

**accenteservices**

# Messestand-Catering

Wir arrangieren Ihre Standparty  
aus einem Guss



messe frankfurt

# Messestand-Catering

## Ihr Messeauftritt ist einzigartig

Daher planen wir gerne mit Ihnen und anhand Ihrer Wünsche auch ein einzigartiges Catering an Ihrem Messestand – egal ob zu einem Get-together, einem Empfang, einer Pressekonferenz oder Abendveranstaltung.

Wir sind ein Full-Service-Dienstleister, der Ihnen Equipment, Speisen, Getränke und Service aus einer Hand bieten kann. Auch wenn Sie ein ganztägiges Catering für die Besucher an Ihrem Stand anbieten wollen, sind wir der richtige Partner.

Die vorliegende Broschüre soll Ihnen anhand von Beispielen einen Überblick über unser Standcatering-Portfolio geben. Wenn wir Ihnen Appetit gemacht haben, rufen Sie uns einfach an und wir besprechen Ihre Wünsche.

Getränke haben wir aus Gründen der Übersichtlichkeit nicht aufgeführt. Ob Aperitifs, Cocktails, Heißgetränkesspezialitäten, Softdrinks, Biere, Mixgetränke, Spirituosen oder Wein aus unserem riesigen Sortiment: Sie können sich darauf verlassen, dass wir sämtliche Getränkewünsche erfüllen werden.

Sollten Sie Veranstaltungen oder das tägliche Catering an Ihrem Messestand selbst organisieren wollen, stehen wir ebenfalls als Partner an Ihrer Seite. Für diesen Bedarf bieten wir eine große Auswahl an Speisen und Getränken in unserer separaten Broschüre „Standbelieferung“. Sprechen Sie uns also gerne darauf an oder entnehmen Sie die Broschüre ganz einfach unserer Homepage.

## Vorteile für Sie:

- Professionelle Cateringberatung und -durchführung mit qualifizierten und langjährig erfahrenen Mitarbeitern
- Küche, Produktion und Lager befinden sich direkt auf dem Messegelände
- Eigener Mitarbeiterservice für alle Bereiche
- Als Tochterunternehmen der Messe Frankfurt können wir schnelle, unkomplizierte Lösungen für die Anliegen von Veranstaltungen finden
- Großer Bestand an Equipment und eigene Logistik

# Inhalt

Auftakt – Raffinierte Kleinigkeiten für Ihren Stehempfang . . . . .	04
Klassiker & Snacks – Unentbehrlich für Ihr Meeting . . . . .	06
Vielfältig und trendig – Fingerfood für Ihr Get-together oder zur Pause . . . . .	08
Ihre Gäste haben die Wahl – Unsere Buffets für Ihre Standparty . . . . .	12

# Kontakt

**Susanne Goßmann**  
Verkaufsrepräsentantin  
Tel. +49 (0)69 7 56 02 - 22 51

**Dominique Reinhardt**  
Verkaufsrepräsentantin  
Tel. +49 (0)69 7 56 02 - 21 55

**Janina Klug**  
Verkaufsrepräsentantin  
Tel. +49 (0)69 7 56 02 - 22 41

**Daniela Steurer**  
Verkaufsrepräsentantin  
Tel. +49 (0)69 7 56 02 - 21 22

Tel. +49 (0)69 7 56 02 - 22 41  
Fax +49 (0)69 7 56 02 - 22 04

Web [www.accenteservices.de](http://www.accenteservices.de)  
E-Mail [banquet@accenteservices.de](mailto:banquet@accenteservices.de)

# Auftakt

## Raffinierte Kleinigkeiten für Ihren Stehempfang

Ob als Begrüßungs-Imbiss, zum Get-together oder zur Verabschiedung der Gäste von Ihrem Messestand: Ein Stehempfang mit Getränken und Snacks bietet sich zu vielen Gelegenheiten an.

### Unsere Empfehlung:

- Eingelegte Kräuter-Oliven
- Herzhafte Mini-Salami
- Grissini
- Käsewürfel von Emmentaler und Gouda
- Edle Nussmischung
- Taccos mit pikanter Salsa und Sour Cream
- Gemischtes Brotkonfekt mit Salzbutter

Bitte wählen Sie maximal 3 Snacks  
EUR 4,50 pro Person



# Klassiker & Snacks

## Unentbehrlich für Ihr Meeting

Es sind oft die kleinen Dinge, die uns begeistern. Wir servieren Ihnen auch die vermeintlich schlichten Dinge in Top-Qualität und mit einzigartigem Charme. Ideal für Ihre Meetings, kurze Empfänge oder ein kleines Get-together.

### Scheiben von Weizen-, Roggen-, Mehrkorn- und Nussbaguette

#### Basis-Selection

- Frischkäse
- Edelsalami
- Bergkäse
- Gekochter Hinterschinken
- Schweinebraten

EUR 64,50 für 25 Stück

#### Vegetarische Selection

- Paprikafrischkäse
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Mediterranes Gemüse mit Tomatenpesto
- Würziger Bergkäse
- Schnittkäse mit mediterranen Kräutern

EUR 64,50 für 25 Stück

#### Mediterrane Selection

- Gorgonzolacreme mit Olive und Rucola
- Marinierte Riesengarnele mit Sakura-Kresse
- Hähnchenbrustfilet auf Curry-Kürbis-Dip
- Original italienischer Bresaola mit Artischockenherz
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

EUR 85,00 für 25 Stück

#### Premium-Selection

- Räucherlachs
- Ardenner Schinken
- Geräucherte Putenbrust
- Bavaria Blue
- Geflügelleber mit Trüffelkern

EUR 85,00 für 25 Stück

### Kleine Wraps im Tapas-Schälchen mit verschiedenen Füllungen

- Thunfischcreme mit Paprika und Eisbergsalat
- Schafskäsecreme mit getrockneten Tomaten und Rucola
- Hähnchenbrustfiletwürfel in Currycreme
- Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Dillspitzen
- Feuriges Paprikagemüse und Limonencreme

EUR 3,50 pro Stück

### Kleine Bagels, gesund und frisch belegt mit:

- Frischkäsecreme mit Radieschen und Schnittlauch
- Honiggebeiztem Kochschinken
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

EUR 3,50 pro Stück



# Vielfältig und trendig

## Fingerfood für Ihr Get-together oder zur Pause

Fingerfood bedeutet die große Freiheit in kleinen Portionen. Vielfältige Geschmackserlebnisse erwarten Sie – innovativ kreiert und exklusiv angerichtet.

Unsere Fingerfood-Pakete eignen sich optimal für Ihr kurzes Get-together, als besonderer Snack zum Abschluss oder einfach zur Stärkung Ihrer Gäste in der Pause zwischendurch.

Gerne entwickeln wir für Sie auch spezielle Fingerfood-Kreationen. Alles kann – nichts muss.

### Mediterrane Köstlichkeiten

- Bunter Salat von Zucchini, Paprika und Wiesenchampignons
- Kleine Rosmarin-Focaccia mit Mailänder Salami, getrockneten Tomaten und Oliven
- Cherry-Strauchtomaten und kleine Mozzarellakugeln in Basilikumpesto
  
- Gemischte Auswahl von Mini-Pizza
- Lamröllchen mit Fenchel und Datteln am Spieß auf Tomatenkonfit
  
- Mini-Tiramisuquader

6 Snacks pro Person – EUR 16,00 pro Person

### Spezialitäten aus Deutschland

- Käse-Lauch-Salat mit Radieschen und roten Zwiebeln
- Matjesfilet mit Preiselbeer-Meerrettich auf Pumpernickeltaler
  
- Party-Knusper-Schnitzel vom Schwein, dazu ein 7-Kräuter-Dip
- Kleiner gebackener Fleischkäse mit Meerrettich-Senf in der Brezelpanade
- Traditionelle Mini-Rinderroulade an Burgunder-Senf-Sauce
  
- Apfelbonbon

6 Snacks pro Person – EUR 17,50 pro Person



# Fingerfood

## American Country Food

- Kleines Clubsandwich mit Putenbrust, Bacon und Eisbergsalat
- Klassischer Caesar's Salad mit Parmesan, Croûtons und Frühlingszwiebeln
- Jalapeños gefüllt mit Cream-Cheese in Kartoffelpanade
- Feurige Buffalo Chicken Wings, dazu ein Chili-Mango-Dip
- Mini Spare Ribs mit feuriger Salsasauce
- Original American Mini-Cupcakes

6 Snacks pro Person – EUR 16,00 pro Person

## Asian Selection

- Glasnudel-Salat mit Shitakepilzen und Lauchstreifen
- Riesengarnele am Spieß mit Ananas- Chili- Chutney
- Seafood-Täschchen mit Sweet Chili
- Vegetarische Frühlingsrolle mit Sojasauce
- Yakitorispieße
- Süßes Sushi mit Mangokern

6 Snacks pro Person – EUR 16,80 pro Person



## Fingerfood Premium Selection

- Parmesanmousse unter der Basilikum-Pestohaube
- Steinpilz-Tiramisu mit Madeiragelee und Zwiebelconfit
- Geflügellebermousse auf Apfelchutney
  
- Gefüllte Mini-Calamaris auf Gemüsespaghetti mit Zitronengrasschaum
- Hähnchenbrustfilet im Speckmantel auf Tomaten-Oliven-Ragout
  
- Trilogie von Pralinenlollies  
(Piña Colada/Wildpreiselbeere/Haselnuss-Nougat)

6 Snacks pro Person – EUR 22,00 pro Person



# Ihre Gäste haben die Wahl

## Unsere Buffets für Ihre Standparty

Ein Buffet ist eine bunte Welt der Begehrlichkeiten: Kalt und warm, pikant und süß, herzhaft und leicht, vegetarisch oder mit Fleisch.

Als Lunch oder Abendessen wird das Buffet für Ihre Mitarbeiter oder Kunden zur kulinarischen Pause. Als durchgängig bereit stehendes Buffet wird das Essen zu einem angenehmen Begleiter während Ihrer Standparty oder zu einem eigenen Highlight bei einer Abendveranstaltung.

Auch hier können unsere Vorschläge nur Ideen geben, wie Ihr Buffet zusammengestellt sein könnte. Lassen Sie sich inspirieren und sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche.

## Regional

### Kalte Speisen

- Salat vom Spitzkohl mit geräuchertem Kasseler-Rücken
- Hessischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Gürkchen
- Junge Rauke mit geräucherten Wisper-Forellenfilets und Sahnemeerrettich
- Gekochte Eier mit Oberräder Grüner Sauce
- Frankfurter Kartoffelsalat mit Lauchzwiebeln
- Rote Bete Salat

### Warme Speisen

- Klassischer Tafelspitz mit Wurzelgemüse, dazu Meerrettichsauce und Dampfkartoffeln
- Gekochtes Rippchen auf Apfelweinkraut mit Kartoffel-Stampf
- Wald- und Wiesenpilze in Rahm mit frischen Kräutern und Semmelknödeln

### Desserts / Käse

- Sachsenhäuser Apfelweincreme mit kleinen Äpfelchen
- Terrine von Frauensteiner Kirschen im Fruchtmantel
- Hausgemachter Spundekäs' – eine deftige Käsespezialität aus dem Rheingau

EUR 28,00 pro Person



# Buffet

## Classic

### Kalte Speisen

- Bauernsalat – Gurken, Strauchtomaten, bunter Paprika und rote Zwiebeln in weißem Balsamicodressing
- Rucolasalat mit Räucherlachsstreifen und Sonnenblumenkernen, dazu Limetten-Honig-Dressing
- Geräucherter Kasselerrücken mit Pfeffercornichons und mariniertem Broccoli
- Champignon-Eier-Salat mit Spargelstücken in leichter Senf-Dill-Crème

### Warme Speisen

- Gebratene Poulardenbrust mit Geflügelrahmsauce, dazu Marktgemüse und gebratene Kartoffeln
- Frischkäsegnocchi mit Gorgonzola-Rucolasauce

### Dessert

- Original Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleschmand

EUR 25,00 pro Person



# Crossover

## Kalte Speisen

- Frische bunte Marktsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten und Maiskörnern, dazu gekochter Schinken, Käsestreifen und gehackte Eier

## Warme Speisen

- Klassische Minestrone mit Parmesanspäne
- Piccata von der Putenbrust mit Tagliatelle, dazu gebratene Zucchinischeiben und Tomaten-Basilikum-Ragout
- Crespelle – italienische Pfannkuchen – gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Spinat, dazu eine leichte Kräutersauce

## Dessert

- Kleine Tiramisuquader

EUR 23,50 pro Person



**Accente Gastronomie Service GmbH**

Premium Banquet

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Frankfurt/Main

Tel. +49 (0)69 7 56 02 - 22 41

Fax +49 (0)69 7 56 02 - 22 04

[banquet@accenteservices.de](mailto:banquet@accenteservices.de)

[www.accenteservices.de](http://www.accenteservices.de)

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Personalkosten und gesetzlicher Mehrwertsteuer.