

aramark Messe Gastronomie Hannover

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.

Stand: Oktober 2026



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 (V) — **15 Stück | 45,00 €**

Weizenbrötchen — **10 Stück | 55,00 €**

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

Vegetarische Brötchen (V) — **10 Stück | 60,00 €**

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

Körnerbrötchen — **10 Stück | 60,00 €**

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

Wilder Mix — **10 Stück | 60,00 €**

Unser belegtes Brötchensortiment mit unterschiedlichen Sorten und Belägen. 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 (V)
- Geräucherte Putenbrust | Frischkäse | Gurke | 3 Stück
- Ital. Salami | Hartkäse | getrocknete Tomaten | 3 Stück

Vegetarischer Mini-Laugen-Mix (V) — **10 Stück | 35,00 €**

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

Wraps — **6 Stück | 29,40 €**

- Grillgemüse | Frischkäse (V)
- Thunfisch | Kapern | Frischkäse
- Huhn | Curry

Sandwiche | klassisch — **10 Stück | 21,00 €**

- Junger Gouda | 4 Stück (V)
- 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 V — 36,00 €
Rauch | Wakame | Sesam

Couscoussalat V — 31,00 €
Kichererbse | Paprika | Petersilie

Black-Tiger-Garnelensalat — 46,00 €
Avocado | Mango | Sesam

Antipasti-Spieß V — 42,00 €
Paprika | Zucchini | Frischkäse

Mediterraner Pastasalat V — 39,00 €
Olive | getrocknete Tomate | Paprika

Caprese im Glas V — 32,00 €
Tomate | Mozzarella | Basilikum

Melanzane Bällchen V — 32,00 €
Frittierte Aubergine | Mozzarella | Hummus

Bauernsalat im Glas V — 40,00 €
Paprika | Feta | Olive

Chicken-Teriyaki-Spieß — 40,00 €
Chiffonade | Sesam | Chili

Bulgursalat im Glas V — 38,00 €
Paprika | Lauchzwiebel | Minz-Joghurt

Geflügelbällchen — 38,00 €
Kartoffelsalat | Hähnchen | Petersilie



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 V — 45,00 €
Spinat - Feta

Mini-Quiche V — 45,00 €
Tomate - Lauch

Mini-Quiche Lorraine — 45,00 €
Speck - Zwiebel - Schmand

Geflügelschnitzel „Cordon Bleu Style“ — 39,00 €
Überbacken mit: Schinken | Käse | Tomate

Corndog — 45,00 €
Schwein | Mais | Senf | Ketchup

Vegane Chicken Nuggets VA — 32,00 €

Gyoza V — 25,00 €
Gemüsefüllung | Sweet-Chili-Sauce

Mini-Tortilla Wrap „Asia“ V — 40,00 €
Karotte | Mais | Wasserkastanie

Cauliflower Wings V — 32,00 €
Blumenkohl | BBQ Gewürz | Paprika | Backteig

Mini-Rösti Häppchen — 34,00 €
Pulled Beef | Kartoffel | BBQ-Sauce

Gebackene Nudelsticks — 28,00 €
Süß-sauer

Hähnchenspieß Mediterran — 35,00 €
Sweet-Chili-Sauce



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 Messetags. 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 V	**65,00 €**
+ Geflügel-Wiener-Scheiben	**p.P. 3,00 €**
Braunschweiger Erbsensuppe V	**62,00 €**
+ Geflügel-Wiener-Scheiben	**p.P. 3,00 €**
Karotten-Ingwersuppe V	**71,00 €**
Wettberger Tomatensuppe V	**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 V — 25,00 €
z. B. Erdbeere | Karamell | Haselnuss

Kleener Berliner V — 20,00 €

Chocolate Brownie V — 20,00 €

Macaron V — 45,00 €
z. B. Pistazie | Kaffee | Himbeer

Blechküchlein V — 20,00 €
z. B. Marmor | Zitrone | Pflaume | Apfel

Mini-Plunder V — 23,00 €
z. B. Apfel | Kirsche | Vanille

Petit Croissant V — 25,00 €
z. B. Mandel | Aprikose | Nougat

Filly Mini-Muffin V — 25,00 €
z. B. Vanillecreme | Himbeercreme

Pastéis de nata V — 34,00 €
Blätterteig | Sahne | Zitrone

Obstsalat VA — 45,00 €
Melone | Apfel | Birne

Mousse au Chocolat V — 43,00 €
Schokolade | Mango | Minze

Himbeermousse VA — 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-Buffets 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-Buffets 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 16,00 €
in Buffetform

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 24,00 €
in Buffetform

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



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 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 €

Maispoulardenbrust
Geflügeljus | Vichykarotte
Risoleé-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 (V)
Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Gurkensalat (V)
Sauerrahm | Dill | Zwiebel

Hirtensalat (V)
Paprika | Gurke | Tomate | Feta | Olive

***

Baskisches Huhn
Im Ofen gegart | Ratatouille | Rosmarindrilling

Tortellini Ricotta Spinat (V)
Brokkoli | Möhre | Paprika | Parmesansauce

***

Grießcreme (V)
Vanille | Erdbeer

Bunter Obstsalat (VA)

CONFERENCE II (V) 32,00 €

Frische Pflücksalate (V)
Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Coleslaw (V)
Weißkohl | Karotte | Mayonnaise

Bulgursalat (VA)
Paprika | Frühlauch | Minz-Joghurt

***

Veganes „Chicken“ Teriyaki (VA)
Duftreis | Soja | Edamame

Buntes Linsenragout (VA)
Kokos-Limettensauce | Mango | Wokgemüse

***

American Cheesecake (V)
Beeren | Keksboden

Vegane Himbeermousse (VA)

CONFERENCE III 36,00 €

Frische Pflücksalate (V)
Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Schwäbischer Kartoffelsalat (V)
Gurke | Petersilie

Caprese (V)
Tomate | Mozzarella | Basilikum

***

Geschmorter Rinderbraten
Portweinsauce | Rahmwirsing | Butterspätzle

Mediterranes Kartoffelgratin (V)
Getrocknete Tomate | Pinienkern | Olive

***

Panna cotta (V)
Vanille | Himbeere

Weiße Mousse au Chocolat (V)

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 V
Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Karottensalat V
Orange | Apfel

Mediterraner Pastasalat V
Olive | getrocknete Tomate | Paprika

***

Kalbsrahmgulasch
Gemüserösti | Schmand

Mediterraner Kartoffelauflauf V
Getrocknete Tomate | Pinienkern | Olive

***

Kaffeemousse V
Kirsche | Haselnuss

Cremiger Milchreis V
Erdbeere | Vanille

BUFFET III 39,50 €

Frische Pflücksalate V
Diverse Toppings | zweierlei Dressings

Schwäbischer Kartoffelsalat V
Gurke | Petersilie

Mediterranes Mittelmeergemüse V
Alter Balsamico | Olivenöl | Kräuter

***

Rinderhuftstreifen „Stroganoff“
Rahmsauce | Cornichon | Butterspätzle

Butter Chicken
Joghurt-Tomatensauce | Cashew | Duftreis

Pasta V
Trüffelsauce | Pilze | Rucola

***

Rotes Beerenragout V
Vanillesauce

Zweierlei Mousse V
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 €

Alle Preise verstehen sich pro Person.

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 Messetages oder als genuss-volle 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
Avocado | Mango | Sesam

Geräucherter Tofu V
Wakame | Sesam | Kräuter

***

WARM

Mini-Flammkuchen

Chili-Cheese Nuggets V

Mini-Tortilla Chicken

Kleines Geflügelschnitzel

Gyoza

ZUM DIPPEN: **Tomatensalsa, Remoulade, Sour Cream**

***

DESSERTS

Pastéis de nata V

Weiße Mousse au Chocolat V

VEGGIE V — p. P. 30,50 €

KALT

Antipasti-Spieß V
Paprika | Zucchini | Frischkäse

Couscoussalat V
Kichererbse | Paprika | Petersilie

Caprese im Salat V
Tomate | Mozzarella | Basilikum

***

WARM

Cauliflower Wings V

Vegane Chicken Nuggets V

Mini-Tortilla Asia V

Mini-Quiche Spinat-Feta V

Mini-Quiche Tomate-Lauch V

ZUM DIPPEN: **BBQ Sauce, Sour Cream** V

***

DESSERTS

American Cheesecake V

Vegane Himbeermousse V

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

COFFEE BREAK — 6,50 €

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

Lütts Landlust Direktsaftschorle
Rhabarber | Streuobst-Apfel

Filterkaffee

Schwarzer Tee

Unsere Getränke-Packages sind nur für den Tagungsbereich buchbar.





Getränke alkoholfrei

Vilsa Naturfrisch Mineralwasser Medium | Naturelle	0,25 l | 2,20 €
Vilsa Naturfrisch Mineralwasser Medium | Naturelle	0,75 l | 6,60 €
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 Direktsaft-Schorle Rhabarber | Streuobst-Apfel	0,33 l | 3,60 €

Weitere Getränke und Gebindegrößen auf Anfrage.



Muntermacher

Kaffeegenuss 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 | 289,00 €**

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 — **0,75 l | 22,90 €**
Weingut Maison Lavelle | Pays d'Oc | 12,5 % vol. | trocken
Frische Aromen vom Zitrus, harmonisch und elegant

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 | Winter | Weissburgunder VDP — **0,75 l | 35,60 €**
Weingut Winter | Rheinhessen | 13 % vol. | trocken
Ein selbstbewusster Alltagswein für jeden Anlass

Roséwein | Ca de Lago | Bardolino Chiaretto — **0,75 l | 15,50 €**
Weingut Ca del Lago I Veneto I 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 | 27,90 €**
Weingut Feth | Rheinhessen | 12,5 % vol | trocken
Rauchige Nuancen | Beeren/Kirschen prägen den Geschmack

Rotwein I Castillo de Aresan | Syrah | Bio — **0,75 l | 27,30 €**
Weingut Castillo de Aresan I I Castilla I 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 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 — **0,75 l | 23,70 €**
Weingut Zardetto | Venetien | 10,5% vol | trocken
Ein leichter Perlwein mit feiner Perlage und fruchtigem Charakter

Sekt | Schloss Bergfels | Schloss Affaltrach — **0,75 l | 17,20 €**
Schlosskellerei Affaltrach | Baden-Württemberg | 11,5 % vol | trocken
Saftiger Geschmack und feine Perlage

Champagner | Möet & Chandon | Impérial — **0,75 l | 104,00 €**
Weingut Moet & Chandon | Champagne | 12 % vol | trocken
Besticht durch ein delikates Fruchtaroma

Weißwein | Oleada Fizzy Blanc | alkoholfrei — **0,75 l | 17,10 €**
Oleada Barcelona | Castilla | 0,0 % vol.
Am Gaumen frisch, süßlicher Fruchtkern, charmant und süffig

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

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**

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. V vegetarisch VG vegan

KI-generierte Images auf den Seiten 6, 7, 8, 12, 13, 16, 17, 22, 23.