



# Stand- und Conference Catering

Hannover 2026

# 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

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 zum Detail zubereitet.

## Laugnbrezel



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



|   |                |  |                |
|---|----------------|--|----------------|
| <b>Mini-Quiche</b>             | <b>43,00 €</b> | <b>Mini-Tortilla Wrap „Asia“</b>  | <b>39,00 €</b> |
| Spinat - Feta   |                | Karotte   Mais   Wasserkastanie  |                |
| <b>Mini-Quiche Lorraine</b>   | <b>43,00 €</b> | <b>Spanische Tortilla</b>         | <b>29,00 €</b> |
| Speck - Zwiebel - Schmand   |                | Kartoffel   Paprika   Aioli  |                |
| <b>Geflügelschnitzel „Cordon Bleu Style“</b>  | <b>39,00 €</b> | <b>Cauliflower Wings</b>          | <b>32,00 €</b> |
| Überbacken mit: Schinken   Käse   Tomate  |                | Blumenkohl   BBQ Gewürz   Paprika   Backteig   |                |
| <b>Backfisch</b>  | <b>31,00 €</b> | <b>Kleine gefüllte Kartoffel</b>  | <b>34,00 €</b> |
| Haiwels   Backteig  |                | Frischkäse   Cheddar   Schnittlauch  |                |
| <b>Corndog</b>  | <b>33,00 €</b> | <b>Mini-Schweinelachsröllchen</b>  | <b>42,00 €</b> |
| Schwein   Mais   Senf   Ketchup   |                | Banane   Feta   Bacon  |                |
| <b>Flammkuchenröllchen</b>  | <b>32,00 €</b> | <b>Mini-Rösti Häppchen</b>   | <b>29,00 €</b> |
| Schmand   Speck   Zwiebeln  |                | Pulled Beef   Kartoffel   BBQ-Sauce  |                |
| <b>Gefüllter Champignon</b>  | <b>34,00 €</b> |  |                |
| 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 herzhaft mögen. Natürlich bieten wir diese Spezialität auch in einer **vegetarischen Variante** an.

|  |                            |  |                      |
|--|----------------------------|--|----------------------|
| <b>Paniertes Schnitzel   Schwein 180 g</b><br>Ketchup   Senf   Brötchen  | <b>20 Stück   190,00 €</b> | <b>Chili con Carne</b><br>Bunte Brotauswahl                                  | <b>4     89,00 €</b> |
| <b>Frikadelle   Rind 125 g</b><br>Ketchup   Senf   Brötchen              | <b>20 Stück   152,00 €</b> | <b>Chili sin Carne</b> ✓<br>Bunte Brotauswahl                                | <b>4     89,00 €</b> |
| <b>Gemüsefrikadelle 70 g</b> ✓<br>Ketchup   Senf   Brötchen              | <b>20 Stück   116,00 €</b> | <b>Currywurstragout</b><br>Pikante Currysauce   bunte Brotauswahl            | <b>4     89,00 €</b> |
| <b>Leberkäsbrötchen 120 g</b><br>Süßer Senf   Ketchup   Krautsalat       | <b>20 Stück   158,00 €</b> | <b>Currywurstragout   Veggie</b> ✓<br>Pikante Currysauce   bunte Brotauswahl | <b>4     89,00 €</b> |
| <b>Paniertes Schnitzel   Hähnchen 180 g</b><br>Ketchup   Senf   Brötchen | <b>20 Stück   190,00 €</b> |  |                      |
| <b>Schnitzelbrötchen   Hähnchen 130 g</b><br>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 ✓<br>+ Rauchwurstscheiben | 65,00 €<br>5,00 € |
| Braunschweiger Erbsensuppe ✓<br>+ Rauchwurstscheiben           | 62,00 €<br>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.

|  |                |   |                |
|--|----------------|---|----------------|
| <b>Mini-Donut</b> ✓                      | <b>32,00 €</b> | <b>Kokoscreme</b> ✓   | <b>46,00 €</b> |
| z. B. Erdbeere   Karamell   Haselnuss    |                | Mango   Passionsfrucht   Chiasamen                            |                |
| <b>Kleener Berliner</b> ✓                | <b>25,00 €</b> | <b>Tiramisu im Glas</b> ✓                                     | <b>59,00 €</b> |
|  |                | Mascarpone   Haselnuss   Kaffee                               |                |
| <b>Chocolate Brownie</b> ✓               | <b>32,00 €</b> | <b>Pastéis de nata</b> ✓                                      | <b>34,00 €</b> |
|  |                | Blätterteig   Sahne   Zitrone                                 |                |
| <b>Macaron</b> ✓                         | <b>45,00 €</b> | <b>Obstsalat</b> ✓  | <b>42,00 €</b> |
| z. B. Pistazie   Kaffee   Himbeer        |                | Melone   Apfel   Birne  |                |
| <b>Blechküchlein</b> ✓                   | <b>25,00 €</b> | <b>Mousse au Chocolat</b> ✓                                   | <b>43,00 €</b> |
| z. B. Marmor   Zitrone   Pflaume   Apfel |                | Schokolade   Mango   Minze                                    |                |
| <b>Mini-Plunder</b> ✓                    | <b>21,00 €</b> | <b>Classic Collection   160 g</b>                             | <b>7,70 €</b>  |
| z. B. Apfel   Kirsche   Vanille          |                | Gebäck- und Waffelmischung                                    |                |
| <b>Petit Croissant</b> ✓                 | <b>25,00 €</b> | <b>Favourite Collection   225 g</b>                           | <b>10,90 €</b> |
| z. B. Mandel   Aprikose   Nougat         |                | Gebäck- und Waffelmischung<br>Vollmilch- und herbe Schokolade |                |
| <b>Filly Mini-Muffin</b> ✓               | <b>43,00 €</b> |   |                |
| z. B. Vanillecreme   Himbeercreme        |                |   |                |





# Buffet Variationen

Starten Sie gestärkt mit unseren Frühstücksvarianten in den Tag.

Unsere frischen und ausgewogenen Lunch-Bufferets 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-Bufferet 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

## 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

### 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, 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 | Frühlauch | Minz-Joghurt

\*\*\*

### Veganes „Chicken“ Teriyaki ✓

Duftreis | Soja | Edamame

### Buntes Linsenragout ✓

Kokos-Limettensauce | Mango | Wokgemüse

\*\*\*

### American Cheesecake ✓

Beeren | Keksboden

### 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

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**

## 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 | 2,60 €  
Medium | Naturelle

**Vilsa Naturfrisch Mineralwasser** 0,75 l | 6,60 €  
Medium | Naturelle

---

**Coca-Cola** 0,2 l | 2,60 €

**Coca-Cola Zero** 0,2 l | 2,60 €

**Orangenlimonade** 0,2 l | 2,60 €

---

**Granini Apfelsaft** 0,2 l | 2,90 €

**Granini Orangensaft** 0,2 l | 2,90 €

---

**Lütts Landlust** 0,33 l | 3,60 €

**Direktsaft-Schorle**  
Rhabarber | Streuobst-Apfel

Weitere Getränke und Gebindegrößen auf Anfrage.



# Kaffeepause

## 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   12,50 €</b> |
| <b>Kanne Tee</b>    | <b>1   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 | 3,60 €

Ratskeller Premium Pils | Radler | alkoholfrei

**Paulaner Hefe-Weißbier Variationen** 0,5 l | 5,80 €

Naturtrüb | alkoholfrei

---

## FÄSSER

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

**Gilde Ratskeller Premium Pils** 30 l | 289,00 €

**Paulaner Hefe-Weißbier** 30 l | 298,20 €

# 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 | Thorsten Krieger | Sauvignon Blanc** 0,75 l | 25,40 €

Weingut Thorsten Krieger | Pfalz | 12,0 % vol | trocken  
Erfrischend-fruchtig und saftig mit feiner Säure

**Weißwein | Heinz Nikolai | Kriedricher Sandgrub | Riesling** 1 l | 23,30 €

Weingut Heinz Nikolai | Rheingau | 12,5 % vol | feinherb  
Ein trockener, frischer Riesling mit leichter Restsüße

**Weißwein | Feth | Pfedders. | Weißburgunder | Bio** 0,75 l | 31,80 €

Weingut Feth-Wehrhof | Rheinhessen | 13 % vol | trocken  
Feingliedriger, leichter Geschmack begleitet durch milde Säure

**Roséwein | Ca de Lago | Bardolino Chiaretto** 0,75 l | 15,50 €

Weingut Ca del Lago | Veneto | 12,3 % vol | halbtrocken  
Ein frisch-fruchtiger Wein mit einem Hauch von Würze

**Rotwein | Bercher | Spätburgunder** 1,0 l | 20,40 €

Weingut Bercher | Baden | 12,5 % vol | trocken  
Aromen von Süßkirsche und getrockneten Feigen

**Rotwein | Feth | Mineralstaub | Cuvée | Bio** 0,75 l | 34,30 €

Weingut Feth | Rheinhessen | 12,5 % vol | trocken  
Rauchige Nuancen | Beeren/Kirschen prägen den Geschmack

**Rotwein | Castillo de Aresan | Syrah | Bio** 0,75 l | 27,30 €

Weingut Castillo de Aresan | Castilla | 14,0 % vol | trocken  
Erfrischend mit mittlerer Fruchtsäure und trockenem Wesen



# 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 | 17,20 €

## **Champagner | Moët & Chandon | Impérial**

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

Besticht durch ein delikates Fruchtroma

0,75 l | 104,00 €



# 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](mailto: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)**



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 | Messengelände | 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.