



hdt
CONGRESS CENTER
CATERING



Erfrischung für Sie ...



HDT Getränkeflatrate

- Obligatorisch -

Während Veranstaltungszeiten von 07:00-18:00 Uhr

Kaffee, Tee, alk.-freie Kaltgetränke, Obst
und Selbstbedienung an der Nussstation

Halbtägig

- ab 1 Std bis 4 Std -

Ganztägig

- ab 4 Std bis 10 Std -

Getränke für besondere Anlässe

- Bier (0,33l Flasche)
- Wein (0,7l Flasche)
- Sekt (0,7l Flasche)

► Servicepersonal

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen eine
maßgeschneiderte Getränkeflatrate.

Herzhafte Pause

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

- Laugenstange
- Laugenstange mit Frischkäse

Süße Pause

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

- Blechkuchen
halbierter Blechkuchen (2 kleine Stückchen)
- Muffin
Blaubeere | Schoko
- Süßes Mini Trio
Mini-Muffin | Mini-Berliner | Mini-Donut





Brötchen & Co.

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

- Halbes, belegtes Brötchen
Weizenbrötchen, gemischt belegt
- Schnittchen
Vollwertiges Körnerbrot, gemischt belegt
- Mini Laugen Trio
3 kleine Laugenteilchen, gemischt belegt

Ab 25 Teile/Portionen pro Artikel bestellbar |
Minderungen sind mit 20% Aufpreis verbunden






- Buttercroissant
- Buttercroissant, herzhaft gefüllt
 - Schinken & Käse
 - Käse
- Buttercroissant, süß gefüllt
 - Nuss-Nougat



Imbiss

Ab 15 Teile/Portionen pro Artikel bestellbar |
Minder Mengen sind mit 20 % Aufpreis verbunden

 Fleisch & Fisch  Vegetarisch  Vegan







- Wraps
 -  Gegrillte Hähnchenbrust, asiatisch gewürzt
 -  Thunfischcreme
 -  Tomate Mozzarella
 -  Hummus Falafel
 -  Curry, Linsen, Avocado
- Currywurst mit Brot
 - mit Kartoffelecken und Sour Cream
(anstelle der Brotbeilage)
- Kartoffel-/ Nudelsalat (vegetarisch)
mit Frikadelle oder Falafel (separat)
- Mini Schnitzel (50 gr.)
 - vom Schwein
 - von der Pute
- Mini Frikadellen Duo (2x 25 gr.)
 - Rind- und Schweinefleisch



Fingerfood







Service ist nicht inkludiert und wird zzgl. berechnet | Auf Wunsch Flying-Bufferet möglich
Ab 15 Personen bestellbar |  Fleisch & Fisch  Vegetarisch  Vegan

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 15 Personen bestellbar |  Fleisch & Fisch  Vegetarisch  Vegan

Brunch

-  Gefüllter Crêpe mit Früchten, Vanillecreme, Schokoladensplitter, gerösteten Nüssen
-  Süßkartoffel-Gemüse-Tortilla
-  Ziegenkäse-Tomaten-Stulle
-  Auberginen-Camembert-Snack mit Tomate und Minze
-  Scheiben vom Avocado-Hummus-Wrap
-  Mini-Laugenbrötchen mit Scheiben vom Serrano

▶ 6 Teile pro Person

Ruhrpott

-  Reibekuchen mit Apfelmus
-   Kleine Stulle, gemischt belegt
-  Kartoffelsalat mit Falafel
-  Kleine Currywurst mit Mini-Brötchen
-  Vegetarische Currywurst mit Mini-Brötchen
-  Frikadelle
-  Gemüsefrikadelle
-  Herrencreme, Rum, Schokoladensplitter

▶ 8 Teile pro Person











Fingerfood

Service ist nicht inkludiert und wird zzgl. berechnet | Auf Wunsch Flying-Bufferet möglich
Ab 15 Personen bestellbar |  Fleisch & Fisch  Vegetarisch  Vegan

Get-Together

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

-  Curry-Linsensalat mit Avocado
-  Süßkartoffel-Gemüse-Tortilla
-  Minilaugenbrötchen, Bergkäse
-  Lachs-Garnelen-Spieß, Limettensauce
-  Kalbs-Tafelspitzsalat mit Apfel und Spitzkohl
-  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 Schweinefleisch
- Chili con Carne
- Hackfleisch-Käsesuppe mit Lauch



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



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



Pasta-Buffet

1 Stunde Service ist inkludiert

Bis 20 Personen wird ein Pasta-Menü serviert

- 2 Pasta-Variationen (ab 20 Personen)
- 3 Pasta-Variationen (ab 30 Personen)
- Alle Pastagerichte sind saisonal abgestimmt und variieren wöchentlich nach Wahl des Chefkoches
 - ▶ Auf Wunsch können die Pastagerichte konkret definiert werden



Buddha Bowl

1 Stunde Service ist 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





Business-Lunch

1 Stunde Service ist inkludiert

Bis 20 Personen wird ein Lunch-Menü serviert

- Inklusive Salatbuffet & Dessert-Variationen
- 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

Abendveranstaltung geplant? Wir unterstützen Sie gerne.



Wir freuen uns auf Sie!

Bitte teilen Sie uns spätestens **14 Werktagen** 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 **8 Werktagen** 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