



Messe
Gastronomie
Hannover

Stand- und Conference Catering

Hannover 2025/26

Als Caterer stehen wir für ...

... Genuss in allen Dimensionen

Eine zukunftsweisende Messegastronomie vereint Servicementalität, kulinarische Kreativität und nachhaltiges Handeln. Das ist unser Anspruch als exklusiver Catering-Partner auf der Messe in Hannover. Unser Team geht dabei mit Hingabe voran und macht das, was echte Gastgeber am liebsten tun: sich kümmern.

Individuell für Sie geplant

Auf dem gesamten Messegelände bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Catering-Konzepte für alle denkbaren Veranstaltungsformate. Ob Tagungen, Kongresse oder Großveranstaltungen wie z. B. Gast- oder Hausmessen, Company Events oder Incentives.

Kochhandwerk mit Fingerspitzengefühl

Wir sind Gastronomen aus Überzeugung und setzen auf geschultes Kochhandwerk mit frischen und saisonalen Zutaten, die auch direkt aus der Region Hannover bezogen werden.

So schmeckt die Zukunft

Der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Ressourcen liegt uns besonders am Herzen. Enkeltauglich: Das ist kein Versprechen, sondern seit Jahrzehnten gelebte Praxis bei Aramark.



Inhalt

Zum Anbeißen	4
Mehr zum Anbeißen	5
Klein und fein kalt	6
Klein und fein warm	7
Einfach unkompliziert warm	8
Aus der Suppenküche	9
Klein und fein süß	10
Buffet Variationen	11-18
Getränke	19-24
Haben wir Ihren Appetit geweckt?	25



Zum Anbeißen

Mit unserer vielseitigen Auswahl an belegten und gefüllten Backwaren sorgen Sie für den idealen Start in den Tag oder eine stärkende Pause zwischendurch – frisch zubereitet, appetitlich präsentiert und sofort verzehrbereit.

Freuen Sie sich auf eine bunte Mischung aus verschiedenen Brötchensorten, Brezeln sowie herhaft belegten Mini-Laugenstangen, Wraps, Sandwiches und Klappstullen. Natürlich gibt es zudem vegetarische Ausführungen – genauso raffiniert belegt und mit viel Liebe.

Laugenbrezel

15 Stück | 45,00 €

Käselaugenschleife

15 Stück | 48,00 €

Weizenbrötchen

15 Stück | 82,50 €

- Junger Gouda | Frischkäse | Gurke 
- Luftgetrockneter Schinken | Hartkäse | getrocknete Tomaten
- Tomate | Mozzarella | Basilikum 
- Ital. Salami | Hartkäse | getrocknete Tomaten
- Geräucherte Putenbrust | Frischkäse | Gurke

Vegetarische Brötchen

15 Stück | 90,00 €

- Tomate | Mozzarella | Basilikum
- Pikanter Hummus | Sprossen
- Avocado | Rohkost

Körnerbrötchen

15 Stück | 90,00 €

- Junger Gouda | Frischkäse | Gurke 
- Luftgetrockneter Schinken | Hartkäse | getrocknete Tomaten
- Tomate | Mozzarella | Basilikum 
- Ital. Salami | Hartkäse | getrocknete Tomaten
- Geräucherte Putenbrust | Frischkäse | Gurke

Wilder Mix

15 Stück | 90,00 €

Unser gesamtes Brötchensortiment mit unterschiedlichen Sorten und Belege. Egal, ob Wurst, Käse, oder vegetarisch, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Mehr zum Anbeißen

Mini-Laugen-Mix

10 Stück | 35,00 €

- Junger Gouda | Frischkäse | Gurke | 4 Stück 
- Geräucherte Putenbrust | Frischkäse | Gurke | 3 Stück
- Ital. Salami | Hartkäse | getrocknete Tomaten | 3 Stück

Vegetarischer Mini-Laugen-Mix

10 Stück | 35,00 €

- Paprikafrischkäse | Sprossen 4 Stück
- Brie | Traube | 3 Stück
- Hummus | Shiso-Kresse | 3 Stück

Wraps

12 Stück | 58,80 €

- Grillgemüse | Frischkäse 
- Thunfisch | Kapern | Frischkäse
- Huhn | Curry

Sandwiche | klassisch

10 Stück | 42,00 €

- Junger Gouda | 4 Stück 
- Ital. Salami | 2 Stück
- Geräucherte Putenbrust | 4 Stück

Klappstullen | gemischt

10 Stück | 38,00 €

- Brie | Aprikose | 4 Stück 
- Grillgemüse | Paprika | Hummus | 4 Stück
- Ital. Salami | Spinat | 2 Stück



Klein und fein | kalt

Sie möchten Ihrem Meeting oder Kongress das gewisse Etwas verleihen? Unser kaltes Fingerfood Angebot ist die ideale Lösung. Jede Sorte wird in 10 feinen Einzelportionen serviert – appetitlich angerichtet und ist sofort verzehrbereit. Ob für kurze Pausen, lockere Gespräche oder als eleganter Begleiter zu Getränken – unsere Auswahl an kalten Häppchen überzeugt mit Qualität, Frische und Vielfalt.

Natürlich bieten wir auch eine Auswahl an **kreativen vegetarischen Varianten**, die geschmacklich in nichts nachstehen – ideal für alle, die bewusst genießen möchten.

Tofu 	36,00 €	Bauernsalat im Glas 	34,00 €
Rauch Wakame Sesam		Paprika Feta Olive	
Couscoussalat 	31,00 €	Chicken-Teriyaki-Spieß	40,00 €
Kichererbse Paprika Petersilie		Chiffonade Sesam Chili	
Black-Tiger-Garnelensalat	46,00 €	Bulgursalat im Glas 	36,00 €
Fenchel Olive Orange		Paprika Lauchzwiebel Minz-Joghurt	
Antipasti-Spieß 	42,00 €	Geflügelbällchen	25,00 €
Paprika Zucchini Frischkäse		Kartoffelsalat Hähnchen Petersilie	
Mediterraner Pastasalat 	39,00 €	Dattel im Speckmantel	29,00 €
Olive getrocknete Tomate Paprika			
Caprese im Glas 	32,00 €		
Tomate Mozzarella Basilikum			
Blini	42,00 €		
Lachs Dill Meerrettich			



Klein und fein | warm

Unsere Auswahl an warmem Fingerfood ist ideal für den unkomplizierten, stilvollen Genuss. Fein portioniert, schnell serviert sind die kleinen Speisen perfekt für alle, die zwischendurch etwas Herzhaftes möchten. Mit raffiniert zusammengestellten, fleischfreien Optionen sorgen wir ebenfalls für Vegetarier.

Jede Sorte erhalten Sie in praktischen 10er-Einheiten – mundgerecht, appetitlich und vielfältig.

Mini-Quiche 	43,00 €	Mini-Tortilla „Asia“ 	39,00 €
Spinat - Feta			Karotte Mais Wasserkastanie
Mini-Quiche Lorraine	43,00 €	Spanische Tortilla 	29,00 €
Speck - Zwiebel - Schmand			Kartoffel Paprika Aioli
Geflügelschnitzel „Cordon Bleu Style“	39,00 €	Cauliflower Wings 	32,00 €
Schinken Käse Tomate			Blumenkohl BBQ Gewürz Paprika Backteig
Backfisch	31,00 €	Kleine gefüllte Kartoffel 	34,00 €
Haiwels Backteig			Frischkäse Cheddar Schnittlauch
Corndog	33,00 €	Mini-Schweinelachsröllchen	42,00 €
Schwein Mais Senf Ketchup			Banane Feta Bacon
Flammkuchenröllchen	32,00 €	Mini-Rösti Häppchen	29,00 €
Schmand Speck Zwiebeln			Pulled Beef Kartoffel BBQ-Sauce
Gefüllter Champignon 	34,00 €		
Parmesan Frischkäse Shiitake			

Einfach unkompliziert | warm

Messezeit ist Hochbetrieb – da braucht es unkomplizierte, leckere Verpflegung, die schnell geht und satt macht. Unsere herzhaften Snacks auf die Faust sind genau dafür gemacht. Mit unseren Klassikern sorgen Sie für volle Energie und zufriedene Gesichter.

Ein besonderes Highlight: Unsere **Currywurst mal anders** – als würziges Ragout im 4-Liter-Topf. Deftig, überraschend und besonders beliebt bei Gästen, die es herhaft mögen. Natürlich bieten wir diese Spezialität auch in einer **vegetarischen Variante** an.

Paniertes Schnitzel Schwein 180 g Ketchup Senf Brötchen	20 Stück 190,00 €	Chili con Carne Bunte Brotauswahl	4 l 79,00 €
Frikadelle Rind 125 g Ketchup Senf Brötchen	20 Stück 152,00 €	Chili sin Carne  Bunte Brotauswahl	4 l 75,00 €
Gemüsefrikadelle 70 g  Ketchup Senf Brötchen	20 Stück 116,00 €	Currywurstragout Pikante Currysauce bunte Brotauswahl	4 l 89,00 €
Leberkäsbrötchen 120 g Süßer Senf Ketchup Krautsalat	20 Stück 158,00 €	Currywurstragout Veggie  Pikante Currysauce bunte Brotauswahl	4 l 89,00 €
Paniertes Schnitzel Hähnchen 180 g Ketchup Senf Brötchen	20 Stück 190,00 €		
Schnitzelbrötchen Hähnchen 130 g Remoulade	20 Stück 150,00 €		



Aus der Suppenküche

Unsere Suppencreations sind die ideale Stärkung während eines langen Messe-tags. Frisch zubereitet und servierbereit in 4-Liter-Einheiten – perfekt für den unkomplizierten Genuss im Meetingbereich oder in der Lounge. Dazu servieren wir eine bunte Auswahl an Brotspezialitäten, die perfekt zu jeder Suppe passen.

Niedersächsische Kartoffelcremesuppe ✓	65,00 €
+ Rauchwurstscheiben	5,00 €
Braunschweiger Erbsensuppe ✓	62,00 €
+ Rauchwurstscheiben	5,00 €
Karotten-Ingwersuppe ✓	71,00 €
Wettberger Tomatensuppe ✓	59,00 €
Ungarische Gulaschsuppe vom Rind	85,00 €
Thailändische Kokos-Limettensuppe	89,00 €

Weitere Suppen auf Anfrage.



Klein und fein | süß

Ein echtes Highlight für alle, die zwischendurch gerne naschen: Unsere Auswahl an feinen Desserts und süßen Backwaren bringt Genussmomente in Ihr Meeting – ob als krönender Abschluss eines Buffets oder als kleine Stärkung zwischendurch. Alle süßen Spezialitäten werden in praktischen Einzelportionen serviert und sind in Einheiten à 10 Stück pro Sorte erhältlich.

Mini-Donut

z. B. Erdbeere | Karamell | Haselnuss

32,00 €

Kleiner Berliner

25,00 €

Chocolate Brownie

32,00 €

Macaron

z. B. Pistazie | Kaffee | Himbeer

45,00 €

Blechküchlein

z. B. Marmor | Zitrone | Pflaume | Apfel

25,00 €

Mini-Plunder

z. B. Apfel | Kirsche | Vanille

21,00 €

Petit Croissant

z. B. Mandel | Aprikose | Nougat

25,00 €

Filly Mini-Muffin

z. B. Vanillecreme | Himbeercreme

43,00 €

Kokoscreme

Mango | Passionsfrucht | Chiasamen

46,00 €

Tiramisu im Glas

Mascarpone | Haselnuss | Kaffee

59,00 €

Pastéis de nata

Blätterteig | Sahne | Zitrone

34,00 €

Obstsalat

Melone | Apfel | Birne

42,00 €

Mousse au Chocolat

Schokolade | Mango | Minze

43,00 €

Caroline Collection | 160 g

Gebäck- und Waffelmischung

7,70 €

Hermann Collection | 225 g

Gebäck- und Waffelmischung
Vollmilch- und herbe Schokolade

10,90 €



Buffet Variationen

Starten Sie gestärkt mit unseren Frühstücksvarianten in den Tag.

Unsere frischen und ausgewogenen Lunch-Buffets bringen Genuss und Energie in Ihre Pause - damit Sie das Wesentliche im Blick behalten und sich kulinarisch verwöhnen lassen können.

Unsere durchdachten Snacks sorgen für positive Energie, um den nächsten Tagesordnungspunkt erfrischt anzugehen.

Das Beste kommt zum Schluss: mit unserem Niedersachsen-Buffet erhalten Sie eine Auswahl an regionalen Speisen, die unser Bundesland von seiner schönsten Seite präsentiert.



Frühstück |

SCHNELLES FRÜHSTÜCK

4 Teile pro Person

Ganzes belegtes Weizenbrötchen

Junger Gouda | Frischkäse | Gurke

Petit Croissant

z. B. Mandel | Aprikose | Nougat

Fruchtjoghurt 3,5%

z. B. Kirsche | Erdbeere | Passionsfrucht

Handobst

z. B. Apfel | Banane

9,50 €

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK

in Buffetform

Auswahl an verschiedenem Backwerk

z. B. Proteinbrötchen | Skyr | Laugendinkel | Croissant

z. B. Bauernbrot | Vollkornbrot | Sylter Sauerteig

Käseauswahl

z. B. Bergkäse | Gouda | Emmentaler | Chaumes | Ziegenkäse

Brotaufstrich Variationen

Frischkäse | Butter | Margarine

Konfitüre | Honig | Hummus

Linse | Rote Beete | Süßkartoffel

Aus dem Garten

Antipasti | Avocado | Tomate-Mozzarella

Rohkostplatte | Gurke | Tomate | Paprika | Karotte

Obstplatte | Traube | Melone | Ananas | Mango

Starten Sie gestärkt in Ihr Meeting und wählen zwischen mehreren Varianten. Jedes Frühstück versteht sich pro Person und ist ab 20 Personen buchbar. Weitere Frühstücks-Variationen gibt es auf Anfrage.

KLEINES FRÜHSTÜCK

in Buffetform

Brötchenauswahl

Weizenbrötchen | Vollkornbrötchen
Mini-Croissants

Aufschmitt- und Käseauswahl

z. B. Kochschinken | Salami | Lyoner
z. B. Gouda | Emmentaler | Brie 

Brotaufstrich Variationen

Frischkäse | Butter | Margarine
Konfitüre | Honig

Aus dem Garten

Rohkostplatte | Tomate | Gurke | Handobst

19,00 €

MITTLERES FRÜHSTÜCK

in Buffetform

Auswahl an verschiedenem Backwerk

z. B. Proteinbrötchen | Skyr | Laugendinkel
z. B. Bauernbrot | Vollkornbrot

Aufschmitt- und Käseauswahl

z. B. Serrano-Schinken | Salami | Leberwurst | Fleischsalat
z. B. Gouda | Emmentaler | Chaumes | Ziegenkäse 

Brotaufstrich Variationen

Frischkäse | Butter | Margarine
Konfitüre | Honig | Nuss-Nougat-Creme

Süße Lust

Franzbrötchen | gefülltes Croissant
Naturjoghurt | frische Früchte

Aus dem Garten

Rohkostplatte | Tomate | Gurke | Paprika | Karotte

29,00 €

BREAKFAST EXTRAS | ab 20 Personen

Rührei 	3,00 €
Pancakes mit Ahornsirup 	6,90 €
Nürnberger Würstchen	4,50 €
Grilltomate 	6,00 €
Bacon	4,00 €
Baked Beans 	3,00 €



Unsere Snack-Vielfalt

Die passende Stärkung für zwischendurch. Ob süß & salzig, herhaft oder vitalisierend. Mit den verschiedenen Snack-Kombinationen treffen Sie immer die richtige Wahl. Alle Snacks bestehen aus 3 Teilen pro Person und sind buchbar ab 20 Personen. Der Preis versteht sich pro Person.

HERZHAFT

10,50 €

Kleines Laugengebäck

Herhaft belegt

Chicken-Teriyaki-Spieß

Sesam

Antipasti-Spieß

KLEINE SÜNDE ✓

7,90 €

Kleener Berliner

Plunderteilchen

Filly Mini-Muffin

SÜSS & SALZIG

9,90 €

Kleines Laugengebäck

Herhaft belegt

Plunderteilchen

Frische Früchte

Im Glas

VITAL ✓

9,90 €

Kleines Laugengebäck

Vegetarisch belegt

Mini-Pita

Hummus

Soja-Joghurt

Mango

KUCHEN ✓

7,90 €

Drei Sorten Blechkuchen

z. B. Apfel | Pflaume | Zitrone | Marmor



Quick Buffet

Köstlich und schnell. Wählen Sie je nach Geschmack aus drei Variationen zwei Hauptgerichte aus. Ein Brotkorb rundet das Ganze ab. Alle Buffets sind zur Selbstbedienung und ab 20 Personen buchbar. Der Preis versteht sich pro Person.

QUICK I

21,60 €

Albondigas

Geflügelhackbällchen | Kartoffelstampf
pikante Tomatensauce

Thai-Nudelpfanne 

Rotes Curry | Wokgemüse | Tofu

QUICK II

23,70 €

Maispoulardenbrust

Geflügeljus | Vichykarotte
Risoleé-Kartoffel

Mediterrane Gnocchipfanne 

Olive | Zucchini | Tomate

QUICK III

26,60 €

Vegetarische Paella 

Reis | Erbse | Tomate

Rigatoni 

Sauce Alfredo | Pilz | Rucola

Als zubuchbare Leistung bieten wir Ihnen ein
frisches Salatbuffet an.

130 g / pro Person | 3,90 €



Conference Buffet

Unsere Buffets machen Ihre Tagungen zu einem kulinarischen Erlebnis. Wählen Sie aus drei abwechslungsreichen Varianten das passende Buffet – ideal zur Selbstbedienung und buchbar ab 20 Personen.

Jedes Buffet beginnt mit einem frischen, saisonalen Salat und bietet anschließend zwei Hauptgerichte sowie eine feine Auswahl an Desserts – perfekt für Genießer und Gastgeber mit Anspruch.



CONFERENCE I 29,00 €

Frische Pflücksalate

Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Gurkensalat

Sauerrahm | Dill | Zwiebel

Hirtensalat

Paprika | Gurke | Tomate | Feta | Olive

Basisches Huhn

Im Ofen gegart | Ratatouille | Rosmarindrilling

Tortellini Ricotta Spinat

Brokkoli | Möhre | Paprika | Parmesansauce

Grießcreme

Vanille | Erdbeer

Bunter Obstsalat

CONFERENCE II 32,00 €

Frische Pflücksalate

Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Coleslaw

Weißenkohl | Karotte | Mayonnaise

Bulgursalat

Paprika | Frühlauach | Minz-Joghurt

Veganes „Chicken“ Teriyaki

Duftreis | Soja | Edamame

Buntes Linsenragout

Kokos-Limettensoße | Mango | Wokgemüse

American Cheesecake

Beeren | Keksboden

Weiße Mousse au Chocolat

CONFERENCE III 35,00 €

Frische Pflücksalate

Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Schwäbischer Kartoffelsalat

Gurke | Petersilie

Caprese

Tomate | Mozzarella | Basilikum

Geschmorter Rinderbraten

Portweinjus | Paprika | Butterknöpfle

Mediterranes Kartoffelgratin

Getrocknete Tomate | Pinienkern | Olive

Panna cotta

Vanille | Himbeere

Schwarzwälder-Kirsch im Glas

Schokolade | Sahne | Kirsche

Alle Preise verstehen sich pro Person.

Buffet Variationen

Kulinarischer Genuss trifft auf Flexibilität: Mit unseren liebevoll zusammengestellten Buffet-Angeboten bieten wir Ihnen und Ihren Gästen eine hochwertige Verpflegung. Ob klassisch, regional oder rein pflanzlich – unsere Buffets sind so vielfältig wie Ihre Gäste. Jedes Buffet umfasst drei Gänge und ist buchbar ab 20 Personen. Weitere Buffet-Variationen gibt es für Sie auf Anfrage.

BUFFET I

42,00 €

Frische Pflücksalate

Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Karottensalat

Orange | Apfel

Mediterraner Pastasalat

Olive | getrocknete Tomate | Paprika

Kalbstafelspitz

Kalbsjus | Artischocke | Tomate | Rosmarindrilling

Mediterraner Kartoffelauflauf

Getrocknete Tomate | Pinienkern | Olive

Kaffee-Schokoladen-Mousse

Himbeere | Dinkel

Cremiger Milchreis

Erdbeere | Vanille

Alle Preise verstehen sich pro Person.

BUFFET II

46,00 €

Frische Pflücksalate

Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Quinoasalat

Rauchmandel | Paprika | Zucchini

Gurkensalat

Sauerrahm | Dill | Zwiebel

Hirtensalat

Feta | Gurke | Tomate

Geschmorte Rindfleischröllchen

Barolojus | mediterranes Pfannengemüse
Rosmarindrilling

Veganes „Chicken“ Curry

Kokos | Süßkartoffel | Kichererbse

Mousse au Chocolat

Rotes Fruchtragout | Schokoladenbiskuit

Apfelragout

Mascarpone | Sandkuchen

BUFFET III

38,50 €

Frische Pflücksalate

Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Schwäbischer Kartoffelsalat

Gurke | Petersilie

Mediterranes Mittelmeergemüse

Alter Balsamico | Olivenöl | Kräuter

Gesottene Rinderbrust

Meerrettichsauce | Wurzelbouillongemüse
Dampfkartoffel

Geschmorte Hähnchenkeule

Honig-Ingwermöhre | Sternanis-Duftreis

Mediterrane Gnocchipfanne

Olive | Zucchini | Tomate

Rotes Beerenragout

Vanillesauce

Zweierlei Mousse

Schokolade | Knusperknall



VEGANES BUFFET **43,00 €****Frische Pflücksalate **

Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Bulgursalat Petersilie | Koriander | Kreuzkümmel
Confierte Tomate**Mariniertes Mittelmeergemüse **

Alter Balsamico | Olivenöl | Essig & Öl

Geräucherter Tofu 

Rucola | Kirschtomate | Rosmarindressing

Karotten-Ingwersuppe 

Mariniert gebratener Tofu Vegane Bratenjus | gerösteter Blumenkohl
Couscous**Gelbes Gemüsecurry **

Duftreis | Sesam | Kokos

Süßkartoffelpfanne 

Chili | Bohne | Tomate

Mangoragout 

Kokos | Passionsfrucht | Chia

Haselnussmousse 

Rübli | Orange | Ingwer

NIEDERSACHSEN BUFFET **49,50 €****Frische Pflücksalate **

Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Geräucherte Forellenfilets

Gurke | Schmand | Meerrettich

Kartoffelsalat

Mettenden | Radieschen | Senf

Mariniertes norddeutsches Gemüse 

Karotte | Pilz | Rübe | Zwiebel

Hannoversche Kartoffelcremesuppe

Karotte | Sellerie | Majoran

Gebratener Zander

Senfsauce | Rahmsauerkraut | Petersilienkartoffel

Geschmorte Ochsenbäckchen

Madeirasauce | Bohne | Kartoffelpüree

Rote Grütze 

Beeren | Vanillesauce

Hannoversche Welfenspeise 

Vanille | Weißweinschaum

BUFFET EXTRAS | ab 50 Personen**Rosa gegartes Roastbeef**Portweinjus | Ratatouille
Rosmarinkartoffeln**Rosa gegarte Steakhüfte**Kräuterbutter | junger Blattspinat
Kartoffelgratin**Schweinekrustenbraten**Pommery-Senfsauce | Sauerkraut
Kartoffelstampf**Grana Padano Laib **

Rigatoni | Alfredo Sauce | Rucola

Rinderkeule 57° | ab 300 Personen

Thymianjus | Rahmwirsing | Butterkartoffel

Alle Preise verstehen sich pro Person.

Getränke | Packages

Erfrischung auf den Punkt! Inmitten des Trubels der Messe zählt jede Minute – Meetings, Gespräche, neue Kontakte. Da bleibt keine Zeit für lange Pausen. Genau dafür haben wir unser kompaktes Getränke-Paket entwickelt. Ob Kaffee, Tee oder Mineralwasser – wir sorgen für eine schnelle Erfrischung genau im richtigen Moment.

DRINK AND GO I

6,30 €

Pro Person erhalten Sie zwei Kaltgetränke und ein Heißgetränk.

Vilsa Naturfrisch Mineralwasser
medium | naturelle

Coca-Cola | Coca-Cola Zero

Filterkaffee

Schwarzer Tee

COFFEE BREAK

5,90 €

Pro Person erhalten Sie zwei Kaltgetränke und ein Heißgetränk.

Vilsa Naturfrisch Mineralwasser
medium | naturelle

Filterkaffee

Schwarzer Tee

Auf Wunsch können Sie zu Ihrem Getränkepaket Säfte (Orange und Apfel) für 2,00 € pro Person hinzufügen.

DRINK AND GO II

8,90 €

Pro Person erhalten Sie zwei Kaltgetränke und zwei Heißgetränke.

Vilsa Naturfrisch Mineralwasser
medium | naturelle

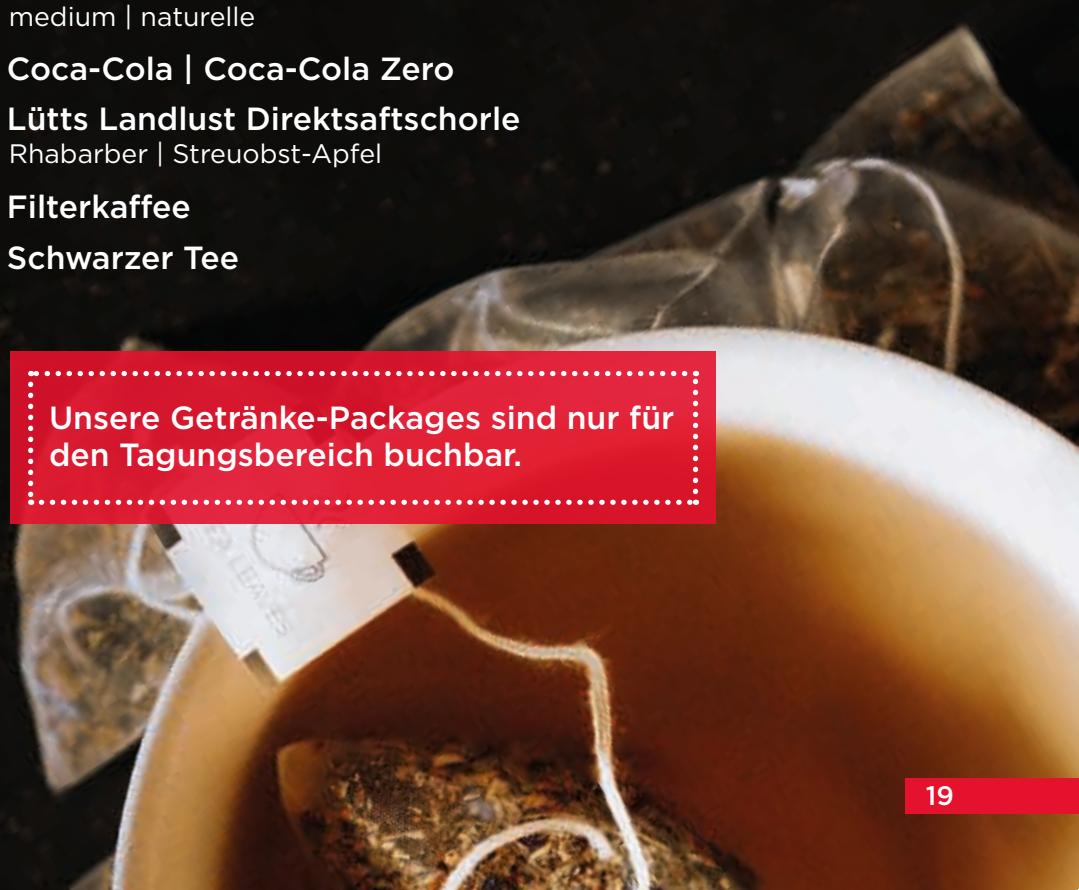
Coca-Cola | Coca-Cola Zero

Lüttts Landlust Direktsaftschorle
Rhabarber | Streuobst-Apfel

Filterkaffee

Schwarzer Tee

Unsere Getränke-Packages sind nur für den Tagungsbereich buchbar.





Getränke alkoholfrei

Vilsa Naturfrisch Mineralwasser 0,25 l | 2,10 €
medium | naturelle

Vilsa Naturfrisch Mineralwasser 0,75 l | 7,00 €
medium | naturelle

Coca-Cola 0,2 l | 2,50 €

Coca-Cola Zero 0,2 l | 2,50 €

Orangenlimonade 0,2 l | 2,50 €

Granini Apfelsaft 0,2 l | 2,70 €

Granini Orangensaft 0,2 l | 2,70 €

Lütts Landlust 0,33 l | 3,40 €

Direktsaft-Schorle
Rhabarber | Streuobst-Apfel

Weitere Getränke und Gebindegrößen auf Anfrage.



Kaffeepause

Kaffeegenuss auf Maß

Auf Anfrage verwöhnen wir Sie mit hochwertigen Kaffeespécialitäten aus dem Vollautomaten – abgestimmt auf Ihre Veranstaltungsart und den gebuchten Raum.

Kaffee

Cappuccino

Espresso

Latte Macchiato

Tee-Auswahl von Ronnefeldt

Darjeeling | Classic Green | Peppermint

Red Berries | Camomile

Tasse | 2,30 €

Tasse | 3,80 €

Tasse | 2,10 €

Glas | 4,30 €

Tasse | 1,90 €

Schnell, heiß und geschmackvoll

Mit frisch gebrühtem Filterkaffee und aromatischem Tee von Ronnefeldt in der Thermoskanne sind Sie bestens auf Ihr Meeting vorbereitet.

Kanne Kaffee

1 l | 12,50 €

Kanne Tee

1 l | 11,00 €

Wir stellen jeweils Milch und Zucker für Sie bereit.



Tradition trifft Geschmack

Für alle, die Bier nicht nur trinken, sondern erleben möchten, bieten wir ein exklusives Angebot mit zwei starken Marken: **Gilde** – die traditionsreiche Braukunst aus Hannover – und **Paulaner** – bayerische Brauqualität mit weltweitem Ruf.

FLASCHEN

Gilde Variationen 0,33 l | 3,40 €

Ratskeller Premium Pils | Radler | alkoholfrei

Paulaner Hefe-Weißbier Variationen 0,5 l | 5,50 €

Naturtrüb | alkoholfrei

FÄSSER

Gut zu wissen: Ein 30 l Fass ergibt ca. 100 x 0,3 l Gläser.

30 l Fass 286,70 €

Gilde Ratskeller Premium Pils | Paulaner Hefe-Weißbier

Edle Tropfen für besondere Momente

Ob exklusives Dinner, legeres Get together oder stilvoller Empfang – mit dem passenden Wein wird Ihr Event ein Erlebnis. In unserem sorgfältig zusammengestellten Weinangebot vereinen sich Qualität, Charakter und Genuss zu einem harmonischen Ganzen.

Weißwein | Lugana DOC 0,75 l | 35,60 €

Weingut Ca' del Lago | Lugana | 12,5 % vol | trocken

Im Geschmack spritzig und erfrischend, mit mineralischem Schmelz

Weißwein | Sommerpalais | Riesling | VDP 0,75 l | 33,00 €

Weingut Reichsgraf von Kesselstadt | Mosel | 11,5 % vol | feinherb

Perfekte Balance zwischen Mineralität, Restsüße, Frucht und Würze

Weißwein | Pfaffl | ganz zart | Cuvee 0,75 l | 26,80 €

Weingut Pfaffel | Niederösterreich | 9,5 % vol | trocken

Saftiger Pfirsich, volle Frucht, süffig und trocken im Abgang

Rotwein | Maison Lavelle | Merlot IGP 1,0 l | 21,90 €

Weingut Maison Lavelle | Pays d'Oc | 13 % vol | trocken

Reichhaltiger Fruchtkörper | würzige Nase und ausdrucksstarker Körper

Rotwein | Itinera | Prima Classe | Primitivo IGT 0,75 l | 24,60 €

Weingut Itinera | Salento | 14 % vol | halbtrocken

Explosionsartige Fülle von Aromen

Rotwein | Castiglioni | Chianti DOCG 0,75 l | 35,60 €

Weingut Frescobaldi | Chianti | 13 % vol | trocken

Langer Abgang, begleitet von blumiger und würziger Note



Feinperliger Genuss

Ob zur stilvollen Begrüßung, zum feierlichen Anstoßen oder als prickelndes Highlight Ihres Events – mit unserer Auswahl verleihen wir Ihrem Messe-Catering das gewisse Extra. Sie entscheiden, ob klassisch serviert oder kreativ inszeniert – wir sorgen dafür, dass jeder Tropfen Ihre Gäste begeistert.

Prosecco | Teresa Rizzi | Vino Spumante Brut

Kellerei Teresa Rizzi | Venetien | 11 % vol

Klar strukturiertes Bukett frisch und fruchtig mit delikater Perlage

0,75 l | 23,10 €

Sekt | Schloss Bergfels | Schloss Affaltrach

Schlosskellerei Affaltrach | Baden-Württemberg | 11,5 % vol | trocken

Saftiger Geschmack und feine Perlage

0,75 l | 17,10 €

Champagner | Möet & Chandon | Impérial

Weingut Moet & Chandon | Champagne | 12 % vol | trocken

Besticht durch ein delikates Fruchtaroma

0,75 l | 104,00 €

Duprès Traubensecco | alkoholfrei

Weingut Duprès | Niedersachsen | 0,0 % vol | feinherb

Alkoholfreie prickelnde Alternative für Sektliebhaber

0,75 l | 25,40 €



Haben wir Ihren Appetit geweckt?

Sie möchten mehr erfahren, haben besondere Wünsche oder brauchen eine persönliche Beratung rund um Ihr Messe-Catering? Unser Team steht Ihnen mit Leidenschaft und Erfahrung zur Seite. Schreiben Sie uns gerne direkt an. Wir sind für Sie da:

catering.messe-hannover@aramark.de

Sie benötigen Speisen, Getränke oder Equipment direkt an Ihrem Messestand? Dann sprechen Sie uns ebenfalls an oder bestellen ganz einfach und bequem in unserem Webshop.

Mit nur einem Klick Genuss liefern lassen:

www.aramark-dmag.de



Die angegebenen Preise beziehen sich ausschließlich auf Speisen und Getränke. Kosten für benötigtes Personal sowie erforderliches Equipment werden gesondert berechnet. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese können Sie einsehen unter: **www.aramark-dmag.de**

Aramark Restaurations GmbH | c/o Deutsche Messe AG | Messegelände | 30521 Hannover
Tel. +49 511 892 4444 | catering.messe-hannover@aramark.de

Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Anfrage. vegetarisch vegan

KI-generierte Images auf den Seiten 5, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 17, 18.