

## Beispiele für Messe-Auftritte- wir schnüren IHR individuelles Erscheinungsbild

Innerhalb von 30 Minuten verwandeln wir Ihren Messestand ohne Behinderung Ihrer Messegeschäfte in eine „chill-out-area“.

- ...after work party
- ...Standparty
- ...Hallenparty

Wir können innerhalb kürzester Zeit mit rollbaren Elementen, die "backstage" aufgebaut, installiert und angerichtet werden, eine top gastronomische Szene schaffen!

Wir betreuen Sie aber auch rundum - nicht nur für einen Abend:

- gastronomische Betreuung Ihres Messestandes
- Hostessen und Personalservice
- Equipment und Einrichtungen
- Gourmet-Menüs und Fingerfood
- food-give-aways
- Installationen - Technik - Planung

Wir sind "Stuttgart-Messe-Spezialist": da wir nur 2 km von der Messe entfernt sind, können wir flexibel reagieren - Sie haben keine Kosten für Einfahrt- und Zulieferparkgebühren und nur geringe Transportkosten.

Sollten Sie zusätzliche Geräte (Kühlschränke, Kocher, Geschirrspüler, Kaffeemaschinen ...), Möbel (Stehtische, Stühle, Lounge-Area ...), Mitarbeiter, Dekorationen und sonstige Ausstattungen benötigen, unterbreiten wir Ihnen gerne ergänzende Angebote.

täglich wechselnde Menüs für Messen, Sitzungen, Tagungen

### Messe-Standard -Hauptgang - 7,50 €

- Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln an Bratensaft mit Kartoffelsalat
- Salatbüfett mit Rohkost und Blattsalaten
- Lauchkuchen mit geräuchertem Tofu und Grüner Soße

### Messe- Business-Hauptgang -Gourmet-Menü-Service – 9,50

- Piccata Milanese \* kleine Filets im Käsemantel auf Tomatenmus dazu Pasta und Gemüse
- Ochsenbügle mit Tomaten und Schalotten geschmort dazu Marktgemüse und Gratin-Kartoffeln
- Schweinefilet im Blätterteig rosa gebraten mit Rahmsoße und Waldpilzen dazu Marktgemüse und geschabte Spätzle
- Filet vom Norweger Lachs mit Kräutern in Butter gebraten an einer leichten Safransoße mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln
- Hausgemachte Maultaschenroulade mit geschmälzten Zwiebeln auf LembergersöÙle mit schwäbischem Kartoffelsalat
- Roulade von der Putenbrust an Sherryrahmsoße dazu Nudelflan mit Möhrenstiftchen und Champignons, Gemüse
- Lasagne mit frischen Waldpilzen und Parmesan im Ofen gebacken (vegetarisch)
- Quiche von Lauch, Tofu und Gemüsemais an einer BrunnenkressesoÙe (vegetarisch)

### halbes belegtes Brötchen mit Kräuterbutter und Blattsalaten belegt - dazu reichhaltige bunte Auflagen und Garnituren – Premium - 2,10 €

- Laugenstange mit Schwarzwälder Schinken + Cornichons
- Mohnbrötchen mit Graved Lachs + Meerrettichspänen
- Mini-Butterbrezel mit gekochtem Schinken und Ei-Senf-Creme
- Sesambrötchen mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- Roggenbrötchen mit italienischer Salami und Oliven-Pesto
- Mini-Chiabatta mit Käsecreme und Tete de Moine-Röschen

### ganzes belegtes Party-Brötchen (Sandwich) mit angelegten Deckel mit Kräuterbutter und Blattsalaten belegt- dazu reichhaltige bunte Auflagen und Garnituren - 2,50 €

- Laugenstange mit Schwarzwälder Schinken und Cornichons
- Mohnbrötchen mit Graved Lachs und Meerrettichspänen
- Mini-Butterbrezel mit gekochtem Schinken und Ei-Senf-Creme
- Sesambrötchen mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- Roggenbrötchen mit italienischer Salami und Oliven-Pesto
- Mini-Chiabatta mit Käsecreme und Tete de Moine-Röschen

### Kleine Suppeneintopf-Gerichte - Eintopfgerichte - 4,80 €

- - hausgemachte Maultaschen-Roulade (mageres Kalb-, Rindfleisch, Gemüse, Eier, Zwiebeln) mit Zwiebelschmelze in der Rinderkraftbrühe
- Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Spätzle und Kartoffelschnitz in der Rinderkraftbrühe mit goldgebratenen Zwiebeln
- Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Kräuterflädle, Eierstich, Kalbfleisch-Klößchen in der Rinderkraftbrühe mit Frühlingszwiebeln
- Kartoffelsamtsuppe mit Miniwürstchen, Speck und Croutons
- Ungarischer Rinder-Gulasch mit Kartoffeln und Paprika etc.

### Mediterranes Hors d'œuvre auf Partyteller (mit Glas-Einhängung) angerichtet - 6,50 €

- Antipasti mit- Bratgemüse mit Artischockenherz, eingelegtem Schafskäse mit Oliven und Chilly - italienische Salami, - eingelegte Sardelle auf Chicoree, Vitello Tonato, Garnele in Knoblauchöl gebraten - dazu wird selbstgebackenes Oliven-Chiabatta serviert

### Mini Snacks - 3 Teilportionen pro Gast In Schälchen, Minitellerchen und kleinen Gläsern angerichtet (mit Minibesteck) - dazu wird selbstgebackenes Oliven-Chiabatta serviert - 4,80 €:

- Nudelsalat mit Mais, Tomaten und Schinkenwürfel
- Eiersalat mit kleine Frikadelle
- Kartoffelsalat mit Mini-Maultäschchen
- Canapee mit hausgebeiztem Gravedlachs
- Reinsudeln mit Curry-Puten-Spiesschen
- Salat von frischen Früchten
- Panna Cotta mit Beerenragout

### Back-Stage-Utensilien

- Back-Stage-Utensilien - Miete - und Reinigung
- Geschirrtücher - 0,35 €
- Schere - 0,50 €
- Korkenzieher - 0,50 €
- Müllständer (80 oder 120 l) - 1,50 €
- Haushaltsreiniger - 1l - 2,50
- Spülmittel - 1l - 1,95
- Schwammtücher - 10x 0,85€
- Glasreiniger - 1l 2,50
- Küchenrollo - 4er-Pack - 3,50
- Müllbeutel 30 Liter - 0,30 10x 3,00
- Müllsäcke 120 Liter - 0,85 10x 8,50

### Kaffee-Mise-en-place

- Kaffee/Espresso Bohnen - 1 kg 16,90 €
- Jacobs Krönung oder andere Sorten
- Tee - diverse Sorten 25 Beutel - 8,50
- Frische Milch (oder H-Milch) 1 l -1,40
- Portion-Kaffeesahne 100 Stück - 9,90 €
- Portionszucker 100 Stück - 5,00 €
- Süßstoff - 100 Stück -2,50 €
- Gebäckmischung Gourmet in der 1kg Dose - 18,50 €
- Danish: Butter Cookies & Chocolate Chip Cookies - 1kg 14,00 €

- Mars Celebration Minis Schoko-Pralinen 1000g - 26,00 €
- Bahlsen Chokini mit Schokoladenstückchen Runddose - 780g /130 Stück - 21,80 €
- The Lorenz Bahlsen Snack-World -14,00 €
- Lorenz Saltlets - 1 Packung à 1000 gr
- Snack-Mix
- Kaffeetassenunterdeckchen (Dinilin) 750 Stck. - 25,50 €

#### Getränke - gekühlt (Messebelieferung)

- Einkauf - - Kühlung – Entsorgung - Rücknahme (Kommission) - wir liefern die Getränke auf Wunsch vorgekühlt (2°C) in Thermoboxen mit TK-Akkus so bleibt's den ganzen Tag gepflegt frisch!- wir führen alles - hier einige Beispiele:
- Eberstädter Mineralwasser - 0,7l Fl. - 0,85 €
- San Pellegrino - 1,0l Fl. - 1,80 €
- Coca Cola - 1,0l Fl - 1,80 €
- Fanta - 1,0l Fl - 1,80 €
- Pils vom Fass - 135 € (mind. 30l-Fass) - inklusive Auftisch-Zapf-Durchlaufkühler und Kohlensäure
- (mit Zapfsäule und Untertisch +30 €)
- Kaffeebohnen und Espressobohnen - 15,00 bis 25,00 € z.B.:
- Segafredo Selenzone Oro - 24,00 €/kg
- Lavazza Grand Espresso - 25,00 €/kg
- Tschibo Gran Creme - 15,00 €
- Sekt - Prosecco ab 7,00 bis 15,00 € z.B.:
- Villa Sandi - Prosecco Extra Dry - 9,95 €
- Rotwein - Weisswein (Kabinettqualität) - 0,75l-Fl. - ab 5,90 €
- PreSäfte (Orangensaft - Apfelsaft) - 1,00l-Fl. - 2,50 €
- Rothaus Tannenzäpfle - 0,3l Flasche - 0,95 €
- Rothaus Hefeweizen - 0,3l Flasche - 0,95 €

#### 5,00 kg Obstkorb – 20 € - gewaschenes und angerichtetes Obst gemischt - Auswahl nach der Saison

- Trauben (rot-weiß) Nektarinen
- Minibananen Pflaumen
- Äpfel Physalis
- Erdbeeren Mandarinen (Orangen)
- Kirschen

#### Transportpauschale – Messe

- pro Fahrt (An- und Rückfahrt) - für Anlieferung bzw. Abholung,
- Be- und Entladung der Fahrzeuge und Einfahrtskosten
- 18,00 €

#### Cill Out Party – Stand-Feier

##### Warmes Gabelbüfett (one-handed food) - 6 grosse Teile pro Person – 12,00 €

- Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und feinem Bratensaft
- Piccata Milanese - Kleine Medaillons im Käsesmantel gebraten an Sahne-Tomaten
- Quiche Lorraine mit Räucherschinken und Creme Fraiche
- Gemüsebuketts von frischem Marktgemüse mit Blumenkohl in Safran - Broccoliröschen glacierten Karotten - u.a.
- Lasagne al Forno mit Parmesan überbacken

##### oder/und

- Kleine Fleischküchle mit Zwiebelschmelze an feinem Bratensaft
- Wiener Schnitzelchen mit schwäbischem Kartoffelsalat
- Kartoffelgratin mit Rindfleisch und Gemüse
- Gemüsebuketts von frischem Marktgemüse mit Blumenkohl in Safran - Broccoliröschen glacierten Karotten - u.a.
- Mini-Leberkäse im Ofen gebacken mit Champignons und Rahmsauce

##### Flying Buffet - Finger-Food I -10 Teilportionen pro Person unkompliziertes crosskulturelles Essvergnügen: - 17,50 €

- Currysüppchen mit Zitronengras
- Bruschetta von Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikum
- Croutons mit Schafskäse gratiniert
- Sushi vom Lachs mit Wasabi
- Lolly von der Rotbarbe mit Paprika-Chilies
- lauwarm marinierte Garnelen
- Shepherds Pie - Hackfleisch mit Kartoffelmus überbacken
- Plum & Bacon
- Mini Quiche with pear and Blue Chees
- Chicken Nuggets mit Mango Chutney
- Gemüse mediterran zubereitet
- Thai-Nudeln mit Garnelen und Chillys (Salat)
- Tandoori-Chicken mit Papayasosse (Spiesschen)
- Creme Brouille mit Beerenragout
- Mousse au Chocolat
- Brownies

##### Flying Buffet - Finger-Food I -10 Teilportionen pro Person unkompliziertes schwäbisches Essvergnügen:

- leichtes Süppchen von Brunnenkresse aus der Trinktasche
- Spießchen von Mini-Strauchtomaten mit Frischkäse-Perlen und Kräutern
- hausgemachte Maultaschle auf Trollingerjus mit geschmelzten Zwiebelchen
- Salat von Böhnchen mit Nagold-Flußkrebssen
- Miniküchle von Lauch und geräuchertem Speck
- Kleine Sülze von Ochsenchwanz pikant
- Kleines Fleischküchle mit Wurzeln garniert
- schwäbischer Wurstsalat mit Frühlingzwiebeln
- geschäumte Vanillekreme auf Beerenragout
- Mus von der Vollmilchschokolade
- Törtchen vom Apfel-Ofenschlupfer

##### oder/und

- Legiertes Ochsenchwanzsüppchen mit Sherry zum Trinken in der Tasse serviert
- Tomaten-Basilikum-Crostini - Marinierter Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß
- Sushi-Reisbällchen mit Keta-Kaviar und Wasabi-Soja-Ingwersoße
- Green-Mussel mit Kerbel-Limetten-Öl mariniert
- Garnele in Limetten-Chili-Marinade auf Buchweizenblini
- Filortellettes mit Thai-Reisnudeln und Garnelen in Chily-Limettenmarinade
- Seezungenroulade auf Kräuter-Nudel-Flan
- Focaccine mit Roquefort und Schalotten gebacken
- Hackfleischbällchen mit Sweet-Chily-Soße
- Blätterteig-Schnecken mit Pesto und Sardellen
- Lachs in Butter gebraten auf Blattspinat mit Safran-Soße auf Thai-Löffel serviert
- Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm
- würziges Sateh mit Erdnusssoße
- Quiche Lorraine mit geräuchertem Speck
- dazu Fladenbrot-Streifen - Chiabatta
- Mini-Meringe mit Creme Brouille
- Schokoladen-Brownys mit Walnüssen
- Mini-Galettes mit Zimtapfel
- Exotische Früchte im Strudeltartlet