

Party Pakete



Getränke

Von 18:00 bis 22:00 Uhr bieten wir Ihnen und Ihren Gästen eine Getränkebar mit reichhaltigem Getränkeangebot: mit Mineralwasser, Softgetränken, wie Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7up, sowie Säften, wie Apfelsaft und Orangensaft. Und für jene, die Bus und Bahn nutzen, haben wir Bier vom Fass, Prosecco, sowie Weißwein und Rotwein im Angebot. Die Getränke werden in ausreichenden Mengen vorgekühlt angeliefert und in Kühlwagen gelagert, solange bis Ihre Gäste eintreffen und unser freundliches Servicepersonal diese dann serviert.



Speisen

Runden Sie Ihren erfolgreichen Messetag mit einem guten Essen ab und feiern Sie mit Ihren Gästen neu gewonnene Partner und aussichtsreiche Geschäftsabschlüsse. Lassen Sie sich mit unserem Street Food verwöhnen. Sie haben die Wahl zwischen dem „West Street“ Konzept mit „Burger Haven“ oder dem „East Street“ Konzept mit „Asian Foodmarket“.

Die passenden Vorspeisen und Desserts werden aus unseren Airline Trolleys serviert.

Die Buffetauswahl zum Appetit holen und drücken, finden Sie in der Anlage.



Möblierung & Equipment

Geschirr und weiteres notwendiges Equipment wird in ausreichenden Mengen entsprechend bereitgestellt. Die Logistik erfolgt über eine bestehende Gastronomie-Einheit und somit HACCP-konform.

Von der Zapfanlage bis hin zum Stehtisch – wir stellen alles bereit, was Sie zu einer gelungenen Party benötigen. Unsere Mitarbeiter liefern die Möbel an, bauen sie auf und sorgen für den Abbau und Abtransport ehe der nächste Messetag naht.



Personal

Um Ihr Event optimal zu betreuen, setzen wir erfahrene Servicemitarbeiter ein, die durch ein sicheres Auftreten am Gast überzeugen.

Unsere Serviceleiter koordinieren von der Vor-Ort-Absprache über den Aufbau, die Einteilung der Crew, die Einhaltung des Zeitplans bis hin zum Aufräumen und zum Rückbau und sind am Abend Ihr persönlicher Ansprechpartner.

Die Bekleidung ist einheitlich – schwarzes Hemd/Hose mit Schürze ohne Logo und silberner Krawatte.

Party Pakete



Das Paket

- Streetfoodbuffet „*West Street*“ **52,50 € pro Person**
- Streetfoodbuffet „*East Street*“ **52,50 € pro Person**

Buchbar ab 50 Personen

Viel Spaß und kein Ende in Sicht?

Unsere Pauschalen gelten von 18 – 22 Uhr, je angefangener Stunde Verlängerung berechnen wir pro angemeldetem Gast zusätzlich 7,25 € für Personal, Equipment und Getränke.

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BESTELLDATEN – ausfüllen und unverbindlich Ihr Event sichern!

Firma	Wo? Halle/Stand
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ansprechpartner Name	Standgröße
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Telefon	Wann? Datum / Wann genau? Uhrzeit
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Email	Personenanzahl
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Mobil	Veranstaltungstyp
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Firmenadresse	Bemerkung
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Fragen ? Wir sind für Sie da!



Robert Bachmann
Leiter Catering & Events
Robert.Bachmann@messe.de
0511 – 89 33530



Yvonne Jansen
Assistentin Catering & Events
Yvonne.Jansen@messe.de
0511 – 89 33534



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

Street Food Buffet

East Street

Kalte Speisen

Bagels^{a1,k,g}
mit Rucola, Mozzarella, Pesto und Flaschentomaten^{g,h}
oder
mit Tandoori-Poulardenbrust, Aprikosen Chutney und Sprossensalat^{i,k}

Quinoa Salat mit Sprossen und Räuchertofu,
Sesamdressing^k

Mediterrane Sandwiches
mit Frischkäse und gegrilltem Gemüse^{a1,g}

Warme Speisen

„Asian-Foodmarket“
Im Food Cup oder Bowl
Thai-Chicken-Curry mit Sprossengemüse^{b,f,k,i}
oder
Auberginen-Tofu Curry^{b,f,k,i}
mit
Kaffir-Limetten Basmatireis

Gebratene Mie-Nudeln mit Wokgemüse, Ei und Sojasauce^{a1,c,k}

dazu verschiedene Saucen und Toppings
Relish, Chutneys, Röstzwiebeln, Sprossen

Dessert

Tonkabohnen Mousse mit Schokoladenerde^{c,g,h}

Danish Pastry
verschiedene Mini Plundergebäckteile^{a1,c,g,f}



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

West Street

Kalte Speisen

Wraps
mit Bulgur, Jalapenos und Schafskäse^{a1,c,g,3}
oder
mit Erbs sprossen, Hüttenkäse und Pastrami^{a1,c,g,i}

Laugenstangen
mit Bergschinken oder Frischkäsefüllung^{a1,a5,g}

Wildkräutersalat,
Croutons, Nüsse und Cherrytomaten,
Balsamico-Vinaigrette

Warme Speisen

„Burger Haven“
im rustikalen Bun
Norddeutscher Weideochsenburger,
Quinoa Burger
oder Pulled Pork,
Cole Slaw, knackiger Salat, verschiedene Toppings
und rauchige Barbecue/Burger-Saucen^{a1,c,g,i,j}

Dessert

Kokos-Mango Mousse mit Pistazien^{c,g,f}

American Bakery
Mini Donuts^{7,a1,g,h}, Cupcakes^{7,c,e,f,g} und Brownies^{a1,c,f,g,h}

Street Food Buffet