

ROTH+

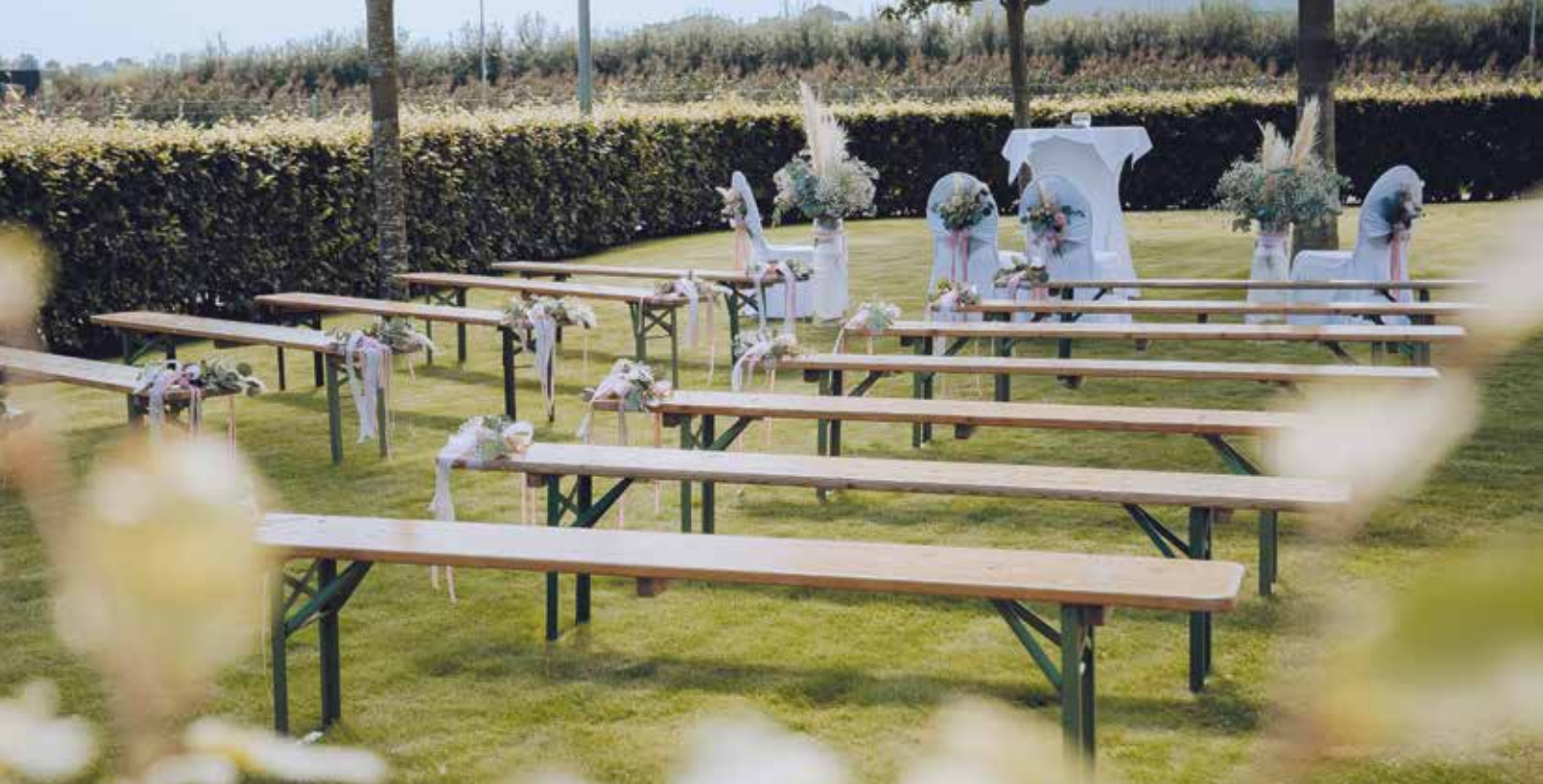
Catering & Events



*Hochzeit
feiern nach
Ihrem
Geschmack*

FEIERN UND HEIRATEN

Mit uns ein Genuss.



- S. 3 **FEIERWERK**
- S. 4 **FREIE TRAUUNG**
- S. 6 **SPEISEN & GETRÄNKE FÜR DEN EMPFANG**
- S. 8 **KULINARISCHE GENÜSSE**
- S. 9 **UNSERE BUFFETS**
- S. 12 **MITTERNACHTSSNACK**
- S. 13 **GETRÄNKEPAUSCHALEN**
- S. 14 **FLORISTIK**
- S. 16 **EXTRAS**
- S. 17 **ROTH-EVENT-FULL-SERVICE**
- S. 18 **PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN**



Dekorationsvorschlag

**AUCH DIE KLEINEN
GÄSTE KOMMEN BEI UNS
AUF IHRE KOSTEN:**

Buchen Sie einfach Hüpfburg,
Spielecke oder Kinder-Buffer hinzu.

EIN WEITERER PLUSPUNKT:

Unser **FEIERWERK** liegt in
einer verkehrsberuhigten
Zone. Das gibt allen Eltern
ein gutes Gefühl.

ROTH+ **FEIERWERK**

- + großzügige Terrasse
- + kostenfreie Parkplätze
- + keine Sperrstunde
- + Freiraum für Kinder
- + lichtdurchflutete Räume

Unsere Location in Isenbüttel bietet den perfekten Rahmen für Feiern oder Hochzeiten mit bis zu 500 Personen. Die modernen Räume des ROTH FEIERWERK bieten viel Platz, viel Licht und viele Möglichkeiten für Sie und Ihre Gäste. Auf Anfrage machen kulinarische Highlights, Live Cooking, kreative Dekorationen und ein perfekter Service Ihr Event im ROTH Feierwerk unvergesslich.

SIE HABEN SCHON EINE LOCATION?

Auch an der Location Ihrer Wahl können Sie sich auf den professionellen Full-Service von ROTH verlassen. Vom Catering über die Raumgestaltung bis zum Unterhaltungsprogramm organisieren wir Ihren Event mit der gewohnten Perfektion.



FREIE TRAUUNG

Frei & authentisch: Die ganz persönliche Zeremonie feiert Ihre Liebe – im vertraulichen Rahmen, ganz nach Ihren Wünschen.

Ihr Weg in eine gemeinsame Zukunft wird ein unvergesslicher Moment! Es ist doch wunderschön, etwas völlig Eigenes nach den eigenen Wünschen zu planen und umsetzen zu lassen.

So erfüllt es uns von ROTH mit besonderer Freude, einzigartige Traueremonien kreativ zu gestalten und zu zelebrieren. Ganz persönlich und berührend! Eine Mischung aus Tradition und weltoffener Moderne!

DER SCHÖNSTE TAG

Für die Gestaltung der freien Trauung bieten wir verschiedene Möglichkeiten der Bestuhlung. Je nachdem, ob die Zeremonie draußen oder drinnen stattfinden soll.

IN JEDEM PAKET INKLUSIVE:

Für den Trauredner stellen wir folgendes Equipment: Stehtisch mit Tischdecke
Für das Brautpaar: Stühle mit Husse

OUTDOOR:

1. Festzeltbänke ohne Husse **4,90 € p. P.**
2. Holzklappstühle ohne Sitzkissen **5,90 € p. P.**

INDOOR:

1. Bankettstühle mit Husse inkl. Raummiete **12,90 € p. P.**
2. Festzeltbänke ohne Husse inkl. Raummiete **9,90 € p. P.**
3. Holzklappstühle ohne Sitzkissen inkl. Raummiete **10,90 € p. P.**

Das gesamte

BLUMENARRANGEMENT
für Ihre freie Trauung bieten wir über unsere **HAUSEIGENE FLORISTIK** an.
Preise nach Absprache.



GETRÄNKE FÜR DEN EMPFANG

Versüßen Sie Ihren Gästen die Wartezeit vor dem Start des Festes.

Empfang bis zu 1 Stunde
Basic Pauschale*

9,90 €

pro Person

Empfang bis zu 2 Stunden
Basic Pauschale*

16,90 €

pro Person

Empfang bis zu 3 Stunden
Basic Pauschale*

22,90 €

pro Person



+ Baustein

BESONDERES GETRÄNK FÜR DEN EMPFANG?

Es muss ja nicht immer Prosecco sein

Aperol Sprizz	p. P. 3,50 €
Maracuja Sprizz	p. P. 3,50 €
Lillet Peach	p. P. 3,50 €
Lillet Wildberry	p. P. 3,50 €
Martini Sprizz (alkoholfrei)	p. P. 3,50 €

*Die Getränke, die in der Basic Pauschale enthalten sind, finden Sie auf **Seite 13**.



SPEISEN FÜR DEN EMPFANG

Fingerfood

GEFLÜGEL-POPS AM SPIESS

Sesam-Ingwer-Mantel

MINI BRIOCHEBURGER

Preiselbeer | Ziegenkäse

SCONES

Camembert | Feigensenf

SNACKTALER

Birne | Greizerzer

SNACKTALER

Gorgonzola | Feige

Preis pro Teil 4,20 €

Bäcker-Snackbrot

- Avocado | Traube | Feta
- Frischkäse | Tomate | Pinienkerne
- Radieschen | Quark | Kresse
- Ei | Schnittlauch | Senfmayonnaise
- Hummus | Minze

Preis pro Teil 4,90 €

Starter Sets

LUZERN

Blätterteig-Flûtes | Oliven | Parmesan

LUGANO

Gegrillte Paprika | Frischkäse | Taccos | Guacamole

LOCARNO

Pita | Hummus | getrocknete Tomaten

Preis pro Person 4,20 €



FAMILIENBÄCKEREI

Gerne dürfen Sie Kuchen aus Ihrer Familienbäckerei reichen. Wir berechnen dafür ein Tellergeld.

Tellergeld p. P. 3,50 €

(Geschirr, Besteck, Tisch mit Tischdeko für Kuchenbuffet, evtl. Einlagerung in unserem Kühlhaus)

FINGERFOOD



Eine Auswahl finden Sie in unserem aktuellen Catering-Katalog.



KULINARISCHE GENÜSSE

Ganz einfach und individuell auf Ihren Anlass zugeschnitten, können Sie sich Ihr Buffet aus unserem vielfältigen Angebot zusammenstellen. Die beliebtesten Speisen finden Sie auf den nächsten Seiten.

**UNSERE PREISE GELTEN FÜR
DIE DAUER VON 7 STUNDEN,
AB 50 PERSONEN UND BEINHALTEN:**

- Raummiete für das FEIERWERK Isenbüttel
- Buffet nach Wahl mit Menü-Tischkarten und Buffet-Auszeichnungen
- eingedeckte Tische: Stofftischdecken, Geschirr, Gläser, Besteck und Zellstoff-Servietten
- Tische und Bestuhlung (ohne Hussen)
- Service am Tisch, Buffet-Service und Standardreinigung

SIE FEIERN LÄNGER?

Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir 10 € je weitere Stunde pro anwesendem Gast.

MITTERNACHTSSNACK

Die Party ist in vollem Gange und der kleine Hunger meldet sich – auf **Seite 12** finden Sie unser Angebot für die späte Stunde.

UNSERE BUFFETS

ab 50 Personen

SÄNTIS

- 1 Suppe
- 4 Vorspeisen + Brotkorb
- 3 Hauptgänge + Beilagen
- 2 Desserts

Preis pro Person 63,- €


MONT BLANC

- 1 Suppe
- 5 Vorspeisen + Brotkorb
- 3 Hauptgänge + Beilagen
- 3 Desserts

Preis pro Person 69,- €

VORSPEISEN | SALATE

- **KNACKIGER MARKTSALAT** 
Blattsalat | Gurke | Tomate | Rübliraspeln |
Gemüsemais | Zwiebelringe |
Kräuterdressing
- **COEUR DE BOEUF** 
Büffelmozzarella | Basilikumpesto
- **ANTIPASTI GEMÜSE** 
Zucchini | Paprika | blaue Zwiebel |
Champignons | Kräuter | Balsamico
- **GALIA- UND CANTALOUPE-
MELONENSPALTEN**
luftgetrockneter Landschinken
- **CAESAR SALAD**
Hähnchenbruststreifen | Romana
Salatherzen | Tomate |
Parmesanhobel | Caesar Dressing
- **RÄUCHERFISCHAUSWAHL**
Forellenfilet | Makrelenfilet | gebeizter
und geräucherter Lachs | Dill-Senfauce |
Sahnemeerrettich
- **SUSHI DONUTS**
Räucherlachs


- **JACOBSMUSCHEL**
Blattspinat | Sommertrüffel
- **ROASTBEEFRÖLLCHEN**
Camberlandrohkost
- **BRUSCHETTA** 
geröstetes Brot
- **BUTTERFLYGARNELE**
Aioli

KINDER

- 6-12 Jahre 15,00 € p.P.
- 3-5 Jahre 10,00 € p.P.
- unter 3 Jahren 5,00 € p.P.

SUPPEN

in Terrinen serviert

- **NIEDERSÄCHSISCHE FESTTAGSSUPPE**
Eierstich | Spargel | Mettbällchen |
Nudelgrauen | Geflügelbrühe
- **SÜSSKARTOFFELSUPPE** 
Strauchtomaten | Gewürz-Croûtons
- **SPARGEL-CURRY-SUPPE**
Ingwer | Garnelen
- **TOMATENESSENZ** 
Concassé | Gemüseperlen

Auf Anfrage sind unsere Dressings
auch vegan möglich.



HAUPTGÄNGE

- **OCHSENBÄCKCHEN**
Portweinsauce | Lauchzwiebeln | Ofentomaten
- **KALBS-SALTIMBOCCA**
Wurzelgemüse | Zitronenbutterfond
- **SCHWEINEFILET**
Speckmantel | Thymiansauce
- **INVOLTINI VOM SCHWEINELACHS**
Schweizer Käse | Schinkenstreifen | Salbeisauce
- **HÄHNCHEN-SALTIMBOCCA**
Salbei | Landschinken | Zitronenbutterfond | mediterranes Gemüse
- **MAISHÄHNCHENBRUST**
getrocknete Tomaten | Oliven | Traubenjus
- **MEDAILLONS VON DER HÄHNCHENBRUST**
Avocado | Tomate | Mozzarella
- **GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST**
Feta-Käse | Oliventapenade | Pastramimantel | Jus
- **LACHSMITTELSTÜCK**
mit Haut gebraten | Blattspinat | Limettensauce
- **ZANDERFILET**
auf der Haut gebraten | Wurzelgemüse | Pommery-Senfsauce
- **DINKELBRATLINGE** 🌱
hausgemacht | Gartenkräuter | Gemüse der Saison
- **ZUCCHINI-AUBERGINEN-RÖLLCHEN** 🌱
Hirtenkäse | Tomatengemüse
- **KÜRBIS-KICHERERBSEN-CURRY** 🌱🌱
Kokosnussöl | Knoblauch | Babyspinat | Cashewkerne | Reis
- **GEMÜSEQUICHE** 🌱

BEILAGEN

- **ROTHS KARTOFFELGRATIN** 🌱
- **BERNER RÖSTI** 🌱
- **ROSMARIN-DRILLINGE** 🌱🌱
- **BUTTERSPÄTZLE** 🌱
- **REIS** 🌱🌱
- **TAGLIATELLE** 🌱
- **MARKTGEMÜSE** 🌱
Erbsen | Karotten | Bohnen | Blumenkohl | Brokkoli | Butterbrösel | Mandeln
- **MEDITERRANES GRILLGEMÜSE** 🌱🌱
Paprika | Zucchini | rote Zwiebeln | Champignons
- **GRÜNER SPARGEL** 🌱🌱
- **GEBRATENE CHAMPIGNONS** 🌱
Zwiebeln | Gartenkräuter

DESSERT

- **TIRAMISU*** 🌱
Löffelbiskuit | Mascarpone | Kakao
- **ZITRONENCRÈME** 🌱
Beeren
- **ERDBEER- UND RHABARBERGRÜTZE** 🌱
Vanillecrème
- **PFIRSICH MELBA** 🌱
Vanillecrème | Himbeersauce | Pfirsich
- **FÜRST PÜCKLER** 🌱
Vanillecrème | Erdbeersauce | Schokoladenmousse
- **PANNA COTTA** 🌱
Himbeermark
- **ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE*** 🌱
Beeren

**Auch als vegane Variante möglich.*

GRILLBUFFET

mit Grillstation

SUPPE

NIEDERSÄCHSISCHE FESTTAGSSUPPE in der Terrine serviert

VORSPEISEN | SALATE

- **COEUR DE BOEUF** | Büffelmozzarella | Basilikumpesto 🌱
- **ROTKOHL-SALAT** | Kokos-Chip 🌱🌱
- **KARTOFFEL-SALAT** | Essig | Öl 🌱🌱
- **MEDITERRANER NUDEL-SALAT** 🌱🌱
Pesto rosso | Lauchzwiebeln | Oliven
- **GURKEN-SALAT** | Dill | Apfelessig | Kernöl 🌱🌱
- **KAROTTEN-SALAT** | Apfel | Walnuss | Kernöl 🌱🌱
- **BLATT-SALAT** | Kerne | Croûtons | Vinaigrette |
Joghurt Dressing 🌱
- **BROT-KORB** | Vollkornbrot | Baguette |
Ciabatta | Laugengebäck 🌱

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

- **MARINIERTER HÜFTSTEAKS VOM DEUTSCHEN WEIDERIND**
- **HÄHNCHENBRUST** | mediterrane Gewürze
- **ROTHS KÄSEKRAINER**
- **GIFHORNER BRATWURST**
- **PULLED PORK BURGER** | BBQ | Coleslaw | Brioche Bun
- **LACHSFILET** | Zitronenpfeffer
- **VEGANER GRILLKÄSE** | Tomate | Zwiebelkonfit 🌱🌱

BEILAGEN

- **ROSMARIN-DRILLINGE** 🌱🌱
- **MEDITERRANES GRILLGEMÜSE** 🌱🌱
Paprika | Zucchini | rote Zwiebeln | Champignons

SAUCEN

SOUR CREAM | KRÄUTERBUTTER | SENF | KETCHUP | BBQ-SAUCE*

DESSERT

- **PANNA COTTA** | Himbeersauce 🌱
- **SCHOKOLADEN BROWNIE** | Vanillesauce 🌱
- **EXOTISCHER OBST-SALAT** | Minzjoghurt 🌱

*Auf Anfrage sind auch vegane Dips möglich.



pro Person
68,00 €
1650 g | im Haus

KINDER

6-12 Jahre 15,00 € p.P.
3-5 Jahre 10,00 € p.P.
unter 3 Jahren 5,00 € p.P.

MITTERNACHTS- SNACK

Die Party ist in vollem Gange und der kleine Hunger meldet sich – reichen Sie in der Nacht eine deftige Stärkung.

FINGERFOOD

wählen Sie Fingerfood-Variationen aus unserer Partyservice-Broschüre **pro Teil 4,20 €**

KALTE PLATTEN

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSEAUWAHL

Morbier | Reblochon | Camembert de Normandie | Carré du Val de Meuse Grand-Est | Feigen | Trauben | Nüsse | Wurzelbrot | Ciabatta **p. P. 19,90 €**

ITALIENISCHE WURSTPLATTE

Salami | Mortadella | Prosciutto Cotto | Brot | Ciabatta **p. P. 19,90 €**

RÄUCHERFISCHAUSWAHL

Forellenfilet | Makrelenfilet | gebeizter und geräucherter Lachs | Dill-Senfsauce | Sahnemeerrettich | Brot **p. P. 19,90 €**

WARME SNACKS

HOTDOG STATION

Softbrötchen | Würstchen | Gewürzgurken | Röstzwiebeln | Snack-Dressing | Ketchup | Senf **pro Stück 4,50 €**

MINI PULLED PORK/ PULLED CHICKEN BURGER

Brioche Bun | Pulled Pork oder Pulled Chicken | Cheddar | Salat | Sauce ... **pro Stück 4,90 €**



GETRÄNKEPAUSCHALE BASIC

Wein, Bier, Prosecco:

- Prosecco | Geiger Prosecco (alkoholfrei)
- Rotwein | Weißwein | Roséwein (je unsere Hausmarke)
- alkoholfreier Weißwein
- GILDE Ratskeller
- GILDE Radler
- GILDE Free & GILDE Radler Free (alkoholfrei)
- Erdinger Hefeweizen hell und alkoholfrei

Softdrinks und Säfte:

- Harzer Gourmet Mineralwasser, mit und ohne Kohlensäure
- Coca Cola, Coca Cola Zero
- Orangen- und Zitronenlimonade
- Orangensaft
- Harzer Schorlen
Apfel | Schwarze Johannisbeere | Orancia | Zitronia | Kräuterhexe
- Schweppes
Ginger Ale | Wildberry | Tonic Water | White Peach

Heimbs Kaffeespezialitäten:

- Café Crema | Filterkaffee | Cappuccino | Espresso | Teeauswahl

GETRÄNKEPAUSCHALE SHOTS

Preis gilt pro Person/ pro Sorte

Mackenstedter Waldmeister (15 % vol.)	2,50 €
Mackenstedter Kirsch (15 % vol.)	2,50 €
Jägermeister (35 % vol.)	2,00 €
Averna Kräuterbitter (29 % vol.)	2,00 €
Berliner Luft (18 % vol.)	2,00 €
Prinz Alte Haselnuss (41 % vol.)	3,00 €
Prinz Alte Himbeere (41 % vol.)	3,00 €
Prinz Alte Marille (41 % vol.)	3,00 €
Prinz Alte Williamsbirne (41 % vol.)	3,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALE LONGDRINKS

Preis gilt pro Person/ pro Sorte

Aperol Sprizz	3,50 €
Maracuja Sprizz	3,50 €
Lillet Wildberry, Lillet Peach	3,50 €
Martini Sprizz (alkoholfrei)	3,50 €
Havana Club 3 Jahre (40 % vol.)	3,50 €
Martini Bianco (14,4 % vol.)	3,50 €
Jack Daniels (40 % vol.)	4,00 €
Absolut Vodka (40 % vol.)	4,00 €
Tanqueray London Dry Gin (43 % vol.)	4,00 €
Tanqueray sin alcohol (alkoholfrei)	4,00 €
Strothmann Korn (32 % vol.)	2,50 €
Red Bull Energydrink	3,50 €

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN GELTEN FÜR DIE DAUER VON 7 STUNDEN.

In dieser Zeit können Ihre Gäste nach Lust und Laune die von Ihnen ausgewählten Getränke genießen.

Auf Wunsch auch Wittinger Premium Pils möglich.

49,00 €
pro Person

KINDER

6-12 Jahre	15,00 € p.P.
3-5 Jahre	10,00 € p.P.
unter 3 Jahren	5,00 € p.P.

Gerne bieten wir Ihnen
UNSERE EXKLUSIVWEINE
an. Aufpreis:
p. P. 6,00 €

FLORISTIK VON ROTH

Sie möchten Ihre Gäste auch mit einem besonderen Blumenschmuck begeistern? Unser erfahrenes Floristen-Team gestaltet die floralen Highlights. Hochzeit oder private Feier – die kreativen Blumenideen der ROTH Floristik geben jeder Veranstaltung das gewisse Etwas.

Vom Tischgesteck bis zur Raumdekoration, vom Brautstrauß bis zum Autoschmuck verstehen unsere Floristen ihr Handwerk und zaubern für jeden Anlass florale Hingucker der Extraklasse.

Ob in unseren Häusern oder außer Haus – sprechen Sie mit unserem Floristen-Team und lassen Sie Ihren persönlichen Blumentraum wahr werden. Sie werden erstaunt sein, was man mit Blumen alles machen kann!





FLORALE HINGUCKER

*Blütenzauber aus dem eigenen Haus:
exklusive Hochzeitsfloristik aus Spezialistenhand*

Gästetisch	ab 30,00 €
Stehetisch	ab 12,50 €
Buffet und Theke	ab 45,00 €
Blumenstrauß	ab 25,00 €
Brautstrauß	ab 100,00 €
inkl. Anstecker	
Autoschmuck	ab 90,00 €





EXTRAS

Candy-/Salty-Bar Regal ohne Füllung	einmalig 50,00 €
Candy-Bar Füllung von Haribo	p. P. 3,00 €
Salty-Bar Füllung von Lorenz	p. P. 3,00 €
<i>Preis inkl. Tisch, Gläser und kleiner Deko</i>	

Hochzeitstortenwagen	einmalig 25,00 €
Weißer Stoffservietten	p. P. 1,50 €
Weißer Stuhlhussen	p. P. 3,50 €

Deaktivierung der Brandmeldeanlage	180,00 €
Sonderreinigung	ab 250,00 €
<i>für Konfetti oder Ähnliches</i>	
Mobiles Gerüst für Deckendekoration	260,00 €

IDEENREICHTUM. VIELFALT. INDIVIDUALITÄT.

Der ROTH-Event-Full-Service – Konzentrieren Sie sich bei Ihrem Event nur auf eines: Ihr Vergnügen. Den Rest machen wir gerne für Sie.

Die erfahrenen Spezialisten von ROTH sorgen für alles – von der Auswahl der richtigen Speisen und Getränke über die Ausgestaltung und Dekoration der Räumlichkeiten bis zur Organisation und technischen Durchführung des Unterhaltungsprogramms. Der Ablauf ist denkbar einfach: Sie skizzieren in einer

ersten Anfrage, wie Sie sich Ihr Traum-Event vorstellen. Wir planen dann gemeinsam mit Ihnen alle weiteren Schritte und präsentieren Ihnen das komplette Event-Projekt mit allen Kosten und Details – von A bis Z. Egal, ob Sie mit 15 oder 5.000 Personen feiern möchten – wir machen das für Sie!

ZU UNSEREM FULL-SERVICE GEHÖREN UNTER ANDEREM DIE FOLGENDEN LEISTUNGEN:

- professioneller, persönlicher Service vor und während der gesamten Veranstaltung
- Empfehlung der perfekten Location für Ihr Event
- flexible Menügestaltung – alles frisch nach Ihren Wünschen zubereitet
- Mobiliar, Geschirr und Besteck
- Raumgestaltung, Dekoration und Beleuchtung
- hauseigene Floristik: vom Brautstrauß bis zur kompletten Raumdekoration
- Vermittlung von Musik, Entertainment, Rednern, Fotografen, Fotoboxen
- Auf- und Abbau, Anlieferung und Abholung sämtlichen Equipments
- Zeltkonzeption in Ihrer gewünschten Location

