

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-Buffet 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 umzusetzen zu lassen.

So erfüllt es uns von ROTH mit besonderer Freude, einzigartige Trauzeremonien 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 bodenlanger 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: (ab 50 Personen)

- | | |
|--|---------------|
| 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 bie-
ten wir über unsere **HAUS-**
EIGENE 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



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 | Greyerzer

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 (für die Stehtische)

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
- 3 Vorspeisen + Brotkorb
- 2 Hauptgänge + Beilagen
- 2 Desserts

Preis pro Person 59,- €

MONT BLANC

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

Preis pro Person 69,- €

VORSPEISEN | SALATE

• KNACKIGER MARKSALAT

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 |
Parmesan Hobel | Caesar Dressing

• RÄUCHERFISCHWAHL

Forellenfilet | Makrelenfilet | gebeizter
und geräucherter Lachs | Dill-Senfsauce |
Sahnemeerrettich

• SUSHI DONUTS

Räucherlachs

• JACOBSMUSCHEL

Blattspinat | Sommertrüffel

• ROASTBEEFRÖLLCHEN

Camberlandrohkost

• BRUSCHETTA

geröstetes Brot

KINDER

6-12 Jahre 15,00 € p.P.

10,00 € p.P.

3-5 Jahre unter 3 Jahren 5,00 € p.P.

• BUTTERFLYGARNELE

Aioli

SUPPEN

in Terrinen serviert

• NIEDERSÄCHSISCHE FESTTAGSSUPPE

Eierstich | Spargel | Mettbällchen |
Nudelgraupen | 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 | Zitronenbutter-
fond | 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 GRILLEMÜSE

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 (ab 50 Personen)

SUPPE

NIEDERSÄCHSISCHE FESTTAGSSUPPE in der Terrine serviert

VORSPEISEN | SALATE

- **COEUR DE BOEUF** | Büffelmozzarella | Basilikumpesto 
- **ROTKOHLSALAT** | Kokos-Chip  
- **KARTOFFELSALAT** | Essig | Öl  
- **MEDITERRANER NUDELSALAT**  
- Pesto rosso | Lauchzwiebeln | Oliven
- **GURKENSALAT** | Dill | Apfelessig | Kernöl  
- **KAROTTENSALAT** | Apfel | Walnuss | Kernöl  
- **BLATTSALAT** | Kerne | Croûtons | Vinaigrette |
Joghurt Dressing 
- **BROTKORB** | Vollkornbrot | Baguette |
Ciabatta | Laugengebäck 



HAUPTSPEISEN VOM GRILL

- **MARINIERTE 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 OBSTSALAT** | Minzjoghurt 

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. |

*Auf Anfrage sind auch vegane Dips möglich.

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 unserem Cateringkatalog pro Teil 4,20 €

KALTE PLATTEN

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL

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 €

RÄUCHERFISCHWAHL

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

WARMES SNACKS (zum selber zusammenstellen)

HOTDOG STATION

Softbrötchen | Würstchen | Gewürzgurken | Rösti-zwiebeln | 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 €



**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.

GETRÄNKEPAUSCHALE BASIC

Wein, Bier, Prosecco:

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

Auf Wunsch
auch Wittinger
Premium Pils
möglich.

49,00 €

pro Person

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

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 €

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 €
Havanna 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 €

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 €
Stehtisch	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 €

Preis inkl. Tisch, Gläser und kleiner Deko

Hochzeitstortenwagen einmalig 25,00 €

Weiße Stoffservietten p. P. 1,50 €

Weiße Stuhlhussen p. P. 4,00 €

Deaktivierung der Brandmeldeanlage 180,00 €

notwendig bei Nebelmaschinen, Wunderkerzen,

Fontänen oder ähnlichem

Sonderreinigung ab 250,00 €

bei Konfetti oder ähnlichem

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

IHRE NOTIZEN



Tell Roth GmbH & Co. KG | Gehrenkamp 1a | 38550 Isenbüttel
05374-95515-0 | info@roth-catering.de | www.roth-catering.de