



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

Bitte beachten Sie:

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis 14:00 Uhr am Vortag auf.
 Alle hier aufgeführten Speisen werden ohne Geschirr und Besteck geliefert.

Mindestbestellmenge pro Lieferung "Snack - Boxen": 1 Stück.

Wraps - Box (15 Stk.)

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Wraps - Box (gerolltes Weizenfladenbrot, ca. 12 cm)	Stück	46,50	
<ul style="list-style-type: none"> • Geflügelsalat mit Curry und Früchten^{a1,c,i,j,g} • Tomate-Mozzarella mit Pesto Genovese^{a1,c,f,i,j,g,h2,k} • Thunfisch und Paprika^{a1,c,j} • Schafskäse und Rucola^{a1,c,g} • gebratenes Gemüse und Paprikafrischkäse^{a1,c,g} 			

Bagels - Box (15 Stk.)

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Bagels - Box (Weizenbagels mit Deckel, Ø ca.10 cm)	Stück	47,90	
<ul style="list-style-type: none"> • Rucola und Schafskäse^{a1,4,c,f,g,h,k,m} • Kräuterfrischkäse und gekochtem Ei^{a1,4,c,f,g,h,k,m} • gekochtem Schinken und Leerdammer^{a1,4,c,f,g,h,k,m,i,j} • spanischem Serrano Schinken^{a1,4,c,f,g,h,k,m} • Räucherlachs^{a1,4,c,f,g,h,k,m} 			

Sandwich - Box (15 Stk.)

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Sandwich - Box (dreieckig geschnittene belegte Toastscheiben)	Stück	32,00	
<ul style="list-style-type: none"> • Emmentaler Käse und Tomate^{a1,c,g,i,j} • Emmentaler Käse und gekochter Schinken^{a1,c,g,i,j} • Tomate und Mozzarella^{a1,c,g,i,j,k} • geräucherte Putenbrust^{a1,c,f,g,i,j,k} • Mettwurst und Gurke^{a1,c,g,i,j} 			



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

Delikatessbrötchen - Box (15 Stk.)

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Delikatessbrötchen - Box (Halbes Weizenbrötchen, Ø ca. 13 cm)	Stück	46,50	
<ul style="list-style-type: none"> • Räucherlachs^{a1,g} • Tiroler Bergschinken^{a1,c,g} • geräucherte Putenbrust^{1,3,a1,c,g} • Leerdammer Käse^{a1,c,g} • Tomato-Mozzarella^{a1,c,g,h2} 			

Laugengebäck - Box (15 Stk.)

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Laugengebäck - Box (Ø ca. 12 cm)	Stück	42,75	
<ul style="list-style-type: none"> • Schafskäse und Rucola^{a1,a5,g} • Tomato-Mozzarella^{a1,a5,g,h2} • gebratenes Gemüse und Paprikafrischkäse^{a1,a5,g} • Leerdammer Käse^{a1,a5,c,g} • Kräutertopfen und Radieschen^{a1,a5,g} 			

Mix - Box (15 Stk.)

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Mix - Box	Stück	45,00	
<ul style="list-style-type: none"> • 5 x Kleines Laugengebäck, gemischt mit Leerdammer, Kräutertopfen und Radieschen, gebratenes Gemüse und Paprikafrischkäse • 5 x halbe Delikatessbrötchen gemischt mit Räucherlachs, Tiroler Bergschinken und geräucherte Putenbrust • 5 x Wraps, gefüllt mit Tomato-Mozzarella, Thunfisch, Schafskäse 			



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

Partybrötchen - Box (20 Stk.)

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Partybrötchen - Box (kleines Weizenbrötchen mit Deckel, Ø ca. 6 cm)	Stück	57,00	
<ul style="list-style-type: none"> • geräucherte Mettwurst^{1,2,3,a1,a4,c} • Emmentaler Käse^{a1,a4,c,g} • gekochter Schinken^{1,3,a1,a4,c} • Bavaria Blue^{a1,a4,c,g} • Katenschinken^{a1,a4,c,g,h2} 			

Klosterbrottaler - Box (20 Stk.)

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Klosterbrottaler - Box (Mischbrot, Ø ca. 6 cm)	Stück	62,00	
<ul style="list-style-type: none"> • Räucherlachs^{a1,a4,a6,c,g} • Französische Geflügel Salami^{1,3,a1,a4,a6,c} • geräucherte Putenbrust^{1,3,a1,a4,a6,c} • Leerdammer Käse^{a1,a4,a6,c,g} • Tomate-Mozzarella^{a1,a4,a6,g,h2} 			

Vitales

Mindestbestellmenge pro Artikel "Vitales": 1 Stück.

(veg.) = vegetarisch

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Obstkorb mit frischen Früchten (veg.) für 10 Personen	Stück	13,90	
Vitalspieß - Box 30 Stück vitale Spieße gemischt:	Stück	46,50	
<ul style="list-style-type: none"> • Tomate-Mozzarella-Spieß^{g,h1} • Käse-Frucht-Spieß^g • Melonenspieß mit Parmaschinken¹ 			

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

STANDCATERING

Snack - Boxen



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

BESTELLDATEN

Firma	Lieferort Halle/Stand
Telefon	Lieferdatum
Fax	Lieferzeit
Rechnungsempfänger	Ansprechpartner auf Messe
Telefon	Telefon am Stand
Adresse	Bestell-Nr.



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
 contact.catering@messe.de

Bitte beachten Sie:

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis 14:00 Uhr am Vortag auf. Alle hier aufgeführten Speisen werden ohne Geschirr und Besteck geliefert.

Mindestbestellmenge pro Artikel "Kuchen & Gebäck": 1 Stück.

Kuchen

Mindestbestellmenge pro Artikel "Kuchen": 1 Stück.

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Kuchenbox "Hannover" mit 30 St. Hannoverscher Butterkuchen ^{a1,c,g,h1} Streuselkuchen ^{a1,c,g,h1} Apfelkuchen ^{a1,c,g,h1}	Portion	34,00	
Kuchenbox "Berlin" mit 30 St. Mini Donut Mini Berliner verschieden gefüllt Mini Éclairs mit Crèmefüllung	Portion	31,00	
12 St. Mini-Schwarzwälderrollen^{a,c,g} Biskuitteig mit Füllung aus Creme und Kirschmarmelade	Portion	15,00	
10 St. jahreszeitlicher Obstkuchen vom Blech^{a1,c,g,h1}	Portion	25,00	
10 St. Muffins^{a1,c,g} mit Double Choc, Blueberry und Chocolate Chips	Portion	19,00	
10 St. Donuts^{a,f,g,h} mit Himbeere, Vanille, Karamell, Nougat	Portion	19,00	
10 St. Französisches Buttercroissant^{a1,g,h1}	Portion	16,00	
15 St. Croissants, verschieden gefüllt mit Vanille ^{a1,g} , Schokoladencrème ^{a1,g,h1} , Marzipan ^{a1,c,g,h1}	Portion	33,75	
Mini Frucht Tartelettes - Box mit 28 St.^{a,a1,c,e,f,h,h1,2,5,7,l} Aprikose, Zitrone, Himbeer-Johannisbeer, Schokolade, Apfel, Himbeer-Quarkmousse, Ananas-Maracuja	Portion	44,50	
Petit-Four Sucres - Box mit 53 St.^{a1,c,f,g} Mini Eclairs,Abricot-,Himbeer Schiffchen,Pistazien-, Cassis-,Operacubes,Citron-, Flan Tartelettes	Portion	58,00	
Mini-Macarons - Box mit 36 St.^{a1,5,c,g,h1} Venezuela Schokolade, Spekulatius-Kakao,Aprikosen,Erdbeer, Feigen,Orangen-Zitrone	Portion	41,00	

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

STANDCATERING

Kuchen & Gebäck



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

BESTELLDATEN

Firma	Lieferort Halle/Stand
Telefon	Lieferdatum
Fax	Lieferzeit
Rechnungsempfänger	Ansprechpartner auf Messe
Telefon	Telefon am Stand
Adresse	Bestell-Nr.



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

Bitte beachten Sie:

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis 14:00 Uhr am Vortag auf.
 Alle hier aufgeführten Speisen werden ohne Geschirr und Besteck geliefert.

Fingerfood kalt

Eine Portion beinhaltet 20 Stück Fingerfood.

Mindestbestellmenge pro Lieferung "Fingerfood kalt": 3 Portionen.

(veg.) = vegetarisch

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Mediterraner Pastasalat im Weckglas (veg.) ^{c,f,i,j,g,h}	Portion	40,00	
Anti-Pasti-Spieß mit Mozzarellaperlen (veg.) ^g	Portion	74,00	
Tomate-Basilikumtörtchen mit Forellenmousse ^{a1,2,4,d,f,i,j,g}	Portion	33,00	
Tomate-Mozzarellaspieß mit Pesto Genovese (veg.) ^{g,h}	Portion	39,00	
Kleine Thunfisch-Wraproulade ^{a1,c,d,i,j,g}	Portion	33,00	
Chorizo-Oliven-Stick	Portion	33,00	
Tartelette mit Couscous-Salat (veg.) ^{a1,2,4,j}	Portion	33,00	
Laugenkonfekt mit Frischkäsevariationen (veg.) ^{a1,g}	Portion	33,00	
Gemüsepincho mit Avocadocrème (veg.)	Portion	33,00	
Zucchinirolle mit Mousse von getrockneten Tomaten (veg.) ^g	Portion	33,00	
Profiterols mit Räucherlachscreme gefüllt ^{a1,c,d,g}	Portion	33,00	
Anti Pasti Spieß mit gefüllter Kirschpaprika und Olive (veg.) ^g	Portion	58,00	
Hausgemachte Mini Frikadelle mit Senf ^{a1,c,i,j,g}	Portion	25,00	
Melonenspieß mit Parmaschinken ¹	Portion	33,00	
Käse-Frucht-Spieß (veg.) ^g	Portion	33,00	
Scampi mit Paprikadip ^g	Portion	58,00	
Mürbeteigtörtchen mit Frischkäsefüllung (veg.) ^{a1,g}	Portion	50,00	



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

Fingerfood warm

Eine Portion beinhaltet 20 Stück Fingerfood.

Die Anlieferung von warmen Gerichten erfolgt in Thermo-Transportboxen mit Kelle.

Zum Warmhalten der Speisen empfehlen wir Ihnen einen Chafing-Dish, inkl. Deckel, Brennpaste und Chafing-Dish-Löffel.
 (Aufpreis: 19,00 € pro Stück)

Mindestbestellmenge pro Lieferung "Fingerfood warm": 3 Portionen.

(veg.) = vegetarisch

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Zitronengras-Lollipop mit Garnelenfüllung ^{a,b,d,f,k}	Portion	37,00	
Chicken Sweet Pepper Stick ^{a,f,g}	Portion	50,00	
Rindersaté mit Barbecue Sauce ^{a,j}	Portion	75,00	
Broccoli & Cheese Nuggets (veg.) ^{a1,g}	Portion	20,00	
Tikka Chicken Fingers, Mangodip ^{a,i,j,g}	Portion	33,00	
Nürnberger im Baconmantel ^{2,i,j}	Portion	33,00	
Mini Schnitzel vom Schweinerücken ^{a1,c}	Portion	33,00	
Garnelen im Knusperteig, Thaisauce ^{a1,b,f,k}	Portion	41,00	
Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (veg.) ^{a,c,g}	Portion	20,00	
Currywurststragout im Tontöpfchen ^{2,5}	Portion	33,00	
Chicken Double Stick mit Barbecue Sauce ^{a,f}	Portion	52,00	
Mini Hamburger ^{a1,j}	Portion	50,00	
Mini Cheeseburger ^{a1,j,g}	Portion	50,00	
Herzhaftes Blätterteiggebäck, verschieden gefüllt ^{12,a1,c,f,h,i,j,m}	Portion	25,00	
Chili & Cheese Nuggets (veg.) ^{5,a1,g}	Portion	20,00	
Bruschetta, verschieden belegt ^{a1,g}	Portion	37,00	
Kleine Bifteki mit Fetakäse, 2 St. ^{a1,c,f,i,g}	Portion	25,00	
Mini Frikadelle mit Barbecue Sauce ^{a1,c,i,j,g}	Portion	25,00	
Mini Pizzen verschieden belegt ^{a1,d,f,i,j,g}	Portion	33,00	
Mini Croissants mit verschiedenen pikanten Füllungen ^{12,a1,f,h,i,j}	Portion	20,00	
Chafing Dish (leihweise), inklusive Brennpaste und Kelle	Stück	19,00	



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

Fingerfood süß

Eine Portion beinhaltet 20 Stück Fingerfood.

Mindestbestellmenge pro Lieferung "Fingerfood süß": 3 Portionen.

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce^{a,c,g}	Portion	72,00	
Panna Cotta Crème mit Kirschen im Weckglas^g	Portion	72,00	
Latte Macchiato Pudding mit Himbeermark^{g,f}	Portion	72,00	
Schokoladencup mit hellem Valrhonamousse^{c,f,g,h1,2}	Portion	72,00	
Frischer Obstsalat im Weckglas	Portion	72,00	
Obstspieß	Portion	36,00	
Mini Donuts^{a,f,g,h}	Portion	22,00	
Mini Muffins^{a1,c,f,g}	Portion	22,00	
Mini Éclairs mit Crèmefüllungen^{a,a1,c,f,g}	Portion	22,00	
Mini Berliner, verschieden gefüllt^{a1,c,g,h1}	Portion	22,00	
Mini Plundergebäck^{a1,c,f,g,h1}	Portion	22,00	
Mini Croissant natur^{a1,g}	Portion	22,00	
Mini Cup Cakes^{a,c,f,g,h}	Portion	34,00	



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

Fingerfood Event Boxen

Die Anlieferung von warmen Gerichten erfolgt in Thermo-Transportboxen mit Kelle.

Zum Warmhalten der Speisen empfehlen wir Ihnen einen Chafing-Dish, inkl. Deckel, Brennpaste und Chafing-Dish-Löffel.
 (Aufpreis: 19,00 € pro Stück)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Fingerfood Event Boxen": 1 Stück.

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Fingerfood Eventbox - Mini Bagel Quartett 48 Stück kalt serviert Ø 4 cm, ca. 3 cm hoch Räucherlachs- Frischkäse, Pastrami-Petersilienfrischkäse, Ziegenkäse-Tomate-Pesto, Hähnchenbrust-Traubensenf ^{a1,d,c,k}	Portion	55,00	
Fingerfood Eventbox - Duo von Mini Burger 48 Stück warm serviert Ø 4 cm Beef-Burger, Chicken Kebab ^{a1,g,e,j}	Portion	55,00	
Fingerfood Eventbox - German Leckereien 50 Stück warm serviert Mini Schnitzel vom Schweinerücken ^{a,c,f,g} Kleine Frikadellen ^{a1,c,i,j,g} Nürnberger im Baconmantel ^{2,i,j} Flammkuchenröllchen ^{a,i,g} Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt ^{a,c,g} Senf-, Barbecue- und Currysauce ^{c,j,g}	Portion	66,00	
Fingerfood Eventbox - Mediterran Mix 60 Stück warm serviert Bruschetta Mix ^{a1,i,j,g} Feta Käse Spinat, Tomate Käse und Salami Paprika Kleine Mailänderschnitzel vom Huhn ^{a1,c,f,i,j,g} Mini Pizza gemischt ^{a1,d,f,i,j,g} Schinken, Salami, Käse Spinat Mini Bifteki (2 St.) ^{a1,c,f,i,g} Mozzarellasticks ^{4,a1,g} Tzatziki, Barbecue Sauce, Currysauce ^{c,j,g}	Portion	88,00	

STANDCATERING

Fingerfood



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

Fingerfood Eventbox - American Mix 50 Stück warm serviert Mini Ham- & Cheeseburger ^{a,i,g} Western Chickenwings ^{a1,a5} Cream Cheese Peppers ^{12,a1,g} Chicken Fingers ^{a,i,j,g} Red Pepper Jam, Barbecue Sauce, Currysauce ^{c,i,g}	Portion	99,80	
Fingerfood Eventbox - Asia Mix 80 Stück warm serviert Chicken Shrimp Bag ^{a,b,f,k,n} Teig Säckchen mit Hähnchenfleisch, Weißkohl und Garnelen Vegi Thai Samosa ^{a,f,k} Samosataschen mit Glasnudeln und Gemüse Duck Spring Roll ^{a,f,k} Kleine Frühlingsrolle mit Entenfleisch und Gemüse Shrimp Sesam Wan Tan ^{a,b,f,k,n} Sesam-Teigtasche mit Garnelen und Tintenfisch Sweet Chili Sauce, Mango Dip, Chunky Salsa	Portion	112,00	
Chafing Dish (leihweise), inklusive Brennpaste und Kelle	Stück	19,00	

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

BESTELLDATEN

Firma	Lieferort Halle/Stand
Telefon	Lieferdatum
Fax	Lieferzeit
Rechnungsempfänger	Ansprechpartner auf Messe
Telefon	Telefon am Stand
Adresse	Bestell-Nr.



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

Bitte beachten Sie:

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis 14:00 Uhr am Vortag auf.

Alle hier aufgeführten Speisen werden ohne Geschirr und Besteck geliefert und sind nur als Buffet buchbar.

Die Anlieferung von warmen Gerichten erfolgt in Thermo-Transportboxen mit Kelle.

Zum Warmhalten der Speisen empfehlen wir Ihnen einen Chafing-Dish, inkl. Deckel, Brennpaste und Chafing-Dish-Löffel.
 (Aufpreis: 19,00 € pro Stück)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Fingerfood Buffet": 20 Stück.

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Fingerfood Buffet "Start Up"	Portion	25,00	
Kalte Speisen			
Crudit� von Gemüse und Quarkdip			
Auberginenroulade mit Schafskäse ^{g,h}			
Kr�uterhacksteak mit Senfcr�me ^{a1,c,i,j,g}			
Anti-Pasti-Spieß mit Mozzarellaperlen ^g			
Tomate-Basilikumt�rtchen mit Forellenmousse ^{a1,2,4,d,f,i,j,g}			
Warme Speisen			
Mini Ham- und Cheeseburger ^{a1,j,g}			
Herzhaftes Bl�ttert�iggeb�ck, verschieden gefüllt ^{12,a1,c,f,h,i,j,m}			
Chili & Cheese Nuggets ^{5,a1,g}			
Bruschetta verschieden belegt ^{a1,g}			
Kleine Bifteki mit Fetakäse ^{a1,c,f,i,g}			
Dessert			
Kleiner Fruchtspie�			
Mini Donuts ^{a,f,g,h}			
Mini Berliner, verschieden gefüllt ^{a1,c,g,h1}			

STANDCATERING

Fingerfood Buffet



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
 contact.catering@messe.de



Fingerfood Buffet "Get Together"	Portion	27,80	
Kalte Speisen			
Tomaten-Mozzarellaspieß mit Pesto Genovese ^{g,h}			
Kleine Thunfisch-Wraproulade ^{a1,c,d,i,j,g}			
Chorizo-Oliven-Stick			
Tartelette mit Couscous-Salat ^{a1,2,4,j}			
Mediterraner Pastasalat im Weckglas ^{c,f,i,j,g,h}			
Laugenkonfekt mit Frischkäsevariationen ^{a1,g}			
Warme Speisen			
Mini Pizza "Elsässer Art" ^{a,i,g}			
Mini Schnitzel vom Schweinerücken ^{a,c,f,g}			
Garnelen im Knusperteig, Thaisauce ^{a1,b,f,k}			
Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt ^{a,c,g}			
Currywurstragout im Tontöpfchen ^{2,5}			
Chicken Double Stick mit Barbecuesauce ^{a,f}			
Dessert			
Éclairs mit Crèmefüllungen ^{a,a1,c,f,g}			
Schokoladencup mit hellem Valrhonamousse gefüllt ^{c,f,g,h1,2}			
Mini Muffins ^{a1,c,f,g}			

STANDCATERING

Fingerfood Buffet



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
 contact.catering@messe.de

Fingerfood Buffet "Event" (no porc)	Portion	31,70	
Kalte Speisen			
Gemüsepincho mit Avocadocrème			
Zucchinirolle mit Mousse von getrockneten Tomaten ^g			
Profiterols mit Räucherlachscreme gefüllt ^{a1,c,d,g}			
Scampi mit Paprikadip ^g			
Anti Pasti Spieß mit gefüllter Kirschaprika und Olive ^g			
Mürbeteigtörtchen mit Frischkäsefüllung ^{a1,g}			
Warme Speisen			
Zitronengras-Lollipop mit Garnelenfüllung ^{a,b,d,f,k}			
Chicken Sweet Pepper Stick ^{a,f,g}			
Dim Sum Mix mit Sweet Chillisauce ^{a,b,f,k,n}			
Rindersaté mit Barbecuesauce ^{a,j}			
Broccoli & Cheese Nuggets ^{a1,g}			
Tikka Chicken Fingers mit Mangodip ^{a,i,j,g}			
Dessert			
Macarons mit verschiedenen Füllungen ^{a1,5,c,g,h1}			
Mini Cup Cakes ^{a,c,f,g,h}			
Kleine Frucht-Tartelettes ^{7,a1,c,f,g,h}			

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

STANDCATERING

Fingerfood Buffet



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

BESTELLDATEN

Firma	Lieferort Halle/Stand
Telefon	Lieferdatum
Fax	Lieferzeit
Rechnungsempfänger	Ansprechpartner auf Messe
Telefon	Telefon am Stand
Adresse	Bestell-Nr.



Bitte beachten Sie:

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis 14:00 Uhr am Vortag auf.
 Alle hier aufgeführten Speisen werden ohne Geschirr und Besteck geliefert.

Suppen & Eintöpfe

Wir liefern zu allen Suppen und Eintöpfen einen gemischten Brotkorb.

Die Anlieferung von warmen Gerichten erfolgt in Thermo-Transportboxen mit Kelle.

Zum Warmhalten der Suppe empfehlen wir Ihnen einen Chafing-Dish mit Suppeneinsatz, inkl. Deckel, Brennpaste und Kelle.
 (Aufpreis: 19,00 € pro Stück)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Suppen & Eintöpfe": 5 Stück.

(veg.) = vegetarisch

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Toskanische Tomatencremesuppe (veg.) ^{a,i,g} mit nativem Olivenöl und Basilikum Crème fraîche Rosmarincrôutons	Liter	15,90	
Deftige Erbsensuppe ^{a,f,i,j,g,h} mit Bockwurstscheiben	Liter	14,90	
Calenberger Kartoffel-Gemüseintopf ^{a1,f,i,j,g} mit Majoran und Rauchwurstscheiben	Liter	14,90	
Niedersächsische Geflügelkraftbrühe ^{a,c,f,i,j} mit Fleischklößchen, Eierstich und Wurzelwerk	Liter	15,90	
Ungarische Gulaschsuppe vom Weideochsen ^{a1,i,j} mit Paprika- und Kartoffelwürfeln	Liter	16,90	
Asiatische Gemüsesuppe (veg.) ^{2,a,b} mit Sprossengemüse, Glasnudeln und Krabbenchips	Liter	16,90	
Saisonale Suppe 'Frühling' (veg.) ^{i,g,c,a1} Italienische Gemüsesuppe mit Gartenkräutern, Parmesancrôutons	Liter	14,90	
Saisonale Suppe 'Sommer' (veg.) ^{a1,i,j} Gazpacho Andaluz, Olivencrostini	Liter	15,90	
Saisonale Suppe 'Herbst' (veg.) ^{a1,i,g} Kartoffel-Pfifferlingsrahmsuppe, Thymiancrôutons	Liter	16,90	
Saisonale Suppe 'Winter' (veg.) ^{a1,g,i} Kürbis-Ingwercremesuppe, Bacon Chips	Liter	15,90	
Suppenchafing Dish (leihweise), inklusive Brennpaste und Kelle	Stück	19,00	



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
 contact.catering@messe.de

Kleinigkeiten für Zwischendurch

Die Anlieferung von warmen Gerichten erfolgt in Thermo-Transportboxen mit Kelle.

Zum Warmhalten der Speisen empfehlen wir Ihnen einen Chafing-Dish, inkl. Deckel, Brennpaste und Chafing-Dish-Löffel.
 (Aufpreis: 19,00 € pro Stück)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Kleinigkeiten für Zwischendurch": 1 Stück.

(veg.) = vegetarisch

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
15 Paar Wiener Würstchen mit Senf ^{1,2,4,f,i,j} 30 St.	Portion	46,50	
10 Paar Weißwurst mit süßem Senf, Laugengebäck ^{a1,i,j} 20 St.	Portion	49,00	
20 St. Frankfurter Bockwurst mit Senf ^{1,2,4,f,i,j}	Portion	42,00	
15 St. Hausgemachte Frikadelle (140 g) mit Senf ^{a1,c,i,j}	Portion	42,75	
10 St. Schweineschnitzel (200 g) mit Barbecuesauce ^{a1}	Portion	53,00	
10 St. Hähnchenbrustschnitzel (160 g) mit Ketchup ^{a1}	Portion	47,00	
15 St. Laugenbrezel (veg.) ^{a1,f,g,k}	Portion	21,45	
15 St. Laugenbrezel mit Butter (veg.) ^{a1,f,g,k}	Portion	31,20	
15 St. Mini Laugenbrezel (veg.) ^{a1,f,g,k}	Portion	16,35	
15 St. Mini Laugenbrezel mit Butter (veg.) ^{a1,f,g,k}	Portion	26,10	
Chafing Dish, inklusive Brennpaste und Kelle	Stück	19,00	

Salate

1 Portion reicht jeweils für 10 Personen.

Anlieferung in einer großen Schale (kostenfrei) oder optional in Einwegbehältern (Aufpreis: 5,00 € pro Portion)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Salate": 1 Stück.

(veg.) = vegetarisch

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Jahreszeitlicher Mix-Salat mit Sprossen und Kräuter dressing (veg.)	Portion	47,00	
Kartoffelsalat Münchner Art mit mildem Essig-Öl-Dressing (veg.) ^{i,j}	Portion	23,00	
Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Ei (veg.) ^{c,i,j,g}	Portion	23,00	

STANDCATERING

Suppen & Salate



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
 Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

Nudelsalat "Thai" (veg.) ^{a1,c,g,i,j}	Portion	47,00	
Couscous Salat "Oriental" (veg.) ^{a1,i,j}	Portion	59,00	
Hirtensalat (veg.) ^{i,j,g} Pikanter Weichkäse mit Gurken, Tomaten und Lauch	Portion	59,00	
Mediterraner Nudelsalat (veg.) ^{c,f,i,j,g,h} Penne Rigate mit herzhaftem Lauch, gerösteten Pinienkernen und feiner Gorgonzolacrème	Portion	59,00	
5 St. Französische Baguettestange (veg.) ^{a1} - geschnitten oder ungeschnitten -	Stück	14,50	
Einwegbehälter, Portionsverpackung	Stück	5,00	

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

BESTELLDATEN

Firma	Lieferort Halle/Stand
Telefon	Lieferdatum
Fax	Lieferzeit
Rechnungsempfänger	Ansprechpartner auf Messe
Telefon	Telefon am Stand
Adresse	Bestell-Nr.



Bitte beachten Sie:

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis 14:00 Uhr am Vortag auf.
 Alle hier aufgeführten Speisen werden ohne Geschirr und Besteck geliefert.

Hauptgerichte

Die Anlieferung von warmen Gerichten erfolgt in Thermo-Transportboxen mit Kelle.

Zum Warmhalten der Speisen empfehlen wir Ihnen einen Chafing-Dish, inkl. Deckel, Brennpaste und Chafing-Dish-Löffel.
 (Aufpreis: 19,00 € pro Stück)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Hauptgerichte": 20 Stück.

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Rindergulasch mit Paprikastreifen ^{a1,i,j,g} gemischter Salat und Spätzle	Portion	9,50	
Hähnchenbrustschnitzel mit Waldpilzsauce ^{a1,c,g} Gemüseauswahl und Nusskartoffeln	Portion	9,50	
Schweinegeschnetzeltes in Senfrahmsauce ^{a,i,j,g} Erbsen- und Möhrengemüse, Kräuterreis	Portion	9,50	
Penne Nudeln mit Bologneser Fleischsauce ^{a1,c,i,j} geriebener Hartkäse, gemischter Salat	Portion	9,50	
Geflügelgeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce ^{e,g,h} Asiatischer Gemüseris	Portion	9,50	
Gebackenes paniertes Fischfilet ^{4,a1,c,i,j} mit Remouladensauce, Kartoffel-Gurkensalat	Portion	9,50	
Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce ^{a1,c,i,j,g} Marktgemüse und Kartoffelgratin	Portion	9,50	
Paprikarahmgulasch vom Schwein ^{a1,c,i,j,g} Krautsalat und Butternudeln	Portion	9,50	
Rindersaftbraten in Rotweinsauce ^{a1,i,j} Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	Portion	9,50	
Lachsfilet in Zitronensauce ^{a1,d,g} Blattspinat und Petersilienkartoffeln	Portion	9,50	
Schweinebraten in Malzbiersauce ^{12,a1,c,f,i,j,g} Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Portion	9,50	
Hähnchenbrust in mediterraner Gemüsesauce ^{a1,g} Pfannengemüse und Reis	Portion	9,50	
Chafing Dish (leihweise), inklusive Brennpaste und Kelle	Stück	19,00	



Hauptgerichte - vegetarisch

Die Anlieferung von warmen Gerichten erfolgt in Thermo-Transportboxen mit Kelle.

Zum Warmhalten der Speisen empfehlen wir Ihnen einen Chafing-Dish, inkl. Deckel, Brennpaste und Chafing-Dish-Löffel.
 (Aufpreis: 19,00 € pro Stück)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Hauptgerichte - vegetarisch": 20 Stück.
 (veg.) = vegetarisch

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Gemüsegulasch mit Tofuwürfeln in Currysauce (veg.) ^{12,a1,f,i} Basmatireis	Portion	9,50	
Penne Nudeln in Basilikumrahmsauce (veg.) ^{c,g,h} geriebener Hartkäse, gemischter Salat	Portion	9,50	
Geschmorte Pfannengemüse (veg.) ^g mit Kräuterdip und Rosmarinkartoffeln	Portion	9,50	
Vegetarische Tortellini in Tomaten-Olivensauce (veg.) ^{a1,c,i,g} geriebener Hartkäse, gemischter Salat	Portion	9,50	
Gemüseschnitzel in Champignonsauce (veg.) ^{a1,c,i,g} Marktgemüse und Röstkartoffeln	Portion	9,50	
Kartoffel-Gemüsegratin in Frischkäsesauce (veg.) ^{a1,c,i,j,g} gemischter Salat	Portion	9,50	
Champignonpfanne in Schnittlauchsahne (veg.) ^{a1,g} Broccoli und Spätzle	Portion	9,50	
Chafing Dish (leihweise), inklusive Brennpaste und Kelle	Stück	19,00	

Dessert

Mindestbestellmenge pro Artikel "Dessert": 20 Stück.
 (veg.) = vegetarisch

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
Salat von frischen Früchten (veg.)	Portion	3,45	
Schokoladencreme mit Vanillesauce (veg.) ^{a1,g,f}	Portion	3,45	

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

STANDCATERING

Crewcatering



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Telefon: +49 511 89-33532
Fax: +49 511 89-32657
contact.catering@messe.de

BESTELLDATEN

Firma	Lieferort Halle/Stand
Telefon	Lieferdatum
Fax	Lieferzeit
Rechnungsempfänger	Ansprechpartner auf Messe
Telefon	Telefon am Stand
Adresse	Bestell-Nr.