



Stand- und Conference Catering

Hannover 2026/27

Herzlich willkommen in unserer Cateringwelt!

Die auf den folgenden Seiten vorgestellten Speisen geben Ihnen einen Einblick in die Vielfalt unseres Angebots. Sie stellen eine Auswahl aus unserem umfangreichen Sortiment dar und sollen Ihnen als Inspiration für die Planung Ihrer Veranstaltung dienen.

Als Cateringpartner mit unserem Standort direkt auf dem Gelände der Deutsche Messe AG profitieren unsere Kunden von kurzen Wegen und maximaler Flexibilität. Durch die Produktion direkt vor Ort können wir schnell, effizient und in gleichbleibend hoher Qualität auf die Anforderungen Ihrer Veranstaltung reagieren – ein entscheidender Vorteil insbesondere im anspruchsvollen Messe- und Eventgeschäft.

Als erfahrener Partner für Messe- und Eventgastronomie begleiten wir unterschiedlichste Formate – von Tagungen und Konferenzen über Standcatering und Standpartys bis hin zu Großveranstaltungen wie Gast- und Hausmessen oder Company Events. Für jede Veranstaltung entwickeln wir individuelle Cateringkonzepte, die perfekt auf Ihre Anforderungen, Ihre Gäste und den jeweiligen Anlass abgestimmt sind.

Besonderen Wert legen wir auf Qualität, Frische und Genuss. Deshalb setzen wir bevorzugt auf regionale und saisonale Produkte und achten bei der Auswahl unserer Zutaten auf höchste Standards. Gleichzeitig ist uns ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen wichtig. Nachhaltigkeit ist für uns nicht nur ein Schlagwort, sondern Teil unseres täglichen Handelns – von einer sorgfältigen Warenplanung über die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bis hin zu einer fachgerechten Verwertung von Speiseresten.

Mit Leidenschaft, Kreativität und langjähriger Erfahrung sorgen wir dafür, dass Ihr Catering nicht nur kulinarisch überzeugt, sondern auch einen positiven Eindruck bei Ihren Gästen hinterlässt.

Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren – wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis zu machen.





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 und Sandwiches. Natürlich gibt es zudem vegetarische Ausführungen – genauso raffiniert belegt und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

Laugenbrezel

15 Stück | 45,00 €

Wilder Mix

10 Stück | 60,00 €

Weizenbrötchen

10 Stück | 55,00 €

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

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

Vegetarische Brötchen

10 Stück | 60,00 €

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

Körnerbrötchen

10 Stück | 60,00 €

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



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

6 Stück | 29,40 €

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

Sandwiche | klassisch

10 Stück | 21,00 €

- Junger Gouda | 4 Stück 
- Ital. Salami | 2 Stück
- Geräucherte Putenbrust | 4 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 ✓ Rauch Wakame Sesam	36,00 €	Bauernsalat im Glas ✓ Paprika Feta Olive	40,00 €
Couscoussalat ✓ Kichererbse Paprika Petersilie	31,00 €	Chicken-Teriyaki-Spieß Chiffonade Sesam Chili	40,00 €
Black-Tiger-Garnelensalat Fenchel Olive Orange	46,00 €	Bulgursalat im Glas ✓ Paprika Lauchzwiebel Minz-Joghurt	38,00 €
Antipasti-Spieß ✓ Paprika Zucchini Frischkäse	42,00 €	Geflügelbällchen Kartoffelsalat Hähnchen Petersilie	38,00 €
Mediterraner Pastasalat ✓ Olive getrocknete Tomate Paprika	39,00 €		
Caprese im Glas ✓ Tomate Mozzarella Basilikum	32,00 €		
Melzana Bällchen ✓ Frittierte Aubergine Mozzarella Hummus	32,00 €		



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

45,00 €

Mini-Tortilla Wrap „Asia“

Karotte | Mais | Wasserkastanie

40,00 €

Mini-Quiche

Tomate - Lauch

45,00 €

Cauliflower Wings

Blumenkohl | BBQ Gewürz | Paprika | Backteig

32,00 €

Mini-Quiche Lorraine

Speck - Zwiebel - Schmand

45,00 €

Mini-Rösti Häppchen

Pulled Beef | Kartoffel | BBQ-Sauce

34,00 €

Geflügelschnitzel „Cordon Bleu Style“

Überbacken mit: Schinken | Käse | Tomate

39,00 €

Flammkuchenröllchen

Schmand | Speck | Zwiebeln

32,00 €

Corndog

Schwein | Mais | Senf | Ketchup

45,00 €

Gebackene Nudelsticks

Süß-sauer

28,00 €

Vegane Chicken Nuggets

32,00 €

Hähnchenspieß Mediterran

Sweet-Chili-Sauce

35,00 €

Gyoza

Gemüsefüllung | Sweet-Chili-Sauce

25,00 €



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.

Paniertes Schnitzel | Schwein 180 g **20 Stück | 190,00 €**

Ketchup | Senf | Brötchen

Frikadelle | Rind 125 g **20 Stück | 158,00 €**

Ketchup | Senf | Brötchen

Gemüsefrikadelle 70 g  **20 Stück | 116,00 €**

Ketchup | Senf | Brötchen

Paniertes Schnitzel | Hähnchen 180 g **20 Stück | 190,00 €**

Ketchup | Senf | Brötchen

Chili con Carne **4 l | 95,00 €**

Bunte Brotauswahl

Chili sin Carne  **4 l | 89,00 €**

Bunte Brotauswahl

Currywurstragout **4 l | 95,00 €**

Pikante Currysauce | bunte Brotauswahl



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 ✓ 65,00 €
+ Geflügel-Wiener-Scheiben p.P. 3,00 €

Braunschweiger Erbsensuppe ✓ 62,00 €
+ Geflügel-Wiener-Scheiben p.P. 3,00 €

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 ✓ 25,00 €

z. B. Erdbeere | Karamell | Haselnuss

Kleener Berliner ✓ 20,00 €

Chocolate Brownie ✓ 20,00 €

Macaron ✓ 45,00 €

z. B. Pistazie | Kaffee | Himbeer

Blechküchlein ✓ 20,00 €

z. B. Marmor | Zitrone | Pflaume | Apfel

Mini-Plunder ✓ 23,00 €

z. B. Apfel | Kirsche | Vanille

Petit Croissant ✓ 25,00 €

z. B. Mandel | Aprikose | Nougat

Filly Mini-Muffin ✓ 25,00 €

z. B. Vanillecreme | Himbeercreme

Pastéis de nata ✓ 34,00 €

Blätterteig | Sahne | Zitrone

Obstsalat ✓ 45,00 €

Melone | Apfel | Birne

Mousse au Chocolat ✓ 43,00 €

Schokolade | Mango | Minze

Himbeermousse ✓ 45,00 €

Classic Collection | 160 g 7,70 €

Gebäck- und Waffelmischung

Favourite Collection | 225 g 10,90 €

Gebäck- und Waffelmischung
Vollmilch- und herbe Schokolade





Buffet Variationen

Genussvolle Vielfalt für Ihren Messetag

Starten Sie voller Energie in den Tag – mit unseren abwechslungsreichen Frühstücksvariationen, die keine Wünsche offenlassen. Frische Zutaten, ausgewählte Spezialitäten und ausgewogene Komponenten sorgen für den perfekten Auftakt.

Für die Mittagspause bieten unsere frischen Lunch-Bufferets eine gelungene Kombination aus Genuss und Leichtigkeit. So tanken Sie neue Kraft, bleiben fokussiert und können sich ganz auf das Wesentliche konzentrieren.

Zwischendurch liefern unsere raffiniert zusammengestellten Snack-Variationen neue Energie und kleine Genussmomente, damit Sie gestärkt und erfrischt in den nächsten Programmpunkt starten.

Und das Beste kommt zum Schluss: Unsere vielfältigen Fingerfood-Bufferets bieten für jeden Geschmack das Passende und schaffen den perfekten Rahmen für einen entspannten, genussvollen Ausklang Ihres Messetages.



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

11,50 €

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

26,00 €

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

16,00 €

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 ✓	4,50 €
Pancakes mit Ahornsirup ✓	5,90 €
Nürnberger Würstchen	4,00 €
Grilltomate ✓	3,00 €
Bacon	5,00 €
Baked Beans ✓	2,00 €

MITTLERES FRÜHSTÜCK

in Buffetform

24,00 €

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

12,00 €

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

Falafelbratling

Curry-Hummus

Soja-Joghurt

Mango

KLEINE SÜNDE

7,90 €

Kleener Berliner

Plunderteilchen

Filly Mini-Muffin

KUCHEN

6,90 €

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

24,90 €

Maispouardenbrust

Geflügeljus | Vichykarotte
Risolée-Kartoffel

Mediterrane Gnocchipfanne

Olive | Zucchini | Tomate

QUICK III

19,50 €

Vegane Gemüsepaella

Safran | Reis | Erbse | Tomate

Rigatoni

Sauce Alfredo | Pilz | Rucola

Als zubuchbare Leistung bieten wir Ihnen ein
frisches Salatbuffet an.

130 g / pro Person | 4,90 €



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

Vegane Himbeermousse ✓

CONFERENCE III

36,00 €

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

Weiße Mousse au Chocolat ✓

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, z. B. mit ausschließlich veganen Speisen oder nur regional gibt es für Sie auf Anfrage.



BUFFET I

39,00 €

Frische Pflücksalate ✓

Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Karottensalat ✓

Orange | Apfel

Mediterraner Pastasalat ✓

Olive | getrocknete Tomate | Paprika

Kalbsrahmgulasch

Gemüserösti | Schmand

Mediterraner Kartoffelauflauf ✓

Getrocknete Tomate | Pinienkern | Olive

Kaffeemousse ✓

Kirsche | Haselnuss

Cremiger Milchreis ✓

Erdbeere | Vanille

BUFFET III

39,50 €

Frische Pflücksalate ✓

Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Schwäbischer Kartoffelsalat ✓

Gurke | Petersilie

Mediterranes Mittelmeergemüse ✓

Alter Balsamico | Olivenöl | Kräuter

Rinderhufstreifen „Stroganoff“

Rahmsauce | Cornichon | Butterspätzle

Butter Chicken

Joghurt-Tomatensauce | Cashew | Duftreis

Pasta ✓

Trüffelsauce | Pilze | Rucola

Rotes Beerenragout ✓

Vanillesauce

Zweierlei Mousse ✓

Schokolade | Knusperknall

BUFFET EXTRAS | ab 50 Personen

Rosa gegartes Roastbeef | 180 g 10,00 €

Rosa gegarte Steakhüfte | 180 g 8,50 €

Schweinekrustenbraten | 180 g 6,50 €

Kleine Häppchen



Ob klassisch oder vegetarisch – unsere Fingerfood- Buffets bieten eine abwechslungsreiche Auswahl an raffiniert zubereiteten Köstlichkeiten für jeden Geschmack.

Jedes Buffet umfasst 10 ausgewählte Fingerfood-Variationen pro Person und wird durch passende Dips und Saucen perfekt ergänzt. Ideal für den ockeren Austausch, den entspannten Ausklang eines erfolgreichen Messtages oder als genussvolle Begleitung zu Ihrem Event.

Einfach genießen, unkompliziert servieren und gemeinsam schlemmen. Unsere Fingerfood- Buffets sind ab 20 Personen buchbar.

MEATY

p. P. 31,50 €

KALT

Chicken-Teriyaki-Spieß

Chiffonade | Sesam | Chili

Black-Tiger-Garnelensalat

Fenchel | Olive | Orange

Geräucherter Tofu

Wakame | Sesam | Kräuter

WARM

Flammkuchenröllchen

Chili-Cheese Nuggets

Mini-Tortilla Chicken

Kleines Geflügelschnitzel

Gyoza

ZUM DIPPEN: Tomatensalsa, Remoulade, Sour Cream

DESSERTS

Pastéis de nata

Weißer Mousse au Chocolat

VEGGIE

p. P. 30,50 €

KALT

Antipasti-Spieß

Paprika | Zucchini | Frischkäse

Couscoussalat

Kichererbse | Paprika | Petersilie

Caprese im Salat

Tomate | Mozzarella | Basilikum

WARM

Cauliflower Wings

Vegane Chicken Nuggets

Mini-Tortilla Asia

Mini-Quiche Spinat-Feta

Mini-Quiche Tomate-Lauch

ZUM DIPPEN: BBQ Sauce, Sour Cream

DESSERTS

American Cheesecake

Kokoscreme

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

6,90 €

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

6,50 €

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 | 2,20 €
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.



Muntermacher

Kaffeeegenuss auf Maß

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

Kaffee	Tasse 2,30 €
Cappuccino	Tasse 3,80 €
Espresso	Tasse 2,10 €
Latte Macchiato	Glas 4,30 €
Tee-Auswahl von Ronnefeldt	Tasse 1,90 €

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.

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 | 3,60 €

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 | 286,70 €

Paulaner Hefe-Weißbier 30 l | 286,70 €

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 | Maison Lavelle | Chardonnay IGP

Weingut Maison Lavelle | Pays d'Oc | 12,5 % vol. | trocken
Frische Aromen vom Zitrus, harmonisch und elegant

0,75 l | 22,90 €

Weißwein | Heinz Nikolai | Kriedricher Sandgrub | Riesling

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

1 l | 23,30 €

Weißwein | Winter | Weissburgunder VDP

Weingut Winter | Rheinhessen | 13 % vol. | trocken
Ein selbstbewusster Alltagswein für jeden Anlass

0,75 l | 35,60 €

Roséwein | Ca de Lago | Bardolino Chiaretto

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

0,75 l | 15,50 €

Rotwein | Bercher | Spätburgunder

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

1,0 l | 20,40 €

Rotwein | Feth | Mineralstaub | Cuvée | Bio

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

0,75 l | 27,90 €

Rotwein | Castillo de Aresan | Syrah | Bio

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

0,75 l | 27,30 €



Feinperliger Genuss

Ob zur stilvollen Begrüßung, zum feierlichen Anstoßen oder als prickelndes Highlight Ihres Events – mit unser 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 | Zardetto Prosecco Frizzante DOC

Weingut Zardetto | Venetien | 10,5% vol | trocken
Ein leichter Perlwein mit feiner Perlage und fruchtigem Charakter

0,75 l | 23,70 €

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 Fruchtaroma

0,75 l | 104,00 €

Weißwein | Oleada Fizzy Blanc | alkoholfrei

Oleada Barcelona | Castilla | 0,0 % vol.
Am Gaumen frisch, süßlicher Fruchtkern, charmant und süffig

0,75 l | 17,10 €

Weißwein Oleada Fizzy Blanc nur in Festabnahme möglich



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 Restorations 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 6, 7, 8, 12, 13, 16, 17, 22, 23.