

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

Bitte beachten Sie:

Die **allgemeine Bestellfrist** für Speisen und Equipment beträgt **14 Tage** vor Veranstaltungsbeginn.

Für Veranstaltungen **mit Servicepersonal** beträgt die Bestellfrist **21 Tage** vor Veranstaltungsbeginn.

Spätere Bestellungen sind **auf Anfrage** möglich.

Ihre Bestellung gilt als eingegangen und bestätigt, wenn Sie eine Bestätigung von uns erhalten haben.

Änderungen an Ihrer Bestellung nehmen wir gern täglich **bis 14:00 Uhr für den Folgetag** entgegen.

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			
Crudité von Gemüse und Quarkdip			
Auberginenroulade mit Schafskäse ^{g,h}			
Kräuterhacksteak mit Senfcrème ^{a1,c,i,j,g}			
Anti-Pasti-Spieß mit Mozzarellaperlen ^g			
Tomate-Basilikumtörtchen mit Forellenmousse ^{a1,2,4,d,f,i,j,g}			
Warme Speisen			
Mini Ham- und Cheeseburger ^{a1,j,g}			
Herzhaftes Blätterteiggebäck, 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 Fruchtspieß			
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.