



## Hauptgerichte

### Bitte beachten Sie:

Die **allgemeine Bestellfrist** für Speisen und Equipment beträgt **14 Tage** vor Veranstaltungsbeginn.

Für Veranstaltungen **mit Servicepersonal** beträgt die **Bestellfrist 21 Tage** vor Veranstaltungsbeginn.

**Spätere Bestellungen** sind **auf Anfrage** möglich.

Ihre Bestellung gilt als eingegangen und bestätigt, wenn Sie eine Bestätigung von uns erhalten haben.

**Änderungen** an Ihrer Bestellung nehmen wir gern täglich **bis 14:00 Uhr für den Folgetag** entgegen.

Alle hier aufgeführten Speisen werden **ohne Geschirr und Besteck** geliefert.

Die Anlieferung von warmen Gerichten erfolgt in Thermo-Transportboxen mit Kelle.

Zum Warmhalten der Speisen empfehlen wir Ihnen einen Chafing-Dish, inkl. Deckel, Brennpaste und Chafing-Dish-Löffel. (Aufpreis: 19,00 € pro Stück)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Hauptgerichte": 20 Stück.

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
<b>Rindergulasch mit Paprikastreifen</b> <sup>a1,i,j,g</sup> gemischter Salat und Spätzle	Portion	9,50	
<b>Hähnchenbrustschnitzel mit Waldpilzsauce</b> <sup>a1,c,g</sup> Gemüseauswahl und Nusskartoffeln	Portion	9,50	
<b>Schweinegeschnetzeltes in Senfrahmsauce</b> <sup>a,i,j,g</sup> Erbsen- und Möhrengemüse, Kräuterreis	Portion	9,50	
<b>Penne Nudeln mit Bologneser Fleischsauce</b> <sup>a1,c,i,j</sup> geriebener Hartkäse, gemischter Salat	Portion	9,50	
<b>Geflügelgeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce</b> <sup>e,g,h</sup> Asiatischer Gemüsereis	Portion	9,50	
<b>Gebackenes paniertes Fischfilet</b> <sup>4,a1,c,i,j</sup> mit Remouladensauce, Kartoffel-Gurkensalat	Portion	9,50	
<b>Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce</b> <sup>a1,c,i,j,g</sup> Marktgemüse und Kartoffelgratin	Portion	9,50	
<b>Paprikarahmgulasch vom Schwein</b> <sup>a1,c,i,j,g</sup> Krautsalat und Butternudeln	Portion	9,50	
<b>Rindersaftbraten in Rotweinsauce</b> <sup>a1,i,j</sup> Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	Portion	9,50	
<b>Lachsfilet in Zitronensauce</b> <sup>a1,d,g</sup> Blattspinat und Petersilienkartoffeln	Portion	9,50	
<b>Schweinebraten in Malzbiersauce</b> <sup>12,a1,c,f,i,j,g</sup> Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Portion	9,50	
<b>Hähnchenbrust in mediterraner Gemüsesauce</b> <sup>a1,g</sup> Pfannengemüse und Reis	Portion	9,50	
<b>Chafing Dish (leihweise), inklusive Brennpaste und Kelle</b>	Stück	19,00	



## Hauptgerichte - vegetarisch

Die Anlieferung von warmen Gerichten erfolgt in Thermo-Transportboxen mit Kelle.

Zum Warmhalten der Speisen empfehlen wir Ihnen einen Chafing-Dish, inkl. Deckel, Brennpaste und Chafing-Dish-Löffel.  
 (Aufpreis: 19,00 € pro Stück)

Mindestbestellmenge pro Artikel "Hauptgerichte - vegetarisch": 20 Stück.

(veg.) = vegetarisch

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
<b>Gemüsegulasch mit Tofuwürfeln in Currysauc</b> (veg.) <sup>12,a1,f,i</sup> Basmatireis	Portion	9,50	
<b>Penne Nudeln in Basilikumrahmsauce</b> (veg.) <sup>c,g,h</sup> geriebener Hartkäse, gemischter Salat	Portion	9,50	
<b>Geschmorte Pfannengemüse</b> (veg.) <sup>g</sup> mit Kräuterdip und Rosmarinkartoffeln	Portion	9,50	
<b>Vegetarische Tortellini in Tomaten-Olivensauce</b> (veg.) <sup>a1,c,i,g</sup> geriebener Hartkäse, gemischter Salat	Portion	9,50	
<b>Gemüseschnitzel in Champignonsauce</b> (veg.) <sup>a1,c,i,g</sup> Marktgemüse und Röstkartoffeln	Portion	9,50	
<b>Kartoffel-Gemüsegratin in Frischkäsesauce</b> (veg.) <sup>a1,c,i,j,g</sup> gemischter Salat	Portion	9,50	
<b>Champignonpfanne in Schnittlauchsahne</b> (veg.) <sup>a1,g</sup> Broccoli und Spätzle	Portion	9,50	
<b>Chafing Dish (leihweise), inklusive Brennpaste und Kelle</b>	Stück	19,00	

## Dessert

Mindestbestellmenge pro Artikel "Dessert": 20 Stück.

(veg.) = vegetarisch

Artikel	Einheit	Preis €	Menge
<b>Salat von frischen Früchten</b> (veg.)	Portion	3,45	
<b>Schokoladencrème mit Vanillesauce</b> (veg.) <sup>a1,g,f</sup>	Portion	3,45	

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# STANDCATERING

## Crewcatering



Catering. Wir sind schon da.  
[www.catering-messe-hannover.de](http://www.catering-messe-hannover.de)

Telefon: +49 511 89-33532  
Fax: +49 511 89-32657  
[contact.catering@messe.de](mailto:contact.catering@messe.de)

### BESTELLDATEN

Firma	Lieferort Halle/Stand
Telefon	Lieferdatum
Fax	Lieferzeit
Rechnungsempfänger	Ansprechpartner auf Messe
Telefon	Telefon am Stand
Adresse	Bestell-Nr.