



hdt
CONGRESS CENTER
CATERING



Erfrischung für Sie ...



HDT-Pauschale

- Obligatorisch -

Kaffee, Tee, alkoholfreie Kaltgetränke,
Obst und Snacks

Halbtägig

- ab 1 Std bis 4,5 Std -

Ganztägig

- ab 5 Std bis 10 Std -



Getränke für besondere Anlässe

Getränkeflatrate

- für 2,5 Std -

Alkoholfreie Kaltgetränke, Bier (alk. + non-alk.),
Rotwein, Weißwein



Süße Pause

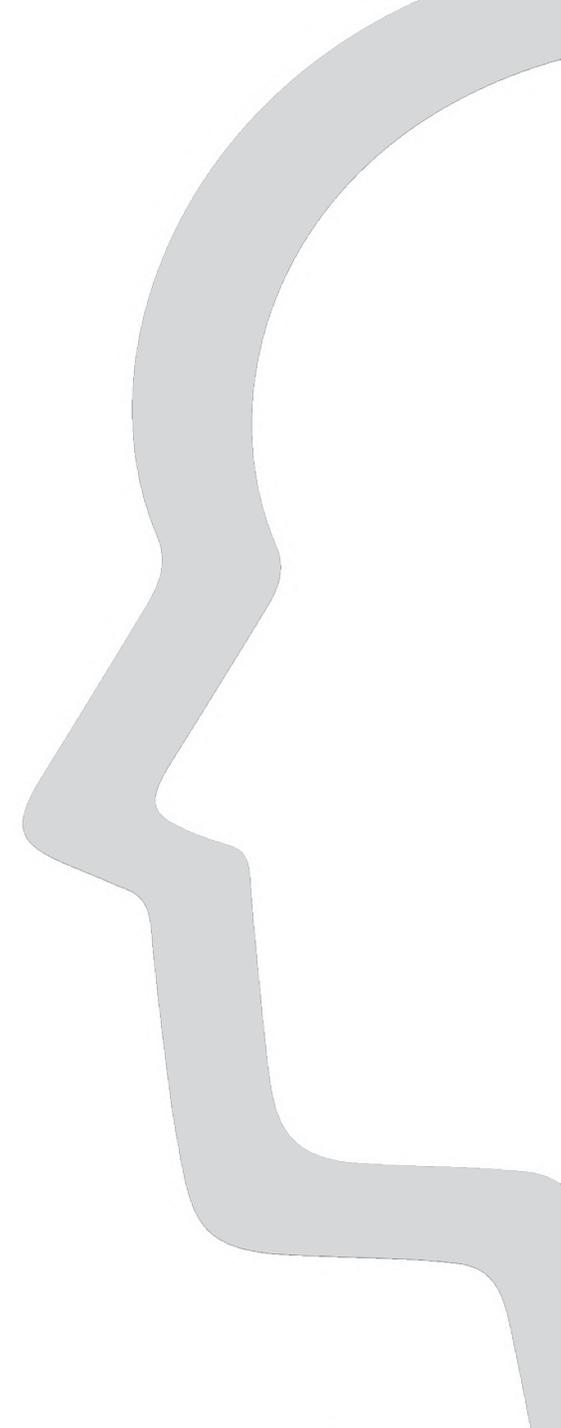
Ab 12 Teile pro Artikel bestellbar |
Mindermengen sind mit 20% Aufpreis verbunden

- Croissant
- Blechkuchen
- Muffin
Blaubeere oder Schoko
- Süßes Mini Trio
3 kleine süße Teilchen oder Gebäck

Herzhafte Pause

Ab 12 Teile pro Artikel bestellbar |
Mindermengen sind mit 20% Aufpreis verbunden

- Laugenstange
- Laugenstange mit Frischkäse
- Pikantes Mini Trio
3 kleine pikante Plunderteilchen



Imbiss

Ab 12 Teile/Portionen pro Artikel bestellbar |
Minder Mengen sind mit 20% Aufpreis verbunden

- Halbes, belegte Brötchen
Ciabattabrötchen, gemischt belegt
- Schnittchen
Vollwertiges Körnerbrot, gemischt belegt
- Mini Laugen Trio
3 kleine Laugenstangen, gemischt belegt
- Wraps
 - Gegrillte Hähnchenbrust, asiatisch gewürzt
 - Thunfischcreme
 - Tomate Mozzarella (vegetarisch)
 - Hummus Falafel (vegan)
- Currywurst mit Brot
100 gr. Currywurst + 100 gr. Sauce
 - mit Kartoffelecken und Sour Cream
(anstelle von der Brot-Beilage)
- Kartoffel-/ Nudelsalat (vegetarisch)
mit Frikadelle oder Falafel (separat)



Fingerfood

Service ist nicht inkludiert und wird zzgl. berechnet | Auf Wunsch Flying-Bufferet möglich
Ab 10 Personen bestellbar

Classic

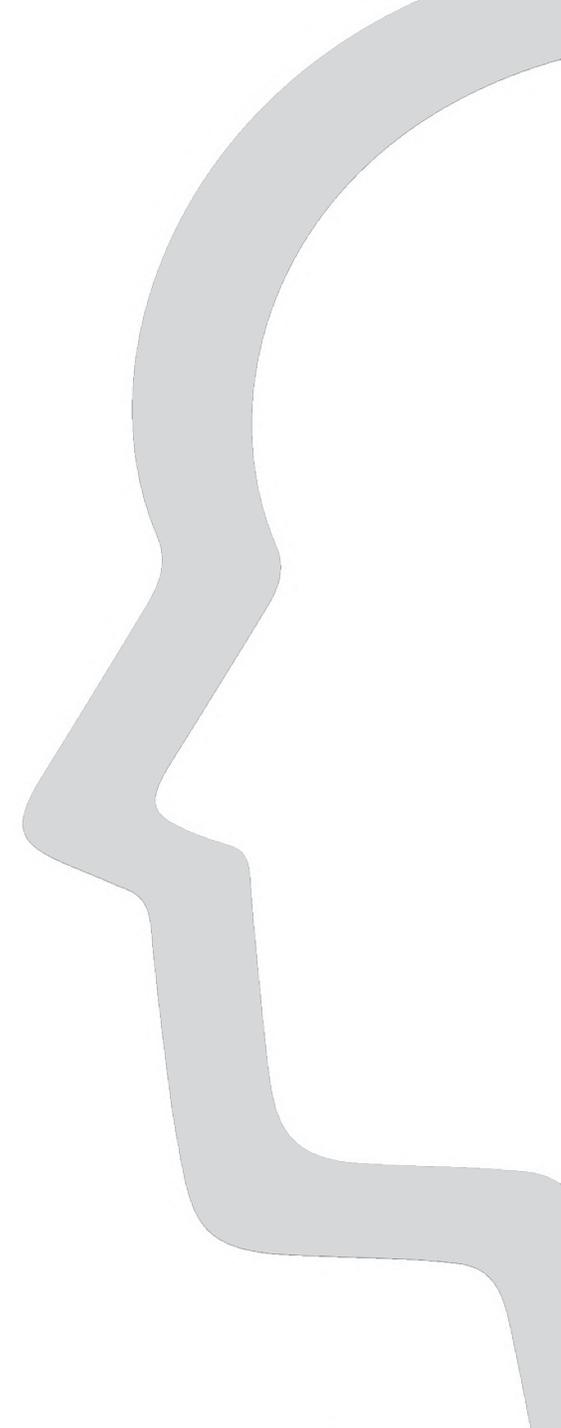
- Kleine Currywurst mit Mini-Brötchen
- Hähnchenfilet-Spieß
- Mini-Mozzarella-Kirschtomatenspieß mit Basilikum
- Antipasti Gemüse am Spieß mit Balsamico-Creme
- Paprinis (Mini Paprika) mit Frischkäsefüllung
- Herrencreme, Rum, Schokoladensplitter

▶ 6 Teile pro Person

Mediterran

- Bruschetta mit Tomaten- und Oliventopping
- Gegrillte Zucchinirollchen mit Rucola und Ziegenkäsecreme
- Mini-Schnitzel vom Schweinerücken mit Schafskäse-Paprika-Salat
- Lachsrollchen mit Frischkäsecreme im Pfannekuchenteig
- Saftige Riesengarnele im Sesammantel und Wasabi
- Beeren-Tiramisu mit Cantuccini

▶ 6 Teile pro Person



Fingerfood

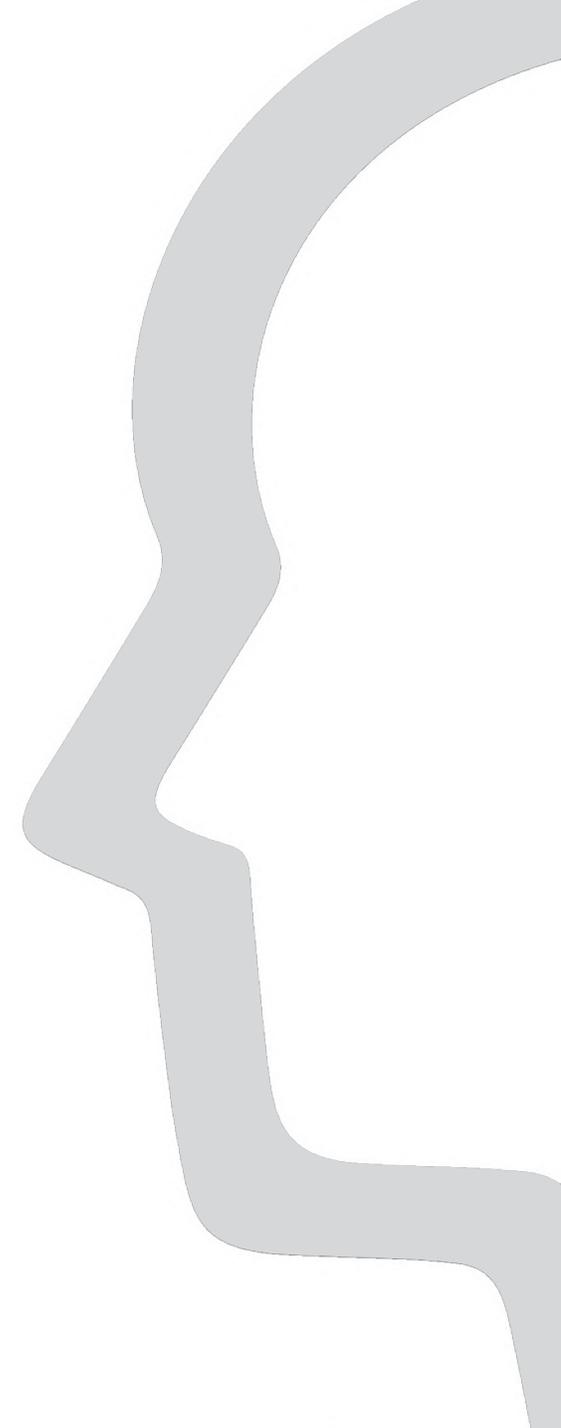
Service ist nicht inkludiert und wird zzgl. berechnet | Auf Wunsch Flying-Bufferet möglich
Ab 10 Personen bestellbar

Get-Together

inkl. Brot, Aioli, Kräuterquark (lose, zum portionieren)

- Antipasti Gemüse am Spieß, Balsamico-Creme (vegan)
- Süßkartoffel-Gemüse-Tortilla (vegetarisch)
- Minilaugenbrötchen, Bergkäse (vegetarisch)
- Lachs-Garnelen-Spieß, Limettensauce
- Rumpsteak-Salat mit Avocado
- Spinat-Hummus-Taler, Rauchforellenfilet, Wasabikleks
- BBQ-Chicken-Wraps
- Lavendel-Panna-Cotta mit Erdbeersauce

► 8 Teile pro Person



Eintöpfe

Pro Portion 0,35 Liter | Inklusive Brot | 1 Stunde Service ist inkludiert
Ab 15 Personen bestellbar



- Klassische Gulaschsuppe mit Rind- und/oder Schweinefleisch
- Chili con Carne
- Hackfleisch-Käsesuppe mit Lauch



- Deftiger Kartoffeleintopf mit Steinpilzen (veg.) oder Bockwurst
- Linseneintopf mit Mozzarellabällchen (veg.) oder Mettwurst klassisch
- Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum und Mozzarellabällchen



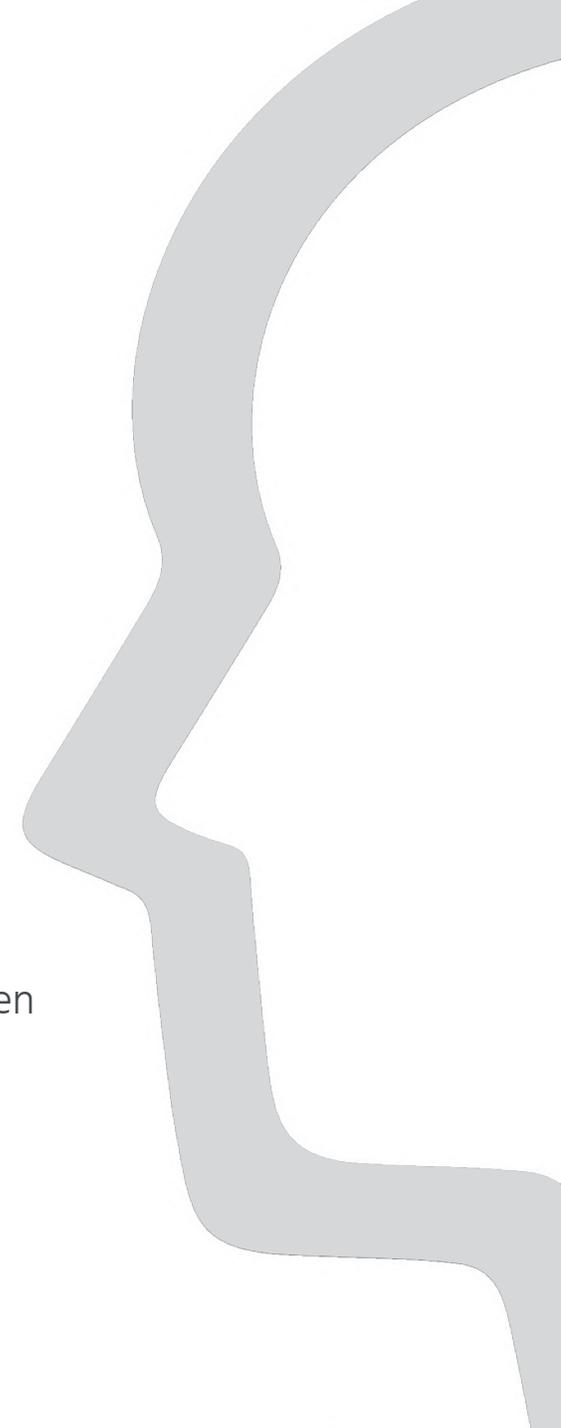
- Vegane Apfel-Karottensuppe mit Kokosmilch
- Vegane Kokosmilch-Curry-Suppe



Pastabuffet

1 Stunde Service ist inkludiert | ab 20 Personen bestellbar
Minderungen sind mit 20% Aufpreis verbunden

- 2 Pastavariationen (ab 20 Personen)
- 3 Pastavariationen (ab 30 Personen)
- Alle Pastagerichte sind saisonal abgestimmt und variieren wöchentlich nach Wahl des Chefkoches
 - ▶ Auf Wunsch können die Pastagerichte konkret definiert werden
- ▶ inkl. Salatbeilage & Parmesan
- ▶ Optional: Dessert



Buddha Bowl

2 Stunden Service sind inkludiert
Ab 20 Personen bestellbar

- Basics als Grundlage
 - Leckere Toppings für das besondere Extra
 - Feine Dressings zum Abrunden
 - Alle Komponenten sind saisonal abgestimmt und variieren wöchentlich nach Wahl des Chefkoches
- ▶ Auf Wunsch können die Komponenten konkret definiert werden



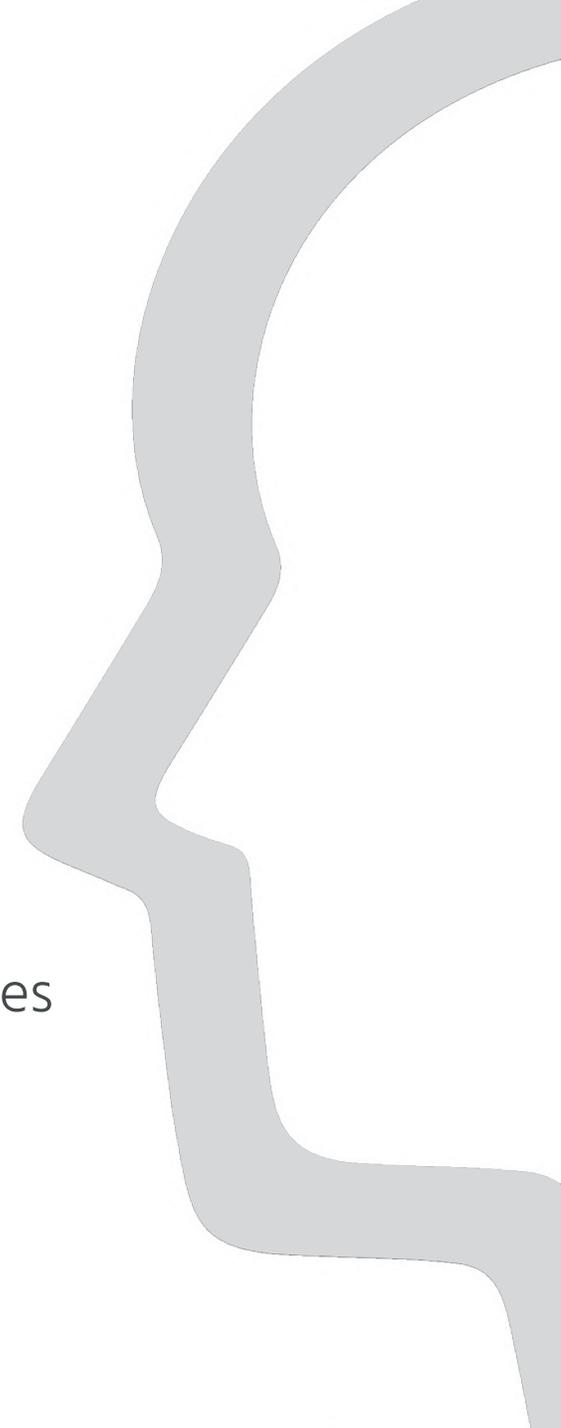


Lunchbuffet

1 Stunde Service ist inkludiert

Bis 20 Personen wird ein Lunchmenü serviert

- Inklusive Salatbuffet & Dessertvariationen
- 2 Hauptgänge (ab 20 Personen)
- 3 Hauptgänge (ab 30 Personen)
 - ▶ Fleisch-, Fisch- und vegetarisches Gericht
- Alle Speisen sind saisonal abgestimmt und variieren wöchentlich nach Wahl des Chefkoches
 - ▶ Auf Wunsch können die Speisen konkret definiert werden



Wir freuen uns auf Sie!

Bitte teilen Sie uns spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn Ihre Speisen- und Getränkeauswahl mit.

Lassen Sie uns eventuelle Speiseunverträglichkeiten Ihrer Teilnehmer vorab wissen, damit wir alternative Speisen anbieten können.

Eine garantierte Teilnehmerzahl muss eine Woche vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Diese Garantiezahl ist die Mindestteilnehmeranzahl und Berechnungsgrundlage.



hdt
CONGRESS CENTER
CATERING

Kontaktieren Sie uns:

info@hdt-cc.de

+49 201 1803-333

hdt Congress Center

Hollestraße 1

45127 Essen