



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

German

Kalte Speisen

Allerlei Geräuchertes von Land und Meer
Lachs, Forelle und Heilbutt mit verschiedenen Saucen

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

Erdapfelsalat mit Lauchzwiebeln und gebratene Tatarbällchen, Löwensenf

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}

Suppe

Braunschweiger Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit röschen Schinkenstreifen

Warme Speisen

Weideochsenbraten mit Rotweinsauce ^{a1,g}

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

Geschnetzeltes vom Jungschweinslendchen ^{a1,g,i,c}
in Pfefferrahmsauce
gebratene Serviettenknödel

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

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

Dessert

Sylter Rote Grütze mit Schlagrahm ^g

Bayrisch Crème mit Himbeermark

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

Buffet Pleasure



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

German

Cold dishes

Choice of smoked fish salmon, trout, sprat,
herring and halibut with different sauces

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

Erdapfelsalat mit Lauchzwiebeln und gebratene Tatarbällchen, Löwensenf

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}

Soup

Braunschweiger Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit röschen Schinkenstreifen

Warm dishes

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

Strips of pork loin in pepper cream^{a1,g,i,c}
fried dumplings

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

Bayrisch Crème mit Himbeermark

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

Buffet Pleasure

Mediterran

Kalte Speisen

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

Toskanischer Tomaten-Brotsalat mit Sardinenfilets^{a1,d}

„Vitello-Tonnato“, Kalbstafelspitzscheiben in Thunfischsauce mit Kapernbeeren^{g,c,d,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}

Suppe

Italienische Gemüsesuppe mit Gartenkräutern,
Rosmarincroûtons^{i,a1,a5,g}

Warme Speisen

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

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

Lachsmedaillons mit Broccoliröschen in Safransauce, Champignonrisotto^{g,a1}

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

Dessert

Panna Cotta mit Beerenfrüchten^g

Tiramisú^{g,c,h,a1}

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}

Tuscan tomato-bread salad with sardine fillets^{a1,d}

“Vitello Tonnato“, slices of veal in tuna sauce with capers^{g,c,d,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}

Soup

Italian vegetable soup with herbs rosemary croûtons^{i,a1,a5,g}

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

Salmon medallions broccoli in saffron sauce, risotto with mushrooms^{g,a1}

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

Dessert

Panna cotta with berries^g

Tiramisu^{g,c,h,a1}

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

Buffet Pleasure



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
- Salat von Eiernudeln mit mariniertem Schweinefilet ^{a1,c,f,i}
 - Marinierter Tofu in Limettenvinaigrette
 - gegrillte Shiitake Pilze ^l
- Gezupfte Blattsalate mit Sojakeimen und Sesamdressing
 - Chilidip und Curryrahmbutter ^{g,c,k}
 - Partygebäck
 - Baguette Variationen ^{a1-6}

Suppe

- Asiatische Gemüsesuppe (veg.) ^{2,a,b}
- Sprossengemüse und Glasnudeln, Krabbenchips

Warme Speisen

- Geschmorte Putenbrust in Erdnuss – Chilisauce ^{a1}
 - Bratreis mit Gemüsestreifen ^{c,f}
- Gebackenes Fischfilet mit roter Thai Curry Sauce ^{g,b}
 - Sprossengemüse und Basmatireis
- Dim Sum Variationen mit verschiedenen Dips ^{a1,f,g,b,k,i,h1-6}
 - 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
- Grün Tee Tiramisù ^{c,g,h,a1}

Buffet Pleasure



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}

Salad of marinated pork with egg noodles

Marinated tofu in lime vinaigrette
grilled shiitake mushrooms ^l

Lettuce with soy sprouts, sesame dressing

Chilli dip and curry butter ^{g,c,k}
small pastries
baguette ^{a1-6}

Soup

Asian vegetable soup (veg.) ^{2,a,b}
sprouts and fine Chinese noodles, crab chips

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

variation of Dim Sum with various dips ^{a1,f,g,b,k,i,h1-6}

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

Green tea tiramisù ^{c,g,h,a1}

Buffet Pleasure

Crossover

Kalte Speisen

Carpaccio vom Angusrind mit gebratenen Steinchampignons^j, Parmesanblätter^{g,c}

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}

Scharfer Mie-Nudelsalat mit Gemüsestreifen und Eismeergarnelen^{a1,c,g,i}

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}

Suppe

Asiatische süß-saure Gemüsesuppe mit Glasnudeln,
kleine Frühlingsrollen^{c,f,h,i,j,b}

Warme Speisen

Gebratene Kalbsschulter

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

Streifen von der Teriyaki-Ente auf Wokgemüse in Sojasauce, Jasminreis^{i,j,a1,h,b}

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

Crème brûlée^{a1,c,g,7}

Grießflammerie mit Zwetschgenröstern^{g,c,a1}

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

Crossover

Cold dishes

- Carpaccio of Angus beef with fried mushrooms^j, Parmesan leaves^{g,c}
- 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}
- Spicy Mie-noodle salad with vegetable strips and shrimps^{a1,c,g,i}
- 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}

Soup

- Asian vegetable soup "sweet and sour" with fine Chinese noodles,
small spring rolls^{c,f,h,i,j,b}

Warm dishes

- Roast veal shoulder
rosemary jus^{a1}, beans with bacon potato gratin^{g,a1,j}
- Strips of Teriyaki duck with wok vegetables in soy sauce, jasmine rice^{i,j,a1,h,b}
- 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

- Crème brûlée^{a1,c,g,7}
- Semolina flummery with plum compote^{g,c,a1}
- Cappuccino mousse with cherry jelly^{g,c,7,f,h}