



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

German

Kalte Speisen

Gesottene Holsteiner Ochsenbrust in Kräuter-Krenmarinade^{i,j}

Hamburger Heringstopf mit Gurken und Äpfeln^{g,i,j}

Rustikale Käseauswahl
Oldenburger Butterkäse, Bavaria Blue,
Harzer Roller und Bergkäse
mit Trauben und Nüssen^g

Acker- und Gartensalate mit verschiedenen Dressings

Gesalzene Rollenbutter und Obatzter^g

Laugengebäck, Hausbrot und Cocktailbrötchen^{a1-6}

Warme Speisen

Weideochsenbraten mit Rotweinsauce^{a1,g}

Marktgemüse^g und gratinierte Heidekartoffeln^{g,a1,j}

Gedünstetes Dorschfilet in feiner Senfrahmsauce,
Blattspinat mit Gemüsestreifen^{a1,g,j,i}
Kräuterreisⁱ

Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebeln und Emmentaler Käse (veg.)^{a1,c,g}

Dessert

Sylter Rote Grütze mit Schlagrahm^g

Kleine gefüllte Berliner Pfannkuchen^{g,a1,h,c}

Buffet FUN



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

German

Cold dishes

Boiled breast of beef in a herb-horseradish marinade^{i,j}

Marinated herring with gherkins and apples^{g,i,j}

Choice of rustic cheese:
butter cheese, Bavaria Blue,

German cheese specialties with grapes and nuts^g

Selection of salads with different dressings

Salted butter and cream cheese^g

Pastry of pretzel dough, bread and cocktail rolls^{a1-6}

Warm dishes

Roast of beef with red wine sauce^{a1,g}
vegetables, gratinated potatoes^{g,a1,j}

Poached codfish
with a light mustard cream sauce, leaf spinach^{a1,g,j,i}
vegetable strips, herb riceⁱ

Cheese spaetzle with roasted onions and Emmental cheese (veg.)^{a1,c,g}

Dessert

Red fruit jelly with whipped cream^g

Small stuffed pancakes^{g,a1,h,c}

Buffet FUN



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Buffet FUN

Mediterran

Kalte Speisen

Pastasalat mit Lachstreifen und weißen Bohnenkernen
in Peperonatasauce^{a1,c,i}

Mozzarellascheiben mit getrockneten Tomaten^g,
Basilikumblättern, Oliven, Pesto Pommodori^{h,3}

Gegrillte Gemüse mit Acetocrème und Pecorinospänen^{g,i}

Gezupfte Blattsalate
mit Pinienkernen und Kirschtomaten in Balsamicovinaigrette⁷

Oliventapenade und Landbutter^g
Ciabatta- und Brötchenvariationen^{a1-6}

Warme Speisen

Scaloppine von der Putenbrust in Marsalasaucen^{a1,7}
geschmorte Gemüse, Nusskartoffeln^g

Penne Mezze Tricolore in Pesto Genovese (veg.)^{a1,c,h2}
Rucola-Blätter und Grana Padano Blätter^g

„Cannelloni al Forno“, gefüllte Nudeltaschen in Bologneser
Fleischsauce mit Mozzarella überbacken^{g,i,c,a1}

Dessert

Panna Cotta mit Beerenfrüchten^g

Espressocrème mit Amarenakirschen^{g,c,h,f,7}



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Mediterranean

Cold dishes

Pasta salad with salmon strips and white bean seeds
in Peperonata sauce^{a1,c,i}

Mozzarella slices with dried tomatoes^g
basil leaves, olives, pesto pommodori^{h,3}

Grilled vegetables with aceto cream and Pecorino shavings^{g,i}

Lettuce salads with pine nuts and cherry tomatoes
in balsamic vinaigrette⁷

Mashed olives and butter^g
Selection of ciabatta and rolls^{a1-6}

Warm dishes

Scaloppine of poultry breast with marsala sauce^{a1,7}
Braised vegetables, noisette potatoes^g

Penne Mezze Tricolore in pesto Genovese (veg.)^{a1,c,h2}
rocket and Grana Padano shavings^g

“Cannelloni al Forno“, stuffed pasta
with Bolognese meat sauce and gratinated with mozzarella^{g,i,c,a1}

Dessert

Panna cotta with berries^g

Espresso cream with Amarena cherries^{g,c,h,f,7}

Buffet FUN



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Asia

Kalte Speisen

Shrimpsalat mit Ananas und Chili in Kokosmilch ^{b,e,f}
Süß saurer Rindfleischsalat mit Spinat und Ingwer ^{f,7}
Glasnudelsalat mit Lachsstreifen, Gurken und Lauch
Gezupfte Blattsalate mit Sojakeimen und Sesamdressing
Chilidip und Curryrahmbutter ^{g,c,k}
Partygebäck
Baguette Variationen ^{a1-6}

Warme Speisen

Geschmorte Putenbrust in Erdnuss – Chilisaucen ^{a1}
Bratreis mit Gemüsestreifen ^{c,f}
Gebackenes Fischfilet mit roter Thai Curry Sauce ^{g,b}
Sprossengemüse und Basmatireis
Asiatisch Wokgemüse (veg.)
mit gebratenen Tofuwürfeln und Mie Nudeln ^{c,f}
Honig Sojasauce

Dessert

Kokos Panna Cotta mit Mango Sauce ^{g,a1}
Salat von exotischen Früchten

Buffet FUN



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Asia

Cold dishes

Shrimp salad with pineapple and chilli in coconut milk^{b,e,f}

Sweet and sour beef salad with spinach and ginger^{f,7}

Glass noodle salad with salmon cucumbers and leek^{a1,c,f,i}

Lettuce with soy sprouts, sesame dressing

Chilli dip and curry butter^{g,c,k}

small pastries

baguette^{a1-6}

Warm dishes

Braised turkey breast in peanut - chilli sauce^{a1}

Fried rice with vegetables

Baked fish fillet with Red Thai Curry sauce^{c,f}

sprouts and basmati rice

Asian wok vegetables (veg.)

with fried tofu cubes and Mie noodles^{c,f}

honey soy sauce

Dessert

Coconut panna cotta with mango sauce^{g,a1}

Salad of exotic fruits

Buffet FUN



Catering. Wir sind schon da.
www.catering-messe-hannover.de

Crossover

Kalte Speisen

Pochierte Lachsforellenmedaillons mit gefüllten Eiern^{d,g,h}
Meerrettichvariationen^g

Medaillons vom Truthahn auf Farmersalat^{c,g,i,j}
Preiselbeer-Pfeffermarmelade

Gegrillte Anti Pasti Gemüse mit mariniertem Schafskäse^{g,h}

Gezupfte Pflücksalate
mit gerösteten Kürbiskernen^h und wilden Tomaten
Kräutervinaigrette

Gesalzene Landbutter^{g,i,j},
Avocadocreme und Kräuterfrischkäse
Hausbrot, Laugengebäck und mediterrane Brötchen^{a1-6, c}

Warme Speisen

Gebratene Kalbsschulter
Rosmarinjus^{a1}, Speckböhnchen und Kartoffelgratin^{g,a1,j}

Seebarschfilet in der Kräuterpanade gebacken^{c,a1,g}
Zitronenmayonnaise^{c,g} und lauwarmer Münchner Kartoffelsalat^{i,j,c}

Bunte Tortellini in Cherrytomatensugo (veg.)
geröstete Austernpilze, Rauke Blätter,
Pinienkerne, Pecorinospäne^{c,a1,g}

Dessert

Grießflammerie mit Zwetschgenröstern^{g,c,a1}

Cappuccino Mousse mit Kirschgrütze^{g,c,7,f,h}

Buffet
FUN

Crossover

Cold dishes

Poached trout with stuffed eggs garnished
with a choice of smoked seafood^{d,g,h}, variation of horseradish^g

Medaillons of turkey breast with coleslaw^{c,g,i,j}, cranberry-pepper sauce

Grilled antipasti vegetables with marinated sheep's cheese^{g,h}

Lettuce with roasted pumpkin seeds^h and wild tomatoes, herb vinaigrette

Salted butter, avocado cream and cream cheese with herbs^{g,i,j}

Bread, pastry of pretzel dough and Mediterranean rolls^{a1-6, c}

Warm dishes

Roast veal shoulder

rosemary jus^{a1}, beans with bacon potato gratin^{g,a1,j}

Fillet of sea bass fried in herb coating^{c,a1,g}

lemon mayonnaise^{c,g}, lukewarm Munich potato salad^{i,j,c}

Tortellini with cherry tomato sugo (veg.)
roasted mushrooms with herbs, rocket leaves,
pine nuts and pecorino shavings^{c,a1,g}

Dessert

Semolina flummery with plum compote^{g,c,a1}

Cappuccino mousse with cherry jelly^{g,c,7,f,h}

Buffet FUN