



accente
CATERING & HOSPITALITY

Catering-Pakete im Kap Europa

Messe Frankfurt Group

Green Catering

Green Catering von Accente ist besonders verantwortungsbewusst. Unsere nachhaltigen Catering-Pakete für Veranstaltungen im Kap Europa basieren auf saisonalen und regionalen Produkten. Darüber hinaus gelten folgende Grundsätze:

- Wir reichen Mineralwasser aus der Region
- Wir vermeiden Säfte von Südfrüchten
- Kaffee und Tee stammen aus fairem Handel
- Wir stellen Milch, Zucker, Salz und Pfeffer nicht in Portionspackungen bereit
- Wir bereiten die Speisen möglichst aus Zutaten der Region und der Saison zu
- Wir bieten kalte Speisen zur Selbstbedienung und zur eigenen Portionierung an
- Warme Speisen präsentieren und portionieren unsere Köche auf Wunsch live à la minute für den Gast
- Wir möchten Überschuss vermeiden und kalkulieren daher mit realistischen Portionsmengen
- Verpackung, Transport und Abfälle werden durch Zubereitung vor Ort eingespart
- Wir verwenden sparsames Equipment sowie Geschirr und Glaswaren aus nachhaltiger Fertigung

Genuss mit gutem Gewissen.

Kontakt

Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung

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

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

Mail catering@accente.com

Stand: 11.2015

Preise inkl. Service, zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Das Beste aus der Region



enjoy

Paket „Premium“

Unser Highlight. Kulinarische Vielfalt erwartet Sie. Zum Lunch servieren wir raffinierte Speisen, live zubereitet und perfekt präsentiert. Kompromisslose Qualität auch zu den zwei Kaffeepausen: Frische und gesunde Produkte werden jeden Gast glücklich machen. And now: Enjoy!

- Frühstückspause**
- Bircher Müsli
 - Mini-Croissants aus der örtlichen Bäckerei
 - Baguetteschnitten, gemischt, herzhaft belegt

Lunchbuffet

Vorspeisen

- Caipirinha-Lachs, Limette, Piña-Colada-Meerrettich
- Vitello Tonnato, klassisch
- Steinpilztiramisu-Quader, Sauerkirschrelish
- Cous Cous-Salat, Auberginen, Paprika, Minz-Koriander-Dip
- Caesar's Salad, Parmesan, Croûtons, Frühlingzwiebeln, korrespondierendes Dressing

Hauptgerichte

- Roastbeef, rosa gebraten, frisch aufgeschnitten, Barolo-Schalotten-Sauce, saisonales Gemüse, gebratene Rosmarinkartoffeln
- Asiatisches Wok-Gemüse, Basmatireis, auf Wunsch mit Hähnchenbruststreifen
- Seeteufelfilet, tomatisiertes Gemüse, Zitronengras-Sauce, grüne Nudeln

Dessert

- Salat von zweierlei Melone, frische Minze
- Apfeltartelette, lauwarm, Vanillesauce
- Tapiokacrème

Kaffeepause

- Premium-Kuchenbuffet mit backfrischen Blechkuchen
- Joghurt mit frischen Früchten der Saison

Regionales Mineralwasser und gesunde Säfte stehen in den Tagungsräumen jederzeit zur Verfügung. Zu den Pausen servieren wir zusätzlich Fair Trade Kaffee- und Bio-Teespezialitäten sowie Kaltgetränke.

85,- € pro Person ab 100 Personen

Für eine Veranstaltungsdauer bis zu 10 Stunden



enjoy

Paket „Classic“

Unser Klassiker. Wir verbinden für Sie Tradition und Frische. Starten Sie mit frisch gebackenen, reichhaltig belegten Brötchen in den Tag. Stärken Sie sich mittags an einem üppigen, leichten Buffet. Und genießen Sie am Nachmittag erlesene Gebäckspezialitäten aus unserer Patisserie.

- Frühstückspause**
- Gemischt belegte Partybrötchenhälften aus der örtlichen Bäckerei
 - Exklusiv und nachhaltig gebackene KAP-Cakes „Karotte-Apfel-Minze“

Lunchbuffet

Vorspeisen

- Saisonale Blattsalate, frisch vom Markt, reichhaltige Toppings-Auswahl: Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten, Maiskörner, gehackte Eier etc., zwei verschiedene Dressings, Essig & Öl
- Antipasti – Original Parmaschinken, Auberginen, Zucchini & Champignons in Rosmarinöl
- Roastbeef, rosa gebraten, Sieben-Kräuter-Sauce
- Hähnchensalat, Kartoffeln, Bohnen, Fenchel, Honig-Senf-Marinade
- Partybrötchen & Butter

Hauptgerichte

- Pasta-Auswahl: Vegetarisch gefüllte Nudeltasche / Penne Tricolore
- Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Kräuter-Reis, wahlweise mit:
- Rinderrückenstreifen, Cognac-Rahm
- Grüner Spargel & konfierte Kirschtomaten, leichte Sauce
- Lachsfilet unter der Senfkruste, Blattspinat, Rieslingsauce
- Poulardenbrust, Naturjus

Dessert

- Kleiner Schokoladen-Milchcreme-Quader auf Crunchboden
- Panna cotta, Fruchtmark, Minzblatt

Kaffeepause

- Gemischte Auswahl backfrischer Blechkuchen
- Kleine Laugengebäck-Spezialitäten

Regionales Mineralwasser und gesunde Säfte stehen in den Tagungsräumen jederzeit zur Verfügung. Zu den Pausen servieren wir zusätzlich Fair Trade Kaffee- und Bio-Teespezialitäten sowie Kaltgetränke.

77,- € pro Person ab 100 Personen

Für eine Veranstaltungsdauer bis zu 10 Stunden



qu^{ick}

enjoy

Paket „Easy“

Das Leichte mit Gebäck und Obst zur Frühstückspause, Blätterteiggebäck zum Nachmittag. Mittags knackige Salate und herzhafte Suppen. Ein Highlight zum Lunch: Frisch belegte Brotstullen wecken Erinnerungen und geben Kraft für den restlichen Tag.

- Frühstückspause**
- Kleine Laugengebäck-Spezialitäten
 - Obstvariationen der Saison

Lunchbuffet

Vorspeisen

- Saisonale Blattsalate, frisch vom Markt, reichhaltige Toppings-Auswahl: Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten, Maiskörner, gehackte Eier etc., zwei verschiedene Dressings, Essig & Öl
- Partybrötchen & Butter

Hauptgerichte

- Brotstullen, verschieden belegt – für Jeden etwas dabei
 - Gemüse-Cremesuppe, saisonal & regional
 - Hühnerconsommé, kleine Maultaschen
 - Gulaschsuppe, pikant
- Zu den Suppen: Crème fraîche & Schnittlauchröllchen

Dessert

- Mousse vom Frankfurter Apfelwein
- Frischer Fruchtsalat, Honigschmand

Kaffeepause

- Kleines, süßes Blätterteiggebäck, frisch aus dem Ofen

Regionales Mineralwasser und gesunde Säfte stehen in den Tagungsräumen jederzeit zur Verfügung. Zu den Pausen servieren wir zusätzlich Fair Trade Kaffee- und Bio-Teespezialitäten sowie Kaltgetränke.

66,- € pro Person ab 100 Personen

Für eine Veranstaltungsdauer bis zu 10 Stunden



enjoy express

Paket „Quick“

Unser Kompaktes. Für Ihre Halbtags-Veranstaltung mit der Option, die Kaffeepause mit feinem Gebäck und knackigem Obst am Vor- oder Nachmittag einzuplanen. Zum Lunch saisonale Salatvariationen und warme Köstlichkeiten von der Koch-Station.

- Frühstücks- oder Kaffeepause**
- Kleines Blätterteiggebäck, frisch aus dem Ofen
 - Obstvariationen der Saison

Lunchbuffet

Vorspeisen

- Saisonale Blattsalate, frisch vom Markt, reichhaltige Toppings-Auswahl: Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten, Maiskörner, gehackte Eier etc., zwei verschiedene Dressings, Essig & Öl
- Kalbfleischstreifen, Staudensellerie, Fenchel
- Hähnchenstreifen-Salat, Oliven, Paprika
- Cherry-Strauchtomaten, kleine Mozzarellakugeln, Basilikumpesto
- Partybrötchen & Butter

Hauptgerichte

- Rinderbraten, Spätburgundersauce, Pfannengemüse, Spätzle
- Rotbarschfilet, zweierlei Zucchini, Limonensauce, Parmesan-Kartoffeln
- Spinat-Ricotta-Knödel, Salbeibutter, getrocknete Tomaten

Dessert

- Kokos-Mango-Baumkuchen-Mousse
- Hausgemachte Beerengrütze, Vanillesauce

Regionales Mineralwasser und gesunde Säfte stehen in den Tagungsräumen jederzeit zur Verfügung. Zu den Pausen servieren wir zusätzlich Fair Trade Kaffee- und Bio-Teespezialitäten sowie Kaltgetränke.

55,- € pro Person ab 100 Personen

Für eine Veranstaltungsdauer bis zu 6 Stunden



Buchungsbedingungen zu den Kap Europa Catering-Paketen

- Die in den Paket-Beschreibungen genannten Speisen und Getränke sind fester Bestandteil dieser Pauschalangebote. Bei abweichenden Wünschen bezüglich der Ausgestaltung oder der Inhalte eines Catering-Paketes kann dieses Paketangebot leider nicht genutzt werden. Accente wird gerne ein individuelles Angebot hierfür erstellen.
- Eventuell anfallender Personalmehraufwand (über 6 bzw. 10 Veranstaltungsstunden hinaus) und/oder Getränkemehrverbrauch (über 7 Getränke pro Person bei einer 10-Stunden-Veranstaltung oder 5 Getränke pro Person bei einer 6-Stunden-Veranstaltung) wird nach tatsächlichem Aufwand/Verbrauch zusätzlich berechnet.
- Die Paketangebote gelten auch bei Veranstaltungen auf mehreren Ebenen im Kap Europa. Accente gibt an, wie viele Buffet- und Getränkestationen für die Veranstaltung bereitgestellt werden. Die gewünschte Platzierung dieser Stationen wird mit dem Team des Kap Europa abgestimmt.
- Die Bereitstellung von Kaltgetränken in den Räumen erfolgt auf Getränkestationen, nicht auf Gästetischen. Heißgetränke werden in den Räumen nicht bereitgestellt. Moderatorengetränke in den Vortragsräumen sind in den Paketen inbegriffen.
- Ist ein Flying-Service für Getränke und/oder Speisen gewünscht, bitte dies rechtzeitig bekannt geben. Dieser wird zusätzlich nach Aufwand berechnet.
- Zusätzliche Bewirtungen für Künstler, Crew (Auf- und Abbau sowie während der Veranstaltung), Vorstände, VIPs etc. werden nach Aufwand separat berechnet.
- In den Paketen ist die Bereitstellung der nötigen Buffetelemente und die Nutzung von fest installierten Bars für den Getränkeausschank inklusive. Zusätzliche mobile Getränkestationen sind erst ab einer Personenzahl von 300 Personen pro Ebene nötig und sind ab dieser Größenordnung kostenfrei. Sollten zusätzliche mobile Bars gewünscht werden, können diese gegen Berechnung zur Verfügung gestellt werden.

Weiterhin gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von Accente, einsehbar unter www.accente.com

Accente Gastronomie Service GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Frankfurt/Main

Germany

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

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

catering@accente.com

www.accente.com