



Gastronomie-Ideen für Veranstaltungen von heute

Flexibel und mit Vielfalt genießen!

Diese Idee möchten wir mit unserer Bankettmappe noch kreativer und mit noch mehr Wahlmöglichkeiten weiterentwickeln.

Dazu gehört zum einen natürlich, dass unser seit 2007 konsequent eingeführtes Konzept eines nachhaltigen Congress Centrums auch in der Gastronomie glaubwürdig und mit Kreativität umgesetzt wird. Unsere Zertifizierungen im Bereich „Öko-Profit“, „Green Globe“ sowie „fairpflichtet“ werden durch eine saisonale Ausrichtung unserer Angebote, eine möglichst umfängliche regionale Lieferkette sowie nachhaltige und ressourcenschonende Produkte mit Bio-Komponenten unterstützt.

Genauso wichtig ist uns für Ihr leibliches Wohl, dass Sie noch flexibler und mit noch vielfältigeren Möglichkeiten für Ihre Gäste die richtige Kombination an Speisenangeboten in unserer neuen Bankettmappe finden und dabei auch das zunehmend wichtigere Angebot von vegetarischen und einigen veganen Möglichkeiten ohne Vernachlässigung der klassischen Angebote ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen können.

Natürlich freuen wir uns auf Rückmeldungen und Anregungen und wünschen Ihnen schon heute „Guten Appetit“ bei Ihren Veranstaltungen im HCC und in der HDI Arena.

Ihr HCC-Team

Inhalt

Unsere Buffetempfehlungen	3
Aus unseren dampfenden Suppenkesseln	16
Snacks für jede Gelegenheit	17
Fingerfood	19
Unsere Pauschalen	21
Getränkeauswahl	24

Unsere vegetarischen und veganen Speisen haben wir wie folgt gekennzeichnet:



Um Ihnen stets frische und regionale Produkte anbieten zu können, sind einige unserer Speisen ausschließlich saisonal und je nach Verfügbarkeit erhältlich:

Unsere Spargelsaison beginnt Anfang Mai und endet am 24.06. (Johannestag)

Eine Mitteilung über die Personenzahl zur Veranstaltung benötigen wir wie folgt:

Bis 100 Personen	1 Woche im Voraus
101 bis 500 Personen	2 Wochen im Voraus
Ab 501 Personen	4 Wochen im Voraus

Unsere Verkaufspreise sind Bruttopreise.

Durch den zusätzlichen Ausweis von Nettopreisen sind Rundungsdifferenzen möglich.

Unsere Buffetvariationen

ab 20 Personen

Erläuterungen zur Buffetzusammenstellung

Auf den nachfolgenden Seiten stellen wir Ihnen pro Jahreszeit je eine Buffetvariation mit unterschiedlichen Kombinationsmöglichkeiten vor.

Aus diesem können Sie Ihr Buffet ganz individuell nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

In jeder Buffetvariation sind knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing sowie ofenfrische Brötchen und Baguette vom Hausbäcker mit Landbutter enthalten.

Bitte wählen Sie individuell aus unserem Speisenangebot folgende Komponenten aus:

4 Vorspeisen

3 Hauptgänge (1x Fleisch, 1x Fisch/Geflügel, 1x vegetarisch)

4 Desserts

Alternativ können Sie gerne eine unserer Buffetempfehlungen wählen.
Unser Küchenchef hat pro Saison je einen Vorschlag für Sie zusammengestellt.

Buffetvariation Frühling

ab 20 Personen

(Blatt- und Rohkostsalatauswahl mit Hausdressing¹⁰, Brot¹ und Butter sind immer enthalten)

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust
an knackigem Spinatsalat mit Balsamicodressing¹⁰

Lachsforellenfilet mit buntem Linsensalat

Carpaccio vom regionalen Kohlrabi mit geräuchertem Tofu und Bärlauchvinaigrette^{10,12} 🍷

Salat vom Fuhrberger Spargel mit Stadtpark-Schnittlauch und Radieschen (nach saisonaler Verfügbarkeit) 🍷

Rauchfischvariation mit halben Eiern^{3,7} und Sahnemeerrettich⁷

Scheiben vom Kalbsbraten mit Kräutern aus dem Stadtpark
dazu hausgemachter Salat vom Fuhrberger Spargel 🍷 in Schnittlauchvinaigrette^{10,12}

Süß-sauer eingelegtes jahreszeitliches Gemüse aus der Region
mit geräuchertem Tofu 🍷 und Parmesanspäne⁷ 🍷

Salat von dicken Bohnen mit Frühlingslauch, Tomaten aus dem Stadtpark und Kräutern 🍷

Pochiertes Medaillon von der Lachsforelle auf einem knackigen Kohlrabisalat in Kräutervinaigrette¹⁰

Salat von Paprika mit Kräutern aus dem Stadtpark 🍷

Hauptgänge

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge (1x Fleisch, 1x Fisch/Geflügel, 1x vegetarisch)

Streifen vom deutschen Weiderind in Sauerrahmsauce⁷
mit Perlzwiebeln und Champignons, Kohlrabigemüse und Reis

Herzhafter Spieß vom Landputer mit einer Stadtpark-Kräutersauce⁷
jahreszeitliches, regionales Gemüse⁷ und Butterkartoffeln

Piccata von der Putenbrust^{1,3,7} mit Nienburger Schmorgemüse und Kartoffelnocken^{1,3,7}

Ofenfrischer Kalbsbraten in Madeirasauce^{1,9} mit jahreszeitlichem Gemüse und Kartoffelgratin⁷

Lachsforellenfilet, saftig gebraten, auf jahreszeitlichem Ofengemüse, dazu Ricklinger Pasta¹

Seelachsfilet, krossgebraten, auf Linsencurry⁷

Quinoa-Chili-Bratling¹ auf einem jahreszeitlichen Gemüse-Potpourri 🍷

Knuspriger Blumenkohlbratling^{1,3} auf Kohlrabigemüse 🍷

Desserts

Bitte wählen Sie 4 Desserts

Hausgemachte Rhabarber-Schlupfer^{1,3,7} mit Vanillesauce^{3,7} im Glas gebacken 🍷

Joghurt-Mascarpone-Creme⁷ mit leckerem Kirschkompott 🍷

Erdbeeren nach Romanoff-Art(alkoholhaltig)^{3,7} 🍷

Pfirsichcreme mit karamellisierten Nüssen⁸ 🍷

Frische Erdbeeren aus der Region mit Hannöverscher Vanillecreme^{3,7} 🍷

Gestockte Sojasahne mit Rhabarberkompott 🍷

Leichtes Joghurtmousse⁷ mit Kirschen und Vanille 🍷

Melonensalat mit Minze aus dem Stadtpark 🍷

Preis pro Person 42,00 € brutto (35,29 € netto)

Unsere Buffetempfehlung für den Frühling ab 20 Personen

Vorspeisen

Lachsforellenfilet mit buntem Linsensalat

Carpaccio vom regionalen Kohlrabi mit geräuchertem Tofu und Bärlauchvinaigrette^{10,12} 🍷

Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust an einem knackigen Spinatsalat mit Balsamicodressing¹⁰

Scheiben vom Kalbsbraten mit Kräutern aus dem Stadtpark
dazu hausgemachter Salat vom Fuhrberger Spargel in Schnittlauchvinaigrette

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing¹⁰ 🍷

Ofenfrische Brötchen¹ und Baguette¹ von unserem Hausbäcker 🍷 mit Landbutter

Hauptgänge

Streifen vom deutschen Weiderind in Sauerrahmsauce⁷
mit Perlzwiebeln und Champignons, Kohlrabigemüse und Reis

Seelachsfilet, krossgebraten, auf Linsencurry⁷

Quinoa-Chili-Bratling¹ auf einem jahreszeitlichen Gemüse Potpourri 🍷

Desserts

Joghurt-Mascarpone-Creme⁷ mit leckerem Kirschkompott 🍷

Gestockte Sojasahne mit Rhabarberkompott 🍷

Pfirsichcreme mit karamellisierten Nüssen⁸ 🍷

Melonensalat mit Minze aus dem Stadtpark 🍷

Preis pro Person 42,00 € brutto (35,29 € netto)

Buffetvariation Sommer

ab 20 Personen

(Blatt- und Rohkostsalatauswahl mit Hausdressing¹⁰, Brot¹ und Butter sind immer enthalten)

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

Hausgemachter Kohlrabisalat in Kräutervinaigrette^{10,12} mit Scheiben vom Rauchlachs

Scheiben von der Kalbsrolle in Schnittlauch-Radieschenvinaigrette^{10,12}
mit Kirschtomaten aus dem Stadtpark

Salat von Champignons mit getrockneten Tomaten, Gartenkräutern aus dem Stadtpark
dazu Streifen vom Pattensener Saftschinken

Knackiger Möhrensalat mit Kichererbsen, Ingwer und Chili 🍌

Fruchtiger Quinoasalat⁸ mit Trauben und Möhren, dazu Tranchen vom Rauchlachs

Hausgemachter Emsländer Buchweizenpfannkuchen³ mit Spargelsalat in einer Zitronencreme⁷ 🍋

Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust auf hausgemachten Gurkensalat mit Dill aus dem Stadtpark

Salat von Ricklinger Penne¹ mit Erbsen, Tomaten, Radieschen, Schnittlauch
in einem klaren Balsamicodressing¹⁰ 🍋

Hausgemachter Spargelsalat in leichter Limonencreme⁷ mit Tomaten und Schnittlauch 🍋

Saftige Hähnchen-Innenfilets auf fruchtigem Quinoasalat mit Trauben und Nüssen⁸

Hauptgänge

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge (1x Fleisch, 1x Fisch/Geflügel, 1x vegetarisch)

Kalbsbraten, frisch aus dem Ofen, in Madeirasauce^{1,9} mit Spitzkohlgemüse⁷ und Weizenrisotto¹

Oldenburger Hähnchenbrust, scharf mariniert, auf Stadtpark-Kräutersauce⁷
mit bunten Möhren und Bandnudeln¹

Geflügelroulade^{3,7} mit Spinat gefüllt, jahreszeitliches, regionales Gemüse⁷ und Schupfnudeln^{1,3,7}

Herzhafter Spießbraten vom Niedersächsischen Schwein, mit Gemüse⁷ und Kartoffelgratin⁷

Heidsches Welsfilet in würziger Marinade auf Erbsen-Wasabi-Stampf⁷, mit Stadtpark Kräutersauce⁷

Zanderfilet, kross auf der Haut gebraten, Mangoldgemüse in Sojasahne und Belana-Kartoffeln

Ricklinger Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Zitronenthymian^{1,3,7}
dazu Sommergemüse und Parmesanspäne⁷ 🍋

Gefüllte Zucchini aus dem Stadtpark mit Couscous¹ und jahreszeitlichem Gemüse 🍌

Desserts

Bitte wählen Sie 4 Desserts

Mousse von der dunklen Schokolade^{1,3,7} mit Aprikosenkompott 🍋

Im Glas gebackener, hausgemachter Stachelbeerkuchen^{1,3,7} mit Baiser³ 🍋

Luftiges Soja-Joghurtmousse mit Beerengrütze 🍌

Hausgemachter Käsekuchen^{1,3,7,8} mit jahreszeitlichen Früchten 🍋

Mousse von der Aprikose auf einem Buchweizenpfannkuchen³ 🍋

Hausgemachte Beerengrütze im Weckglas mit Sojavanillecreme 🍌

Saftiger Kirschkuchen^{1,3,7} im Glas gebacken 🍋

Stachelbeerkompott mit Vanillesauce^{3,7} 🍋

Preis pro Person 42,00 € brutto (35,29 € netto)

Unsere Buffetempfehlung für den Sommer ab 20 Personen

Vorspeisen

Hausgemachter Kohlrabisalat in Kräutervinaigrette^{10,12} mit Scheiben vom Rauchlachs

Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust auf hausgemachtem Gurkensalat mit Dill aus dem Stadtpark

Salat von Ricklinger Penne¹ mit Erbsen, Tomaten, Radieschen, Schnittlauch
in einem klaren Balsamicodressing¹⁰ 🌿

Knackiger Möhrensalat mit Kichererbsen, Ingwer und Chili 🌶️

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing¹⁰ 🌿

Ofenfrische Brötchen¹ und Baguette¹ von unserem Hausbäcker 🌶️ mit Landbutter

Hauptgänge

Oldenburger Hähnchenbrust, scharf mariniert, auf Stadtpark-Kräutersauce⁷
mit bunten Möhren und Bandnudeln¹

Heidsches Welsfilet in würziger Marinade auf Erbsen-Wasabi-Stampf⁷, mit Stadtpark Kräutersauce⁷

Gefüllte Zucchini aus dem Stadtpark mit Couscous¹ und jahreszeitlichem Gemüse 🌿

Desserts

Mousse von der dunklen Schokolade^{1,3,7} mit Aprikosenkompott 🌿

Hausgemachter Käsekuchen^{1,3,7,8} mit jahreszeitlichen Früchten 🌿

Hausgemachte Beerengrütze im Weckglas mit Sojavanillecreme 🌶️

Stachelbeerkompott mit Vanillesauce^{3,7} 🌿

Preis pro Person 42,00 € brutto (35,29 € netto)

Buffetvariation Herbst

ab 20 Personen

(Blatt- und Rohkostsalatauswahl mit Hausdressing¹⁰, Brot¹ und Butter sind immer enthalten)

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

Lachsforellenfilet auf Niedersächsischem Kürbissalat mit Ingwer und Rosinen

Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust, pikant mariniert
mit einem Salat von Chinakohl und Preiselbeeren

Emsländer Buchweizen Pfannkuchen³ mit eingelegtem Gemüse der Saison 🍃

Kleine Partyfrikadelle^{1,3,7} vom Rind mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Medaillons vom Butterfisch, im Ofen pochiert, an einem fruchtigen Salat vom Staudensellerie^{7,8}

Hackfleischspieß^{1,3,7} vom Pattensener Rind an einem Süßkartoffelsalat mit Ingwer und Chili

Roter Blumenkohlcurrysalat⁷ mit Kichererbsen 🍌

Vegane Sojabällchen mit Zucchini Salat, hausgemachtem Kräuterpesto und roten Zwiebeln 🍌

Medaillons von der Putenbrust an einem fruchtigen Quinoasalat mit Trauben und Nüssen⁸

Eingelegtes Herbstgemüse mit Sternanis und Ingwer 🍌

Hauptgänge

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge (1x Fleisch, 1x Fisch/Geflügel, 1x vegetarisch)

Saftige Oldenburger Hähnchenbrust mit Cranberrysauce^{1,9} Blumenkohl und Kartoffelgratin⁷

Putengulasch in Pfeffersauce^{1,7,9}, buntes Gemüse⁷ und Kräuterreis

Wildschweinbraten aus dem Deister in Machandelsauce^{1,9} mit Rotkohl und Klößen^{1,3,7}

Pattensener Spießbraten in kräftiger Sauce^{1,9} mit jahreszeitlichem Gemüse⁷ und Kartoffelgratin⁷

Buntbarschfilet, knusprig aus der Pfanne, mit Kartoffel-Kürbisstampf⁷

Heidsches Welsfilet auf einem Ragout von Äpfeln und Kartoffeln in Sojasahne

Gefüllte Tomate mit Quinoa und Spinat à la HCC auf Kräutersauce⁶, dazu Bandnudeln¹ 🍌

Knuspriger Linsenbratling¹ auf einem Rote Bete-Apfelgemüse 🍃

Desserts

Bitte wählen Sie 4 Desserts

Hausgemachtes Quarkmousse⁷ mit karamellisierten Nüssen⁸ und Orangensalat 🍃

Gestockte Sojasahne mit Holunderbeerenkompott 🍌

Wilhelm Buschs Pflaumenröster mit gekochter Vanillecreme^{3,7} 🍃

Altländer Apfelkompott mit Zimt und Vanille 🍌

Mousse von der dunklen Schokolade^{1,3,7,8} mit jahreszeitlichen Früchten 🍃

Preiselbeeren und Joghurt⁷ im Weckglas geschichtet mit Vanillecrumble^{1,3} 🍃

Hausgemachter Schokoladenkuchen^{1,3,7,8} mit Vanillecreme^{3,7} 🍃

Apfel-Birnen-Kompott aus dem Alten Land mit Grießflammerie^{3,7} 🍃

Preis pro Person 42,00 € brutto (35,29 € netto)

Unsere Buffetempfehlung für den Herbst

ab 20 Personen

Vorspeisen

Lachsforellenfilet auf Niedersächsischem Kürbissalat mit Ingwer und Rosinen

Kleine Partyfrikadelle^{1,3,7} vom Rind mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Vegane Sojabällchen mit Zucchini Salat, hausgemachtem Kräuterpesto und roten Zwiebeln 🍌

Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust, pikant mariniert
mit einem Salat von Chinakohl und Preiselbeeren

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing¹⁰ 🍌

Ofenfrische Brötchen¹ und Baguette¹ von unserem Hausbäcker 🍌 mit Landbutter

Hauptgänge

Wildschweinbraten aus dem Deister in Machandelsauce^{1,9} mit Rotkohl und Klößen^{1,3,7}

Buntbarschfilet, knusprig aus der Pfanne, mit Kartoffel-Kürbisstampf⁷

Gefüllte Tomate mit Quinoa und Spinat auf Kräutersauce⁶, dazu Bandnudeln¹ 🍌

Desserts

Altländer Apfelkompott mit Zimt und Vanille 🍌

Hausgemachter Schokoladenkuchen^{1,3,7,8} mit Vanillecreme^{3,7} 🍌

Mousse von der dunklen Schokolade^{1,3,7,8} mit jahreszeitlichen Früchten 🍌

Gestockte Sojasahne mit Holunderbeerenkompott 🍌

Preis pro Person 42,00 € brutto (35,29 € netto)

Buffetvariation Winter

ab 20 Personen

(Blatt- und Rohkostsalatauswahl mit Hausdressing¹⁰, Brot¹ und Butter sind immer enthalten)

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

Salat von der Belana-Kartoffel mit Kichererbsen und einem Hauch Ingwer 🍌

Quiche von der Oldenburger Palme^{1,3,7} mit gebratener Pattensener Bregenwurst

Filet vom Kabeljau auf Salat von Roter Bete und Altländer Apfel mit frischem Meerrettich

Scheiben vom Kalbsbraten im Kräutermantel mit Gröner Hein als Salat (Birne, Bohne und Speck)

Lachsforellenfilet auf Emsländer Buchweizenpfannkuchen³, dazu eingelegtes Gemüse

Scheiben von der geräucherten Entenbrust an einem Selleriesalat⁷ mit Walnüssen und Mandarinen

Zartweizensalat^{1,8} mit jahreszeitlichem Gemüse und geräuchertem Tofu 🍌

Nienburger Schwarzwurzelsalat mit marinierten Hähnchen-Innenfilets

Eingelegtes Wintergemüse mit Sternanis, Ingwer und Rosinen 🍌

Knackiger Salat vom Chinakohl in Preiselbeervinaigrette^{10,12} 🍌

Hauptgänge

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge (1x Fleisch, 1x Fisch/Geflügel, 1x vegetarisch)

Saftige Schweinemedallions aus Pattensen auf Cranberrysauce^{1,7,9}
mit jahreszeitlichem Gemüse⁷ und halber Ofenkartoffel, gefüllt mit Kürbis und Porree

Marinierte Oldenburger Hähnchenbrust in Rahmsauce^{1,7}, dazu Kartoffel-Kürbisgemüse und Bandnudeln¹

Geschmorte Entenkeule in Orangensauce^{1,9}, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße^{1,3,7}

Hirschkalbskeule aus dem Deister mit Preiselbeersauce^{1,9} Rosenkohl⁷ und Spätzle^{1,3,7}

Seelachsfilet auf einer groben Senfsauce⁷ mit Chinakohlgemüse und Butterkartoffeln

Kabeljaufilet auf einem Rote Bete-Kartoffel-Mousse⁷

Emsländer Buchweizenpfannkuchen³ gefüllt mit jahreszeitlichem Gemüseragout⁷ 🍌

Gefüllte Zucchini mit Couscous¹ und feinem Gemüse auf Kartoffel-Kürbisstampf⁶ 🍌

Desserts

Bitte wählen Sie 4 Desserts

Lauwarmes Nussküchlein^{1,3,7,8} mit Vanillecreme^{3,7} 🍌

Hausgemachtes Quarkmousse⁷ mit karamellisierten Nüssen⁸ und Orangensalat 🍌

Lebkuchensojamosse mit Rumpflaumen (alkoholhaltig) 🍌

Mousse von der weißen Schokolade^{3,7} mit Spekulatiuscrumble^{1,7} 🍌

Lauwarme Apfelstrudel und Birnenstrudel^{1,3,7,8} vom Hausbäcker mit Vanillesauce^{3,7} 🍌

Hausgemachte Sojajoghurtcreme mit Zimt und Vanille, Altländer Apfelkompott 🍌

Gestockte Sojasahne mit karamellisierten Nüssen⁸ 🍌

Süßer Emsländer Buchweizenpfannkuchen³ mit Wilhelm Buschs Pflaumenröster 🍌

Preis pro Person 42,00 € brutto (35,29 € netto)

Unsere Buffetempfehlung für den Winter

ab 20 Personen

Vorspeisen

Filet vom Kabeljau auf einem Salat von Roter Bete und Altländer Apfel mit frischem Meerrettich

Scheiben von der geräucherten Entenbrust an einem Selleriesalat⁷ mit Walnüssen und Mandarinen

Zartweizensalat^{1,8} mit jahreszeitlichem Gemüse und geräuchertem Tofu 🍷

Nienburger Schwarzwurzelsalat mit marinierten Hähnchen Innenfilets

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing¹⁰ 🍷

Ofenfrische Brötchen¹ und Baguette¹ von unserem Hausbäcker 🍷 mit Landbutter

Hauptgänge

Saftige Schweinemedallions aus Pattensen auf Cranberrysauce^{1,7,9} mit jahreszeitlichem Gemüse⁷ und halber Ofenkartoffel, gefüllt mit Kürbis und Porree

Seelachsfilet auf einer groben Senfsauce⁷ mit Chinakohlgemüse und Butterkartoffeln

Emsländer Buchweizenpfannkuchen³ gefüllt mit jahreszeitlichem Gemüseragout⁷ 🍷

Desserts

Lauwarmes Nussküchlein^{1,3,7,8} mit Vanillecreme^{3,7} 🍷

Mousse von der weißen Schokolade^{3,7} mit Spekulatiuscrumble^{1,7} 🍷

Hausgemachte Sojajoghurtcreme mit Zimt und Vanille, Altländer Apfelkompott 🍷

Gestockte Sojasahne mit karamellisierten Nüssen 🍷

Preis pro Person 42,00 € brutto (35,29 € netto)

Rustikales Stadtpark-Bufferet ab 20 Personen

Vorspeisen

Harzer Handkäse⁷ mit Musik - eingelegter Harzer Käse mit feinem Rapsöl und roten Zwiebeln 🌱

Kleine Frikadelle vom Pattensener Weiderind^{1,3,7} auf einem hausgemachten Kartoffelsalat

Scheiben vom Rindertafelspitz in Schalotten-Radieschenvinaigrette^{10,12}

Filet von der Wedemarker Rauchforelle auf knackigem Gurkensalat mit frischem Dill

Hausgemachter Buchweizenpfannkuchen³
mit eingelegtem, saisonalem Gemüse und Kräuterschmand⁷ 🌱

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing¹⁰ 🍷

Ofenfrische Brötchen¹ und rustikales Baguette¹ von unserem Hausbäcker 🍷 mit Landbutter

Hauptgänge

Kleine Schweinehaxen, kross aus dem Ofen, mit Wonnekraut⁷ und Kartoffeln

Heidsches Welsfilet auf Kartoffel-Zwiebel Stampf⁷

Hausgemachter Gemüsestrudel^{1,9} mit feiner Soja-Kräutersauce 🍷

Desserts

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce^{3,7} 🌱

Hannöversche Vanillecreme^{1,3,7} mit Fruchtmark 🌱

Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison und Minze aus dem Stadtpark 🍷

Preis pro Person 35,00 € brutto (29,41 € netto)

Veganes HCC-Bufferet 🌱
ab 20 Personen

Suppen

Rahmsüppchen von regionalen Pilzen (je nach Saison) mit Sojasahne und frischen Gartenkräutern

Karotten-Ingwersuppe mit Vanille und Sojasahne

Vorspeisen

Salat von jahreszeitlichem Gemüse mit frischen Kräutern, Schalotten und geröstetem Tofu

Röllchen von Stadtpark-Zucchini gefüllt mit Bulgur¹, Tomaten und Basilikum

Jahreszeitliche Blatt- und Rohkostsalate mit unserem Hausdressing¹⁰

Geräucherter Tofu, mild mariniert, auf einem regionalem, saisonalem Gemüse-Carpaccio mit fruchtiger Tomatenvinaigrette

Ofenfrische Brötchen¹ und rustikales Baguette¹ von unserem Hausbäcker

Hauptgänge

Sojageschnetzeltes in einem fruchtig scharfen Tomatensugo⁹ mit buntem Reis

Mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten, mit gebratener Polenta-Schnitte

Nienburger Kartoffel-Karotten-Puffer auf einem Champignonragout in Sojasahnesauce

Dessert

Panna Cotta von der Sojasahne mit saisonalem Fruchtpüree

Vegane Zitronencreme⁶ à la HCC

Ragout von jahreszeitlichen Früchten auf einer luftigen Sojajoghurtcreme

Preis pro Person 35,00 € brutto (29,41 € netto)

Saisonales Spargelbuffet

ab 20 Personen

Vorspeise

Rahmsüppchen vom Fuhrberger Spargel⁷ mit kleiner Einlage 🌱
(auch Wunsch auch vegan möglich 🌱)

Herzhafter Salat vom Fuhrberger Spargel mit Kirschtomaten, feinen Schalotten
und Schnittlauch aus dem Stadtpark 🌱

Sülze von grünem und weißen Spargel mit feinen Gemüsetreifen
in einem würzigen Balsamico-Gelee 🌱

Hauptgang

Portion Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln⁷, Sauce Hollandaise^{3,7} und flüssiger Butter 🌱

Kalbsschnitzel^{1,3}

Filet vom Zander

Roher und gekochter Schinken von der Pattensener Landschlachtere

Desserts

Hannöversche Vanillecreme^{3,7} mit frischen Gleidinger Erdbeeren 🌱

Joghurt-Erdbeer-Terrine^{3,7} 🌱

Frische Erdbeeren, mariniert mit Stadtpark Minze und Cointreau 🌱

Preis pro Person auf Anfrage*

*Aufgrund saisonaler Verfügbarkeit und Preisentwicklung bitten wir um Verständnis,
dass wir erst circa vier Wochen vor der Veranstaltung eine Preisangabe machen können.

HCC Lunch-/Dinnerbuffet

ab 10 Personen

Speisenauswahl nach Vorgabe der Küche

Salatauswahl mit HCC Hausdressing, ofenfrisches Brot 🍞

4 Vorspeisen

2 Hauptgänge (einer davon vegan)

3 Desserts 🍷

Preis pro Person 27,00 € brutto (22,69 € netto)

HCC Lunchpaket

10 bis 500 Personen

1 belegtes Brötchen (Weizen- oder Mehrkornbrötchen)

1 Stück Obst 🍎

1 Becher Joghurt⁷ 🍷

1 Müsliriegel^{1,5,6,8} 🍷

1 Wasser 0,5 l PET

Serviette, Löffel

Preis pro Person 12,00 € brutto (10,08 € netto)

HCC Frühstücksbuffet

ab 10 Personen

Weizenbrötchen¹, Partybrötchen¹ Volkornsafftbrot¹ 🍞 und Buttercroissants^{1,7}

Butter 🍷, Margarine 🍞, Marmelade 🍞, Nutella^{5,8} 🍷

Quark, Joghurt, Milch 🍷

Müsli^{5,6,8} 🍷

Obstsalat 🍎

Gemüsesticks 🍞 mit Kräuterquark 🍷

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich⁷

Verschiedener Aufschnitt und Käse^{7,a}

Rührei, Speck und Nürnberger Würstchen

Preis pro Person 16,00 € brutto (13,45 € netto)

Aus unseren dampfenden Suppenkesseln

ab 10 Personen

Alle Suppen und Eintöpfe sind hausgemacht und nur mit ausgewählten Zutaten zubereitet.
Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen Weizenbrötchen von unserem Hausbäcker.

		netto	brutto
Niedersächsische Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Mettbällchen ^{1,3,7}	Terrine	5,04 €	6,00 €
Linseneintopf ^{9,10} , wie bei Oma, mit frischem Gemüse ohne Wursteinlage 🍃	Terrine	5,46 €	6,50 €
mit Wursteinlage	Terrine	5,88 €	7,00 €
Erbseneintopf ^{9,10} mit knackigem Gemüse und Kartoffeln ohne Wursteinlage 🍃	Terrine	5,46 €	6,50 €
mit Wursteinlage	Terrine	5,88 €	7,00 €
Gulaschsuppe ⁹ aus 100 % Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln	Terrine	6,30 €	7,50 €
„Gröner Hein“ Eintopfgericht aus Altländer Birnen grünen Bohnen und geräuchertem Speck	Terrine	6,30 €	7,50 €
Suppenbuffet (zwei Suppen Ihrer Wahl mit Brötchen)	pro Person	9,66 €	11,50 €

Jahreszeitliche Suppen 🍃 (können auf Wunsch auch vegan zubereitet werden 🌱)

Frühling

Hausgemachte Spargelsuppe ⁷ mit kleiner Einlage	Terrine	5,46 €	6,50 €
Fruchtige Tomatensuppe ⁷	Terrine	5,46 €	6,50 €

Sommer

Blumenkohlsuppe ⁷ mit kleiner Einlage	Terrine	5,46 €	6,50 €
Paprikarahmsuppe ⁷	Terrine	5,46 €	6,50 €

Herbst

Hausgemachte Kürbissuppe ⁷ mit Ingwer und Stadtparkhonig	Terrine	5,46 €	6,50 €
Altländer Apfelsuppe mit Meerrettich ⁷	Terrine	5,46 €	6,50 €

Winter

Rahmsüppchen vom heimischen Sellerie ⁷ mit kleiner Einlage	Terrine	5,46 €	6,50 €
Karotten-Curry-Suppe ⁷	Terrine	5,46 €	6,50 €

Snacks für jede Gelegenheit

		netto	brutto
<u>Süßes</u>			
Muffin ^{1,3,5,6,7,8,11} (verschiedene Sorten) 🍃	Stück	2,10 €	2,50 €
Donut ^{1,3,5,6,7,8,11} (verschiedene Sorten) 🍃	Stück	2,10 €	2,50 €
HCC Blechkuchen ^{1,3,5,6,7,8,11} (Stücke halbiert) 🍃	Stück	2,52 €	3,00 €
Veganer Bananenkuchen mit Nüssen und Johannisbeeren ^{1,8} 🍌	Stück	4,03 €	4,80 €
Veganer Apfel-Nusskuchen ^{1,8} 🍌	Stück	4,03 €	4,80 €
Gebäckmischung ^{1,3,5,6,7,8,11} 🍃	50 Gramm	2,94 €	3,50 €
Hannoverscher Heidesand ^{1,3,5,6,7,8,11} 🍃	50 Gramm	2,94 €	3,50 €
Süße Kleinigkeiten gemischt ^{1,3,5,6,7,8,11} (3 Teile pro Person) 🍃 wechselndes Angebot z.B. verschieden gefüllte Mini Croissants Himbeer-Miniküchlein, Schokoladen-Miniküchlein	Portion	2,94 €	3,50 €
Herzhafte Kleinigkeiten ^{1,3,5,6,7,8,11} (3 Teile pro Person) wechselndes Angebot z.B. verschieden gefüllte Mini-Croissants, Mini-Knusperstangen	Portion	2,94 €	3,50 €
<u>Gesundes</u> 🍃			
Stückobst 🍌	Stück	1,09 €	1,30 €
Frischer Obstsalat im Tumbler 🍌	Portion	1,68 €	2,00 €
wahlweise mit Joghurt 🍃	Portion	2,35 €	2,80 €
Vollmilchjoghurt 🍃 oder Sojajoghurt 🍌 mit hausgemachtem Fruchtekompott	Portion	2,35 €	2,80 €
Studentenfutter ^{5,8} 🍌	Portion	2,35 €	2,80 €
Energybar ^{1,3,5,6,8} (6-fach bestückt) 🍌 Wechselndes Angebot z.B. Gemüsechips, Dextro Energy, Studentenfutter	Portion	6,72 €	8,00 €
<u>Salziges</u>			
Mini Laugengebäck ¹ 🍌 mit Landbutter (3 Teile pro Person)	Portion	2,35 €	2,80 €
Schinken-Käse-Croissant ^{1,3,7}	Stück	2,35 €	2,80 €
HCC-Stadion-Laugenbrezel ¹ 🍌	170 Gramm	2,69 €	3,20 €
<u>Herzhaftes</u>			
Bockwurst mit Brötchen ¹	Portion	2,35 €	2,80 €
Roggenbrötchen mit Krautsalat und Kasseler Braten	Portion	4,20 €	5,00 €
Emsländer Buchweizenpfannkuchen ³ mit Rauchlachs und Crème fraîche ⁷	Portion	4,20 €	5,00 €
HCC Schöpfcurrywurst mit Baguette ¹ vom Hausbäcker	Portion	4,62 €	5,50 €
Bockwurst mit Kartoffelsalat und Baguette ¹	Portion	5,80 €	6,90 €
HCC Schöpfcurrywurst mit Kartoffelsalat und Baguette ¹	Portion	6,97 €	8,30 €

Der Klassiker für jede Gelegenheit, unsere halben Brötchen oder ganze Partybrötchen (gemischte Weizen-, Mehrkorn- und Roggenbrötchen^{1,8}) belegt mit:

	netto	brutto
Kräuterfrischkäse ⁷ 🌱	2,61 €	3,10 €
Gouda ^{7,8} 🌱	2,61 €	3,10 €
Leerdamer ^{7,8} 🌱	2,61 €	3,10 €
Gegrilltem, eingelegtem Gemüse 🍷	2,61 €	3,10 €
Herzhafter Salami	2,61 €	3,10 €
Saftigem Kochschinken	2,61 €	3,10 €
Geräucherter Putenbrust	2,61 €	3,10 €
Rosa gebratenem Roastbeef	3,87 €	4,60 €
Geräuchertem Lachs	3,87 €	4,60 €

Halbe hausgemachte Wraps^{1,7} * gefüllt mit knackigen Salaten und:

Tomate, Mozzarella ⁷ und Rucola 🌱	3,36 €	4,00 €
Avocadocre ⁷ , Tomaten und Ziegenkäse ⁷ 🌱	3,36 €	4,00 €
Gegrillte Putenbrust, Currycre ⁷	3,36 €	4,00 €
Thunfischsalat	3,36 €	4,00 €
Jahreszeitlichem, gegrilltem Gemüse 🌱	3,36 €	4,00 €

*Die gleichen Füllungen bieten wir Ihnen auch gerne in einem hausgemachten Emsländer Buchweizenpfannkuchen³ an (ab 50 Stück).

Bagel¹ belegt mit:

Kräuterfrischkäse ⁷ , Tomate und Rucola 🌱	3,78 €	4,50 €
Avocadocre ⁷ , Tomate und Ziegenkäse ⁷ 🌱	3,78 €	4,50 €
Gegrillter Putenbrust und Curry-Creme ⁷	3,78 €	4,50 €
Raumlachs, Eisbergsalat und Meerrettich	6,30 €	7,50 €
Roastbeef vom Weiderind und hausgemachter Remouladensauce ^{3,7}	6,30 €	7,50 €

Fingerfood

Bei der Bestellung von Fingerfood gilt eine Mindestbestellmenge von insgesamt 50 Stück und 5 Stück pro Sorte.

Unsere Empfehlung zum Fingerfood

Möchten Sie eine Empfangssituation abbilden, empfehlen wir Ihnen 4 Teile pro Person, ansonsten planen Sie mit 10 Teilen pro Person.

Möchten Sie das Fingerfood als Flying Buffet haben bieten wir Ihnen dies gerne für eine Servicepauschale von 5,00 € brutto (4,20 € netto) pro Person an.

Kalt

Scheiben von der Brotstange (gemischte Roggen-, Mehrkorn-, Weizenstange^{1,8}) von unserem Hausbäcker, belegt mit:

	netto	brutto
Landschinken, Cornichons und Mini-Maiskolben	3,78 €	4,50 €
Tranchen von der Hähnchenbrust, Curry-Creme ⁷ und jahreszeitlichen Früchten	3,78 €	4,50 €
Gegrilltem Gemüse 🍷 (mit Parmesanspäne ⁷ 🍷)	3,78 €	4,50 €
Rauchlachs von der Küste mit Eischeibe, Dill und Meerrettich	5,04 €	6,00 €
Roastbeef vom deutschen Weiderind und Remoulade ^{3,7}	6,72 €	8,00 €
Nordseekrabben in Cocktailsauce ⁷ und Dill	6,72 €	8,00 €
Kleine Frikadelle vom Rind ^{1,3,7} oder Gemüsebällchen ¹ 🍷 dazu hausgemachter Kartoffelsalat mit gegrilltem Gemüse	2,35 €	2,80 €
Kleine Brandteigkrapfen ^{1,3,7} vom Hausbäcker gefüllt mit Kräuterfrischkäse ⁷ 🍷	2,35 €	2,80 €
Hannoversches Blutwurst-Bruschetta ¹⁰ mit feinen Zwiebeln und gerösteten Kartoffelwürfeln auf echtem Hannoverschen Gerstebrot ¹	3,36 €	4,00 €
„Gröner Hein“ als Salat im Weckglas (Birne, Bohnen und Speck) mit Matjeshappen	3,36 €	4,00 €
Kleines Medaillon vom Frischlachs auf einem Wakame-Algensalat ¹¹	3,78 €	4,50 €
Knackiger Blatt- und Rohkostsalat im Tumbler mit unserem Hausdressing ¹⁰ 🍷	3,78 €	4,50 €
Kleiner Emsländer Buchweizenpfannkuchen ³ mit geräuchertem Lachs und Meerrettichcreme ⁷	4,20 €	5,00 €
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel ¹ mit knackiger Gurke und Dill	4,20 €	5,00 €
In der Saison Fuhrberger Spargelsalat in einem leichten Zitronendressing ⁷ 🍷		Preis nach Saison

<u>Warm</u>	netto	brutto
Vegetarische Mini-Quiche ^{1,3,7} mit Spinat und Feta 🍃	2,35 €	2,80 €
Vegetarische Mini-Quiche ^{1,3,7} mit mediterranem Gemüse 🍃	2,35 €	2,80 €
Kleiner Spieß vom Rinderhack aus Pattensen auf pikantem Paprikagemüse	2,35 €	2,80 €
Kleine Frikadellen vom Rind ^{1,3,7} auf einem Kartoffel-Zwiebel-Stampf	2,35 €	2,80 €
Kleine Frikadellen von Gemüsebällchen ^{1,4} auf einem Kartoffel-Zwiebel-Stampf	2,35 €	2,80 €
Hausgemachter Zwiebelkuchen ^{1,3,7} mit Speck und Zwiebeln und Kräuter Crème fraîche ⁷	2,35 €	2,80 €
Mini-Leberkäse im Glas gebacken mit süßem Senf und geschmälzten Zwiebeln	2,35 €	2,80 €
Unsere HCC Schöpfcurrywurst im Tumbler mit pikanter Tomaten-Currysauce	2,35 €	2,80 €
Medaillon vom Schweinefilet auf einem jahreszeitlichen Gemüseragout	2,35 €	2,80 €
Mini-Pizzen ^{1,3,7} (2 Stück, verschiedene Sorten)	2,52 €	3,00 €
Emsländer Buchweizenpfannkuchen ³ gefüllt mit jahreszeitlichem Gemüse und geräuchertem Tofu 🍃	2,52 €	3,00 €
Alle jahreszeitlichen Suppen servieren wir auch gerne im Weckglas als Fingerfood	2,94 €	3,50 €
Saftige Hähnchenfilets, scharf mariniert, auf Zartweizensalat ^{1,8} mit Gemüse und Nüssen	2,94 €	3,50 €

Saisonal im Herbst und Winter

Saftige Tarte ^{1,3,7} mit Kürbis und krossem Speck	2,94 €	3,50 €
Quiche von der Oldenburger Palme ^{1,3,7} mit gebratener Bregenwurst oder Kasseler	2,94 €	3,50 €

Dessert als Fingerfood

Frischer Obstsalat im Tumbler 🍌 wahlweise mit Joghurt 🍃	1,68 € 2,35 €	2,00 € 2,80 €
Kleine hausgemachte Waffel ^{1,3,7} mit jahreszeitlichem, hausgemachtem Früchtekompott 🍃	2,35 €	2,80 €
Verschiedene Desserts ^{1,3,5,6,7,8,11} (je nach Jahreszeit) in kleinen Gläsern angerichtet 🍃	2,35 €	2,80 €
Unser Kuppeltörtchen aus luftigem Biskuit ^{1,3,7} und Hannöverscher Vanillecreme ⁷ gekrönt mit einer Schokoladenkuppel ^{5,6,7} 🍃	2,52 €	3,00 €
Das Original aus Niedersachsen - Arme Ritter in klein ^{1,3,7} - mit Früchten der Saison 🍃	2,52 €	3,00 €
Kleine Tarte vom Hausbäcker mit Früchten und Vanillecreme ^{1,3,5,7,8} 🍃	2,52 €	3,00 €
Petit Fours ^{1,3,5,6,7,8} von unserem französischen Hausbäcker	3,53 €	4,20 €

Unsere Pauschalen

Future Meeting Space Pauschale

86,00 € brutto (72,27 € netto) pro Person und Tag für 10 bis 120 Personen* für 8 Stunden

Folgende Getränke stehen zu Ihrer Veranstaltung zur Selbstbedienung
im Kühlschrank oder von Buffets zur Verfügung:

Mineralwasser¹², Coca-Cola^{a,i,m}, Coca-Cola Light^{a,i,l,m}, Orangensaft, Apfelsaft,
Kaffeespezialitätenmaschine (Tasse Kaffee^m, Cappuccino^{m,7}, Espresso^m, Latte Macchiato^{m,7}), Teeauswahl^l

Des Weiteren beinhaltet die Pauschale den Tagungsraum mit HD-Beamer,
WLAN (bis 5 Mbit je Endgerät) und Moderationsmaterial (Kärtchen & Stifte)

*Bei einer Teilnehmerzahl bis 30 Personen, steht nur Future Meeting Space A oder B zur Verfügung.
Möchten Sie für Ihre Veranstaltung beide Räume buchen, berechnen wir zusätzlich
Raumbereitstellungskosten in Höhe von 500,00 € brutto (420,17 € netto) pro Tag

Auswahl Ihrer Verpflegung während der Veranstaltung

(Die genauen Inhalte werden durch das HCC ausgewählt):

Variation 1:

- Im Kühlschrank zur Selbstbedienung, ganztägig verfügbar: 🍃
Smoothie (verschiedene Sorten) 🍌
Fruchtriegel^{5,8} (verschiedene Sorten) 🍃
Kuchenvariationen^{1,3,5,6,7,8,11} 🍃
Frische saisonale Obstspieße oder Obstsalat 🍌
- Energybar^{1,3,5,6,8} (6-fach bestückt), ganztägig verfügbar 🍌
- Zum Mittag zur Selbstbedienung
mundgerechte Kleinigkeiten zum Sattwerden aus dem Kühlschrank, z.B.
Bagel-Ecken^{1,7} verschieden belegt
Halbe Wraps^{1,7} verschieden belegt
Eblysalat¹ mit Nüssen und Gemüse 🍌
Sojahackbällchen¹ mit Wakame-Algensalat¹¹ 🍌
Quinoasalat^{5,8} mit Früchten und Gemüse 🍌

Variation 2:

- Im Kühlschrank zur Selbstbedienung, ganztägig verfügbar: 🍃
Smoothie (verschiedene Sorten) 🍌
Fruchtriegel^{5,8} (verschiedene Sorten) 🍃
Kuchenvariationen^{1,3,5,6,7,8,11} 🍃
Frische saisonale Obstspieße oder Obstsalat 🍌
- Energybar^{1,3,5,6,8} (6-fach bestückt), ganztägig verfügbar 🍌
- Zum Mittag oder Abend: Teilnahme am allgemeinen, saisonalen Lunch- oder Dinnerbuffet
inkl. 1 Softgetränk 0,2l/0,25 l

Eine Verlängerungsstunde nach der 8. Stunde berechnen wir mit 5,50 € brutto (4,62 € netto) pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.


HCC Tagungspauschale

61,00 € brutto (51,26 € netto) pro Person und Tag für 10 bis 199 Personen für 8 Stunden

Folgende Getränke stehen zur Selbstbedienung
im zentralen Cateringbereich im Kühlschrank oder von Buffets zur Verfügung:

Mineralwasser¹², Kaffee^{l,m}/Tee^l, Kaffeespezialitäten^{m,7}
Coca-Cola^{a,i,m}, Coca-Cola Light^{a,i,l,m}, Apfelsaft, Orangensaft

Teilnahme am allgemeinen, saisonalen Lunch- oder Dinnerbuffet nach Vorgabe der Küche
inkl. 1 Softgetränk 0,2l/0,25 l

„Zwei süße Teile aus der Backstube“^{1,3,5,6,7,8,11} (nach Vorgabe der Küche) 

Tagungsraum mit Beamer, Flipchart und WLAN (bis 5Mbit je Endgerät)

Passend zu Ihrer Veranstaltung und Teilnehmerzahl erhalten Sie von uns einen Tagungsraum.
Bei gewünschter anderer Raumgröße, berechnen wir eine anteilige Raummiete.
Für Tagungen unter 10 Personen unterbreiten wir ein individuelles Angebot
über Gastronomie, Technik und Raummiete laut Preisliste.

Eine Verlängerungsstunde nach der 8. Stunde berechnen wir mit 5,50 € brutto (4,62 € netto) pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

Tagungspauschale ohne Lunch-/Dinnerbuffet

34,00 € brutto (28,57 € netto) pro Person und Tag für 10 bis 199 Personen für 8 Stunden

Leistungen wie oben beschrieben, abzgl. der Teilnahme am allgemeinen, saisonalen Lunch-/Dinnerbuffet

Eine Verlängerungsstunde nach der 8. Stunde berechnen wir mit 5,50 € brutto (4,62 € netto) pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.


Gastronomiepauschale

46,50 € brutto (39,08 € netto) pro Person und Tag ab 200 Personen für 8 Stunden

Folgende Getränke stehen zur Selbstbedienung
in zentralen Cateringbereichen im Kühlschrank oder von Buffets zur Verfügung:

Mineralwasser¹², Kaffee^{l,m}/Tee^l, Coca-Cola^{a,i,m}, Coca-Cola Light^{a,i,l,m}, Apfelsaft, Orangensaft

Teilnahme am allgemeinen, saisonalen Lunch-/Dinnerbuffet nach Vorgabe der Küche
inkl. 1 Softgetränk 0,2l/0,25 l

„Zwei süße Teile aus der Backstube“^{1,3,5,6,7,8,11} (nach Vorgabe der Küche) 

Raubereitstellung und technische Ausstattung werden nach technischer Preisliste
oder individuellem Angebot berechnet.

Eine Verlängerungsstunde nach der 8. Stunde berechnen wir mit 5,50 € brutto (4,62 € netto) pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

Getränkepauschale für Tagungen

(nicht für Veranstaltungen auf der Konferenzebene möglich)

15,50 € brutto (13,03 € netto) pro Person für bis zu 4 Stunden

23,50 € brutto (19,75 € netto) pro Person für bis zu 8 Stunden

Folgende Getränke stehen zur Selbstbedienung
in zentralen Cateringbereichen im Kühlschrank oder von Buffets zur Verfügung:

Mineralwasser¹², Kaffee^{l,m}/Tee^l, Coca-Cola^{a,i,l,m}, Coca-Cola Light^{a,i,l,m}, Apfelsaft, Orangensaft

Eine Verlängerungsstunde nach der 4./ 8. Stunde berechnen wir mit 5,50 € brutto (4,62 € netto) pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

Getränkepauschale für Abendveranstaltungen

28,00 € brutto (23,53 € netto) pro Person für 4 Stunden

Gilde Bier vom Fass¹, Gilde free¹,
Weißwein Hausmarke¹², Rotwein Hausmarke¹², Secco
Mineralwasser¹², Coca-Cola^{a,i,l,m}, Coca-Cola Light^{a,i,l,m}, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft
Kaffee^{l,m}, Tee^l

Eine Verlängerungsstunde nach der 4. Stunde berechnen wir mit 5,50 € brutto (4,62 € netto) pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

Upgrades:

		netto	brutto
Weizenbier	pro Person	2,52 €	3,00 €
Sekt	pro Person	2,52 €	3,00 €
Kaffeespezialitäten	pro Person	2,52 €	3,00 €

Getränkeauswahl

		netto	brutto
<u>Kaffee- und Teespezialitäten</u>			
Kaffee ^{l,m} und Teeauswahl ^l (in Kannen)	Liter	10,08 €	12,00 €
<u>Alkoholfreie Getränke</u>			
Carolinen Gourmet feinperlig oder naturelle ¹²	0,75 l	6,30 €	7,50 €
Carolinen Gourmet Apfelschorle	0,75 l	6,30 €	7,50 €
Orangensaft	Liter	9,24 €	11,00 €
Apfelsaft	Liter	9,24 €	11,00 €
Coca-Cola ^{a,i,m} , Coca-Cola Light ^{a,i,l,m} , Fanta ^c , Sprite ⁱ	Liter	7,98 €	9,50 €
<u>Biere¹</u>			
Gilde Ratskeller Premium Pils vom Fass	Liter	8,40 €	10,00 €
Gilde Ratskeller Premium Pils	Fl. 0,33 l	2,94 €	3,50 €
Gilde Radler	Fl. 0,33 l	2,94 €	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	4,62 €	5,50 €
<u>Alkoholfreie Biere¹</u>			
Vita Malz ^{a,i,j}	Fl. 0,33 l	2,18 €	2,60 €
Gilde free	Fl. 0,33 l	2,94 €	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	4,62 €	5,50 €
<u>Sekt und Champagner¹²</u>			
Secco, Hausmarke trocken	0,75 l	20,17 €	24,00 €
Sekt, Hausmarke trocken	0,75 l	21,85 €	26,00 €
Champagner Moët et Chandon	0,75 l	79,83 €	95,00 €
Sektempfang, 30 Minuten (Sekt, Sekt-Orangensaft, Orangensaft, Wasser)	pro Person	4,20 €	5,00 €

Weißweine¹²

		netto	brutto
Hannover Congress Centrum Cuvée Weißwein Weinhaus Lergenmüller Müller-Thurgau, Grüner Silvaner, QbA, trocken, Pfalz	0,75 l	15,13 €	18,00 €
Pinot Grigio delle Venezie, IGT Weingut Zonin, Italien	0,75 l	16,39 €	19,50 €
Chardonnay delle Venezie, IGT Weingut Zonin, Italien	0,75 l	16,81 €	20,00 €
Weingut Studier Riesling, QbA, trocken, Pfalz	Liter	20,08 €	23,90 €
Dr. Pauly Bergweiler Riesling, feinherb, Mosel	Liter	20,17 €	24,00 €
Versus White Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, Südafrika	Liter	20,17 €	24,00 €
Rheingau Riesling, QbA, trocken Weingut Eser, Rheingau	Liter	21,01 €	25,00 €
Würzburger Stein, VDP. Erste Lage, trocken Silvaner, Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Franken	0,75 l	26,47 €	31,50 €

Rosé¹²


Spätburgunder Weingut Sonnenhof, Weissherbst, Württemberg	Liter	20,59 €	24,50 €
--	-------	---------	----------------

Rotweine¹²

Hannover Congress Centrum Cuvée Rotwein Weinhaus Lergenmüller Portugieser, Dornfelder, QbA, trocken, Pfalz	0,75 l	15,55 €	18,50 €
Merlot Vino Varietale, IGT Weingut Zonin, Italien	0,75 l	15,97 €	19,00 €
Montepulciano d' Abruzzo, DOC Weingut Zonin, Italien	0,75 l	15,97 €	19,00 €
Trollinger QbA, trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg	Liter	20,59 €	24,50 €
Chianti, trocken DOCG Weingut Zonin, Italien	0,75 l	21,01 €	25,00 €
Versus Red Merlot/Shiraz, Südafrika	Liter	22,27 €	26,50 €
Oberbergener Bassgeige Spätburgunder, QbA, trocken Weingut Oberbergen, Baden	Liter	22,27 €	26,50 €

Lebensmittelkennzeichnungen

 vegetarisch

 vegan

1. Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse (aus nachhaltiger Fischerei MSC)
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*)
Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*)
Pecannuss (*Carya illinoensis*, Wangenh.), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*),
Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO₂ angegeben
13. Lupine sowie Erzeugnisse daraus
14. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

a) mit Farbstoff

b) mit Konservierungsstoff oder konserviert

c) mit Antioxidationsmittel

d) mit Geschmacksverstärker

e) geschwefelt

f) geschwärzt

g) gewachst

h) mit Phosphat

i) mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln

j) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

k) enthält eine Phenylalaninquelle

l) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

m) koffeinhaltig

n) chininhaltig