Jahr 2001 die Rothenburg übernehmen wird, ist es noch



ein weiter Weg und so folgen gleich noch an die erste Ausbildung zum Hotelfachmann zwei Jahre Kochlehre im selben Haus.

Nach der Lehre ist der Wissensdurst noch nicht gestillt und so zieht es ihn bereits zwei Tage nach der Abschlussprüfung ins Mittelmeer auf das 5 Sterne plus Kreuzfahrtschiff Queen Odessey, anschließend zurück nach Braunschweig in den Ratskeller, wo er zum Eröffnungsteam gehört. Eine Sommersaison auf Sylt im Dorint Hotel sowie zwei Wintersaisons im Palace Hotel in St. Moritz in der Schweiz müssen ebenso sein, wie nochmals ein Abstecher auf See an Bord des Luxusliners Queen Elizabeth 2.

Nach der Erweiterung durch den neuen Saal und durch zahlreiche kreative kulinarische Angebote freut sich die Familie Goldapp über bereits mehrere Hundert erfolgreich durchgeführte Veranstaltungen, zufriedene Gastgeber und unzählige zufriedene Gäste. Seit der Hochzeit 2003 führen Maike und Carsten Goldapp gemeinsam die Rothenburg. Neue Ideen, Erfahrung und internationale Impulse bringt Maike Goldapp re-

gelmäßig von ihren Einsätzen in aller Welt bei der Deutschen Lufthansa mit.

Im Jubiläumsjahr 2005 wurde auch der ältere Festsaal im Stil des Anbaus renoviert und modernisiert, so dass allen Gästen noch

mehr Platz zum Feiern, Komfort, Technik und neue Angebote geboten werden können.

Wir sind offen für neue Inspirationen und freuen wir und darauf, Sie mit neuen Ideen und Angeboten zu überraschen.



Unsere Räume und Bestuhlungen

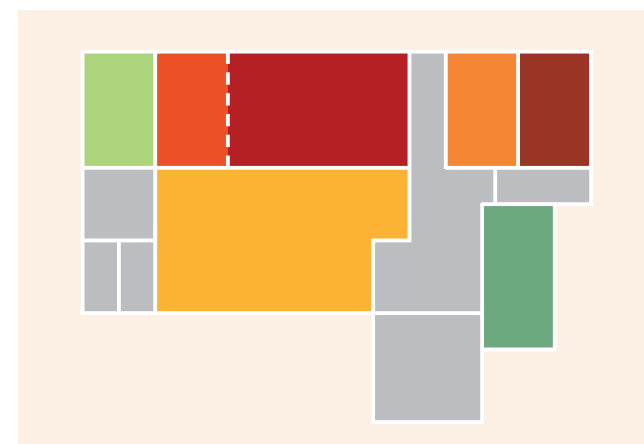
TAGUNGS- RÄUME	RUNDE TISCHE	U-FORM	BLOCK-FORM	T-FORM	PARLAMENT	RAUMMIETE MI, DO	RAUMMIETE FR, SA, SO
Gelber Saal bis 50 Personen (70 m ²)	5 x 10	40	1 x 28 oder 2 x 20	30	40	200,00 Euro	300,00 Euro
Roter Saal 1 bis 80 Personen (90 m ²)	7 x 10	50	1 x 34 oder 2 x 20	40	60	250,00 Euro	300,00 Euro
Roter Saal 2 bis 20 Personen (40 m ²)	2 x 10	20	1 x 20	20	18	100,00 Euro	200,00 Euro
Roter Saal 1+2 bis 120 Personen (130 m ²)	10 x 10	70	1 x 40 oder 12 x 10	30	–	350,00 Euro	500,00 Euro



Gastraum



Thekenbereich



Saalplan



Roter Saal



Gelber Saal

	TAGUNGS- RÄUME	RUNDE TISCHE	U-FORM	BLOCK-FORM	T-FORM	PARLAMENT	RAUMMIETE MI, DO	RAUMMIETE FR, SA, SO
	Gelber Saal + Roter Saal 1+2	15 x 10	70 x 40	18 x 10	30 x 30	60 x 40	550,00 Euro	800,00 Euro
	Saalterrasse 40 Personen (65 m ²)	8 x 5 Stehtische	–	–	–	–	–	–
	Gastraum 16 Personen (40 m ²)	–	15	3 x 6	–	–	–	–
	Clubraum 1 16 Personen (20 m ²)	–	–	1 x 12 oder 2 x 8	16	–	50,00 Euro	50,00 Euro
	Wintergarten 36 Personen (60 m ²)	4 x 6	20	6 x 5	–	–	100,00 Euro	100,00 Euro

Feste feiern, wie sie fallen

Mit Familie und Freunden feiern, fröhlich beisammen sein und dazu noch köstliche Speisen genießen, was kann schöner sein, als sich auf diese Weise zu entspannen? Das freundliche Team der Rothenburg trägt mit der Durchführung zum Gelingen Ihres Festes bei. Wir sorgen dafür, dass Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag erleben.

DEKORATION

Tische und Tafeln für ihre Gäste dekorieren wir liebevoll mit frischen Blumen, Kerzen, Stoffservietten und individuellen Menükarten.

ANGEBOT 1

ab 40 Personen
Pro Person 109,50 Euro

Das Angebot gilt für eine Verweildauer von 7 Stunden und besteht aus dem Preis für das Buffet sowie der Getränkepauschale 1C inklusive der Raummiete.

GETRÄNKE

Zum Empfang

Sekt und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, Coca-Cola, Limonaden und Fruchtsäfte

Weine

Ausgewählte Weiß-, Rosé- und Rotweine aus unserem Weinkeller

Bier

Wolters Premium Pils, Duckstein, Maisel's Weisse, auch alkoholfrei

Heißgetränke

Filterkaffee, Tee, Cappuccino, Espresso



ROTHENBURG-BUFFET

Auswahl von Brot und Brötchen

Pochierte Lachsmedaillons mit feiner Terrine von Edelfischen

Geräuchertes vom Aal und Forellenfilets mit Meerrettichsahne
Makrelenfilets mit Pfeffer und Paprika

Fruchtiger Cocktail von Grönländer Crevetten
Geräucherter Lachs mit Meerrettich

Graved Lachs mit Senf-Dillsoße
Hirschrückenscheiben auf Waldorfsalat mit feiner Kalbspastete und Preiselbeeren

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto

Schweinefiletmedaillons mit frischen Früchten

Gebratene Hähnchenkeulen und gefüllte Eier auf Pellkartoffelsalat

Frische Blattsalate mit Dressings

Schinken-Krustenbraten mit Mummessoße, feinem Gemüse und Kartoffelgratin

Käse mit frischen Obstsorten

Rote Grütze mit Vanillesoße



GENIEßER-MENÜ

Brotkörbchen mit Kräuterquark

Gebackene Riesengarnele
an Tomaten-Cognacschaum

Steinpilzcremesuppe
mit Kräutercroûtons

Hauptgang zur Wahl

Kalbfleischmedaillons
auf Morchelrahmsauce mit feinem
Gemüse und Kartoffelgratin
oder

Zanderfilet auf Blattspinat
mit Krustentiersauce
und Petersilienkartoffeln

Warmes Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis



Für Ihre Lieben nur das Beste

Besondere Anlässe zum Feiern gibt es viele. Geburtstage, Schulabschlüsse, Taufen, Jubiläen oder Hochzeiten sind da nur einige willkommene Gründe. Bei uns im Restaurant zur Rothenburg finden Sie den passenden Rahmen für geschlossene Gesellschaften und dazu einen freundlichen Service und köstliche Menüs.

DEKORATION

Tische und Tafeln für ihre Gäste dekorieren wir liebevoll mit frischen Blumen, Kerzen, Stoffservietten und individuellen Menükarten.

ANGEBOT 2

ab 10 Personen
Pro Person 109,50 Euro

Das Angebot gilt für eine Verweildauer von 5 Stunden und besteht aus dem Preis für das Menü sowie der Getränkepauschale 2B inklusive der Raummiete.

GETRÄNKE

Zum Empfang

Lillet „Wildberry“ – Likör Lillet rosé mit Russian Wildberry, Minze und geeisten Beeren

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, Coca-Cola, Limonaden und Fruchtsäfte

Weine

Ausgewählte Weiß-, Rosé- und Rotweine aus unserem Weinkeller

Bier

Wolters Premium Pils, Duckstein, Maisel's Weisse, auch alkoholfreie Biere

Heißgetränke

Filterkaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

Spirituosen

Genießen Sie unsere exklusive Auswahl an feinen Spirituosen: Cognac, Obstler oder Longdrinks wie Gin Tonic.

(Alle inkludierten Spirituosen finden Sie auf Seite 37)



Ihre Hochzeit: Der schönste Anlass für ein rauschendes Fest. Die Vorbereitungen für diesen Tag nehmen Zeit und Energie in Anspruch. Wir unterstützen Sie in vielen Belangen: individuelle Beratung, jahrelange Erfahrung, ein köstliches Hochzeitsmahl, liebevolle Dekoration, und persönlicher Service werden zu einem guten Gelingen Ihrer einmaligen Feier beitragen.

DEKORATION

Für die besondere Hochzeits-Atmosphäre decken wir die Tische mit weißer Tischwäsche, Servietten, Kerzenleuchtern und individuellen Menükarten; besonders feierlich gestaltet mit den passenden Stuhlhussen.

Für die passende Dekoration, den feierlichen Blumenschmuck, Fotografen und Fotobox, Torte und fetzige Partymusik empfehlen wir Ihnen gerne unsere Partner.

VORSPEISE

Braunschweiger Hochzeitssuppe mit Einlage von Spargel, Eierstich, Fadennudeln und Klößchen (am Tisch serviert)





HOCHZEITS-GALABUFFET

Brot und Brötchenkonfekt
 Frische Blattsalate mit Dressings
 Ganzer Lachs
 mit pochierten Lachsmedaillons
 und Ketakaviar
 Rosen vom Norwegerlachs
 mit Senf-Dillsoße
 Feines vom Räucherfisch
 Grönländer Crevetten-Cocktail
 Vitello Tonnato –
 Kalbfleisch mit Thunfischsoße
 Schweinefiletmedaillons mit Früchten
 Rehrücken auf Waldorfsalat
 mit Cumberlandsoße
 Carpaccio vom Rind
 mit gehobeltem Parmesan
 Roastbeef mit Remouladensoße
 Parmaschinken auf Melonenschiffchen
 Mozzarella mit Tomaten
 und Basilikumpesto
 Antipasti-Grillgemüsemix

**Rosa gebratenes Roastbeef
 mit Bearnaisesoße, frischem
 Gemüse und Kartoffelgratin**

**Gebratenes Lachsfilet
 auf Blattspinat
 mit Krustentiersoße
 und Salzkartoffeln**

Der schönste Tag im Leben

DESSERT

Feine Käseauswahl
 mit Früchten und Feigensenf
 Pannacotta mit Himbeermark
 Crème brûlée
 Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

ANGEBOT 3

ab 40 Personen
Pro Person 149,50 Euro

Das Angebot gilt für eine
 Verweildauer von 7 Stunden
 ab 19:00 Uhr und besteht
 aus dem Preis für das Buffet,
 Hochzeitssuppe, Stuhlhussen
 sowie der Getränkepauschale
 2C inklusive der Raummiete.

BESONDERES

Empfangen Sie ihre Gäste mit kleinen
 Köstlichkeiten: Canapés mit Lachs,
 Prosciutto und Hobelkäse, Flamm-
 küchlein und pikante Geflügelspieße
Pro Person 12,50 Euro

GETRÄNKE

Zum Empfang

Prosecco mit Aperol und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, Coca-Cola,
 Limonaden und Fruchtsäfte

Weine

Ausgewählte Weiß-, Rosé- und
 Rotweine aus unserem Weinkeller

Bier

Wolters Premium Pils, Duckstein,
 Maisel's Weisse, auch alkoholfreie Biere

Heißgetränke

Filterkaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

Spirituosen

Obstler, Grappa, Jägermeister, Wodka,
 Liköre und Londrinks wie Gin Tonic
 und Aperol oder Lillet Wildberry sind
 während der gesamten Feier inklusive.

*(Alle inkludierten Spirituosen
 finden Sie auf Seite 37)*

ANGEBOT 3

wie links beschrieben
 – ohne Spirituosen –
Pro Person 139,50 Euro





Italienische Gaumenfreuden

Für alle Freunde der mediterranen Küche präsentieren wir hier ein spezielles Angebot: Unser „Italienisches Buffet“. Mit typisch italienischem Antipasti, kalten und warmen Spezialitäten, sowie Käse und Süßspeisen können Sie das leckere, südländische Lebensgefühl erleben und mit Ihren Gästen genießen.

DEKORATION

Tische und Tafeln für ihre Gäste dekorieren wir liebevoll mit frischen Blumen, Kerzen, Stoffservietten und individuellen Menükarten.

ANGEBOT 4

ab 40 Personen
Pro Person 109,50 Euro

Das Angebot gilt für eine Verweildauer von 7 Stunden und besteht aus dem Preis für das Buffet sowie der Getränkepauschale 1C inklusive der Raummiete.

GETRÄNKE

Zum Empfang

Prosecco mit Aperol
und Sanbitter

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, Coca-Cola,
Limonaden und Fruchtsäfte

Weine

Ausgewählte Weiß-,
Rosé- und Rotweine
aus unserem Weinkeller

Bier

Wolters Premium Pils,
Duckstein, Maisel's Weisse,
auch alkoholfreie Biere

Heißgetränke

Filterkaffee, Tee,
Cappuccino, Espresso



ITALIENISCHES BUFFET

Auswahl von Brot, Brötchen,
Ciabatta und Grissini

Gegrillte Zucchini, Paprika und
Auberginen in Olivenöl mariniert

Champignons in Balsamicoessig
Meeresfrüchesalat

Pochierte Lachsmedaillons
im Limetten-Kräutermantel

Eingelegte Oliven, Peperoni, Schafskäse
und sonnen getrocknete Tomaten

Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan

Paraschinken auf Melonenschiffchen

Strauchtomaten mit Mozzarella
und Pestomarinade

Vitello Tonnato –
Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Hähnchenbrust in Zitronenjus

Scampi mit Limonendip

Rauchlachsrosen mit Meerrettich-
Basilikumsahne und Kapern

Piccata Milanese vom Kalb
in Parmesan-Eihülle gebacken,
mit mediterranem Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

Fettuccini mit Pesto, Ruccola,
Cherrytomaten und Parmesan

Italienische Käseauswahl
mit frischen Früchten

Tiramisu

Pannacotta mit Himbeermark





INDIVIDUAL-BUFFET

Brot und Brötchenauswahl
 Frische Salate mit Dressing
 Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse
 Mozzarella mit Tomaten
 und Basilikumpesto
 Parmaschinken auf Melonenschiffchen

**Wählen Sie zwei
 warme Hauptgerichte:**

Schweinerücken
 unter der Kräuterkruste
 mit frischem Gemüse
 und Kartoffelgratin

Gebratenes Lachsfilet
 auf mediterranem Gemüse
 mit Rosmarinkartoffeln

Geschmorter Rinderbraten
 mit Pilzen, Speckbohnen
 und Kartoffelkroketten

Putencurry mit fruchtiger Soße,
 gebratener Banane,
 Ananas und Basmatireis

Geschnetzeltes „Züricher Art“
 vom Schweinefilet
 mit Champignons in Rahmsauce
 und Rösti

Rote Grütze mit Vanillesauce
 Schokoladenmousse auf Kirschen

Individuell Feste feiern

Ob Betriebsfeier, Familienfest oder runder Geburtstag ... dieses Angebot gilt schon ab 20 Personen. Hier können Sie sich ihr warmes Buffet nach eigenen Wünschen zusammenstellen.



ANGEBOT 5 ab 30 Personen Pro Person 94,50 Euro

Das Angebot gilt für eine
 Verweildauer von 5 Stunden
 und besteht aus dem Preis
 für das Buffet sowie der
 Getränkepauschale 1B
 inklusive der Raummiete.

DEKORATION

Tische und Tafeln für ihre
 Gäste dekorieren wir liebevoll
 mit frischen Blumen, Kerzen,
 Stoffservietten und individuellen
 Menükarten.

GETRÄNKE

Zum Empfang
 Sekt und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke
 Tafelwasser, Coca-Cola,
 Limonaden und Fruchtsäfte

Weine
 Ausgewählte Weiß-,
 Rosé- und Rotweine
 aus unserem Weinkeller

Bier
 Wolters Premium Pils,
 Duckstein, Maisel's Weisse,
 auch alkoholfreie Biere

Heißgetränke
 Filterkaffee, Tee,
 Cappuccino, Espresso

Klassiker für Familienfeiern

DEKORATION

Tische und Tafeln für ihre Gäste dekorieren wir liebevoll mit frischen Blumen, Kerzen, Stoffservietten und individuellen Menükarten.

Es gibt verschiedenste familiäre Anlässe für eine besondere Feierlichkeit, von der Taufe bis zur Einschulung, Kommunion oder Konfirmation. Aber auch zum Geburtstag oder zum Hochzeitstag können Sie in dem richtigen Ambiente und kombiniert mit einem schmackhaften Menü das jeweilige Ereignis gebührend feiern.

ANGEBOT 6

ab 10 Personen
Pro Person 97,50 Euro

Das Angebot gilt für eine Verweildauer von 5 Stunden und besteht aus dem Preis für das Menü sowie der Getränkepauschale 1B inklusive der Raummiete.



GETRÄNKE

Zum Empfang

Sekt und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, Coca-Cola, Limonade und Fruchtsäfte

Weine

Ausgewählte Weiß-, Rosé- und Rotweine aus unserem Weinkeller

Bier

Wolters Premium Pils, Duckstein, Maisel's Weisse, auch alkoholfreie Biere

Heißgetränke

Filterkaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

MENÜ

Suppe

Braunschweiger Festtagssuppe mit Eierstich, Klößchen und Spargel

Hauptgang

Filetpfanne „Rothenburg“ von Schwein, Rind und Pute mit Pilzrahmsoße, frischem Marktgemüse der Saison, Salzkartoffeln und Kroketten

Dessert

Dessertvariation von Schokoladenmousse, Früchten und Mövenpick Eiscreme

Kaffeezeit

Bringen Sie Ihre selbstgebackenen Kuchen mit und wir bauen ein Kuchenbuffet inklusive Schlagsahne für Sie auf.





GETRÄNKE

Zum Empfang

Prosecco mit Aperol

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, Coca-Cola, Limonaden und Fruchtsäfte

Weine

Ausgewählte Weiß-, Rosé- und Rotweine aus unserem Weinkeller

Bier

Wolters Premium Pils, Duckstein, Maisel's Weisse, auch alkoholfreie Biere

Heißgetränke

Filterkaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

Das Buffet am Tisch

Genießen Sie eine Vielzahl von köstlichen Vorspeisen und überraschen Sie ihre Gäste mit einem opulent gedeckten Tisch. Ohne dass Sie zum Buffet laufen müssen, können Sie nach Herzenslust von dem Etageren-Buffet auswählen.

ANGEBOT 7

ab 10 Personen

Pro Person 109,50 Euro

Das Angebot gilt für eine Verweildauer von 5 Stunden und besteht aus dem Preis für das Buffet sowie der Getränkepauschale 1B inklusive der Raummiete.

DEKORATION

Tische und Tafeln für ihre Gäste dekorieren wir liebevoll mit frischen Blumen, Kerzen, Stoffservietten und individuellen Menükarten.

ETAGEREN-BUFFET

Am Tisch serviert

Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten

Cantaloupemelone mit Parmaschinken

Antipasti- Grillgemüse

Vitello Tonnato mit Kapern

Feiner Räucherfisch

Hauptgang zur Wahl

Zartes Rinderfilet oder gebratene Lachstranche auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessertvariation von Tiramisu, Panna Cotta und Sorbet auf Fruchtsoßen und Minzpesto



ANGEBOT 8

Pro Person 26,50 Euro

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten
und Tee, Tafelwasser, Säfte,
Bier, Coca-Cola, Limonaden

Streuselkuchen
und Zuckerkuchen

Zwei halbe belegte Brötchen
(mit Lachs, Wurst- und
Käseauswahl liebevoll garniert)

ANGEBOT 9

Pro Person 32,50 Euro

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten
und Tee, Tafelwasser, Säfte,
Bier, Coca-Cola, Limonaden

Streuselkuchen
und Zuckerkuchen

Zwei halbe belegte Brötchen
(mit Lachs, Wurst- und
Käseauswahl liebevoll garniert)

Am Tisch serviert

Heißen Kraftbrühe mit Einlage
von Eierstich, Klößchen und Spargel

Besinnlich Abschied nehmen

Leider bleibt keiner in seinem Leben davon verschont, Abschied von geliebten Menschen nehmen zu müssen. Feierliche Rituale wie das gemeinsame Kaffee trinken und Essen nach der Trauerfeier helfen, mit der Trauer gemeinschaftlich in der Familie und mit Freunden umzugehen und die Sinne zu beruhigen.

Für ihre Trauergesellschaft reservieren wir einen separaten Raum für 3 Stunden. Alle Angebote sind inklusive Raummiete und liebevoller Dekoration.

ANGEBOT 10

Pro Person 47,50 Euro

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten
und Tee, Tafelwasser, Säfte,
Bier, Coca-Cola, Limonaden

HAUPTGANG

**Schweineschnitzel
zum satt essen
mit Jäger- und Paprikasoße**

**Gemüseplatte, Krokette
und Salzkartoffeln**

ANGEBOT 11

Pro Person 64,50 Euro

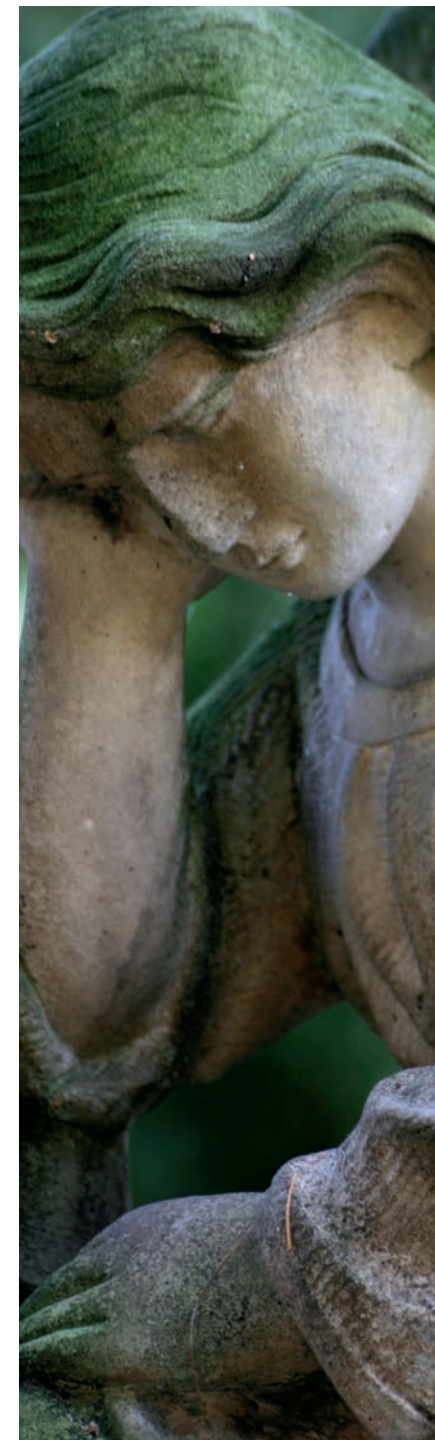
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten
und Tee, Tafelwasser, Säfte,
Bier, Coca-Cola, Limonaden

MENÜ

Braunschweiger Festtagssuppe
mit Einlage von Eierstich,
Klößchen und Spargel

**Schweine- und Putenbrustfilets
mit Pilzrahmsoße, frischer
Gemüseauswahl, Salzkartoffeln
und Krokette**

Rote Grütze
mit Mövenpick Eiscreme Vanille



Der richtige Rahmen für Ihre Tagung

Auch bei arbeitsintensiven Tagungen können wir Ihnen optimale Bedingungen anbieten, um einen möglichst stressfreien Verlauf und ein erfolgreiches Ergebnis zu ermöglichen. Wir verfügen über drei Tagungsräume, die Platz für 20 – 100 Personen bieten. In unseren Tagungspauschalen sind Standard-Tagungs-Techniken wie Beamer, Leinwand und Flip-Chart inklusive. Je nach Wahl reichen wir während der Veranstaltung Kaffee, Tee, alkoholfreie Getränke und kleine Snacks bis hin zu 3-Gang-Menüs oder Buffets. **Buchbar in der Zeit von 9:00 bis 18:00 Uhr oder ab 19:00 Uhr.**

TAGUNGSPAUSCHALE 1

Pro Person 24,50 Euro

- ab 10 Personen zuzüglich Raummiete
- bis 4 Stunden Veranstaltungsdauer
- **Tagungsgetränke:**
Tafelwasser, Limonade, Cola, Säfte

TAGUNGSPAUSCHALE 2

Pro Person 25,50 Euro

- ab 10 Personen zuzüglich Raummiete
- bis 4 Stunden Veranstaltungsdauer
- **Tagungsgetränke:**
Tafelwasser, Limonade, Cola, Säfte, Filterkaffee

TAGUNGSPAUSCHALE 3

Pro Person 29,50 Euro

- ab 10 Personen zuzüglich Raummiete
- bis 4 Stunden Veranstaltungsdauer
- **Tagungsgetränke:**
Tafelwasser, Limonade, Cola, Säfte
- Zuckerkuchen und Gebäck



TAGUNGSPAUSCHALE 4

Pro Person 59,50 Euro

- ab 10 Personen zuzüglich Raummiete
- bis 6 Stunden Veranstaltungsdauer
- **Tagungsgetränke:**
Tafelwasser, Limonade, Cola, Säfte
- **Kaffeepause:**
inklusive Kaffee, Tee, Zuckerkuchen und Gebäck
- **Mittagspause:**
mit 2 Gerichten nach Wahl und Getränk

Wählen Sie aus unseren Menü-Vorschlägen

MENÜ 1

Pro Person 46,00 Euro

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

**Schweinerücken
mit Backpflaumenfüllung,
Mummebiersoße, Sauerkraut
und Semmelknödeln**

Mövenpick Eisbecher
mit Früchten, Soße
und Schlagsahne

MENÜ 2

Pro Person 46,00 Euro

Kartoffelsuppe
mit Steinpilzeinlage

**Schweinerücken
mit Kräuterkruste,
frischem Marktgemüse
und Kartoffelgratin**

Rote Grütze
mit Mövenpick Eiscreme Vanille

MENÜ 3

Pro Person 45,50 Euro

Sellerieschaumsuppe
mit Petersiliencroûtons

**Knuspriger Schweinebraten
mit frischem Marktgemüse,
Champignons, Kroketten
und Petersilienkartoffeln**

Bayrische Creme
auf Erdbeersoße

MENÜ 4

Pro Person 52,50 Euro

Minestrone
mit Parmesankracker

**Geschmorte Lammkeule
mit Thymianjus,
mediterranem Gemüse
und Zucchini-Kartoffelgratin**

Tiramisu mit Früchten

MENÜ 5

Pro Person 47,50 Euro

Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne

**Schweinefilet im Speckmantel,
mit Cognac-Pfefferrahmsoße,
Grilltomaten, Speckbohnen
und Macairekartoffeln**

Mövenpick Eiscreme Vanille
mit heißer Schokoladensoße



MENÜ 6

Pro Person 37,50 Euro

Bunter Salat
mit Thousand-Island-Dressing

**Schnitzelpfanne
mit Pilzrahm- und Paprikasoße,
frischem Marktgemüse,
Pommes frites und Kroketten**

Mövenpick Eiscreme Vanille
mit heißen Kirschen

MENÜ 7

Pro Person 47,50 Euro

Rote Beete Suppe
mit Meerrettichschaum

**Putenbraten
mit Calvados-Rahmsoße,
Rotkohl, Mandelbrokkoli,
Semmelklößen
und Petersilienkartoffeln**

Warme Zimtpflaumen
mit Mövenpick Eiscreme Walnuss

Menü 1-14



MENÜ 8

Pro Person 49,00 Euro

Zwiebelsuppe
mit Croûtons und Käse

**Zarter Rinderschmorbraten
mit Champignons,
frischem Marktgemüse,
Kroketten
und Petersilienkartoffeln**

Rote Grütze
mit Vanillesoße

MENÜ 9

Pro Person 59,50 Euro

Pfifferlingrahmsuppe
mit Kräutercroûtons

**Gefüllter Kalbsbraten
mit Bratenjus, Vanillemöhren,
Romanesco
und Semmelknödeln**

Mövenpick Eiscreme Vanille
mit heißen Kirschen

MENÜ 10

Pro Person 52,90 Euro

Brokkolicremesuppe
mit Mandelsahne

**Hirschkalbsbraten
mit Pfifferlingen,
Preiselbeerbirne, Rotkohl,
Rosenkohl, Salzkartoffeln
und Kroketten**

Warme Zimtpflaumen
mit Mövenpick Eiscreme Walnuss

MENÜ 11

Pro Person 49,00 Euro

Braunschweiger Festtagssuppe
mit Eierstich,
Klößchen und Spargel

**Filetpfanne – Medaillons
vom Schwein und Putenbrust
mit Pilzrahmsauce,
frischem Marktgemüse,
Salzkartoffeln und Kroketten**

Mövenpick Eiscreme Schokolade
mit heißen Kirschen

MENÜ 12

Pro Person 58,50 Euro

Steinpilzcremesuppe
mit Kräutercroûtons

**Filetpfanne mit Medaillons
von Schwein, Rind und Pute
mit Cognacrahmsauce,
frischem Marktgemüse,
Salzkartoffeln und Kroketten**

Mövenpick Eiscreme Vanille
mit heißen Himbeeren

MENÜ 13

Pro Person 59,50 Euro

Rucolasalat
mit karamelisiertem Ziegenkäse

**Saltimbocca vom Kalb
und Piccata von der Putenbrust
mit Tomaten-Olivensauce,
Ratatouilliegemüse
und Rosmarinkartoffeln**

Tiramisu mit Himbeersauce und
Mövenpick Eiscreme Schokolade

MENÜ 14

Pro Person 55,00 Euro

Spargelcremesuppe

**Frischer Spargel „Satt“
Buttersauce und Hollandaise,
Schnitzel, Rührei und Schinken,
Petersilienkartoffeln**

Frische Erdbeeren
mit Mövenpick Eiscreme Vanille
und Pistazien

Wählen Sie aus unseren Menü-Vorschlägen

MENÜ 15

Pro Person 51,50 Euro

Kartoffelsuppe
mit Kräutercroûtons

**Brust und Keule von der Ente
mit Orangensoße,
Speckrosenkohl, Apfelrotkohl,
Kroketten und Kartoffelklößen**

Schokoladenmousse
auf Himbeermark



MENÜ 16

Pro Person 58,00 Euro

Sellerieschaumsuppe
mit Kräutercroûtons

**Knuspriger Gänsebraten
mit Preiselbeerbirne,
Rotkohl, Rosenkohl,
Bratensoße, Kroketten
und Kartoffelklößen**

Kaiserschmarrn
mit Mövenpick Eiscreme Vanille

MENÜ 17

Pro Person 65,50 Euro

Hummercremesuppe
mit Cognacrahm

**Roastbeef „Aberdeen“
rosa gebraten
mit Rotwein-Zwiebelsoße,
Speckbohnen
und Kartoffelgratin**

Schokoladenmousse
auf Kirschragout mit
Mövenpick Eiscreme Vanille

MENÜ 18

Pro Person 61,50 Euro

Klare Steinpilzessenz
mit gefüllten Teigtaschen

**Hirschrückenmedaillons
mit Walnusskruste,
Burgundersoße, Speck-
rosenkohl und Schupfnudeln**

Tonka-Bohnen Crème brûlée
mit marinierten Brombeeren

MENÜ 19

Pro Person 75,50 Euro

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry und Blätterteigstange

**Rinderfilet „Wellington“
im Blätterteig gebacken
mit Bearnaisesoße,
frisches Marktgemüse**

Dessertvariation
von Schokoladenmousse,
Eiscreme und frischen Früchten

MENÜ 20

Pro Person 52,00 Euro

Italienische Minestrone
mit Parmesankracker

**Lammrückenfilet
mit Rosmarinkruste,
rosa gebraten
auf feinem Ratatouillegemüse
mit Polenta
und Rosmarinkartoffeln**

Panna Cotta
mit Himbeermark



Menü 15-26

MENÜ 21

Pro Person 47,00 Euro

Kartoffelsuppe
mit Rauchlachsstreifen

Hamburger Pfannfisch
Lachs, Kabeljau und Heilbutt
mit Sherry-Senfsoße
auf Bratkartoffeln

Rote Grütze
mit Mövenpick Eiscreme Vanille

MENÜ 22

Pro Person 66,50 Euro

Klare Tomatenessenz
mit Quarkklößchen

Kalbsfilet mit Morchelrahm
mit feinem Gemüse,
Kroketten
und Petersilienkartoffeln

Warmes Schokoladenkuchlein
mit flüssigem Kern, Beerensoße
und Mövenpick Eiscreme Vanille

MENÜ 23

Pro Person 37,50 Euro

Vegane Karotten-Ingwer
Suppe mit Gemüsestroh

Currygeschnetzeltes
mit Tofu und Ananas
im Basmatireis-Ring

Gebackene Banane
mit Honig und gerösteten
Mandelsplittern

MENÜ 24

Pro Person 61,50 Euro

Antipasti-Variation
mit Grillgemüse, Vitello tonnato,
Burrata mit Tomate Caprese,
Parmaschinken mit Melone
und Räucherfisch

Saltimbocca – Kalbsrücken
im Parmaschinken-
Salbeimantel
auf Ratatouille mit Gnocchi

Crème brulée
von der Tonkabohne
mit marinierten Brombeeren

MENÜ 25

Pro Person 35,50 Euro

Vegetarische
Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne

Bandnudeln mit Basilikum-Pesto,
Parmesan, Rucola
und Cherrytomaten

Zitronensorbet
auf Fruchtsalat

MENÜ 26

Pro Person 54,50 Euro

Klare Edelfischsuppe
mit feiner Meeresfrüchteeinlage

Lachsfilet
mit Meerrettichkruste
auf leichter Senf- Dillsoße
mit Butterkartoffeln

Limettencreme
auf buntem Soßenspiegel



In unseren Menüpreisen
bereits enthalten:

Tischgedeck
Pro Person 5,00 Euro
Gefaltete Stoffservietten
Tischdekoration sowie
persönliche Menükarten

Vorweg servieren wir
Ihnen und Ihren Gästen
jeweils frisches Baguette
und Kräuterquark, Schmalz
oder gesalzene Butter

Wählen Sie aus unseren Menü-Komponenten

AMUSE GUELLE – Kleine Köstlichkeit

EURO

Körbchen mit rustikalem Baguette,
gesalzener Butter oder Sourcream 3,50

Wildlachstatar mit Ketakaviar 8,50

Lolli von Rauchlachs-Roulade
mit Wasabicreme 4,50

Cornettini mit Lachstatar und Kaviar.... 4,50

Graved Lachsrose
mit Dill-Senfsoße 4,50

Cappuccino von Tomaten 5,00

Cappuccino von Spragel 5,00

Cappuccino von Hummer 7,50

Rosa Hirschrücken
auf Püree von Rotkraut 8,50

Rinderfilet auf Selleriepüree 8,50

Rosa Lammrücken
auf Ratatouille 8,50

Lachsfiletpraline
auf Hummerschaum 7,50

Gänseleberpraline
mit Pumpernickelkruste 8,50

KALTE VORSPEISEN

EURO

Feldsalat mit Speck-Kartoffeldressing
und gebratenen Pfifferlingen 12,50

Rucola-Salat mit Balsamicodressing
und karamellisiertem Ziegenkäse 12,50

Parmaschinken auf Schiffchen
von Cantaloupemelone 12,50

Vitello Tonnato – Kalbfleisch
mit Thunfischsoße und Kapern 16,50

Italienisches Grillgemüse 13,50

Rindercarpaccio
mit Parmesan und Pinienkernen 16,00

Antipasti-Variation mit Grillgemüse,
Vitello tonnato, Burrata mit Tomate, Parma-
schinken und Cantaloupe-Melone 17,50

Lachscarpaccio
mit Limone und Olive 16,50

Grönländer Crevetten-Cocktail 15,50

Forellenfilet mit Toast
und Meerrettichsahne 14,50

Salat „Olivier“ –
Krustentiersalat mit Ketakaviar 17,50

Graved Lachs mit Toast
und Honig-Senf-Dillsöße 14,50

Rauchlachs
mit Meerrettichschaum und Toast ... 14,50

Sülze von Tafelspitz
mit Remouladensoße 17,50

Räucherfischsteller mit Forelle,
Rauchlachs, Makrele, Aal
und Meerrettichschaum 16,00

Etageren-Bufferet am Tisch –
Mozzarella mit Kirschtomaten, Melone
mit Parmaschinken, Antipasti-Grillgemüse,
Vitello Tonnato mit Kapern und feiner
Räucherfisch mit Meerrettich 19,50



SUPPEN

EURO

Braunschweiger Festtagssuppe

mit Eierstich, Spargel
und Klößchen 8,50

Rinderkraftbühne

mit Pfannkuchenstreifen 8,00

Klare Hühnerbrühe

mit kräftiger Einlage 7,50

Brokkolicreme mit Mandelsahne 8,00

Legierte Spargelcremesuppe 9,50

Sellerieschaumsuppe

mit Croûtons 9,00

Rote Beete-Suppe

mit Meerrettichschaum 8,50

Kartoffelsuppe ...

... mit Kräutercroûtons 8,00

... mit Steinpilzeinlage 9,50

... mit Rauchlachsstreifen 9,50

Tomatencremesuppe

mit Basilikumsahne 8,50

Klare Tomatenessenz

mit Quarkklößchen 10,50

Mais-Karotten-Suppe

mit Ingwer und Popcorn 8,50

Kürbissuppe mit Ingwer,

gerösteten Kernen und Croûtons 8,50



Steinpilzcreme

EURO

mit Kräutercroûtons 9,50

Kräftige Gulaschsuppe 12,00

Klare Steinpilzessenz

mit gefüllten Teigtaschen 11,50

Klare Ochsenchwanzsuppe

mit gereiftem Sherry 11,50

Wildkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

und Gemüseperlen 11,50

Französische Zwiebelsuppe

mit Croûtons und Käse überbacken 8,50

„Minestrone“ mit Parmesankracker ... 8,50

Zuckerschotenrahmsuppe

mit Grönländer Crevetten 9,50

Mediterrane Edelfischsuppe

mit feinen Fischfilets 15,50

Hummercremesuppe

mit Cognacrahm 14,50

WARME VORSPEISEN

EURO

Gebratener Scampispiß

mit Cocktailsoße
auf buntem Salat 12,50

Halber Hummer „Thermidor“

mit Knoblauchbaguette 49,50

Drei Riesengarnelenschwänze

mit Tomaten-Olivensud 22,50

Zanderfilet

auf Rote-Beete-Risotto

mit Weißweisschaum 14,50

Heilbuttfilet

auf Pommery-Senfsoße

und Steinpilzrisotto 13,50

Bandnudeln

mit Meeresfrüchten

und Krustentiersoße 16,50

Teigtaschen

mit Steinpilzfüllung

und Rucolapesto 16,50

Kräutercrêpes gefüllt

mit Pfifferlingen à la Crème 14,50

Ragout fin vom Kalb

in einer Blätterteigpastete serviert 15,50

Ragout von Rinderzunge

mit Saucischen in Madeira 15,50

Wählen Sie aus unseren Menü-Komponenten

HAUPTGÄNGE

EURO

Knuspriger Schweinebraten

mit frischem Marktgemüse,
Champignons, Kroketten
und Petersilienkartoffeln..... **25,00**

Geschmorter Rinderbraten

mit frischem Marktgemüse,
Champignons, Kroketten
und Petersilienkartoffeln **30,50**

Schweinerücken mit Backpflaumen

gefüllt, Mummebiersoße, Sauerkraut
und Semmelklößen **26,50**

Schweinerücken mit Kräuterkruste,

frischem Marktgemüse
und Kartoffelgratin **26,50**

Schweinefilet im Speckmantel

mit Cognac-Pfefferrahmsoße,
Grilltomaten, Speckbohnen
und Macairekartoffeln **27,50**

Schweinefilet im Blätterteig

mit Béarnaisesoße,
gebratenen Pilzen, Marktgemüse
und Rosmarinkartoffeln **32,50**

Schnitzelpfanne

mit Pilz- und Paprikasoße,
Marktgemüse, Pommes frites
und Kroketten **23,50**

EURO

Filetpfanne „Rothenburg“ –

Filetstücke von Rind, Schwein und Pute
mit Cognacrahmsoße, Marktgemüse,
Salzkartoffeln oder Kroketten **37,50**

Putenbraten mit Calvados-Rahmsoße,

Rotkohl, Mandelbrokkoli, Semmelklößen
und Petersilienkartoffeln **27,50**

Putengeschnetztes

in fruchtiger Currysoße
mit Basmatireis und Kroepoek **23,50**

Piccata Milanese

in Parmesan-Eihülle gebacken
mit Tomaten-Olivensoße,
Ratatouillegemüse und Gnocchi

von der Putenbrust..... **27,50**

vom Schweinerücken..... **27,50**

vom Kalbsrücken **32,50**

Saltimbocca – Kalbsrücken

im Parmaschinken-Salbeimantel
auf Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln **32,50**

Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“

mit Champignons
und Kartoffelröstis **32,50**

Kalbsfilet gebraten mit Morchelrahm,

tourniertem Gemüse
und Schlosskartoffeln **42,50**

EURO

Gefüllter Kalbsbraten

mit Bratenjus, frischem Vanillemöhren,
Romanesco und Semmelknödeln..... **38,50**

Rinderfilet im Ganzen gebraten

mit Burgunder-Zwiebelsoße,
Speckbohnenbündchen, Grilltomaten
und Kartoffel-Zucchini gratin **48,50**

Rinderfilet „Wellington“

im Blätterteig gebacken
mit Pilz-Zwiebelfüllung, Bearnaisesoße
und feinem Marktgemüse **48,50**

Roastbeef „Aberdeen“

rosa gebraten, mit Rotwein-Zwiebelsoße,
Speckbohnen und Kartoffelgratin..... **37,50**

Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen,

Preiselbeerbirne, Rotkohl, Rosenkohl,
Salzkartoffeln und Kroketten **33,50**

Hirschrückenmedaillons

mit Walnusskruste, Burgundersoße, Speck-
rosenkohl und Schupfnudeln **37,50**

Geschmorte Lammkeule

mit Thymianjus, mediterranem Gemüse
und Zucchini-Kartoffelgratin **32,00**

Lammrückenfilet mit Rosmarinkruste,

rosa gebraten
auf feinem Ratatouille mit Polenta
und Rosmarinkartoffeln **32,00**

	EURO
Knusprige Gänsekeule mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kartoffelklößen	29,50
Knuspriger Gänsebraten mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kartoffelklößen	37,50
Brust und Keule von der Ente, mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten und Klößen	31,50
Lachsfiletmedaillons mit Merrettichkruste, Senfsoße und Petersilienkartoffeln	28,50
Lachsfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	27,50
Zanderfilet auf Blattspinat mit Hummerrahm und Petersilienkartoffeln	27,50
Hamburger Pfannfisch – Filet von Lachs, Kabeljau und Heilbutt mit Sherry-Senfsoße auf Bratkartoffeln	27,50
Zucchini-Piccata mit Tomatensoße, Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	18,50
Spargel mit Schnitzel, Butter, Hollandaise und Salzkartoffeln	32,00

DESSERTS UND KÄSE EURO

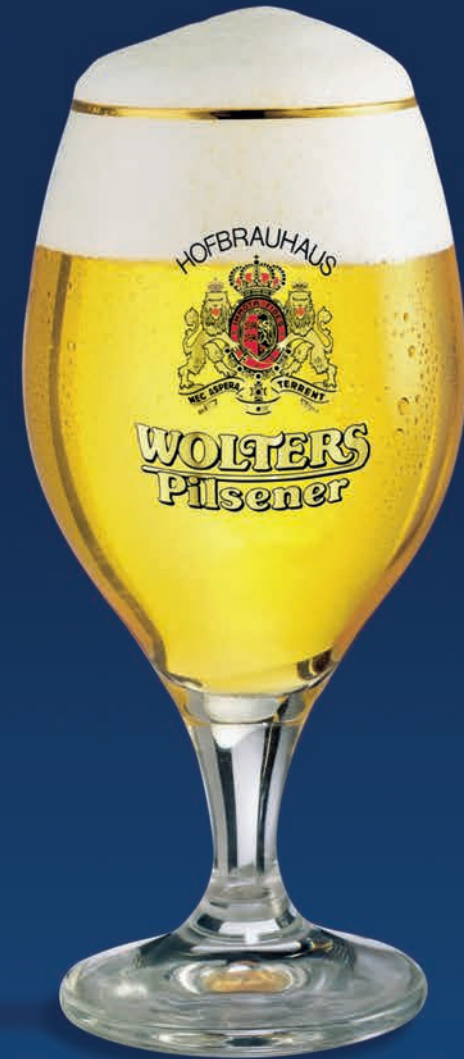
Mövenpick Eiscreme Vanille mit heißen Kirschen oder Himbeeren	8,50
... mit heißer Schokoladensoße	8,50
Mövenpick Eisbecher mit Früchten, Soße und Schlagsahne	8,50
Johannisbeersorbet mit Prosecco aufgegossen	7,50
Rote Grütze mit Vanillesoße	7,00
Frische Erdbeeren mit Schlagsahne	8,50
Marinierter Fruchtsalat mit Cointreau	8,50
Schokoladenmousse auf Kirschragout mit Mövenpick Eiscreme Vanille	10,50
Bayrische Creme mit Erdbeersauce	8,50
Pannacotta mit Himbeermark	8,50
Limettencreme auf buntem Soßenspiegel	8,50
Tiramisu mit Früchten	8,50
Crème Brulée von der Tonkabohne mit marinierten Brombeeren	8,50
Warme Zimtpflaumen mit Mövenpick Eiscreme Walnuss	8,90



	EURO
Warmer Apfelcrumble mit Mövenpick Eiscreme Vanille	8,50
Apfelstrudel mit Vanillesoße	8,50
Kaiserschmarrn mit Mövenpick Eiscreme Vanille und geschmorten Zwetschgen	8,50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Beerensoße und Mövenpick Eiscreme Vanille	10,50
Dessertteller mit Schokoladenmousse, Eiscreme und frischen Früchten	12,50
Crêpes Suzettes, mit Cognac flambiert und Mövenpick Eiscreme	16,50
Käsesauswahl, fünf feine Sorten mit Feigensenf und Trauben	14,50

DAS ORIGINAL

Seit 1627



MÖVENPICK®

So kann Eis sein

MAPLE
WALNUTS

Überraschend
anders ...



www.moevenpick-eis.de

Unsere Buffet-Vorschläge werden Sie verzaubern

GRILL-BUFFET

Tomaten- Mozzarellasalat mit Balsamico
 Gegrilltes Gemüse
 (Zucchini, Aubergine, Paprika, Kräutersaitlinge)
 Marinierte Champignons
 Honigmelone mit Parmaschinken
 Frische Blattsalate mit
 Joghurt, American und Balsamicodressing
 Hausgemachter Kartoffelsalat
 Gurken-, Tomaten-, Kraut- und Nudelsalat
 Käsewürstchen, Schinkengriller,
 Krakauer, Bratwürstchen, Nürnberger
 Marinierte Schweinenackensteaks
 Burger mit Sesambuns, Gurke,
 Zwiebeln, Tomate, Käse
 Hähnchenbrust, Rinderhufsteak,
 Fischspieße, Garnelenspieße
 Ofenkartoffel mit Kräuterquark
 und Baguette
 Verschiedene Dips:
 Tomate-, Curry-, Barbecue- Sauce,
 Ketchup und Senf
 Dessertvariation, Mousse, Eis, Cremes
 Bunte Käseplatte
 Eisbombe mit Fontänen

Ab 40 Personen · Pro Person 54,50 Euro

ROTHENBURG-BUFFET

Auswahl von Brot und Brötchen
 Bunter Bauernsalat und
 frische Blattsalate mit Dressings
 Pochierter Lachs mit feinen Terrinen
 Geräucherter Aal und Forellenfilets
 Makrelenfilets mit Pfeffer und Paprika
 Fruchtiger Cocktail
 von Grönländer Crevetten
 Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
 und Graved Lachs mit Senf-Dillsoße
 Hirschrückenfilet auf Waldorfsalat
 Feine Pasteten von Kalb und Wild
 mit Preiselbeeren
 Parmaschinken auf Melonenschiffchen
 Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto
 Schweinefiletmedaillons mit frischen Früchten
 Gegrillte Hähnchenkeulen
 Gefüllte Eier auf Pellkartoffelsalat
**Schweinerücken mit Kräuterkruste,
 Bearnaise Soße,
 frischem Gemüse und Kartoffelgratin**
 Käse mit frischen Obstsorten
 Rote Grütze mit Vanillesoße

Ab 30 Personen · Pro Person 59,50 Euro

VEGGIE-BUFFET

Auswahl von Brot und Brötchen,
 Ciabatta und Grissini
 Frische Blatt- und Gemüsesalate
 mit Balsamico- und Thousand-Island-Dressing
 Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
 Gegrillte Zucchini, Artischocken
 und Paprika in Olivenöl mariniert
 Champignons in Balsamicoessig
 Eingelegte Oliven, Peperoni, Schafskäse
 und sonnengetrocknete Tomaten
 Terrine mit mediterranen Gemüse
 Gefüllte Wraps mit Sourcreme,
 Paprika, Salat und Käse
 Cantaloupe-Melonenschiffchen
 Strauchtomaten mit Mozzarella
 und Pestomarinade
**Zucchini-Piccata in Eihülle gebacken
 und Sellerie-Gemüseschnitzel
 auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln**
**Gebackene Champignons
 mit Kräuterquark**
Gefüllte Zucchinihälften mit Couscous
 Käseauswahl mit frischen Früchten
 Schokoladenmousse mit Chili-Ananas
 Frischer Obstsalat

Ab 40 Personen · Pro Person 54,50 Euro

GALA-BUFFET

Brot und Brötchenkonfekt
 Frische Blattsalate mit Dressings
 Ganzer Lachs mit pochierten
 Lachsmedaillons und Ketakaviar
 Rosen vom Norwegerlachs mit Senf-Dillsoße
 Feines vom Räucherfisch
 Grönländer Crevetten-Cocktail
 Vitello Tonnato –
 Kalbfleisch mit Thunfischsoße
 Schweinefiletmedaillons mit Früchten
 Rehrücken auf Waldorfsalat
 mit Cumberlandsoße
 Carpaccio vom Rind
 mit gehobeltem Parmesan
 Roastbeef mit Remouladensoße
 Parmaschinken auf Melonenschiffchen
 Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
 Antipasti-Grillgemüsemix

**Rosa gebratenes Roastbeef
 mit Bearnaisesoße, frischem Gemüse
 und Kartoffelgratin**

**Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat
 mit Krustentiersoße
 und Salzkartoffeln**

Feine Käseauswahl
 mit Früchten und Feigensenf
 Pannacotta mit Himbeermark
 Crème brûlée
 Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

Ab 40 Personen · Pro Person 72,50 Euro

ITALIENISCHES BUFFET

Auswahl von Brot und Brötchen,
 Ciabatta und Grissini
 Gegrillte Zucchini, Paprika
 und Auberginen in Olivenöl mariniert
 Champignons in Balsamicoessig
 Artischocken und Meeresfrüchtesalat
 Pochierte Lachsmedaillons
 im Limetten-Kräutermantel
 Eingelegte Oliven, Peperoni, Schafskäse
 und sonnengetrocknete Tomaten
 Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan
 Parmaschinken auf Melonenschiffchen
 Strauchtomaten mit Mozzarella
 und Pestomarinade
 Vitello Tonnato – Kalbfleisch
 mit Thunfischsoße
 Hähnchenbrust in Zitronenjus
 Scampi mit Limonendip
 Rauchlachsrosen
 mit Meerrettich-Basilikumsahne

**Piccata Milanese – Kalbfleischmedaillons
 in Parmesan-Eihülle mit mediterranem
 Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

**Fettuccini mit Pesto, Ruccola,
 Cherrytomaten und Parmesan**

Italienische Käseauswahl
 mit frischen Früchten
 Tiramisu
 Pannacotta mit Himbeermark

Ab 40 Personen · Pro Person 59,50 Euro

FINGERFOOD-BUFFET

Auf kleinen Tellerchen ...
 Lachscarpaccio mit Ketakaviar
 Graved Lachsrose und Senf-Dillsoße
 Gegrilltes mediterranes Gemüse
 Carpaccio vom Rind mit Parmesan

Auf Spießen ...
 5 kleine Scampi mit Cocktailsoße
 Lachsfilet mit Meerrettichkruste
 Minimozzarella mit Cherrytomate
 Schweinefilet mit frischen Früchten

Auf Gourmetlöffeln ...
 Roastbeefröllchen und Remouladensoße
 Rosa Hirschrücken auf Waldorfsalat
 Crevetten-Cocktail
 Rauchlachs-Crêpestörtchen
 Parmaschinken und Melonenkugel

Warm im Chafing dish ...
 Sateespieße mit
 Geflügelfleisch in Tandoorimarinade
 Schweinefleisch mit Paprikamarinade

Rum-Schokoladenmousse
 Tiramisu mit frischen Früchten
 Rote Grütze mit Vanillesoße
 Käsewürfel und Trauben
 Gehobelter Tête de Moine Käse
 Schokoladenbrunnen und Fruchtspießen

Ab 40 Personen · Pro Person 59,50 Euro

Fingerfood – einfach in die Hand nehmen

KALTES FINGERFOOD

EURO

Canapées (Rollenbrot) ...

Parmaschinken und Melone	3,00
Roastbeef mit Remouladensoße und Gewürzgurke	3,00
Coppa di Parma und Cornichons	3,00
Geräucherte Putenbrust mit Spargel	3,00
Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich	3,00
Rauchlachs mit Ketakaviar	3,00
Graved Lachs mit Senf-Dillsoße	3,00
Büsumer Krabben & Cocktailsoße	3,00
Brie-Käse mit Feigensenf	3,00
Gehobelter Tête de Moine Käse	3,00
Tomate und Mozzarella mit Pesto	3,00
Schmalz mit Röstzwiebeln	3,00
Tatar vom Weiderind mit Wachtelei	4,00

Spieße ...

Käsewürfel und Trauben	0,50
Parmaschinken & Melonenkugel	2,00
Minimozzarella mit Cherrytomate	2,00
Schweinefilet mit frischen Früchten	2,00
Mini-Kalbsfrikadelle	2,00
Räucherfischpraline	2,00
Lachsfilet mit Meerrettichkruste	2,00
5 kleine Scampi mit Cocktailsoße	2,50
Gänseleberpraline im Pumpernickelmantel	2,50

Gourmetlöffel ...

Cherrytomaten und Minimozzarella	3,00
--	------

Graved Lachsrose

und Senf-Dillsoße	3,00
Roastbeefröllchen und Remouladensoße	3,00
Rosa Hirschrücken auf Waldorfsalat	3,00
Crevetten-Cocktail	3,00
Rauchlachs-Crêpestörtchen	3,00

Kleine Tellerchen ...

Carpaccio vom Rind mit Parmesan	5,50
Carpaccio von Lachs und Steinbutt	7,50
Gegrilltes mediterranes Gemüse	4,50
Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsoße	6,50

Desserts auf Porzellanschiffchen ...

Schokoladenmousse	4,50
Tiramisu mit frischen Früchten	4,50
Crème brûlée mit Himbeeren	4,50

Im Weckglas ...

Rote Grütze mit Vanillesoße	3,50
Beschwipster Fruchtsalat	3,50
Welfenspeise	3,50

Minis ...

Pikantes Blätterteiggebäck	2,00
Süßes Blätterteiggebäck	2,00
Erdbeeren & Schokoladenglasur	1,00
Windbeutel	2,00
Muffins	2,00
Magnumeis	1,00
Petit fours	1,50



EURO

Eiskonfekt	1,20
Pralinen	1,20

In der Eierschale ...

Eierlikörcreme & Schokoraspeln	4,50
Erdbeercreme & Pistaziensplitter	4,50
Schokoladenmousse	4,50

Schokoladenbrunnen ...

1 Liter Vollmichkuvertüre warm und flüssig im Brunnen mit	
100 Fruchtspießen	100,00
250 Fruchtspießen	200,00

**WARMES FINGERFOOD**

EURO

Im Chafing dish ...

Hähnchenflügel mit scharfer Chili-Soße	1,00
Hähnchennugget mit Currysoße	1,00
Spieß mit 5 kleinen Scampi	3,50
Frühlingsrolle mit Süß-Sauersoße	1,50
Pflaume im Speckmantel	1,50
Nürnberger Würstchen	1,50
Weißwurst mit süßem Senf	2,50
Mini-Pizza	2,50
Chili Poppers	2,50

Im Glas serviert ...

Pfifferlingsschaum	4,50
Cappuccino von der Tomate	4,50
Cappuccino vom Spargel	4,50
Cappuccino vom Hummer	4,50

Saté-Spieße mit ...

Geflügelfleisch und Tandoorimarinade	1,50
Schweinefleisch mit Paprikamarinade	1,50

Auf Porzellanschiffchen serviert ...

Pochiertes Lachsfilet auf Hummerschaum	4,50
Seeteufelbäckchen auf Paprikaschaum	5,50
Jakobsmuschel mit Scampi	4,50

EURO

Rosa Hirschrücken auf Püree von Rotkraut	7,50
Rinderfilet auf Selleriepüree	7,50
Rosa Lammrücken auf Ratatouille	7,50

Für jeden Fingerfoodartikel gilt
ein Bestellminimum von 15 Stück.



Unsere Getränkepauschalen

Für ihre Feier mit mindestens 10 Gästen können Sie unsere Getränkepauschalen buchen.

Diese verstehen sich inklusive:
Raummiete, stilvoll gedeckte Tische,
Stoffservietten, Kerzen, Menükarten
und frische Blumendekoration.

Die Pauschalen sind pro Person
bis maximal 02:00 Uhr berechnet.



PAUSCHALE 1 ohne Spirituosen

Alkoholfreie Getränke: Tafelwasser, Säfte, Saftschorlen und Softgetränke

Weine: Sekt, Prosecco, Rot-, Weiß- und Roséwein

Biere: Wolters, Duckstein, Meisel's Weisse, auch alkoholfrei

Warme Getränke vom Buffet: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Heiße Schokolade und verschiedene Teesorten

A	B	C	D	E
– 3 Stunden (z. B.: 12:00 – 15:00 Uhr)	– 5 Stunden (z. B.: 12:00 – 17:00 Uhr)	– 7 Stunden (z. B.: 19:00 – 02:00 Uhr)	– 9 Stunden (z. B.: 17:00 – 02:00 Uhr)	– 11 Stunden (z. B.: 15:00 – 02:00 Uhr)
34,50 Euro	39,50 Euro	44,50 Euro	49,50 Euro	54,50 Euro

Möchten Sie gerne eigene Spirituosen mitbringen,
berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 Euro zu PAUSCHALE 1.



PAUSCHALE 2 mit Spirituosen

Alle Getränke aus PAUSCHALE 1

Zusätzlich verschiedene „Kurze“ wie Jägermeister, Waldmeisterlikör, Kirschlikör, Wodka, Berliner Luft, Obstler, Sherry, Baileys, Ramazotti, Jubiläumsaquavit, Malteser.

Longdrinks wie: Rum Cola, Gin Tonic, Whisky Cola, Wodka Orange und die beliebten Aperol Spritz, Hugo, oder Lillet Wildberry

A	B	C	D	E
– 3 Stunden (z. B.: 12:00 – 15:00 Uhr)	– 5 Stunden (z. B.: 12:00 – 17:00 Uhr)	– 7 Stunden (z. B.: 19:00 – 02:00 Uhr)	– 9 Stunden (z. B.: 17:00 – 02:00 Uhr)	– 11 Stunden (z. B.: 15:00 – 02:00 Uhr)
44,50 Euro	49,50 Euro	54,50 Euro	59,50 Euro	64,50 Euro

PAUSCHALE 3 Cocktails ab 40 Personen

Möchten Sie exotische Cocktailkreationen und stilvolle Drinks, berechnen wir einen Aufpreis von 7,50 Euro zu PAUSCHALE 2.

Wählen Sie Ihre 4 Lieblingscocktails: Caipirinha, Mojito, Tequila Sunrise, Sex on the Beach, Mai Tai, Pina Colada und Cuba Libre.

GETRÄNKE- UND SERVICEGEBÜHR NACH 02:00 UHR

Nach 02:00 Uhr berechnen wir je angefangene halbe Stunde nur folgende Getränke- und Servicegebühr:

0 – 50 Gäste = 75,00 Euro | 51 – 100 Gäste = 100,00 Euro

Die angegebenen Preise beziehen sich auf die angemeldete Gästezahl.

KINDER

Im Alter von 6 – 12 Jahren berechnen wir ½ von 2 – 5 Jahren ¼ PAUSCHALE 1.

Alternativ zu den Getränkepauschalen können wir auch Speisen und Getränke nach Verbrauch berechnen. Dann berechnen wir die jeweiligen einzelnen Kartenpreise zuzüglich der anfallenden Raummiete.





DARUM NENNT MAN
ES BRAUKUNST.

www.duckstein.de

BIER
BEWUSST
GENIESSEN.
— DIE DEUTSCHE BRAU —

maisel.com

MEININGER'S INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD GOLD 2019

WORLD BEER AWARDS WORLD'S BEST STYLE WINNER
WELTBESTES HEFEWEISSBIER

MAISEL'S WEISSE ORIGINAL
Hefe-Weissbier
FAMILIENTRADITION SEIT 1867
BREMEN NACH DEM BAYERISCHEN REINHEITSGESETZ

EUROPEAN BEER STAR THE BEER TASTING GOLD AWARD

MEININGER'S INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD PLATIN 2019
BESTES ALKOHOLFREIES BIER (obergärig)

WORLD BEER AWARDS WORLD'S BEST STYLE WINNER
WELTBESTES HEFEWEISSBIER ALKOHOLFREI 2018 & 2019

MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI
Hefe-Weissbier
FAMILIENTRADITION SEIT 1867
BREMEN NACH DEM BAYERISCHEN REINHEITSGESETZ

MAISEL'S WEISSE AUS BAYREUTH

Bayerns frische Weisse.

Besuchen Sie uns in Braunschweig ...

... MIT DEM AUTO

Aus Richtung A2: Sie verlassen die A2 beim Kreuz Braunschweig-Nord auf die A391 in Richtung Braunschweig/Salzgitter. Nach 8,3 Kilometern verlassen Sie die A391 bei der Ausfahrt Braunschweig-Weststadt und halten sich rechts, um anschließend in Richtung BS-Broitzem/ BS-Weststadt abzubiegen und so auf die Münchenstraße zu gelangen. Immer geradeaus halten. An der 3. Ampel links auf die Lichtenberger Straße abbiegen. Nach ca. 1 km finden Sie die Rothenburg auf der linken Seite. Parken können Sie mit Ihrem Wagen direkt auf dem großen Parkplatz vor unserem Restaurant.

... MIT BUS UND BAHN

Sie erreichen unser Restaurant bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Aus der Innenstadt nehmen Sie die Straßenbahn bis zum „Donauknoten“, anschließend den Bus bis zur Haltestelle „Kremsweg“.

Lichtenberger Straße 53
38120 Braunschweig
Telefon: 0531 / 84 16 08

QR-Code scannen und per
Google Maps direkt zur
Rothenburg navigieren.



... und auf verschiedenen Online-Plattformen

Im Internet finden Sie jede Menge nützliche Informationen, Bewertungen und Tipps zum Restaurant Zur Rothenburg. Auf unserer Website www.zur-rothenburg.de finden Sie neben Öffnungszeiten, Anfahrt und verschiedenen Angeboten ebenfalls eine Bildergalerie, die unsere Räumlichkeiten zeigt. Darüber hinaus bieten wir Ihnen eine Online-Tischreservierung an und es steht Ihnen unsere aktuelle Speisekarte und dieser Veranstaltungskatalog als PDF zum Download bereit.

Folgen Sie uns auch gern auf Facebook unter www.facebook.com/ZurRothenburg – dort informieren wir Sie zusätzlich über interessante und aktuelle Angebote aus unserem Restaurant.

The screenshot shows the website of Zur Rothenburg Restaurant & Festsaal. The top navigation bar includes links for START, ANGEBOTE, RESERVIERUNG, ESSEN & TRINKEN, IHRE VERANSTALTUNG, SHOP, ÜBER UNS, and KONTAKT. The main image shows the restaurant interior with tables set for dining. Below the image, there is a large text area with the heading "HERZLICH WILLKOMMEN IN DER ROTHENBURG" and a welcome message from the family Goldapp. To the right, there is a "TISCHRESERVIERUNG" (Table Reservation) form. The form includes a dropdown for the number of people (currently set to 2), a date selector (currently set to 16. Jan. - 29. Jan 2023), and a calendar view. The calendar shows the dates from 16 to 29, with the 22nd highlighted. Below the calendar, there is a button for "Online Reservierungen mit CentralPlanner".

The screenshot shows the Facebook page for Zur Rothenburg Restaurant und Festsaal. The page header includes the restaurant's name and a profile picture. Below the header, there is a navigation bar with buttons for Website, Route, Speichern, and Anruf. The page features a 4.4-star rating from 507 Google reviews and a category of "Deutsches Restaurant". A prominent blue button labeled "TISCH RESERVIEREN" is visible. The background image shows the restaurant interior and a map of the location.

The screenshot shows the Facebook page for Zur Rothenburg Restaurant und Festsaal, focusing on the featured section. The page header includes the restaurant's name and a profile picture. Below the header, there is a navigation bar with buttons for Beiträge, Info, Mentions, Bewertungen, Follower, Fotos, and Mehr. The featured section includes a "Steckbrief" (About) section with details about the restaurant's history and location, and a "Featured" section with a "Speisekarte" (Menu) and "Tagesgerichte" (Daily Dishes). The menu lists "Speisekarte Mai 2021" and "Tagesgerichte Mai 2021". The featured section also includes a "Beiträge" (Posts) section with a post about the restaurant's reopening and a "Fotos" (Photos) section with a photo of the restaurant's exterior.

BLUMEN & DEKORATION

*für Ihren
unvergesslichen
Tag*



Jubiläum

Hochzeit

Taufe

Geburtstag

www.blumen-grund.de

Thiedestraße 11
38122 BS-Rüningen

0531 873914

info@blumen-grund.de


GRUND
Blumen.Dekoration



Unsere Geschäftsbedingungen

I. ANMELDUNG

1. Der **Vertrag** kommt durch die Unterzeichnung des Kunden/Gastes/Bestellers/ Veranstalters (nachfolgend einheitlich Kunde genannt) des umseitigen Veranstaltungsvertrages mit dem „Restaurant und Festsaal Zur Rothenburg“ (nachfolgend einheitlich RO genannt) zu Stande. Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil, sie gelten für sämtliche Leistungen der RO, etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt.

2. Vertragspartner sind der Kunde und die RO. Ist der Kunde nicht Teilnehmer der Veranstaltung (nachfolgend einheitlich VA genannt), so haftet er trotzdem gesamtschuldnerisch.

3. Der **Kunde muss die endgültige Teilnehmerzahl bis spätestens vier Tage vor der VA mitteilen**. Sollte am Tag der VA die tatsächliche Teilnehmerzahl höher sein, so wird diese aktuelle Zahl für die Rechnung zugrunde gelegt. Sollte die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger sein, so wird die angemeldete Zahl zugrunde gelegt.

II. LEISTUNGEN UND PREISE

1. Die Preise bestimmen sich nach der zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültigen Preisliste. Sind seit dem Zeitpunkt des Abschlusses und dem Zeitpunkt der VA mehr als drei Monate vergangen, so ist die RO berechtigt nach vorheriger Mitteilung an den Kunden Preiserhöhungen vorzunehmen.

2. Die RO kann ab einer zu erwartenden Rechnungssumme von über 2.000,- Euro Vorkasse verlangen. Mit **Anzahlung der Raummiete** hat der Kunde Anspruch auf Reservierung des vereinbarten Veranstaltungsraumes am vereinbarten Datum und vereinbarten Zeitraum. Sollte grundsätzlich am VA-Tag kein Raum verfügbar sein, so ist die RO verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz ggf. auch in anderen Objekten zu bemühen.

3. Ohne Anzahlung erwirbt der Kunde keinen Anspruch auf Bereitstellung **bestimmter** Räumlichkeiten.

4. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusivpreise und verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Eine Rückvergütung

bezahlter aber nicht in Anspruch genomener Leistungen ist nicht möglich.

5. Wurde ein fester Zeitraum, ggf. ein festes Ende, der VA vereinbart und geht die VA über diesen Zeitraum hinaus, kann die RO zusätzliche Aufwendungen, insbesondere für Folgeveranstaltungen und Personal, berechnen.

6. Für eine VA notwendige behördliche Genehmigungen hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Etwaige GEMA-Gebühren werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

7. Die Bewirtschaftung bei VA obliegt ausschließlich der RO. Das Mitbringen und Verzehren von eigenen Getränken oder Speisen ist nicht gestattet. Wird eine ausdrückliche Ausnahme vereinbart, wird eine Servicegebühr und Korkgeld berechnet.

III. HAFTUNG

1. Die RO haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen der RO auftreten, so wird sich die RO auf unverzügliche Rüge des Kunden bemühen für Abhilfe zu sorgen. Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik o. ä.) oder sonstiger von der RO nicht zu vertretenen Hinderungsgründe, insbesondere solcher außerhalb des Einflusses der RO, behält sich die RO vor, von dem Vertrag zurückzutreten, ohne dass dem Kunden Anspruch, z. B. Schadenersatz, zusteht.

2. Bei Abweichungen von der vereinbarten VA-Art/Programm kann die RO vom Vertrag zurücktreten. Dem Kunden stehen keinerlei Ansprüche gegenüber der RO zu.

3. Die RO haftet grundsätzlich nicht für Wertgegenstände und Garderobe. Die RO ist nicht verpflichtet bei einer VA zurückgebliebene Gegenstände aufzubewahren.

4. Die RO ist nicht verpflichtet dem Kunden Parkplätze zur Verfügung zu stellen. Ebenso wenig haftet die RO für Schäden oder Verluste, die auf dem Grundstück der RO passieren, z. B. auf dem Parkplatz.

5. Die RO und deren Mitarbeiter sind grundsätzlich nicht für den Rückweg der Gäste und deren Transport (Taxi o. ä.) verantwortlich. Der Gastgeber/Veranstalter ist selbst verantwortlich.

6. Für Beschädigungen oder Verluste, die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich der RO liegt. Trägt ein Dritter die Verantwortung und leistet dieser der RO auch tatsächlich Ersatz, so entfällt die Haftung durch den Kunden. Bei groben Verschmutzungen mit erhöhtem Reinigungsaufwand wird eine zusätzliche Gebühr berechnet. Dieses gilt insbesondere bei der Beseitigung von ausgelösten Konfettikanonen, Erbrochenem, Glasbruch und anderen starken Verunreinigungen oder Brandschäden.. Die Gebühr von nicht weniger als € 100,00 kommt dem Reinigungs- bzw. Servicepersonal zu Gute.

7. Die Anbringung von Dekorationsmaterial, Werbematerial oder sonstigem ist ohne Einwilligung der RO nicht gestattet. Diese Sachen müssen den örtlichen feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Wenn diese nicht sofort nach Ende der VA abgeholt werden, erfolgt Entsorgung ohne Aufbewahrung durch die RO, sofern nicht anders vereinbart.

8. Die für die VA-Räume geltenden Vorschriften von Polizei, Feuerwehr und Ordnungsämtern müssen eingehalten werden.

9. Hat die RO dem Kunden technische oder sonstige Einrichtungen zur Verfügung gestellt, so haftet der Kunde für pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße, schadenfreie Rückgabe. Hat die RO Einrichtungen von Dritten für den Kunden beschafft, handelt sie im Namen des Kunden und ist von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung freigesprochen.

10. Sämtliche Ansprüche des Kunden verjähren sechs Monate nach Ende der VA.

IV. RESERVIERUNG, STORNIERUNG, OPTION

1. Hat der Kunde den VA-Vertrag unterzeichnet, so ist eine feste Reservierung zustande gekommen.

2. Änderungen oder Stornierungen werden nur persönlich oder schriftlich entgegengenommen.

3. Bei Stornierungen reservierter Veranstaltungen werden dem Kunden zu folgenden Zeitpunkten folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Bis 6 Monate vor VA-Termin = kostenfrei

6 Monate bis 3 Monate vor VA-Termin = 30 % der reservierten Leistungen.

3 Monate bis 1 Monat vor VA-Termin = 50 % der reservierten Leistungen

1 Monat bis 1 Woche vor VA-Termin = 80 % der reservierten Leistungen

Ab 1 Woche vor VA-Termin = 90 % der reservierten Leistungen

90 % der reservierten Leistungen entsprechen der Anzahl der gemeldeten Personen multipliziert mit dem vereinbarten Pauschalpreis z. B. bei 50 angemeldeten Personen:
 $50 \times 50,00 \text{ Euro} \times 90 \% = 2.250,00 \text{ Euro}$
 Sollte noch keine Pauschale, Essen oder Getränke ausgewählt worden sein, so gehen wir von einem angemessenen Umsatz von 50,00 Euro für Speisen und Getränke, aus der prozentual berechnet wird. **Eventuelle Ausnahmen bestimmt allein die RO.**

4. Bei Stornierung durch den Kunden entfallen ab diesem Zeitpunkt sämtliche Ansprüche gegenüber der RO.

5. Besonders vereinbarte Optionstermine sind für den Kunden bindend. Nach Ablauf der Optionsfrist behält sich die RO das Recht vor, die reservierten Räume und den Termin anderweitig zu vergeben. Der Kunde wiederum kann dann keinen Anspruch auf Abschluss eines VA-Vertrages herleiten.

IV. ZAHLUNGEN

1. Nicht kalendermäßig fällige Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Verzug tritt mit Zugang der ersten Mahnung ein. Bei Verzugs-eintritt ist die RO berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 % über dem am Fälligkeitstag geltenden Basiszinssatz zu berechnen, wenn nicht ein Verzugschaden in andere Höhe nachgewiesen wird. Für jede Mahnung wird eine Mahngebühr von 25,00 Euro geschuldet.

2. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist der im Vertrag genannte Sitz der RO.

V. SONSTIGES

1. Die Verwendung und Veröffentlichung des Namens „Restaurant Zur Rothenburg“ sowie sämtliche Ableitungen hiervon sind nur zulässig zur Angabe des VA-Ortes, wie z. B. in einer Wegbeschreibung. Sämtliche Veröffentlichungen in Medien, die einer unbegrenzten Anzahl von Personen zugänglich sind, sind nicht zulässig. Die Verwendung und Veröffentlichung des Logos und anderer Werbemittel der RO bedürfen ausdrücklicher Genehmigung.

VI DATENSCHUTZGRUNDVERORDNUNG (DSGVO)

Unser Unternehmen ist verpflichtet, unsere Kunden darüber zu informieren, dass und welche Daten gespeichert und vorgehalten werden:

Ihre telefonischen Reservierungen werden mit Namen und Telefonnummer in einem Kalender eingetragen, der sicher verwahrt wird.

Dazu haben nur unsere Mitarbeiter Zugriff, die sich im Rahmen der DSGVO verpflichtet haben, keine Daten privat zu nutzen oder an Dritte weiterzugeben.

Alle schriftlichen oder digitalen Reservierungen, Bestätigungen, Absprachen, Rechnungen usw. werden mit Namen, Anschrift, Telefonnummer, Mailadresse für die Abwicklung unserer

Geschäftsbeziehungen gespeichert bzw. verwahrt, nicht ohne Einwilligung für eigene Werbezwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben, es sei denn, um gegebenenfalls unsere Forderungen durchzusetzen.

Sollten Sie damit nicht einverstanden sein, richten Sie Ihre Bedenken bitte an:
info@zur-rothenburg.de

RESTAURANT ZUR ROTHENBURG

Lichtenberger Straße 53
38120 Braunschweig

Telefon: 0531 / 84 16 08

Fax: 0531 / 28 50 94 21

Mail: info@zur-rothenburg.de
www.zur-rothenburg.de

Inhaber: Carsten Goldapp
FA BS Altwiekering

Steuernummer:
1311501891

USt.-Nummer:
DE216548947

**Konto bei der
Volksbank BraWo:**
IBAN:
DE69 2699 1066 6762 0500 00
BIC: GENODEF1WOB



Veranstaltungsvertrag - Restaurant zur Rothenburg

Vertragsgrundlage sind die aktuell gültigen Geschäftsbedingungen des Restaurants und Festsaals Zur Rothenburg

Auftraggeber / Vorname und Nachname		Geburtstag	
Frau:			
Herr:			
Firma:			
Kunden-Nr.:			
Straße:			
PLZ / Ort:			
Telefon:			
Mobil-Nr.:			
E-Mail:			
Menükarte:			
Getränke: Nach Verbrauch ☐ – Pauschale ☐			
Empfang:			
Wein:			
Spirituosen:			
Heißgetränke:			
Kuchen wird vom Veranstalter mitgebracht:			
Getränkepauschale pro Person:			
Unterhaltung:			
Musik:			
Technik:			
Raummiete:			
Anzahlung:			
Rechnung:			
Bezahlt am:			
Bezahlt per: Bar ☐ / EC-Karte ☐ / Konto ☐			
Aufgenommen am:			
Unterschrift Rothenburg-Mitarbeiter			
Veranstaltungsdaten			
Tag / Datum der VA:			
Veranstaltungs-Beginn:			
Veranstaltungs-Ende:			
Veranstaltungs-Art:			
Jubiläumstag:			
Geladene Gästezahl:			
Gästeanzahl > 12:			
Gästeanzahl < 12:			
Gästeanzahl < 6:			
Speisen: Menü ☐ / Buffet ☐ / Pauschale ☐			
Preis Speisen pro Person:			
Nebenraum / Rest. ☐ Roter Saal 1 ☐			
Thekenraum / Rest. ☐ Roter Saal 2 ☐			
Wintergarten ☐ Gelber Saal ☐			
Tischform			
Sitzordnung			
Gedeckfarbe / Form			
Blumen / Deko / Preis			
Sonstiges			
Anfrage ☐ / Reservierung ☐ / Storno ☐			
Unterschrift des Veranstalters / Auftraggebers			

Platz für Ihre Notizen



Alle Preise und Angebote gelten bis zum 31.12.2025

RESTAURANT ZUR ROTHENBURG

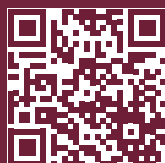
Lichtenberger Straße 53 · 38120 Braunschweig

Telefon: 0531 / 84 16 08 · Fax: 0531 / 28 50 94 21

Mail: info@zur-rothenburg.de

www.zur-rothenburg.de

Website



Facebook



TripAdvisor



Google



Instagram

