zur Rothenburg

Restaurant | Festsaal

Seit 1905 | Familie Goldapp





Inhaltsverzeichnis

Die Rothenburg – Unsere Firmenphilosophie ..... 4 – 5
Familientradition seit 1905 .....-..... 6 – 7
Planung Raummieten- und Pläne ..... 8 – 9

Pauschalangebote
Angebot 1 „Rothenburg-Buffet“..... 10
Angebot 2 „Genießer-Menü“ 11
Angebot 3 „Der Familien-Klassiker“ 12
Angebot 4 „Das Buffet am Tisch“..... 13
Angebot 5 „Italienische Gaumenfreuden“ 14
Angebot 6 „Individual-Buffet“ 15
Angebot 7„Traumhochzeit“ ..... 16 – 19
Angebot 9 „Grill & Chill“ 20
Angebot 10 „Ganz Gemütlich“ 21
Angebot 11„Spargel-Menü“ 22
Angebot 12„Spargel-Buffet“ 23
Angebot 13„Winter-Menü“ 24
Angebot 14„Weihnachtsfeier“ 25
Angebot 15„Gans Lecker“ 26
Angebot 16„Braunkohl“ 27
Angebot 17-20 „Trauerfeiern“ 28

Spezielle Angebote
Business/Tagungen 29

Individuelle Angebote
Menü-Vorschläge ..... 30 - 33
Buffet-Vorschläge ..... 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!


Rothe
FAMIGLIA MARZADRO









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 Gold-app 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“.

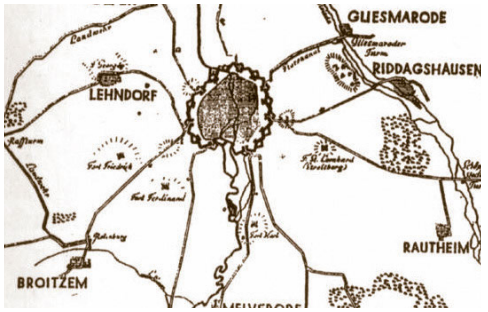
Obwohl zu dieser Zeit verschiedene Pächter die Gaststätte Zur Rothenburg betreiben, führt dort immer noch die Mutter von Else Goldapp, Auguste Schwenke, mit strenger Hand Regie. Nachdem ihr Mann Adolf verstirbt, führt Else Goldapp die Gaststätte Zur Rothenburg durch die harte Nachkriegszeit.
1967 überträgt 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 verkauften.

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 Gold-app 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 uns darauf, Sie mit neuen Ideen und Angeboten zu überraschen.













Unsere Räume und Bestuhlungen

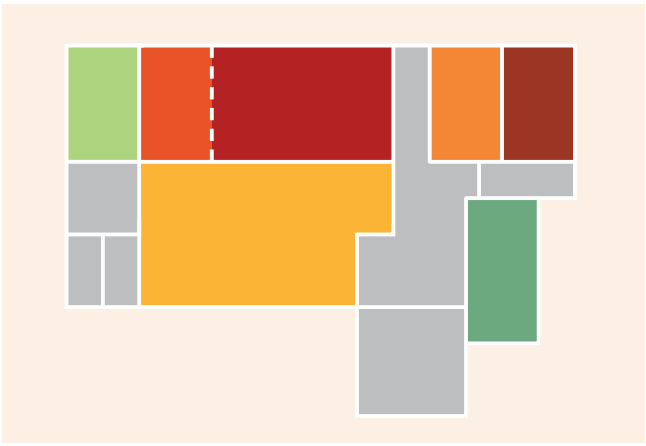
TAGUNGS-RÄUME	RUNDE TISCHE	U-FORM	BLOCK-FORM	T-FORM	PARLAMENT	RAUMMIETE MI, DO	RAUMMIETE FR, SA, SO
Gelber Saal bis 50 Personen (70 m2)	5 x 10	40	1 x 28 oder 2 x 20	30	40	**200,00 Euro**	**300,00 Euro**
Roter Saal 1 bis 80 Personen (90 m2)	7 x 10	50	1 x 34 oder 2 x 20	40	60	**250,00 Euro**	**300,00 Euro**
Roter Saal 2 bis 20 Personen (40 m2)	2 x 10	20	1 x 20	20	18	**100,00 Euro**	**200,00 Euro**
Roter Saal 1+2 bis 120 Personen (130 m2)	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 m2)	8 x 5 Stehtische	–	–	–	–	–	–
Gastraum 16 Personen (40 m2)	–	15	3 x 6	–	–	–	–
Clubraum 1 16 Personen (20 m2)	–	–	1 x 12 oder 2 x 8	16	–	**50,00 Euro**	**50,00 Euro**
Wintergarten 36 Personen (60 m2)	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 119,50 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

Hirschrückenfiletscheiben 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 Mummesoße, feinem Gemüse und Kartoffelgratin

Käse mit frischen Obstsorten

Rote Grütze mit Vanillesoße





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.

GENIEßER-MENÜ

Brotkörbchen mit Kräuterquark

Gebackene Riesengarnele
an Tomaten-Cognacschaum

Steinpilzcremesuppe
mit Kräutercroûtons

Hauptgang zur Wahl

Rinderfiletmedaillons
auf Morchelrahmsoße mit feinem Gemüse und Kartoffelgratin
oder
Zanderfilet auf Blattspinat
mit Krustentiersoße
und Petersilienkartoffeln

Warmes Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis



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 119,50 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)

Klassiker für Familienfeiern

DEKORATION

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

ANGEBOT 3

ab 10 Personen
Pro Person 107,50 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.



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.

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 4

ab 10 Personen
Pro Person 119,50 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
Saltimbocca vom Kalb,
gebratene Lachstranche
oder vegetarische
Zucchini-Piccata
auf mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

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





Italienische Gaumenfreuden

Für alle Freunde der mediterranen Küche präsentieren wir hier ein spezielles Angebot: Unser „Italienisches Buffet“. Mit typisch italienischem An-tipasti, 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 5

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

Meeresfrüchtesalat

Pochierte Lachsmedaillons
im Limetten-Kräutermantel

Eingelegte Oliven, Peperoni, Schafskäse
und sonnen getrocknete 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 und Kapern

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

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

Italienische Käseauswahl
mit frischen Früchten

Tiramisu

Pannacotta mit Himbeermark





BUFFET

Brot und Brötchenauswahl

Frische Salate mit Dressing

Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse

Mozzarella mit Tomaten
und Basilikumpesto

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

**Wählen Sie drei
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 Rahmsoße und
Rösti

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladenmousse auf Kirschen

Individuell Feste feiern

Ob Betriebsfeier, Familienfest oder runder Geburtstag … dieses Angebot gilt schon ab 30 Personen. Hier können Sie sich Ihr warmes Buffet nach eigenen Wünschen zusammenstellen.



ANGEBOT 6

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



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)









Der schönste Tag im Leben

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

DESSERT

Feine Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf

Pannacotta mit Himbeermark

Crème brûlée

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

ANGEBOT 7

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 8

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





Grill & Chill

Für alle Freunde der mediterranen Küche präsentieren wir hier ein spezielles Angebot: Unser „Italienisches Buffet“. Mit typisch italienischem An-tipasti, 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 9

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
Mini-Duckstein
Prosecco mit Aperol

Alkoholfreie Getränke
Tafelwasser, Coca-Cola, Limonaden und Fruchtsäfte

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

Bier

Craft-Bier der National-Jürgens Brauerei, Wolters Premium Pils, Duckstein, Maisel’s Weisse, auch alkoholfreie Biere

Heißgetränke
Filterkaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

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

Frisch gegrillt:
Käsewürstchen, Schinkengriller, Krakauer, Bratwurst
Marinierte Schweinenackensteaks

Burger mit Sesambuns, Gurke, Zwiebeln, Tomate, Käse

Hähnchenbrust, Rinderhuftsteak, Fischspieße, Garnelenspieße

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Baguette

Verschiedene Dips:
Tomate-, Curry-, Barbecue-Sauce,
Ketchup und Senf

Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesoße
Eistruhe mit drei Eissorten
Bunte Käseplatte



...in der guten Gast-Stube

mit guten Freunden einfach mal gemütlich feiern.
Geburtstag, Vereinsabend, Männerabend, Junggesellenabschied oder einfach in lockerer Runde eine gute Zeit verbringen.
Dazu stellen wir unsere gemütliche Gaststube und es gibt leckeres Essen und Bier vom Fass....



DEKORATION

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



GETRÄNKE

Zum Empfang
Bier & Bouletten

Alkoholfreie Getränke
Tafelwasser, Coca-Cola, Limonaden und Fruchtsäfte

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

Bier

Craft-Bier der National-Jürgens Brauerei, Wolters Premium Pils, Duckstein, Maisel's Weisse, auch alkoholfreie Biere

Heißgetränke
Filterkaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

Wie bei Muttern

Frische
warme Bouletten,

deftiges Mett
auf Baurenbrot
mit Zwiebeln

Cornichons
und Mixed Picklets
Sauerfleischhappen
Krakauer & Wiener

Rothenburg
Hähnchen,
&
Schnitzel
mit Pilz- & Paprikasoße

Pommes frites

Käsepicker mit frischen Trauben
Rote Grütze mit Vanillesoße



ANGEBOT 10

ab 20 Personen

Das Angebot gilt für eine Verweildauer von 3 Stunden und besteht aus dem Preis für das Essen sowie der Getränkepauschale 1A inklusive der Raummiete.

Pro Person 59,50 Euro



Spargel für alle Gelegenheiten

Wenn der Frühling kommt, können wir kaum die Ankunft des ersten frischen Spargels erwarten.
Für unsere Gäste bekommen wir täglich frisch unseren Spargel direkt vom Bauern Morgens noch auf dem Feld, kurz danach schon für Sie lecker zubereitet, dampfend auf dem Tisch.
Gerne gestalten wir auch ihren Menüwunsch

DEKORATION

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

ANGEBOT 11

ab 8 Personen
Pro Person 79,50 Euro

Das Angebot gilt für eine Verweildauer von 3 Stunden und besteht aus dem Preis für das Menu, der Getränkepauschale 1A inklusive Servicepauschale

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



SPARGEL-MENU

Knuspriges Baguette
und Sourcream

Braunschweiger Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Spargel und Fleischklößchen

Frischer Spargel
aus regionalem Anbau
"Satt" serviert, mit
Knusprigem Schnitzel,
luftgetrocknetem
Bauernschinken,
gebratenem Lachsfilet
Hollandaise-Soße
und flüssiger Butter,
Petersilienkartoffeln

Marinierte Erdbeeren
mit Mövenpick Eiscreme
Vanille und Pistazienkerne

SPARGELHOF KUHLS
NEUBOKEL
Tel. 05371/3301





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



Spargelbuffet

Genießen Sie die Spargelzeit mit unserem großen Spargelbuffet!

Frischer Spargel, direkt vom Feld unseres Spargelbauern, lecker zubereitet, mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu Schnitzel, Schinken, Lachs, Kartoffeln und weitere leckere Beilagen vom Buffet.

DEKORATION

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

ANGEBOT 12

ab 40 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 1B inklusive der Raummiete.

BUFFET

Braunschweiger Festtagssuppe
oder
Spargelcremesuppe
*
Brot- und Baguettekörbchen
mit Sauerrahm und Schnittlauch

Frische Blattsalate mit Joghurt,
American oder Balsamicodressing

Pikanter Spargelsalat

Frischer Spargel
immer zart gegart oder bissfest
nach Wahl

mit knusprigen Schnitzel vom
Schweinerücken
Gebratene Medaillons
von der Putenbrust

Gebratenes Lachsfilet

Frisches Rührei mit Schnittlauch
Spargelragout mit Mettklößchen

Luftgetrockneter Schinken &
Kochschinken
Heidekartoffeln

Hollandaise und flüssige Butter
mit Semmelbröseln

Panna Cotta
mit Himbeersoße
Tiramisu

Wintermenü

Ob mit Familie und Freunden;
in der Winterzeit bieten sich viele Möglichkeiten sich zum gemütlichen Beisammensein zu treffen.
Wir bereiten gerne alles dafür vor.
Wählen Sie aus unserem Menüangebot vor Ort aus und genießen die Zeit. Bei Gruppen ab 15 Personen erstellen wir auch gerne Listen zur Vorabfrage der Speisenwünsche für Sie

DEKORATION

Tische und Tafeln für ihre Gäste dekorieren wir in der Weihnachtszeit mit passendem, stimmungsvollem Schmuck, Kerzen, Stoffservietten und individuellen Menükarten.

ANGEBOT 13

ab 8 Personen
Pro Person 84,50 Euro

Das Angebot gilt für eine Verweildauer von 3 Stunden und besteht aus dem Preis für das Menü sowie der Getränkepauschale 1A 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 alkoholfreie Biere

Heißgetränke
Filterkaffee, Tee,
Cappuccino, Espresso



WINTERMENÜ

Steinpilzcreme
mit Croutons

Hauptgang zur Wahl

Knusprige Entenkeule
mit Rotkohl, Klößen und
Preiselbeerbirne
*
Geschmorter Hirschbraten
mit Rotkohl, Kroketten und
Preiselbeerbirne
*
Schweinefilets
auf Pilzragout mit Hollandaise
und Kroketten
*
Lachsfilet
mit Ratatouille und
Rosmarinkartoffeln
*
Bandnudeln
mit Steinpilzen und
Pfifferlingen,
gehobelten Trüffeln und
Parmesankäse

Dessertteller
Warmes Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern
und Vanillesoße

Tiramisu

Pannacotta mit Himbeermark





Weihnachtsfeier mit Schwung

WINTER-BUFFET

Am Tisch serviert:

Steinpilzcremesuppe
mit Kräutercroutons

Vom Buffet:

Knusprige Keule von der
Ente

Geschmorter Hirschbraten

Lachsfilet auf Blattspinat
mit Krustentiersoße
Bandnudeln mit Pesto,
Steinpilzen, Trüffel,
Ruccola und geschmolzenen
Kirschtomaten

Waldpilze, Birnen mit
Preiselbeeren,
Frisches Marktgemüse,
Rotkohl und
Rosenkohlröschen
Kartoffelklöße mit Füllung
und Petersilienkartoffeln

Dessert…
Warmer Apfel-Crumble mit
Vanillesoße
Panna Cotta
mit Himbeeren
Mousse au chocolat auf
Kirschkompott

Das fängt ja lustig an...
Zum Empfang begrüßen wir ihre Mitarbeiter und Kollegen an unseren Eisstockbahnen bei Punsch und heißem Glühwein, gebrannten Mandeln, Brezeln und Bratwurst.



ANGEBOT 14

ab 40 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 Eisstockbahn.

EISSTOCKSCHIEßEN

Damit es gleich richtig losgeht, weisen wir natürlich alle in die Spielregeln ein und sorgen für die richtige Motivation...

GETRÄNKE

Zum Empfang
Punsch, Glühwein
und heiße Schokolade
Mandeln, Brezeln
und Bratwürstchen

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

Gans .... besonders lecker.

Gönnen Sie sich im Rahmen von Familie oder Freunden einen knusprigen Gänsebraten, frisch aus dem Ofen und an Ihrem Tisch zerlegt. Wir servieren Ihnen den Braten mit den klassischen Beilagen wie Rotkohl, Rosenkohl, leckerer Bratensoße, Kartoffelklößen oder Kroketten

DEKORATION

Tische und Tafeln für ihre Gäste dekorieren wir in der Weihnachtszeit mit passendem, stimmungsvollem Schmuck, Kerzen, Stoffservietten und individuellen Menükarten.

ANGEBOT 15

ab 4 Personen
Pro Person 104,50 Euro

Das Angebot gilt für eine Verweildauer von 3 Stunden und besteht aus dem Preis für das Menü sowie der Getränkepauschale 1A inklusive der Raummiete.

GETRÄNKE

Zum Empfang
Aperol "Spritz"
oder Sherry

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





GÄNSEMENÜ

Brotkörbchen
mit hausgemachtem
Gänseschmalz

Wildkräutersalat
mit Croutons,
Preiselbeeren
und Gänseleber

Kräftige Gänsebrühe
mit Pfannkuchenstreifen,
Wurzelgemüse und Kräutern

Knuspriger Gänsebraten
- frisch aus dem Ofen -
und am Tisch zerlegt
mit kräftiger Bratensoße,
Preiselbeerbirne,
Rotkohl, Speckrosenkohl
gefüllten Kartoffelklößen
oder Kroketten

Warme Zimtpflaumen
mit Walnußeis





Braunkohl & Bregenwurst

Nach zünftiger Wanderung
kehrt man gerne ein.
Ein deftiges und reichhaltiges Buffet rund
um den Braunschweiger Braunkohl wartet
auf Ihre Gäste.
Natürlich auch mit Alternative....

BRAUNKOHL-BUFFET

Griebenschmalz
mit Brotkorb

Gewürzgurken
&
Rote Bete

Braunkohl
mit
frischer & geräucherter
Bregenwurst
Bauchfleisch
Kasseler Nacken

Bratkartoffeln
Salzkartoffeln
Senf

Alternativ
Knusprige Schnitzel
mit Pilz- und Paprikasoße

Dessert
Rote Grütze
mit Vanillesoße





ANGEBOT 16

ab 40 Personen
Pro Person 64,50 Euro

Das Angebot gilt für eine Verweildauer von 3 Stunden und besteht aus dem Preis für das Buffet sowie der Getränkepauschale 1A inklusive der Raummiete

EMPFANG

zum ersten Aufwärmen
empfangen wir Sie mit Glühwein
oder alkoholfreiem Punsch

GETRÄNKE

Zum Empfang
Punsch, Glühwein
und heiße Schokolade

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

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 17
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 18
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
Heiße Festtagssuppe mit Einlage von Eierstich, Klößchen und Spargel

ANGEBOT 19
Pro Person 47,50 Euro

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

HAUPTGANG

Schweines- oder Putenchnitzel "Satt" mit Jäger- und Paprikasoße

Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln

ANGEBOT 20
Pro Person 64,50 Euro

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

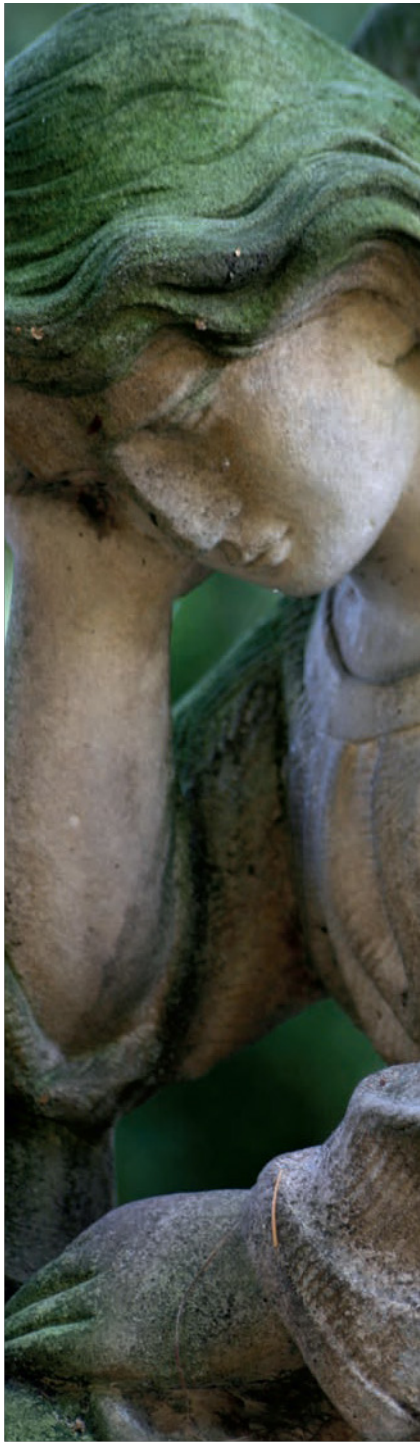
MENÜ

Braunschweiger Festtagssuppe mit Einlage von Eierstich, Klößchen und Spargel

Schweine- und Putenbrustfilets mit Pilzrahmsoße, frischer Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten

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 Parmesankräcker

**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 Pilz- und Paprikasoße,
frischem Marktgemüse,
Pommes frites und Kroketten**

Mövenpick Eiscreme Vanille
mit heißen Kirschen

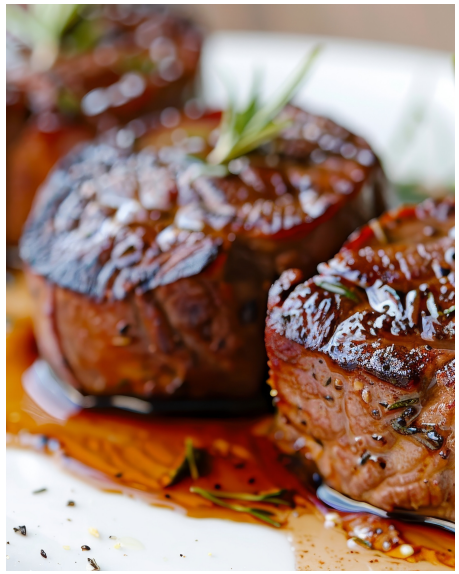
MENÜ 7
Pro Person 47,50 Euro

Rote Beete Suppe
mit Meerrettichschaum

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

Warme Zimtpflaumen mit
Mövenpick Eiscreme Walnuss

Menü 1-14



MENÜ 11
Pro Person 49,00 Euro

Braunschweiger Festtagssuppe
mit Eierstich, Klößchen
und Spargel

Filetpfanne mit Medaillons vom Schwein und Putenbrust mit Pilzrahmsoße, frischem Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten

Mövenpick Eiscreme Vanille
mit heißen Kirschen

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 12
Pro Person 58,50 Euro

Steinpilzcremesuppe
mit Kräutercroûtons

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

Warmes Schokoladenküchlein
mit Mövenpick Eiscreme Vanille

MENÜ 9
Pro Person 59,50 Euro

Pfifferlingrahmsuppe
mit Kräutercroûtons

Gefüllter Kalbsbraten mit Bratenjus, Vanillemöhren, Romanesco und Semmelknödeln

Mövenpick Eiscreme Vanille
mit gebackenen
Apfelbeignets

MENÜ 13
Pro Person 59,50 Euro

Rucolasalat
mit karamelisiertem Ziegenkäse

Saltimbocca vom Kalb und Piccata von der Putenbrust mit Tomaten-Olivensoße, Ratatoulliegemüse und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu mit Himbeersoße und
Mövenpick Eiscreme Schokolade

MENÜ 10
Pro Person 56,90 Euro

Brokkolicremesuppe
mit Mandelsahne

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

Warme Zimtpflaumen mit
Mövenpick Eiscreme Walnuss

MENÜ 14
Pro Person 55,00 Euro

Spargelcremesuppe

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

Frische Erdbeeren
mit Mövenpick Eiscreme Vanille
und Pistazien

Wählen Sie aus unseren Menü-Vorschläge

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 58,50 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
mit Mövenpick Eiscreme Vanille

MENÜ 18
Pro Person 61,50 Euro

Klare Steinpilzessenz
mit gefüllten Teigtaschen

**Hirschrückenmedaillons
mit Walnusskruste,
Burgundersoße,
Speckrosenkohl
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 54,50 Euro

Italienische Minestrone
mit Parmesankräcker

**Lammrücken
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

Pistazien Crème brûlée
mit marinierten Brombeeren

MENÜ 23
Pro Person 37,50 Euro

Vegane Kürbis-Ingwer Suppe
mit Gemüsestroh

Mediterranes Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln und Balsamico

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

Tiramisu
mit Mövenpick Eiscreme
Schokolade

MENÜ 25
Pro Person 35,50 Euro

Vegetarische
Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne

Bandnudeln mit Basilikum-Pesto, Parmesan, Ruccola und Cherrytomaten

Zitronensorbet
auf Fruchtsalat

MENÜ 26 Pro Person 54,50 Euro

Klare Edelfischsuppe
mit Meeresfrüchten

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

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, Rinderhuftsteak,

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**

**Fettucchini 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

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) Pro Stunde 11,50 €	– 5 Stunden (z. B.: 12:00 – 17:00 Uhr) Pro Stunde 8,90 €	– 7 Stunden (z. B.: 17:00 – 00:00 Uhr) Pro Stunde 7,80 €	– 9 Stunden (z. B.: 17:00 – 02:00 Uhr) Pro Stunde 7,20 €	– 11 Stunden (z. B.: 15:00 – 02:00 Uhr) Pro Stunde 6,80 €
34,50 Euro	**44,50 Euro**	**54,50 Euro**	**64,50 Euro**	**74,50 Euro**

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

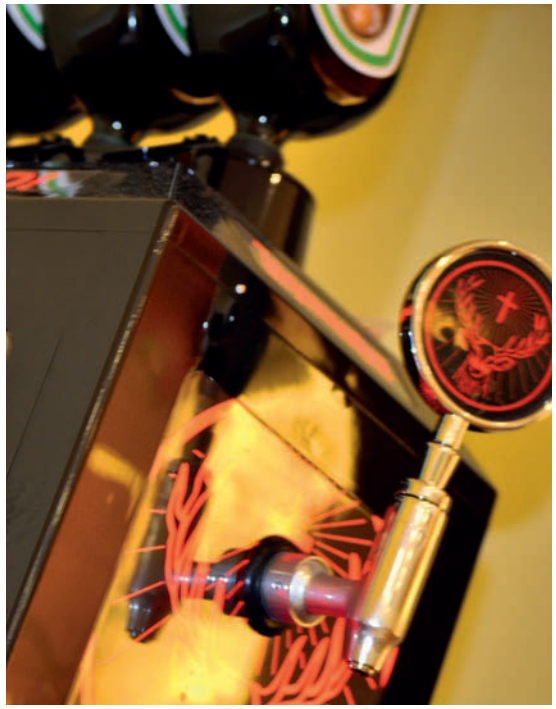


PAUSCHALE 2 mit Spirituosen

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) Pro Stunde 18,16 €	– 5 Stunden (z. B.: 12:00 – 17:00 Uhr) Pro Stunde 11,90 €	– 7 Stunden (z. B.: 17:00 – 00:00 Uhr) Pro Stunde 9,21 €	– 9 Stunden (z. B.: 17:00 – 02:00 Uhr) Pro Stunde 8,28 €	– 11 Stunden (z. B.: 15:00 – 02:00 Uhr) Pro Stunde 7,68 €
54,50 Euro	**59,50 Euro**	**64,50 Euro**	**74,50 Euro**	**84,50 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 = 100,00 Euro | 51 – 100 Gäste = 150,00 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.








Karoline
Jakub







Besuchen Sie uns in Braunschweig ...

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

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

... 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“.



… 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 und Instagram – dort informieren wir Sie zusätzlich über interessante und aktuelle Angebote aus unserem Restaurant.

RESTAURANT ZUR ROTHENBURG · SEIT 1905

Das sagen unsere Gäste

Google — 4,5 von 5 Sternen ★★★★½

Google-Bewertungen · Stand Oktober 2026

GOOGLE-REZENSION ★★★★★

„Über Jahre immer wieder gut."

Andreas Gorczyca

GOOGLE-REZENSION ★★★★★

„Wir hatten heute ein rundum gelungenes Osteressen und sind begeistert!"

Sandra

GOOGLE-REZENSION ★★★★★

„Sehr positiv überrascht … sehr sehr gutes Essen und hervorragendes Personal … absolut fairen, ja günstigen Preisen!!!"

Holger Grunwald

GOOGLE-REZENSION ★★★★★

„Wir waren mit Kindern und Hund anlässlich eines Geburtstags essen und werden wiederkommen. Das Essen war lecker, das Personal freundlich und aufmerksam."

J. S.

GOOGLE-REZENSION ★★★★★

„Super Service und tolles freundliches Personal. Das Essen war der Hammer. Wir haben uns sehr wohl gefühlt. Kommen gerne wieder."

Sven Wenzel

Danke für Ihre Treue und Ihr Vertrauen.










zur
Rothen
burg






Rothen
burg



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 genommener 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 Nachfolgeveranstaltungen 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 vertretender 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. Dir 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 x 50,00 Euro x 90 % = 2.250,00 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 Verzugseintritt ist die RO berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 % über dem am Fälligkeitstag geltenden Basiszinssatz zu berechnen, wenn nicht ein Verzugsschaden 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 Altewiekring
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:		

Veranstaltungsdaten	
Tag / Datum der VA:	
Veranstaltungs-Beginn:	
Veranstaltungs-Ende:	
Veranstaltungs-Art:	
Jubiläumstag:	
Geladene Gästezahl:	
Gästeanzahl > 12:	
Gästeanzahl < 12:	
Gästeanzahl < 6:	

Menükarte:

Getränke: Nach Verbrauch O – Pauschale O

Empfang:	
Wein:	
Spirituosen:	
Heißgetränke:	
Kuchen wird vom Veranstalter mitgebracht:	
Getränkepauschale pro Person:	

Speisen: Menü O / Büffet O / Pauschale O

Preis Speisen pro Person:	

Unterhaltung:	
Musik:	
Technik:	
Raummiete:	
Anzahlung:	
Rechnung:	
Bezahlt am:	

Bezahlt per: Bar O / EC-Karte O / Konto O

Nebenraum / Rest. O Roter Saal 1 O
Thekenraum / Rest. O Roter Saal 2 O
Wintergarten O Gelber Saal O

Tischform	
Sitzordnung	
Gedeckfarbe / Form	
Blumen / Deko / Preis	
Sonstiges	

Aufgenommen am:

Unterschrift Rothenburg-Mitarbeiter

Anfrage O / Reservierung O / Storno O

Unterschrift des Veranstalters / Auftraggebers

Platz für Ihre Notizen



Alle Preise und Angebote gelten bis zum 31.12.2027

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