

# 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 herzhaft 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.

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





# 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

Spinat - Feta

43,00 €

## Mini-Tortilla „Asia“

Karotte | Mais | Wasserkastanie

39,00 €

## Mini-Quiche Lorraine

Speck - Zwiebel - Schmand

43,00 €

## Spanische Tortilla

Kartoffel | Paprika | Aioli

29,00 €

## Geflügelschnitzel „Cordon Bleu Style“

Schinken | Käse | Tomate

39,00 €

## Cauliflower Wings

Blumenkohl | BBQ Gewürz | Paprika | Backteig

32,00 €

## Backfisch

Haiwels | Backteig

31,00 €

## Kleine gefüllte Kartoffel

Frischkäse | Cheddar | Schnittlauch

34,00 €

## Corndog

Schwein | Mais | Senf | Ketchup

33,00 €

## Mini-Schweinelachsröllchen

Banane | Feta | Bacon

42,00 €

## Flammkuchenröllchen

Schmand | Speck | Zwiebeln

32,00 €

## Mini-Rösti Häppchen

Pulled Beef | Kartoffel | BBQ-Sauce

29,00 €

## Gefüllter Champignon

Parmesan | Frischkäse | Shiitake

34,00 €





# 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 herzhaft mögen. Natürlich bieten wir diese Spezialität auch in einer **vegetarischen Variante** an.

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





# Aus der Suppenküche

Unsere Suppenkreationen sind die ideale Stärkung während eines langen Messtags. 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 ✓ + Rauchwurstscheiben	65,00 € 5,00 €
Braunschweiger Erbsensuppe ✓ + Rauchwurstscheiben	62,00 € 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 32,00 €

z. B. Erdbeere | Karamell | Haselnuss

## Kleener Berliner 25,00 €

## Chocolate Brownie 32,00 €

## Macaron 45,00 €

z. B. Pistazie | Kaffee | Himbeer

## Blechküchlein 25,00 €

z. B. Marmor | Zitrone | Pflaume | Apfel

## Mini-Plunder 21,00 €

z. B. Apfel | Kirsche | Vanille

## Petit Croissant 25,00 €

z. B. Mandel | Aprikose | Nougat

## Filly Mini-Muffin 43,00 €

z. B. Vanillecreme | Himbeercreme

## Kokoscreme 46,00 €

Mango | Passionsfrucht | Chiasamen

## Tiramisu im Glas 59,00 €

Mascarpone | Haselnuss | Kaffee

## Pastéis de nata 34,00 €

Blätterteig | Sahne | Zitrone

## Obstsalat 42,00 €

Melone | Apfel | Birne

## Mousse au Chocolat 43,00 €

Schokolade | Mango | Minze

## Caroline Collection | 160 g 7,70 €

Gebäck- und Waffelmischung

## Hermann Collection | 225 g 10,90 €

Gebäck- und Waffelmischung  
Vollmilch- und herbe Schokolade







# 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-Buffer erhalten Sie eine Auswahl an regionalen Speisen, die unser Bundesland von seiner schönsten Seite präsentiert.





# Frühstück

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.

## SCHNELLES FRÜHSTÜCK

9,50 €

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

## VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK

35,00 €

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



## KLEINES FRÜHSTÜCK

in Buffetform

19,00 €

### Brötchenauswahl ✓

Weizenbrötchen | Vollkornbrötchen  
Mini-Croissants

### Aufschnitt- 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

## 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 €

## MITTLERES FRÜHSTÜCK

in Buffetform

29,00 €

### Auswahl an verschiedenem Backwerk ✓

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

### Aufschnitt- 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





# Unsere Snack-Vielfalt

Die passende Stärkung für zwischendurch. Ob süß & salzig, herzhaft 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

Herzhaft belegt

### Chicken-Teriyaki-Spieß

Sesam

### Antipasti-Spieß

## SÜSS & SALZIG

9,90 €

### Kleines Laugengebäck

Herzhaft belegt

### Plunderteilchen

### Frische Früchte

Im Glas

## VITAL ✓

9,90 €

### Kleines Laugengebäck

Vegetarisch belegt

### Mini-Pita

Hummus

### Soja-Joghurt

Mango

## KLEINE SÜNDE ✓

7,90 €

### Kleiner Berliner

### Plunderteilchen

### Filly Mini-Muffin

## 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 €

### Maispouardenbrust

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

\*\*\*

### Baskisches 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 ✓

Weißkohl | Karotte | Mayonnaise

### Bulgursalat ✓

Paprika | Frühlach | Minz-Joghurt

\*\*\*

### Veganes „Chicken“ Teriyaki ✓

Duftreis | Soja | Edamame

### Buntes Linsenragout ✓

Kokos-Limettensauce | 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 Kartoffelaufbau ✓

Getrocknete Tomate | Pinienkern | Olive

\*\*\*

### Kaffee-Schokoladen-Mousse ✓

Himbeere | Dinkel

### Cremiger Milchreis ✓

Erdbeere | Vanille

## 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

Alle Preise verstehen sich pro Person.



## 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 🌱

\*\*\*

### Marinierter 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

8,50 €

Portweinjus | Ratatouille  
Rosmarinkartoffeln

### Rosa gegarte Steakhüfte

8,50 €

Kräuterbutter | junger Blattspinat  
Kartoffelgratin

### Schweinekrustenbraten

6,50 €

Pommery-Senfsauce | Sauerkraut  
Kartoffelstampf

### Grana Padano Laib 🌱

4,50 €

Rigatoni | Alfredo Sauce | Rucola

### Rinderkeule 57° | ab 300 Personen

9,50 €

Thymianjus | Rahmwirsing | Butterkartoffel



# 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**

## 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**

**Lütts Landlust Direktsaftschorle**  
Rhabarber | Streuobst-Apfel

**Filterkaffee**

**Schwarzer Tee**

## COFFEE BREAK

5,90 €

Pro Person erhalten Sie zwei Kaltgetränke und ein Heißgetränk.

**Vilsa Naturfrisch Mineralwasser**  
medium | naturelle

**Filterkaffee**

**Schwarzer Tee**

Unsere Getränke-Packages sind nur für den Tagungsbereich buchbar.

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





# 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.





# Kaffee**pause**

## Kaffeegenuss auf Maß

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

<b>Kaffee</b>	<b>Tasse   2,30 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>Tasse   3,80 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>Tasse   2,10 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>Glas   4,30 €</b>
<b>Tee-Auswahl von Ronnefeldt</b>	<b>Tasse   1,90 €</b>
Darjeeling   Classic Green   Peppermint Red Berries   Camomile	

## Schnell, heiß und geschmackvoll

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

<b>Kanne Kaffee</b>	<b>1 l   12,50 €</b>
<b>Kanne Tee</b>	<b>1 l   11,00 €</b>

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 | Moët & Chandon | Impérial**

Weingut Moët & 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](http://www.aramark-dmag.de)**



SCAN.  
EXPLORE.  
ENJOY!

→  
OUR WEBSHOP



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](http://www.aramark-dmag.de)**

Aramark Restorations GmbH | c/o Deutsche Messe AG | Messegelände | 30521 Hannover  
Tel. +49 511 892 4444 | [catering.messe-hannover@aramark.de](mailto: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.