

Der Gartensaal

WILLKOMMEN
IM GARTENSAAL



Hochzeit Feiern

Unsere exklusive Hochzeitspauschale (ab 80 Personen):

Locationmiete 18.00 – 03.00 Uhr, Personalkosten für Service & Bar

Bestuhlung inkl. weiße Tischwäsche, weiße Stoffservietten, Teelichter

Getränkepauschale & kalt warmes Buffet

Preis pro Person 120,00 €

Kinder 7-14 Jahre, pro Kind 62,50 €

zzgl. Bereitstellungskosten Reinigung, Strom & Energie

500,00 €

zzgl. Sicherheitsdienst zur Aufsicht der Terrasse

pro Person/ Stunde 30,50 €

alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Wir unterstützen gern bei weiteren Wünschen

Das Veranstaltungsteam vom Gartensaal freut sich auf Sie

Tel.0511-16845874/ 0511-16841955

email: gartensaal@hannover-stadt.de

Restaurant „Der Gartensaal“

Platz der Menschenrechte 1
30159 Hannover

Tel.: 0511 168-48888 / 168-45874
www.gartensaal-hannover.de

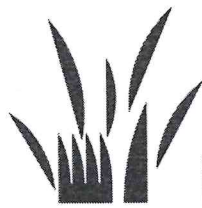


@dergartensaal

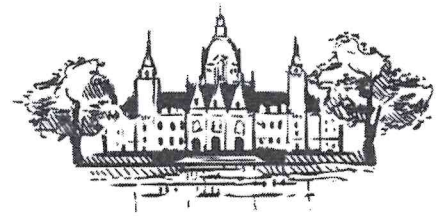
Täglich von 11:00 bis 18:00 Uhr geöffnet
In den Sommermonaten bis 21:00 Uhr

Aktuelle Schließzeiten aufgrund von
Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website.

Wir akzeptieren EC- und Kreditkartenzahlung.



Der Gartensaal



EVENT SPECIALS



Hochzeitspauschale/Angebot / Getränkepauschale

APERITIF

Prosecco
Traubensecco

GETRÄNKE

Bad Pyrmonter
Bad Pyrmonter still

Apfelsaft, Orangensaft
Coca Cola, Fanta, Sprite

BIER

Gilde Ratskeller
Alkoholfreies Bier
Weizenbier

WEINE

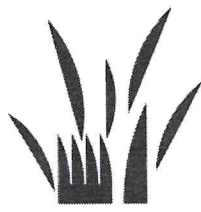
passend zum Buffet

HEISSGETRÄNKE

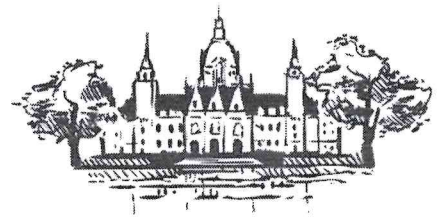
Kaffee- und Teespezialitäten

ALLERGENE: Aa Weizen • Ab Roggen • Ac Gerste • Ad Hafer • B Krebstiere • C Eier • D Fisch • E Erdnüsse • F Soja • G Milch (einschließlich Laktose) • Ha Mandeln • Hb Haselnüsse • Hc Walnüsse • Hd Cashewnüsse • He Pekannüsse • Hf Paranüsse • Hg Pistazien • Hh Macadamianüsse • I Sellerie • J Senf • K Sesamsamen • L Schwefeldioxid & Sulfite • M Lupinen • N Weichtiere • **ZUSATZSTOFFE:** 1 mit Konservierungsstoff • 2 mit Farbstoff • 3 mit Antioxidationsmitteln • 4 mit Geschmacksverstärkern • 5 mit Phosphat • 6 mit Süßungsmitteln • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 geschwefelt • 9 geschwärzt • 10 gewachst • 11 koffeinhaltig • 12 chininhaltig • 20 mit Alkohol

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Lieferengpässen behalten wir uns kurzfristige Änderungen vor.



Der Gartensaal



EVENT SPECIALS



Angebot / Mediterranes Buffet



KALTE SPEISEN

- Meeresfrüchte, Dorade, Rotbarbe, Scampi und Artischocken ^{D, B} mit grünem Spargel und Kirschtomate
- Dünn geschnittenes Bresola mit Kalamataoliven⁹ und Austernpilzen
- Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten
- Antipasti - Mariniertes Gemüse in Olivenöl - *vegetarisch* -
- Auswahl von feinsten Wurst- und Schinkenspezialitäten^{1,3,G}
- Melonentranchen mit Parmaschinken, Coppa, Mortadella^{1,3,Hg} Fenchelsalami und Italienischer Kochschinken
- Vitello Tonnato^{D,C,G,J,I}
- Caprese - Strauchtomaten mit Mozzarella & Basilikum^G - *vegetarisch* -
- Rohkostsalate (Gurke/ Blattsalate/ Tomate/ Karotte)
- Essig & Olivenöl à part
- Verschieden angemachte Salate der Saison mit verschiedenen Dressings^J

WARME SPEISEN

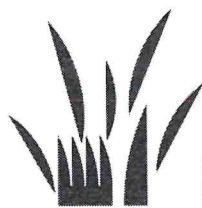
- Saltimbocca à la Romana - Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken, Trüffeljus, Bohnencassoulet und Gratinkartoffeln mit italienischen Kräutern
- Gratiniertes Seeteufel mit Olivenkruste auf Schalottenspinat, Weißweinbutter und Linsen- Reis mit Safran^{9,G,20}
- Gemüse-Tortellinauflauf mit bunten Karotten, Pastinake, Brokkoli und roten Zwiebeln, überbacken mit Quinoa-Käsekruste^{GCI} - *vegetarisch* -

DESSERTBUFFET

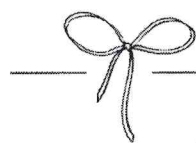
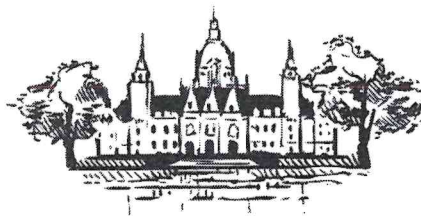
- Tiramisu^{Aa,C,G}
- Limoncello- Mascarponecreme mit roten Beeren^{20,G,C}
- Obstsalat mit gehackten Amarettini^{Aa,C,G,8}
- Käseauswahl Piemont mit gesalzener Butter im Fässchen und Quittensenf^{G,J}
- Brotauswahl mit Olivenbaguette, Ciabatta^{Aa}, Pfefferbaguette und gesalzener Butter^{9,g}

ALLERGENE: Aa Weizen • Ab Roggen • Ac Gerste • Ad Hafer • B Krebstiere • C Eier • D Fisch • E Erdnüsse • F Soja • G Milch (einschließlich Laktose) • Ha Mandeln • Hb Haselnüsse • Hc Walnüsse • Hd Cashewnüsse • He Pekannüsse • Hf Paranüsse • Hg Pistazien • Hh Macadamianüsse • I Sellerie • J Senf • K Sesamsamen • L Schwefeldioxid & Sulfite • M Lupinen • N Weichtiere • **ZUSATZSTOFFE:** 1 mit Konservierungsstoff • 2 mit Farbstoff • 3 mit Antioxidationsmitteln • 4 mit Geschmacksverstärkern • 5 mit Phosphat • 6 mit Süßungsmitteln • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 geschwefelt • 9 geschwärzt • 10 gewachst • 11 koffeinhaltig • 12 chininhaltig • 20 mit Alkohol

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Lieferengpässen behalten wir uns kurzfristige Änderungen vor.



Der Gartensaal



EVENT SPECIALS



Angebot / Grillbuffet



KALTE SPEISEN

- Mariniertes Gemüse in Olivenöl
- Kalbstafelspitz mit Roter Bete
- Rohkostsalate (Blattsalate/Gurke/Tomate/Karotte)- Essig & Olivenöl à part
- Hähnchenbrust mit Chili und Dörrtomaten
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel
- Caprese- Tomate Mozzarella und Basilikum
- Cole Slaw Salat
- Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
- Nudelsalat mit Dörrtomaten und jungem Lauch
- Bulgursalat pikant mit Chili und Tomate
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
- Gemischter Bohnensalat mit Schnittlauchdressing
- Verschieden angemachte Salate der Saison mit verschiedenen Dressings¹

SAUCEN

Guacamole, Barbeque, Mangodip, Limonenschmand, Knoblauchmayonnaise, Sweet Chili Sauce, Humus

VOM GRILL

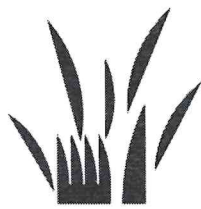
- Geräucherte Maishähnchenbrust
- Rib Eye Steak
- Salsiccia – 3 Sorten
- Bratwürste , Käsegriller, vegane Bratwürste
- Lachsfilet mit Kräutern und Gemüse im Päckchen
- Maiskolben mit Honig & Butter
- Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und sour cream

DESSERTBUFFET

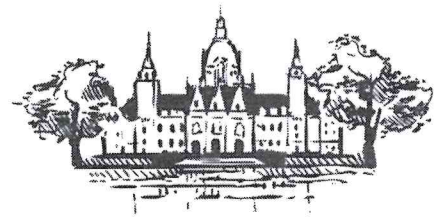
- Panna Cotta mit Erdbeersalat
- Mousse von Belgischer Schokolade mit Amaretto und Passionsfrucht
- Frisches Obst auf dem Spiegel mit Karibischer Eisbombe
- Brotauswahl mit Olivenbaguette, Zwiebelstangen, kleinen Brötchen und 2erlei Dips, und gesalzener Butter^{9,9}

ALLERGENE: Aa Weizen • Ab Roggen • Ac Gerste • Ad Hafer • B Krebstiere • C Eier • D Fisch • E Erdnüsse • F Soja • G Milch (einschließlich Laktose) • Ha Mandeln
Hb Haselnüsse • Hc Walnüsse • Hd Cashewnüsse • He Pekannüsse • Hf Paranüsse • Hg Pistazien • Hh Macadamianüsse • I Sellerie • J Senf • K Sesamsamen • L Schwefeldioxid & Sulfite • M Lupinen • N Weichtiere • **ZUSATZSTOFFE:** 1 mit Konservierungsstoff • 2 mit Farbstoff • 3 mit Antioxidationsmitteln • 4 mit Geschmacksverstärkern
5 mit Phosphat • 6 mit Süßungsmitteln • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 geschwefelt • 9 geschwärzt • 10 gewachst • 11 koffeinhaltig • 12 chininhaltig • 20 mit Alkohol

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Lieferengpässen behalten wir uns kurzfristige Änderungen vor.



Der Gartensaal



EVENT SPECIALS



INDIVIDUELLE UPGRADES

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

pro Person werden drei leckere Fingerfood Teilchen kalkuliert 14,90

MITTERNACHTSSNACK

Suppe/ Eintopf oder Currywurststragout mit Brot 9,70

Regionale Käse- & Wurstplatte, Brotauswahl 14,90

LONGDRINK- & COCKTAILPAUSCHALE

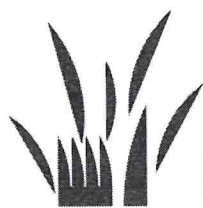
Zwei Longdrinks (Gin Tonic, Wodka Lemon, Bacardi Cola) 18,50
nach Wahl & einen Cocktail
(Caipirinha, Sex on the Beach, Tequila Sunrise)

WIR DEKORIEREN IHRE TISCHE

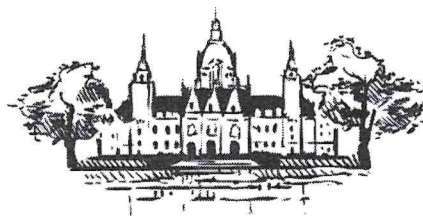
Servicepauschale 150,00

ALLERGENE: Aa Weizen • Ab Roggen • Ac Gerste • Ad Hafer • B Krebstiere • C Eier • D Fisch • E Erdnüsse • F Soja • G Milch (einschließlich Laktose) • Ha Mandeln
Hb Haselnüsse • Hc Walnüsse • Hd Cashewnüsse • He Pekannüsse • Hf Paranüsse • Hg Pistazien • Hh Macadamianüsse • I Sellerie • J Senf • K Sesamsamen • L Schwefel-
dioxid & Sulfite • M Lupinen • N Weichtiere • **ZUSATZSTOFFE:** 1 mit Konservierungsstoff • 2 mit Farbstoff • 3 mit Antioxidationsmitteln • 4 mit Geschmacksverstärkern
5 mit Phosphat • 6 mit Süßungsmitteln • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 geschwefelt • 9 geschwärzt • 10 gewachst • 11 koffeinhaltig • 12 chininhaltig • 20 mit Alkohol

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Lieferengpässen behalten wir uns kurzfristige Änderungen vor.



Der Gartensaal



EVENT SPECIALS



AKKU – LED SCHWEINWERFER

Die Spots sind für den Innen- & Außenbereich geeignet.

45,00

FACKELBELEUCHTUNG

für die Terrasse (10 Stück)

150,00

MENÜKARTEN

Format A5- beidseitig bedruckt

2,50

KLEINES TECHNIKPAKET

- Zwei Lautsprecherboxen mit einem Handmikrofon

200,00

DJ-EMPFEHLUNG

Professionelle Dj von Empire
www.empire-hannover.de

Preis auf Anfrage

FOTOBOX

Halten Sie unvergessliche Momente fest-

714,00

FEUERWERK

Strahlende Farben erhellen den Himmel...

1500,00...

gern buchen wir Ihnen das Feuerwerk (inkl. aller Genehmigungen)

LEIHMOBILIAR/-EQUIPMENT

Stretchhuse , weiß, Reinigung, Stück

10,00

Runder Tisch für 10 Personen

25,00

Runder Tisch für 8 Personen

21,00

Tischdecke rund, weiß

14,00

Transport, einmalig

120,00

Umbaukosten

250,00

ALLERGENE: Aa Weizen • Ab Roggen • Ac Gerste • Ad Hafer • B Krebstiere • C Eier • D Fisch • E Erdnüsse • F Soja • G Milch (einschließlich Laktose) • Ha Mandeln
Hb Haselnüsse • Hc Walnüsse • Hd Cashewnüsse • He Pekannüsse • Hf Paranüsse • Hg Pistazien • Hh Macadamianüsse • I Sellerie • J Senf • K Sesamsamen • L Schwefel-
dioxid & Sulfite • M Lupinen • N Weichtiere • **ZUSATZSTOFFE:** 1 mit Konservierungsstoff • 2 mit Farbstoff • 3 mit Antioxidationsmitteln • 4 mit Geschmacksverstärkern
5 mit Phosphat • 6 mit Süßungsmitteln • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 geschwefelt • 9 geschwärzt • 10 gewachst • 11 koffeinhaltig • 12 chininhaltig • 20 mit Alkohol

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Lieferengpässen behalten wir uns kurzfristige Änderungen vor.