

Der Gartensaal

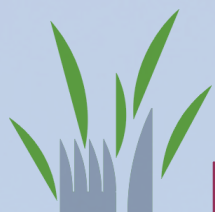
Heiraten im Gartensaal



In der historischen Kulisse am Südeingang des neuen Rathauses bieten wir Ihnen seit März 2000 in unserem Restaurant "Der Gartensaal" den richtigen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Für Ihre Hochzeitsfeier mit bis zu 199 Personen (in Absprache ist auch eine höhere Personenzahl möglich) sind Sie bei uns genau an der richtigen Adresse.

Lassen Sie sich begeistern von unseren hohen, hellen Räumen mit Blick in den Maschpark. Sie laden gerade zu dazu ein, Ihre rauschenden Feste bei uns zu feiern.



Der Gartensaal

“DER GARTENSAAL” UNVERGESSLICHE HOCHZEITSFEIER

HOCHZEITSPAUSCHALE:

ab 80. Personen

- Mediterranes oder Barbecue- Grillbuffet (siehe Seite 4 & 5)
- Getränke (siehe Getränkepauschale)
- Service-, Bar- und Küchenpersonal
- Bestuhlung inkl. weißer Tischwäsche, weiße Stoffservietten, Teelichter, Blumen
- Locationmiete von 18:00 Uhr bis 03:00 Uhr

9 STUNDEN FEIERN !

120,00 € pro Erwachsener

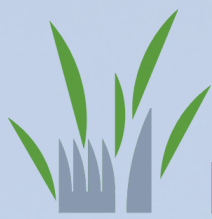
KINDERPAUSCHALE VON 7-14 JAHRE:

62,50 € pro Kind

+ 500,00 € Bereitstellungskosten

für Strom, Reinigung und Bestuhlung

Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.



Der Gartensaal

GETRÄNKEPAUSCHALE:

APERITIF

-Prosecco, Apfelsecco,

MINERALWASSER

-Bad Pyrmonter Still und Sprudel

SOFTDRINKS

-Coca Cola, Fanta, Sprite
-Biozisch verschiedene Sorten

SÄFTE

-Apfelsaft und Orangensaft

BIERE

-Gilde Ratskeller, alkoholfreies Bier
-Hefeweizen - hell und alkoholfrei

WEINE

Weißwein und Rotwein passend zum Buffet

HEISSGETRÄNKE

Latte Machiato und Milchkafee
-Kaffee, Cappuccino, Espresso,
-Teespezialitäten



Der Gartensaal

MEDITERRANES BUFFET:

Kalte Speisen:

- Meeresfrüchte, Dorade, Rotbarbe, Scampi und Artischocken mit grünem Spargel und Kirschtomate
- Dünn geschnittenes Bresaola mit Kalamataoliven und Austernpilzen
- Antipasti" - Mariniertes Gemüse in Olivenöl **vegetarisch**
- Auswahl von feinsten Wurst- und Schinkenspezialitäten
- Melonentranchen mit Parmaschinken, Coppa, Mortadella
- Fenchelsalami und Italienischer Kochschinken
- Vitello Tonnato
- Caprese- Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum **vegetarisch**
- Rohkostsalate (Gurke/ Blattsalate/ Tomate/ Karotte) Essig & Olivenöl à part
- Verschieden angemachte Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warme Speisen:

- Saltimbocca à la Romana - Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken, Trüffeljus, Bohnencassoulet und Gratinkartoffeln mit italienischen Kräutern
- Gratinierter Seeteufel mit Olivenkruste auf Schalottenspinat, Weißweinbutter und Linsen- Reis mit Safran
- Gemüse - Tortelliniauflauf mit bunten Karotten, Pastinake, Brokkoli und roten Zwiebeln, überbacken mit Quinoa - Käsekruste **vegetarisch** □

Dessertbuffet:

- Tiramisu
- Limoncello- Mascarponecreme mit roten Beeren
- Obstsalat mit gehackten Amarettini
- Käseauswahl Piemont mit gesalzener Butter im Fässchen und Quittensenf
- Brotauswahl mit Olivenbaguette, Ciabatta, Pfefferbaguette und gesalzener Butter



Der Gartensaal

BARBECUE- GRILLBUFFET

Salate und Vorspeisen:

- Mariniertes Gemüse in Olivenöl
- Kalbstafelspitz mit Roter Bete
- Rohkostsalate (Blattsalate/ Gurke/ Tomate/ Karotte) -Essig & Olivenöl à part
- und angemachte Salate der Saison
- Cole Slaw Salat
- Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
- Nudelsalat mit Dörrtomaten und jungem Lauch
- Bulgursalat pikant mit Chili und Tomate **vegan**
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
- Gemischter Bohnensalat mit Schnittlauchdressing **vegan**
- Hähnchenbrust mit Chili und Dörrtomaten
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel
- Caprese- Tomate- Mozzarella mit Basilikum

Saucen:

- Guacamole, Barbecue-, Mangodip, Limonenschmand
- Knoblauchmayonnaise **vegan**, Sweet-Chilisauce **vegan**, Humus **vegan**

Vom Grill und aus dem Räucherofen:

- Geräucherte Maishähnchenbrust
- Rib Eye Steaks
- Salsiccia 3 Sorten
- Bratwürste und Käsegriller, **vegane** Bratwürste
- Lachsfilet mit Kräutern und Gemüse im Päckchen
- Maiskolben mit Honig und Butter
- Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und sour cream

Dessert:

- Frisches Obst auf dem Spiegel, dazu karibische Eisbombe
- Panna Cotta mit Erdbeersalat
- Mousse von Belgischer Schokolade mit Amaretto und Passionsfrucht

Brotkorb mit Olivenbaguette, Zwiebelstangen, kl. Brötchen
und 2erlei Dips

ab 150 Personen empfehlen wir eine weitere Grillpagode



Der Gartensaal

Individuelle Upgrades

Weitere Upgrades, die Sie zur Pauschale hinzu buchen können:

Fingerfood zum Empfang:

Pro Person kalkulieren wir mit 3 leckeren
Fingerfoods, passend zum Aperitif

14,90 € pro Person

Mitternachtssnack:

Suppe / Eintopf mit Brot

9,70 € pro Person

Currywurstragout mit Baguette

8,50 € pro Person

Regionale Käse- und Wurstbrett, dazu Brot:

14,90 € pro Person

Alle Gerichte auch als vegane Variante erhältlich.

Longdrink- und Cocktailpauschale :

2 Longdrinks nach Wahl

(Gin Tonic, Wodka Lemon, Bacardi Cola)

+ 1 Cocktail nach Wahl

(Caipirinha, Joanna, Sex on the Beach, Tequila Sunrise)

18,50 € pro Person

Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive
der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Wenn strahlende Farben den Himmel erhellen,
es knallt und knistert, dann leuchten
auch die Augen des Brautpaars
und der Hochzeitsgäste.

Feuerwerk ab 1500,00 €



Gerne bieten wir Ihnen einen unserer
professionellen DJ's von Empire an,
(bis zu 7 Stunden) 1.788,00 €



Was mit einer kreativen Idee begann,
ist von keiner Feier mehr wegzudenken.
Mit der Fotobox entstehen unvergessliche
und lustige Momentaufnahmen für

Gäste und Gastgeber 714,00 €



Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive
der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Akku – LED Scheinwerfer
Die Scheinwerfer sind für den
Innen - und Außenbereich geeignet.

45 € pro Stück



Fackelbeleuchtung
auf der Terrasse
(10 Stück) 130,00 €



Gerne erstellen wir eine
Menükarten für Sie.
2,50 € pro Stück



Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive
der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Leihmobiliar / -equipment

Runder Tisch für 8 Personen	21,00 €
Runder Tisch für 10 Personen	25,00 €
Tischdecke, weiß	12,00 -14,00 €
zzgl. Transport, einmalig	120,00 €
Stretchhuse/ weiß inkl. Reinigung/ Aufwand	10,00 €
Umbaukosten - runde Tische	250,00 €

Gerne unterstützen wir Sie bei allen weiteren
Angelegenheiten, sprechen Sie uns einfach an.

Wir sind immer für Sie da:

Tel: 0511 168-48888

Mail: gartensaal@hannover-stadt.de

Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive
der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.