

Betreff : Musterangebot für Messeevents/caterings

Veranstaltung :

Veranstaltungstermin :

Ansprechpartner :

Weitere Facts :

1. Vorgesehener Ablauf

Tag 1

- | | | |
|----|--|-------------|
| a. | 7.30 – 9.00 Uhr Vorbereitung* | |
| b. | Ab 9.00 - 11.00 Uhr Frühstück am Stand | (begrenzt) |
| c. | Ab 9.00 – 18.00 Uhr Kaffeebar & sonstige Getränke | (ganztägig) |
| d. | Ab 9.00 – 18.00 Uhr Obstkorb | (ganztägig) |
| e. | Ab 11.00 – 18.00 Uhr Fingerfood & Snacks | (ganztägig) |
| f. | Ab 12.00 – 14.00 Uhr Mittagsessen (Buffet oder Frontcooking)** | (begrenzt) |
| g. | Ab 14.00 – 18.00 Uhr Süßgebäck und Pasticcini | (begrenzt) |
| h. | Ab 18.00 – open Ende Cocktailparty | (begrenzt) |

*Sobald etwas Zeit nach dem Frühstück ist gehen unsere Hostessen und Host gerne auch auf dem Messegelände gezielt los und holen Kunden an Stand oder verteilen Give aways, kümmern sich um den Gesamtauftritt Ihres Brands.

** Sehr gerne verwöhnen wir Ihre Gäste auch vor Ihren Augen und zaubern beispielsweise Leckere Tagliolini aus dem Parmesanlaib mit schwarzem Trüffel

Tag 2

- | | | |
|----|---|-------------|
| i. | 7.30 – 9.00 Uhr Vorbereitung | |
| j. | Ab 9.00 - 11.00 Uhr Frühstück am Stand | (begrenzt) |
| k. | Ab 9.00 – 18.00 Uhr Kaffeebar & sonstige Getränke | (ganztägig) |
| l. | Ab 9.00 – 18.00 Uhr Obstkorb | (ganztägig) |
| m. | Ab 11.00 – 18.00 Uhr Fingerfood & Snacks | (ganztägig) |
| n. | Ab 12.00 – 14.00 Uhr Mittagsessen | (begrenzt) |
| o. | Ab 14.00 – 18.00 Uhr Süßgebäck und Pasticcini | (begrenzt) |
| p. | Ab 14.00 – Blindweinverkostung mit Gewinnspiel* | (begrenzt) |

*wahlweise kann unsere Sommelier Interessierte auch mit einer Wein- oder Schaumweinprobe am Stand halten, auch da können Elemente wie ein Gewinnspiel eingebaut werden

2. Weitere Module

- Blindweinkostung am Stand inkl. Weinen, Sommelier & Gewinnspiel
(auch Champagner, Prosecco möglich)
- Whiskeylounge mit entsprechendem Equipment bei Wunsch auch Whiskeyprobe
- Zigarrenlounge mit Zigarren- und Genussseminar inkl. Zigarrendreherin

- d. Smoothie- und Saftbar
- e. Frontcooking vor den Gästen und Kunden mit beispielsweise hausgemachten Tagliolini im Parmesanlaib geschwenkt mit und auch ohne schwarzem Trüffel
- f. Flying Buffets, um Platz am Stand zu sparen
- g. Standing Buffets nach Absprache (Fingerfood, Antipasti und warme Gerichte)
- h. Private Menu Service in Besprechungsräumen
- i. Private Champagner und Weinservice in Besprechungsräumen

3. Getränkeauswahl

a. Allgemeines

Alle nicht alkoholischen Getränke werden auf Kommission geliefert. Alkoholische Getränke nach Absprache. Mit einem Vorlauf von 10 Werktagen kann nahezu jeder auch außergewöhnliche Getränkewunsch erfüllt werden.

b. Kaffeebar

Wir sind Vertragspartner von Illy Kaffee und gehören zu den Artisti del Gusto Prämiumpartnern.

Wir unterliegen somit strengen Qualitätskontrollen und schulen unser Personal laufend um jede zubereitete Kaffeespezialität zu einem Genuss werden zu lassen.

Unsere Trägermaschinen sind Geräte von Faema, im Regelfall E 61 Legend.

Nach Bedarf mit zwei oder drei Gruppen

c. **Heißgetränke am Stand**

Espresso, Espresso decaffeinato, Latte Macchiato, Kaffee americano, Cappuccino, diverse Tees in Beuteln

Mit diversen Geschmacksrichtungen von Monin wie Haselnuss, Mandeln etc. notwendig.

Bitte beachten Sie, dass wir für die Kaffeemaschine am Stand einen Wasserzulauf und Starkstrom, sollte dies aus irgendwelchen Gründen nicht möglich sein können wir auch mit konvertierter Maschine und Wasserkanistern arbeiten. In diesem Fall kann die Maschine vom eigentlichen Typ, Faema Legend abweichen.

Idealerweise ist im Thekenbereich eine Spüle mit heißem und kaltem Wasser für uns installiert.

Platzbedarf

Maße Kaffeemaschinen ohne Mühle

2 Gruppen 110 lang x 56 tief x 70 hoch

3 Gruppen 155 lang x 56 tief x 70 hoch

d. **Softgetränke**

Nach Wunsch in 0,2 L Flaschen, 1,0 L Flaschen oder in Karaffen

Gerne setzten wir für Sie je nach Standortorientiert regionale Produkte ein

- aa. Säfte nach Absprache, Standard Apfel und Orangensaft
auch frischgepresste Säfte (siehe Modul Smoothie- & Saftbar) möglich
- bb. Mineralwasser still und medium
(gerne auch H2O-Bar mit 10 verschiedenen Quellen)
- cc. Cola, Cola light, Fanta etc.
- dd. San Bitter & Crodino
- ee. Sonstige Getränke wie Orangina, Bionade etc. nach Absprache

e. Alkoholische Getränke

Wein und Schauweine

Gerne beraten wir Sie individuell bei der Auswahl Ihrer Weine.

Bier

Flaschen oder aus dem Fass

Cocktailbar

Gerne erstellen wir mit Ihnen eine individuelle Cocktailkarte mit eigens für Sie kreierten Drinks.

Sofern gewünscht können auch Showcocktailmixer eingesetzt werden.

Optional Champagner oder Weindegustation mit unserem Sommelier möglich

4. Essen

a. Frühstück

Frühstück klassisch

Brötchen, Laugengebäck und Croissants dazu Käse- und Wurst.

Butter, Marmeladen und Nutella

Italian Way

Italienisches Weissbrot und Mini Croissants

Caprese, Parmaschinken, italienische Käse- und Wurstvariationen.

Butter, Marmeladen und Nutella

Spanish Way

Croissants und Pan

Manchego Käse und Serrano Schinken

Butter, Marmeladen und Nutella

Bavaria

Weisswürste mit Senf dazu süßer Senf

Optional auch frischer Obstsalat, frische Säfte und Smoothies am Stand

b. Snacks

wir empfehlen die Snacks als Flying Buffet, d.h. es wird permanent etwas nachproduziert und wieder am Stand platziert

Standartprogramm

Focaccia und Panini mit diversen Belägen wie Caprese auf rotem Pesto

Klassische Tramezzini mit diversen Belägen

Mini Panini mit diversen Belägen

Exklusiv

Internationale Fingerfood-/Antipastivariationen mit Showschneidemaschine am Stand und Live-Zubereitung der Teller mit frischen Kräutern, Olivenöl etc.

c. Mittagessen

Ihr Mittagessen wird wahlweise in optisch anspruchsvollen Gläsern oder auf Geschirr präsentiert.

Gerne erstellen wir Ihnen für jeden Messetag eine individuelle Speiseauswahl mit 2 Hauptgerichten und Beilagen

Suppenküche

Italian Lunch

Lasagne oder Canneloni

Pasta Terra Mare

Mini Saltimobba alla Romana

Italian Frontcooking

Hausgemachte Tagliolini im Parmesanlaib geschwenkt optional auch mit schwarzen oder weissen Trüffelhobeln

Spanish Lunch

Spanish Frontcooking

Paella mit Meeresfrüchten und Hünchenfleisch

German Classics (alles auch in Fingerfoodgläschen erhältlich)

Maultaschen in der Brühe oder geschmelzt mit Kartoffelsalat

Mini Saiten-Würstchen mit Linsen und Spätzle

Sauerbraten mit Spätzle

Gaisburger Marsch mit Spätzle

Käsespätzle

d. Desserts

Italienisches Blätterteiggebäck & Pasticcini

Variazioni di Dessert

Tiramisu, Panna Cotta und Mousse au Chocolat aus dem Glas

Käsevariationen mit Marmeladen, Trauben und Feigensenf auf Brett serviert