



(Außerhalb von Messen, für Gruppen ab 25 Personen)

Gerne kalkulieren wir auch entsprechend Ihrer individuellen zeitlichen und inhaltlichen Vorgaben eine spezielle Pauschale für Speisen und Getränke.

Mindestbestellmenge pro Artikel "Tagungspauschalen": 25 Stück.

## Getränkepauschalen

(für Gruppen ab 25 Personen-außerhalb von Messen)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Getränkepauschalen": 25 Stück.

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
<b>Getränkepauschale für Pause bis zu 30 Minuten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mineralwasser/stilles Mineralwasser</li> <li>• Coca-Cola/Coca-Cola Zero</li> <li>• Apfelsaft/Orangensaft</li> <li>• Kaffee, Tee</li> </ul> Pause bis zu 30 Minuten: Preis x Pausen/ x Personen	Portion	3,10	
<b>Getränkepauschale für Pause von 30-90 Minuten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mineralwasser/stilles Mineralwasser</li> <li>• Coca-Cola/Coca-Cola Zero</li> <li>• Apfelsaft/Orangensaft</li> <li>• Kaffee, Tee</li> </ul> Pause von 30-90 Minuten: Preis x Pausen/ x Personen	Portion	4,80	



## Snacks

(Für Gruppen ab 25 Personen - außerhalb von Messen)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Snacks": 25 Stück.

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
<b>Kräftige Pause (2 Teile)</b> Verschieden belegt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2 Delikatessbrötchen</li> <li>• Roggenbrotschnittchen</li> </ul> (2 Teile pro Person)	Portion	5,20	
<b>Herzhafte Pause (4 Teile)</b> Verschieden gefüllt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pikantes Mini-Plundergebäck</li> </ul> (4 Teile pro Person)	Portion	3,90	
<b>Vitale Pause (2 Teile)</b> Auswahl kleiner Frucht- und Gemüsespieße: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Käse-Frucht Spieß</li> <li>• Tomate-Mozzarella Spieß</li> <li>• Rohkostspieß mit Quarkdip</li> </ul> (2 Teile pro Person)	Portion	2,70	
<b>Süße Pause (2 Teile)</b> Auswahl kleiner Stücke Blechkuchen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Streuselkuchen</li> <li>• Apfelkuchen</li> <li>• Butterkuchen</li> </ul> (2 Teile pro Person)	Portion	2,30	
<b>Naschhafte Pause (3 Teile)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschieden gefüllte Mini-Buttercroissants</li> </ul> (3 Teile pro Person)	Portion	2,90	



## Lunchbuffets

Mindestbestellmenge pro Artikel "Lunchbuffets": 25 Stück.

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
<b>Das klassische...Lunchbuffet 'Lunchtime'</b> <b>Kalte Speisen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pochierte Salmmedaillons mit Limettenschmand</li> <li>• Gegrilltes Gemüse mit Parmesanhobeln</li> <li>• Thunfischsalat mit Paprika und Gurken</li> <li>• Farmersalat</li> <li>• Jahreszeitliche Salatauswahl mit French-Dressing</li> <li>• Brotauswahl, Butter</li> </ul> <b>Suppe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spargelcrèmesuppe mit Mandelsahne</li> </ul> <b>Warme Speisen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Züricher Geschnetzeltes vom Schwein in Champignon - Weißweinsauce, Marktgemüse und Kräuterspätzle</li> <li>• Asiatisches Wokgemüse mit Sojakeimen, Ingwer - Honigsauce, Bunter Reis</li> <li>• Nudel - Gemüseauflauf mit getrockneten Tomaten und Mozzarella</li> </ul> <b>Dessert</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stracciatellacrème mit Schokoladenbohnen</li> </ul>	Stück	19,40	



**Das powervolle... Lunchbuffet 'Energy Bar'**  
**Kalte Speisen**

- Salat von Strauchtomaten und Mozzarellaperlen
- Tranchen vom Kalbstafelspitz in Radieschen-Meerrettichvinaigrette
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ei
- Matjessalat mit Birnen, Bohnen und Speck
- Gemischte Pflück- und Gemüsesalate mit Balsamicodressing
- Olivencrème und Sauerrahmbutter
- Kräuterbrötchen und Landbrot

**Suppe**

- Bio-Waldpilzcrèmesuppe mit Roggenbrotdcroûtons

**Warme Speisen**

- Rindersaftbraten in Burgundersauce, glacierte Perlzwiebeln, Marktgemüse und Kartoffelgratin
- Lachsmedaillons auf gebratenem Gemüse, Zitronensauce und Rosmarinkartoffeln
- Tortellinigratin mit gebratenen Pilzen und Frischkäsesauce

**Dessert**

- Quarkmousse mit Schattenmorellen

Stück

19,40



### Das vielfältige... Lunchbuffet 'Conference'

#### Kalte Speisen

- Rindfleischsalat süß - sauer mit Spinat und Ingwer
- Mariniertes Schafskäse mit jungem Lauch
- Pastasalat mit Meeresfrüchten und grünen Muscheln
- Pflücksalate in hellem Balsamdressing
- Farmersalat
- Schnittlauchfrischkäse und Fassbutter
- Brotauswahl

#### Suppe

- Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Thymiancroûtons

#### Warme Speisen

- Piccata von der Geflügelbrust auf Tomaten-Olivenragout, Bandnudeln in Basilikumpesto
- Buntbarschfilet mit mediterranen Kräutern gebraten, Brokkoligemüse, Paprikareis
- Wiesenpilze in Kräuterrahmsauce, Pfannenrösti

#### Dessert

- Grießflammeri mit Zwetschgenkompott

Stück

19,40

Alle Preise verstehen sich in den Eventbereichen Convention Center und dem offiziellen Tagungsbereich Halle 2 inklusive Service- und Küchenpersonal und Cateringequipment.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# EVENTCATERING 2012

## Tagungspauschalen



Messe Gastronomie  
Hannover  
Catering & Restaurants



### Ihre Veranstaltung:

Veranstaltungs-Datum:

Veranstaltungs-Ort:

Veranstalter:

Telefon:

### Ort & Zeit:

Wann soll das Catering bereitgestellt werden?

Zum Beginn der Veranstaltung:           Uhr

Zum Ende der Veranstaltung:           Uhr

In der Pause:           bis           Uhr

In der Pause:           bis           Uhr

Wo soll das Catering bereitgestellt werden?

Auf die Tische

Auf das Buffet