



## 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 unterstützt.

Täglich liefert unsere örtliche Bäckerei Backwaren wie ofenfrische Brötchen, Kuchen und Gebäck, rund sechs Mal in der Woche beziehen wir saisonales Gemüse und Obst unseres lokalen Lieferanten. Ausschließlich MSC zertifizierten Fisch erhalten wir von einer norddeutschen Fischmanufaktur, spezielle Wurstsorten und Fleischspezialitäten unter anderem von einer regionalen Schlachtereier. Unser hauseigener Kräuter- und Gemüsegarten sowie Honig aus dem Stadtpark runden unser Konzept ab.

Uns ist nicht nur Ihr leibliches Wohl wichtig, sondern auch, dass Sie eine Auswahl an Speisen, von rein pflanzlichen über vegetarischen bis zu tierischen Komponenten, haben und Ihren Gästen bieten können.

Gerne freuen wir uns auf Ihre Rückmeldungen und Anregungen.

Wir wünschen Ihnen schon heute eine erfolgreiche Veranstaltung im HCC und in der Arena.

„Guten Appetit“

Ihr HCC-Team

## Inhalt

<b>Unsere Buffetempfehlungen</b>	3
<b>Aus unseren dampfenden Suppenkesseln</b>	14
<b>Snacks für jede Gelegenheit</b>	15
<b>Fingerfood</b>	17
<b>Unsere Pauschalen</b>	19
<b>Getränkeauswahl</b>	22

Unsere vegetarischen und rein pflanzlichen Speisen haben wir wie folgt gekennzeichnet:



vegetarisch



rein pflanzlich

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 Buffetempfehlungen ab 20 Personen

### Erläuterungen zur Buffetzusammenstellung

Auf den nachfolgenden Seiten stellen wir Ihnen jahreszeitliche Buffetvorschläge mit unterschiedlichen Kombinationsmöglichkeiten vor.  
Aus diesen Komponenten 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 oder auf Wunsch mit ALSAN  enthalten.

Bitte wählen Sie individuell aus unserem Speisenangebot folgende Komponenten aus:

- 4 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge (1x Fleisch, 1x Fisch/Geflügel, 1x vegetarisch  /rein pflanzlich )
- 4 Desserts

Falls Sie auf ein bereits zusammengestelltes Buffet zurückgreifen möchten, so hat unser Küchenchef pro Saison je eine Buffetempfehlung für Sie zusammengestellt.

## Buffetvariation Frühling | Sommer

ab 20 Personen

(Blatt- und Rohkostsalatauswahl 🍴 mit Hausdressing<sup>10</sup> 🍴, Brot<sup>1</sup> und Butter sind immer enthalten)

### Vorspeisen

**Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen**

- Bunter Paprikasalat mit Kräutern aus dem Stadtpark 🍴
- Carpaccio vom Kohlrabi mit geräuchertem Tofu und Bärlauchvinaigrette<sup>10,12</sup> 🍴
- Spargelsalat mit Schnittlauch und Radieschen (nach saisonaler Verfügbarkeit) 🍴
- Hausgemachter Teufelssalat mit Quorn, Paprika, Perlzwiebeln und fruchtig scharfem Tomatendressing 🍴
- Salat von dicken Bohnen mit Frühlingslauch, Tomaten aus dem Stadtpark und Kräutern 🍴
- Süß-sauer eingelegtes jahreszeitliches Gemüse mit geräuchertem Tofu 🍴 und Parmesanspäne<sup>7</sup> 🍴
- Rauchfischvariation mit halben Eiern<sup>3,7</sup> und Sahnemeerrettich<sup>7</sup>
- Knackiger Möhrensalat mit Kichererbsen, Ingwer und Chili 🍴
- Champignonsalat mit getrockneten Tomaten, Gartenkräutern aus dem Stadtpark, dazu geröstete Chorizo Würfel<sup>6</sup> 🍴
- Pochiertes Medaillon von der Lachsforelle auf knackigem Kohlrabisalat in Kräutervinaigrette<sup>10</sup>
- Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust an Spinatsalat mit Balsamicodressing<sup>10</sup>
- Lachsforellenfilet mit buntem Linsensalat

### Hauptgänge

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

- Hausgemachter Grünkernbratling<sup>1</sup> auf jahreszeitlichem Gemüse-Potpourri 🍴
- Ofengemüse mit Kräutersauce<sup>6</sup> und Süßkartoffeln 🍴
- Gefüllte Zucchini aus dem Stadtpark mit Couscous<sup>1</sup> und jahreszeitlichem Gemüse 🍴
- Rein pflanzliches Schnitzel<sup>1,6</sup> mit Kohlrabigemüse<sup>6</sup> und Nienburger Kartoffeln 🍴
- Knuspriger Blumenkohlbratling<sup>1,3</sup> auf Kohlrabigemüse 🍴
- Streifen vom deutschen Weiderind in Sauerrahmsauce<sup>7</sup> mit Perlzwiebeln und Champignons, Kohlrabigemüse und Reis
- Herzhafter Spieß vom Landputer mit einer Stadtpark-Kräutersauce<sup>7</sup> jahreszeitliches Gemüse<sup>7</sup> und Butterkartoffeln
- Lachsforellenfilet, saftig gebraten, auf Ofengemüse, dazu Ricklinger Pasta<sup>1</sup>

### Desserts

**Bitte wählen Sie 4 Desserts**

- Gestockte Sojasahne mit Rhabarberkompott 🍴
- Melonensalat mit Minze aus dem Stadtpark 🍴
- Hausgemachte Beerengrütze im Weckglas mit Sojavanillecreme 🍴
- Luffiges Soja-Joghurtmousse mit Beerengrütze 🍴
- Pfirsichcreme mit karamellisierten Nüssen<sup>8</sup> 🍴
- Frische Erdbeeren mit Hannöverscher Vanillecreme 🍴
- Leichtes Joghurtmousse mit Kirschen und Vanille 🍴
- Hausgemachte Rhabarber-Schlupfer<sup>1,3,7</sup> mit Vanillesauce<sup>3,7</sup> im Glas gebacken 🍴
- Joghurt-Mascarpone-Creme<sup>7</sup> mit leckerem Kirschkompott 🍴
- Erdbeeren nach Romanoff-Art (alkoholhaltig)<sup>3,7</sup> 🍴

**Preis pro Person 46,00 € brutto**

4

Stand März 22 | Preise und Inhalte gültig bis spätestens Dezember 2022

## Unsere Buffetempfehlung für den Frühling

ab 20 Personen

### Vorspeisen

Carpaccio vom Kohlrabi mit geräuchertem Tofu und Bärlauchvinaigrette<sup>10,12</sup> 🍷

Hausgemachter Teufelssalat mit Quorn, Paprika, Perlzwiebeln und fruchtig scharfem Tomatendressing 🍷

Lachsforellenfilet mit buntem Linsensalat

Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust an Spinatsalat mit Balsamicodressing<sup>10</sup>

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing<sup>10</sup> 🍷

Ofenfrische Brötchen<sup>1</sup> und Baguette<sup>1</sup> von unserem Hausbäcker 🍷 mit Landbutter

### Hauptgänge

Quinoa-Chili-Bratling<sup>1</sup> auf jahreszeitlichen Gemüse-Potpourri 🍷

Streifen vom deutschen Weiderind in Sauerrahmsauce<sup>7</sup>  
mit Perlzwiebeln und Champignons, Kohlrabigemüse und Reis

Seelachsfilet, krossgebraten, auf Linsencurry<sup>7</sup>

### Desserts

Gestockte Sojasahne mit Rhabarberkompott 🍷

Melonensalat mit Minze aus dem Stadtpark 🍷

Pfirsichcreme mit karamellisierten Nüssen<sup>8</sup> 🍷

Joghurt-Mascarpone-Creme<sup>7</sup> mit leckerem Kirschkompott 🍷

**Preis pro Person 46,00 € brutto**

## Unsere Buffetempfehlung für den Sommer

ab 20 Personen

### Vorspeisen

Knackiger Möhrensalat mit Kichererbsen, Ingwer und Chili 🍌

Salat von Ricklinger Penne<sup>1</sup>  
mit Erbsen, Tomaten, Radieschen, Schnittlauch, in einem klaren Balsamicodressing<sup>10</sup> 🌿

Hausgemachter Kohlrabisalat in Kräutervinaigrette mit Scheiben vom Rauchlachs

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

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing<sup>10</sup> 🌿

Ofenfrische Brötchen<sup>1</sup> und Baguette<sup>1</sup> von unserem Hausbäcker 🍌 mit Landbutter

### Hauptgänge

Gefüllte Zucchini aus dem Stadtpark mit Couscous<sup>1</sup> und jahreszeitlichem Gemüse 🍌

Oldenburger Hähnchenbrust, scharf mariniert, auf Stadtpark-Kräutersauce<sup>7</sup>  
mit bunten Möhren und Bandnudeln<sup>1</sup>

Heidsches Welsfilet in würziger Marinade auf Erbsen-Wasabi-Stampf<sup>7</sup>, mit Stadtpark Kräutersauce<sup>7</sup>

### Desserts

Hausgemachte Beerengrütze im Weckglas mit Sojavanillecreme 🍌

Leichtes Joghurtmousse mit Kirschen und Vanille 🍌

Stachelbeerkompott mit Vanillesauce 🍌

Hausgemachter Käsekuchen<sup>1.3.7.8</sup> mit jahreszeitlichen Früchten 🌿

**Preis pro Person 46,00 € brutto**

## Buffetvariation Herbst | Winter

ab 20 Personen

(Blatt- und Rohkostsalatauswahl 🍌 mit Hausdressing<sup>10</sup> 🍌, Brot<sup>1</sup> und Butter sind immer enthalten)

### Vorspeisen

#### Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

- Eingelegtes Herbstgemüse mit Sternanis und Ingwer 🍌
- Sojabällchen mit Zucchini Salat, hausgemachtem Kräuterpesto und roten Zwiebeln 🍌
- Grünkernfrikadelle<sup>1,9</sup>, scharf gewürzt, mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses 🍌
- Salat von der Heidekartoffel mit Kichererbsen und einem Hauch Ingwer 🍌
- Schichtsalat im Glas mit rein pflanzlichem Hack<sup>6</sup>, Spitzkohl, Kürbis und Joghurdressing<sup>6</sup> 🍌
- Zartweizensalat<sup>1,8</sup> mit jahreszeitlichem Gemüse und geräuchertem Tofu 🍌
- Nienburger Schwarzwurzelsalat mit krossen Chorizo Würfeln 🍌
- Eingelegtes Wintergemüse mit Sternanis, Ingwer und Rosinen 🍌
- Knackiger Salat vom Chinakohl in Preiselbeervinaigrette 🍌
- Emsländer Buchweizen Pfannkuchen<sup>3</sup> mit eingelegtem Gemüse der Saison 🍌
- Lachsforellenfilet auf Kürbissalat mit Ingwer und Rosinen
- Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit Salat von Chinakohl und Preiselbeeren
- Quiche von der Oldenburger Palme<sup>1,3,7</sup> mit gebratener Pattensener Bregenwurst

### Hauptgänge

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

- Gefüllte Tomate mit Quinoa und Spinat auf Kräutersauce<sup>6</sup>, dazu Bandnudeln<sup>1</sup> 🍌
- Couscous<sup>1</sup> mit Nüssen<sup>5,8</sup> und Rosinen, jahreszeitliches Gemüse und Jus 🍌
- Gefüllte Paprikaschote mit Couscous<sup>1</sup> und jahreszeitlichem Gemüse, Tomatensugo<sup>9</sup> 🍌
- Hausgemachter, deftiger Braten, Rotkohl und Semmelknödel 🍌
- Hausgemachter Linsenbratling<sup>1</sup> auf einem Rote Beete-Apfelgemüse 🍌
- Saftige Oldenburger Hähnchenbrust mit Cranberrysauce<sup>1,9</sup> Blumenkohl und Kartoffelgratin<sup>7</sup>
- Wildschweinbraten in Machandelsauce<sup>1,9</sup> mit Rotkohl und Klößen<sup>1,3,7</sup>
- Geschmorte Entenkeule in Orangensauce<sup>1,9</sup>, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße<sup>1,3,7</sup>
- Heidsches Welsfilet auf Ragout von Äpfeln und Kartoffeln in Sojasahne

### Desserts

#### Bitte wählen Sie 4 Desserts

- Lebkuchensojamousse mit Rumpflaumen 🍌
- Altländer Apfelkompott mit Zimt und Vanille 🍌
- Gestockte Sojasahne mit Holunderbeerenkompott 🍌
- Wilhelm Buschs Pflaumenröster mit gekochter Vanillecreme 🍌
- Hausgemachter Schokoladenkuchen<sup>8</sup> mit hannöverscher Vanillecreme 🍌
- Mousse von der dunklen Schokolade mit Gewürzcrumble 🍌
- Preiselbeeren und Joghurt<sup>7</sup> im Weckglas geschichtet mit Vanillecrumble<sup>1,3</sup> 🍌
- Hausgemachtes Quarkmousse<sup>7</sup> mit karamellisierten Nüssen<sup>8</sup> und Orangensalat 🍌
- Lauwarmes Nussküchlein<sup>1,3,7,8</sup> mit Vanillecreme<sup>3,7</sup> 🍌
- Lauwarmer Apfelstrudel oder Birnenstrudel<sup>1,3,7,8</sup> mit Vanillesauce<sup>3,7</sup> 🍌

**Preis pro Person 46,00 € brutto**

## Unsere Buffetempfehlung für den Herbst ab 20 Personen

### Vorspeisen

Roter Blumenkohlcurrysalat<sup>7</sup> mit Kichererbsen 🍌

Sojabällchen mit Zucchini Salat, hausgemachtem Kräuterpesto und roten Zwiebeln 🍌

Lachsforellenfilet auf Kürbissalat mit Ingwer und Rosinen

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

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing<sup>10</sup> 🌿

Ofenfrische Brötchen<sup>1</sup> und Baguette<sup>1</sup> von unserem Hausbäcker 🍌 mit Landbutter

### Hauptgänge

Gefüllte Tomate mit Quinoa und Spinat auf Kräutersauce<sup>6</sup>, dazu Bandnudeln<sup>1</sup> 🍌

Wildschweinbraten in Mandelsauce<sup>1,9</sup> mit Rotkohl und Klößen<sup>1,3,7</sup>

Heidsches Welsfilet auf Ragout von Äpfeln und Kartoffeln in Sojasahne

### Desserts

Altländer Apfelkompott mit Zimt und Vanille 🍌

Gestockte Sojasahne mit Holunderbeerenkompott 🍌

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanillecreme 🍌

Mousse von der dunklen Schokolade mit Gewürzcrumble 🍌

**Preis pro Person 46,00 € brutto**



## Unsere Buffetempfehlung für den Winter

ab 20 Personen

### Vorspeisen

Zartweizensalat<sup>1,8</sup> mit jahreszeitlichem Gemüse und geräuchertem Tofu 🍌

Schichtsalat im Glas mit rein pflanzlichem Hack<sup>6</sup>, Spitzkohl, Kürbis und Joghurtdressing<sup>6</sup> 🍌

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

Scheiben von der gegrillten Oldenburger Hähnchenbrust an Selleriesalat<sup>7</sup> mit Walnüssen und Mandarinen

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing<sup>10</sup> 🌿

Ofenfrische Brötchen<sup>1</sup> und Baguette<sup>1</sup> von unserem Hausbäcker 🍌 mit Landbutter

### Hauptgänge

Crispelle vom Emsländer Buchweizenpfannkuchen<sup>3</sup> gefüllt mit jahreszeitlichem Gemüseragout<sup>7</sup> 🌿

Geschmorte Entenkeule in Orangensauce<sup>1,9</sup>, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße<sup>1,3,7</sup>

Seelachsfilet auf grober Senfsauce<sup>7</sup> mit Chinakohlgemüse und Butterkartoffeln

### Desserts

Lauwarmes Nussküchlein<sup>1,3,7,8</sup> mit Vanillecreme<sup>3,7</sup> 🌿

Hausgemachte Sojajoghurtcreme mit Zimt und Vanille, Altländer Apfelkompott 🍌

Gestockte Sojasahne mit karamellisierten Nüssen 🍌

Mousse von der dunklen Schokolade mit Gewürzcrumble 🍌

**Preis pro Person 46,00 € brutto**

## Rustikales Stadtpark-Buffer

ab 20 Personen

### Vorspeisen

Eingelegter Harzer Käse<sup>7</sup> mit feinem Rapsöl und roten Zwiebeln 🌱

Hausgemachter Buchweizenpfannkuchen<sup>3</sup>  
mit eingelegtem, saisonalem Gemüse und Kräuterschmand<sup>7</sup> 🌱

Kleine Frikadelle vom Pattensener Weiderind<sup>1,3,7</sup> auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Scheiben vom Rindertafelspitz in Schalotten-Radieschenvinaigrette<sup>10</sup>

Filet von der Wedemarker Rauchforelle auf knackigem Gurkensalat mit frischem Dill

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing<sup>10</sup> 🌱

Ofenfrische Brötchen<sup>1</sup> und rustikales Baguette<sup>1</sup> von unserem Hausbäcker 🍞 mit Landbutter

### Hauptgänge

Hausgemachter Gemüsestrudel<sup>1,9</sup> mit feiner Soja-Kräutersauce 🍞

Kleine Schweinehaxen, kross aus dem Ofen, mit Wonnekraut<sup>7</sup> und Kartoffeln

Heidsches Welsfilet auf Kartoffel-Zwiebel Stampf<sup>7</sup>

### Desserts

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

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce<sup>3,7</sup> 🌱

Hannöversche Vanillecreme<sup>1,3,7</sup> mit Fruchtmark 🌱

**Preis pro Person 39,00 € brutto**

**Veganes HCC Buffet** 🌱  
ab 20 Personen

Suppen

HCC Pilzrahmsuppe (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 Bulgur<sup>1</sup>, Tomaten und Basilikum

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

Jahreszeitliche Blatt und Rohkostsalate mit unserem veganer Hausdressing<sup>10</sup>

Ofenfrische Brötchen<sup>1</sup> und rustikales Baguette<sup>1</sup> von unserem Hausbäcker

Hauptgänge

Sojageschnetzeltes in einem fruchtig scharfen Tomatensugo<sup>9</sup> 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

Zitronencreme<sup>6</sup>

Ragout von jahreszeitlichen Früchten auf luftiger Sojajoghurtcreme

**Preis pro Person 39,00 € brutto**

## Saisonales Spargelbuffet

vom regionalen Spargelbauern aus Fuhrberg  
ab 20 Personen

### Vorspeise

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

Rahmsüppchen vom Spargel<sup>7</sup> mit kleiner Einlage 🍷  
(auch Wunsch auch vegan möglich 🍷)

Sülze von grünem und weißen Spargel mit feinen Gemüsetreifen  
in würzigem Balsamico-Gelee 🍷

### Hauptgang

Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln<sup>7</sup>, Sauce Hollandaise<sup>3,7</sup> und flüssiger Butter 🍷

Kalbsschnitzel<sup>1,3</sup>

Filet vom Zander

Roher und gekochter Schinken von der Pattensener Landschlachtereie

### Desserts

Frische Erdbeeren, mariniert mit Stadtpark Minze und Cointreau 🍷

Hannöversche Vanillecreme<sup>3,7</sup> mit frischen Gleidinger Erdbeeren 🍷

Joghurt-Erdbeer-Terrine<sup>3,7</sup> 🍷

### 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 (zwei davon rein pflanzlich 🌱)

2 Hauptgänge (einer davon rein pflanzlich 🌱)

3 Desserts 🍰

**Preis pro Person 32,00 € brutto**

### HCC Pastabuffet

ab 10 Personen

Penne Nudeln<sup>1</sup> 🍝, Vollkornnudeln<sup>1</sup> 🍝 und glutenfreie Nudeln 🍝

dazu hausgemachte Bolognese Sauce<sup>9</sup>, herzhaftes Käsesauce<sup>7</sup> 🌱 und vegane Tomaten-Gemüsesauce<sup>9</sup> 🌱

**Preis pro Person 16,00 € brutto**

### HCC Lunchpaket

10 bis 500 Personen

2 belegte Partybrötchen<sup>1,8</sup> (verschiedene Sorten)

1 Stück Obst 🍎, 1 Becher Joghurt<sup>7</sup> 🌱, 1 Müsliriegel<sup>1,5,6,8</sup> 🍌

1 Wasser 0,5 l PET

Serviette, Löffel

**Preis pro Person 14,00 € brutto**

### HCC Frühstücksbuffet

ab 10 Personen

Auswahl verschiedener Brötchen<sup>1</sup> und frischem Brot<sup>1</sup> 🍞

Wurst – und Käseaufschnitt<sup>7</sup> 🌱, Butter 🌱, Margarine 🍞, Marmelade 🍞, Honig 🌱, Nutella<sup>5,8</sup> 🌱

Kräuterquark 🌱, Knuspermüsli<sup>1,7,8</sup> 🌱 mit Joghurt<sup>7</sup> 🌱, Rauchlachs, Rührei 🌱 und Bacon

**Preis pro Person 18,00 € brutto**

**wahlweise zubuchbar:**

Croissant<sup>1,3,7,8</sup> 3,00 €

Waffeln<sup>1,3,7,8</sup> 4,50 €

Pancakes<sup>1,3,7,8</sup> 4,50 €

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch ein rein veganes Frühstücksbuffet ab 10 Personen zusammen.

## 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.

		brutto
Niedersächsische Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Mettbällchen <sup>1,3,7</sup>	Terrine	6,00 €
Linseneintopf <sup>9,10</sup> mit frischem Gemüse ohne Wursteinlage 🍌	Terrine	6,50 €
mit Wursteinlage	Terrine	7,00 €
Erbseneintopf <sup>9,10</sup> mit knackigem Gemüse und Kartoffel ohne Wursteinlage 🍌	Terrine	6,50 €
mit Wursteinlage	Terrine	7,00 €
Gulaschsuppe <sup>9</sup> aus 100 % Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln	Terrine	7,50 €
Hannöverscher Kartoffeltopf mit knackigem Gemüse <sup>9</sup> ohne Wursteinlage 🍌	Terrine	7,00 €
mit Wursteinlage	Terrine	7,50 €
Chili con carne mit 100 % Rindfleisch <sup>9</sup> , roten Bohnen und Mais	Terrine	7,50 €
Chili sin carne mit Sojaschnetzel <sup>6,9</sup> , roten Bohnen und Mais 🍌	Terrine	7,50 €
Suppenbuffet (zwei Suppen Ihrer Wahl mit Brötchen)	pro Person	11,50 €

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

#### Frühling

Hausgemachte Spargelsuppe <sup>7</sup> mit kleiner Einlage	Terrine	6,50 €
Fruchtige Tomatensuppe <sup>7</sup>	Terrine	6,50 €

#### Sommer

Blumenkohlsuppe <sup>7</sup> mit kleiner Einlage	Terrine	6,50 €
Papikarahmsuppe <sup>7</sup>	Terrine	6,50 €

#### Herbst

Hausgemachte Kürbissuppe <sup>7</sup> mit Ingwer und Stadtparkhonig	Terrine	6,50 €
Altländer Apfelsuppe mit Meerrettich <sup>7</sup>	Terrine	6,50 €

#### Winter

Rahmsüppchen vom heimischen Sellerie <sup>7</sup> mit kleiner Einlage	Terrine	6,50 €
Karotten-Curry-Suppe <sup>7</sup>	Terrine	6,50 €

## Snacks für jede Gelegenheit

		brutto
<b>Süßes</b> 🍷		
Kleines Franzbrötchen <sup>1,3,7,8</sup> 🍷	Stück	1,50 €
Muffin <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> (verschiedene Sorten) 🍷🍷	Stück	2,50 €
Donut <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> (verschiedene Sorten) 🍷	Stück	2,50 €
HCC Blechkuchen <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> (Stücke halbiert) 🍷	Stück	3,00 €
Gebäckmischung <sup>1,5,6,8,11</sup> 🍷	50 Gramm	3,50 €
Süße Kleinigkeiten gemischt <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> (3 Teile pro Person) 🍷 wechselndes Angebot z.B. verschieden gefüllte Mini Croissants Himbeer-Miniküchlein, Schokoladen-Miniküchlein	Portion	3,50 €
Herzhafte Kleinigkeiten <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> (3 Teile pro Person); wechselndes Angebot z.B. verschieden gefüllte Mini-Croissants, Mini-Knusperstangen	Portion	3,50 €
Bananenkuchen mit Nüssen und Johannisbeeren <sup>1,8</sup> 🍷	Stück	4,80 €
Apfel-Nusskuchen <sup>1,8</sup> 🍷	Stück	4,80 €
<b>Gesundes</b>		
Stückobst 🍷	Stück	1,30 €
Frischer Obstsalat im Tumbler 🍷	Portion	2,00 €
wahlweise mit Vollmilchjoghurt 🍷 oder Sojajoghurt 🍷	Portion	2,80 €
Vollmilchjoghurt 🍷 oder Sojajoghurt 🍷 mit hausgemachtem Früchtekompott	Portion	2,80 €
Studentenfutter <sup>5,8</sup> 🍷	Portion	2,80 €
Energybar <sup>1,3,5,6,8</sup> (6-fach bestückt) 🍷		
Wechselndes Angebot z.B. Gemüsechips, Dextro Energy, Studentenfutter	Portion	8,00 €
<b>Salziges</b>		
Schinken-Käse-Croissant <sup>1,3,7</sup>	Stück	2,80 €
Laugencroissant <sup>1,7</sup> 🍷	Stück	3,00 €
HCC-Stadion-Laugenbrezel <sup>1</sup> 🍷	170 Gramm	3,20 €
<b>Herzhafte</b>		
Bockwurst mit Brötchen <sup>1</sup>	Portion	2,80 €
Nuggets <sup>1,5,6,11,13</sup> 🍷 mit zweierlei Dips <sup>5,6,9,10,11</sup> 🍷	4 Stück	5,00 €
Belegte Pizzazunge <sup>1,7</sup> (Tomate-Mozzarella 🍷, Thunfisch oder Salami)	Stück	5,00 €
HCC Schöpfcurrywurst mit Baguette <sup>1</sup> vom Hausbäcker	Portion	5,50 €
HCC Calzone <sup>1,7</sup> , gefüllte Pizza mit Salami <sup>c</sup> oder Gemüse 🍷	Stück	6,00 €
„Bratcurry“ mit pikanter Sauce <sup>1,6,8,9</sup> 🍷, Baguette <sup>1</sup> 🍷	Portion	6,20 €
HCC-Sushi 🍷 mit knackigem Gemüse und verschiedenen Dips <sup>5,6,9,10,11</sup> 🍷	3 Stück	6,50 €
Gemüsespieß der Saison <sup>9,11</sup> 🍷 mit zweierlei Dips <sup>5,6,9,10,11</sup> 🍷	ca. 140 Gramm	6,50 €
Gebackenes Gemüse im Tempurateig <sup>1,9,11</sup> 🍷 mit verschiedenen Dips <sup>5,6,9,10,11</sup> 🍷	Portion	6,60 €
Bockwurst mit Kartoffelsalat und Baguette <sup>1</sup>	Portion	6,90 €
HCC Schöpfcurrywurst mit Kartoffelsalat und Baguette <sup>1</sup>	Portion	8,30 €

**Partybrötchen**

**(gemischte Auswahl an Weizen-, Mehrkorn- und Roggenbrötchen<sup>1,8</sup>) belegt mit:**

brutto

Hummus und frische Kräuter 🍌	2,50 €
Gegrilltem, eingelegtem Gemüse 🍌	3,10 €
Kräuterfrischkäse <sup>7</sup> 🍌	3,10 €
Gouda <sup>7,8</sup> 🍌	3,10 €
Leerdamer <sup>7,8</sup> 🍌	3,10 €
Salami	3,10 €
Kochschinken	3,10 €
Geräucherte Putenbrust	3,10 €
Hausgemachter HCC Aufschnitt in verschiedenen Variationen 🍌	3,10 €
Kräutercreme <sup>1,6,8</sup> 🍌	3,10 €
HCC „Hackepeter“ <sup>6</sup> 🍌	3,10 €
Rosa gebratenem Roastbeef vom Weiderind	4,60 €
Geräuchertem Lachs	4,60 €

**Halbe hausgemachte Wraps<sup>1,7</sup> \* gefüllt mit knackigen Salaten und:**

gegrilltem, eingelegtem Gemüse 🍌	4,00 €
Tomate, Mozzarella <sup>7</sup> und Rucola 🍌	4,00 €
Avocadocreme <sup>7</sup> , Tomaten und Ziegenkäse <sup>7</sup> 🍌	4,00 €
Gegrillte Putenbrust, Currycreme <sup>7</sup>	4,00 €

**Bagel<sup>1</sup> belegt mit:**

Kräuterfrischkäse <sup>7</sup> , Tomate und Rucola 🍌	4,50 €
Avocadocreme <sup>7</sup> , Tomate und Ziegenkäse <sup>7</sup> 🍌	4,50 €
Gegrillter Putenbrust und Curry Creme <sup>7</sup>	4,50 €
Raumlachs von der Küste, Eisbergsalat und Meerrettich	7,50 €
Roastbeef vom Weiderind und hausgemachter Remouladensauce <sup>3,7</sup>	7,50 €

**Belegte Weizenbaguettes<sup>1</sup> (28cm), gerne halbiert oder gedrittelt, belegt mit:**

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, geräucherte Putenbrust, Käse <sup>7</sup> und Remoulade <sup>3,7,9</sup>	7,50 €
Eisbergsalat, Hähnchenstreifen, Bacon, Käse <sup>7</sup> und BBQ Sauce <sup>b,i,j</sup>	7,50 €
Eisbergsalat, Tomate, Gurke, vegane Filetstreifen <sup>6</sup> und hausgemachter Hummus 🍌	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 empfehlen wir Ihnen 10 Teile pro Person.

Möchten Sie das Fingerfood als Flying Buffet haben bieten wir Ihnen dies gerne für eine Servicepauschale von 6,50 € brutto pro Person an.

### Kalt

Scheiben von der Brotstange (gemischt Roggen, Mehrkorn, Weizen<sup>1,8</sup>) von unserem Hausbäcker, belegt mit:

brutto

Gegrilltem Gemüse 🍷 (mit Parmesanspäne <sup>7</sup> 🍷)	4,50 €
Landschinken, Cornichons und Mini-Maiskolben	4,50 €
Tranchen von der Hähnchenbrust, Curry-Creme <sup>7</sup> und jahreszeitlichen Früchten	4,50 €
Rauchlachs von der Küste mit Eischeibe, Dill und Meerrettich	6,00 €
Roastbeef vom deutschen Weiderind, hausgemachte Remoulade <sup>3,7</sup>	8,00 €

Kleine pflanzliche Partyfrikadelle <sup>1,6</sup> 🍷 dazu hausgemachter Kartoffelsalat mit gegrilltem Gemüse	2,80 €
Kleine Brandteigkrapfen <sup>1,3,7</sup> vom Hausbäcker gefüllt mit Kräuterfrischkäse <sup>7</sup> 🍷	2,80 €
Knackiger Blatt- und Rohkostsalat im Tumbler mit unserem Hausdressing <sup>10</sup> 🍷	4,50 €
Kleines Medaillon vom Frischlachs auf einem Wakame Algensalat <sup>11</sup>	4,50 €
Kleiner Emsländer Buchweizenpfannkuchen <sup>3</sup> mit geräuchertem Lachs und Meerrettichcreme <sup>7</sup>	5,00 €
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel <sup>1</sup> mit knackiger Gurke und Dill	5,00 €
In der Saison Fuhrberger Spargelsalat in einem leichten Zitronendressing <sup>7</sup> 🍷	Preis nach Saison
HCC-Sushi 🍷 mit knackigem Gemüse und verschiedenen Dips <sup>5,6,9,10,11</sup> 🍷	6,50 €

<u>Warm</u>	brutto
Vegane Hackbällchen <sup>1,6,9</sup> mit mediterranem Gemüse auf Kartoffel-Zwiebel-Stampf <sup>6</sup> 🍌	2,80 €
Vegetarische Mini-Quiche <sup>1,3,7</sup> (Spinat-Feta, mediterranes Gemüse) 🍌	2,80 €
Hausgemachter Zwiebelkuchen <sup>1,3,7</sup> mit Speck und Zwiebeln und Kräuter Crème Fraîche <sup>7</sup>	2,80 €
Mini-Leberkäse im Glas gebacken mit süßem Senf und geschmelzten Zwiebeln	2,80 €
Unsere HCC Schöpfcurrywurst, serviert im Tumbler, mit pikanter Tomaten-Currysauce	2,80 €
Medaillon von der Hähnchenbrust auf einem jahreszeitlichen Gemüseragout	2,80 €
Emsländer Buchweizenpfannkuchen <sup>3</sup> gefüllt mit jahreszeitlichem Gemüse und geräuchertem Tofu 🍌	3,00 €
Mini-Pizzen <sup>1,3,7</sup> (2 Stück, verschiedene Sorten)	3,00 €
Alle jahreszeitlichen Suppen servieren wir auch gerne im Weckglas als Fingerfood	3,50 €
Saftige Hähnchenfilets, scharf mariniert, auf Zartweizensalat <sup>1,8</sup> mit Gemüse und Nüssen	3,50 €
Fruchtiger Quinoasalat 🍌 mit Trauben und Nüssen <sup>8</sup> mit krossen Sojastreifen 🍌	3,50 €
Nuggets <sup>1,5,6,11,13</sup> 🍌 (vier Stück) mit zweierlei Dips <sup>5,6,9,10,11</sup> 🍌	5,00 €
„Bratcurry“ mit pikanter Sauce <sup>1,6,8,9</sup> 🍌, Baguette <sup>1</sup> 🍌	6,20 €
Gemüsespieß der Saison <sup>9,11</sup> 🍌 (ca. 140 Gramm) mit zweierlei Dips <sup>5,6,9,10,11</sup> 🍌	6,50 €
Gebackenes Gemüse im Tempurateig <sup>1,9,11</sup> 🍌 mit verschiedenen Dips <sup>5,6,9,10,11</sup> 🍌	6,60 €
 <b><u>Saisonal im Herbst und Winter</u></b>	
Saftige Tarte <sup>1,3,7</sup> mit Kürbis und krossem Speck	3,50 €
Quiche von der Oldenburger Palme <sup>1,3,7</sup> mit gebratener Bregenwurst oder Kasseler	3,50 €
 <b><u>Dessert als Fingerfood</u></b>	
Frischer Obstsalat im Tumbler 🍌	2,00 €
wahlweise mit wahlweise mit Vollmilchjoghurt 🍌 oder Sojajoghurt 🍌	2,80 €
Altländer Apfelkompott mit Zimt und Vanille 🍌	2,80 €
Verschiedene Desserts <sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> (je nach Jahreszeit) in kleinen Gläsern angerichtet 🍌	je 2,80 €
Kleine hausgemachte Waffel <sup>1,3,7</sup> mit jahreszeitlichem Früchtekompott 🍌	2,80 €
Unser Kuppeltörtchen aus luftigem Biskuit <sup>1,3,7</sup> und Hannöverscher Vanillecreme <sup>7</sup> gekrönt mit einer Schokoladenkuppel <sup>5,6,7</sup> 🍌	3,00 €
Das Original aus Niedersachsen - Arme Ritter in klein <sup>1,3,7</sup> - mit Früchten der Saison 🍌	3,00 €
Kleine Tarte vom Hausbäcker mit Früchten und Vanillecreme <sup>1,3,5,7,8</sup> 🍌	3,00 €
Feine Petit Four <sup>1,3,5,6,7,8</sup> von unserem französischen Hausbäcker 🍌	4,20 €

## Unsere Pauschalen

### Future Meeting Space | Video Conference Lounge Pauschale

**59,50 € brutto pro Person und Tag** 10 bis 120 Personen\* für 8 Stunden

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

Mineralwasser<sup>12</sup>, Coca-Cola<sup>a,i,m</sup>, Coca-Cola Light<sup>a,i,l,m</sup>, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffeespezialitätenmaschine (Tasse Kaffee<sup>m</sup>, Cappuccino<sup>m,7</sup>, Espresso<sup>m</sup>, Latte Macchiato<sup>m,7</sup>), Teeauswahl<sup>l</sup>

- Raummiete, Raumausstattung und Technik werden separat berechnet -

### **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) 🍷
  - Frische saisonale Obstspieße oder Obstsalat 🍷
  - Fruchtriegel<sup>5,8</sup> (verschiedene Sorten) ➡
  - Kuchenvariationen<sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> ➡
- Energybar<sup>1,3,5,6,8</sup> (6-fach bestückt), ganztägig verfügbar 🍷
- Zum Mittag zur Selbstbedienung mundgerechte Kleinigkeiten zum Sattwerden aus dem Kühlschrank z.B.
  - Bagel-Ecken<sup>1,7</sup> oder Partybrötchen verschieden belegt
  - Halbe Wraps<sup>1,7</sup> verschieden belegt
  - Eblysalat<sup>1</sup> mit Nüssen und Gemüse 🍷
  - Sojahackbällchen<sup>1</sup> mit Wakame-Algensalat<sup>11</sup> 🍷
  - Quinoasalat<sup>5,8</sup> mit Früchten und Gemüse 🍷

#### **Variation 2:**

- Im Kühlschrank zur Selbstbedienung, ganztägig verfügbar: ➡
  - Smoothie (verschiedene Sorten) 🍷
  - Frische saisonale Obstspieße oder Obstsalat 🍷
  - Fruchtriegel<sup>5,8</sup> (verschiedene Sorten) ➡
  - Kuchenvariationen<sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> ➡
- Energybar<sup>1,3,5,6,8</sup> (6-fach bestückt), ganztägig verfügbar 🍷
- Zum Mittag oder Abend: Teilnahme am allgemeinen, saisonalen Lunch-/Dinnerbuffet

Eine Verlängerungsstunde nach der 8. Stunde berechnen wir mit 6,50 € brutto pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

### HCC Gastronomiepauschale

**54,50 € brutto pro Person und Tag** ab 10 Personen für 8 Stunden

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

Mineralwasser<sup>12</sup>, Kaffee<sup>l,m</sup>/Tee<sup>l</sup>  
Coca-Cola<sup>a,i,m</sup>, Coca-Cola Light<sup>a,i,l,m</sup>, Apfelsaft, Orangensaft

Teilnahme am allgemeinen, saisonalen Lunch-/Dinnerbuffet nach Vorgabe der Küche

„Zwei süße Teile aus der Backstube“<sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> (nach Vorgabe der Küche) 🍪

- Raummiete, Raumausstattung und Technik werden separat berechnet -

#### Upgrades:

Kaffeespezialitäten pro Person **3,00 € brutto**

Für Tagungen unter 10 Personen unterbreiten wir ein individuelles Angebot über Gastronomie, Technik und Raummiete.

Eine Verlängerungsstunde nach der 8. Stunde berechnen wir mit 6,50 € brutto pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

### Getränkepauschale für Tagungen

ab 10 Personen

**18,50 € brutto pro Person** für 4 Stunden

**26,50 € brutto pro Person** für 8 Stunden

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

Mineralwasser<sup>12</sup>, Kaffee<sup>l,m</sup>/Tee<sup>l</sup>, Coca-Cola<sup>a,i,m</sup>, Coca-Cola Light<sup>a,i,l,m</sup>, Apfelsaft, Orangensaft

#### Upgrades:

Kaffeespezialitäten pro Person **3,00 € brutto**

Eine Verlängerungsstunde nach der 4./ 8. Stunde berechnen wir mit 6,50 € brutto pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

## Getränkepauschale für Abendveranstaltungen

**29,50 € brutto pro Person für 4 Stunden**

Gilde Bier vom Fass<sup>1</sup>, Gilde free<sup>1</sup>,  
Weißwein Hausmarke<sup>12</sup>, Rotwein Hausmarke<sup>12</sup>, Secco  
Mineralwasser<sup>12</sup>, Coca-Cola<sup>a,i,m</sup>, Coca-Cola Light<sup>a,i,l,m</sup>, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft  
Kaffee<sup>l,m</sup>, Tee<sup>l</sup>

### Upgrades:

		<b>brutto</b>
Weizenbier	pro Person	<b>3,00 €</b>
Sekt	pro Person	<b>3,00 €</b>
Kaffeespezialitäten	pro Person	<b>3,00 €</b>

Eine Verlängerungsstunde nach der 4. Stunde berechnen wir mit 6,50 € brutto pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

## Als Highlight für Ihre Veranstaltung

bis 100 Personen, ab 101 Personen nach individueller Absprache

<b>Slush-Ice Maschine</b> , verschiedene Geschmacksrichtungen	pauschal	<b>120,00 €</b>
<b>Popcornmaschine</b>	pauschal	<b>120,00 €</b>
<b>Frozen Joghurt Maschine</b> , inkl. verschiedener Toppings	pauschal	<b>200,00 €</b>
<b>Soffeismaschine</b> , inkl. verschiedener Toppings	pauschal	<b>200,00 €</b>
<b>Cocktailmaschine</b> , 5 Cocktails nach Absprache inkl. Eis und Deko	pauschal	<b>750,00 €</b>

## Getränkeauswahl

### Kaffee- und Teespezialitäten

		brutto
Kaffee <sup>l,m</sup> und Teeauswahl <sup>l</sup> (in Kannen)	Liter	12,50 €

### Alkoholfreie Getränke

Carolinen Gourmet feinperlig oder naturelle <sup>12</sup>	0,75 l	7,50 €
Carolinen Gourmet Apfelschorle	0,75 l	7,50 €
Orangensaft	Liter	11,00 €
Apfelsaft	Liter	11,00 €
Coca-Cola <sup>a,i,m</sup> , Coca-Cola Light <sup>a,i,l,m</sup> , Fanta <sup>c</sup> , Sprite <sup>i</sup>	Liter	10,00 €

### Biere<sup>1</sup>

Gilde Ratskeller Premium Pils vom Fass	Liter	11,00 €
Gilde Ratskeller Premium Pils	Fl. 0,33 l	3,50 €
Gilde Radler	Fl. 0,33 l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	5,50 €

### Alkoholfreie Biere<sup>1</sup>

Vita Malz <sup>a,i,j</sup>	Fl. 0,33 l	2,60 €
Gilde free	Fl. 0,33 l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	5,50 €

### Sekt und Champagner<sup>12</sup>

Secco, Hausmarke trocken	0,75 l	24,50 €
Sekt, Hausmarke trocken	0,75 l	26,00 €
Champagner Moët et Chandon	0,75 l	95,00 €
Sektempfang, 30 Minuten (Sekt, Sekt-Orangensaft, Orangensaft, Wasser)	pro Person	5,50 €

**Weißweine**<sup>12</sup>

brutto

Hannover Congress Centrum Cuvée Weißwein Weinhaus Lergenmüller Müller-Thurgau, Grüner Silvaner, QbA, trocken, Pfalz	0,75 l	18,50 €
Grauburgunder, trocken (vegan) Weingut Seebrich, Rheinhessen	0,75 l	19,50 €
Chardonnay delle Venezie, IGT Weingut Zonin, Italien	0,75 l	20,00 €
Weingut Studier Riesling, QbA, trocken, Pfalz	Liter	23,90 €
Dr. Pauly Bergweiler Riesling, feinherb, Mosel	Liter	24,00 €
Rheingau Riesling, QbA, trocken Weingut Eser, Rheingau	Liter	25,00 €
Würzburger Stein, VDP. Erste Lage, trocken Silvaner, Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Franken	0,75 l	31,50 €

**Rosé**<sup>12</sup>


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

**Rotweine**<sup>12</sup>

Hannover Congress Centrum Cuvée Rotwein Weinhaus Lergenmüller Portugieser, Dornfelder, QbA, trocken, Pfalz	0,75 l	18,50 €
Merlot Vino Varietale, IGT Weingut Zonin, Italien	0,75 l	19,00 €
Montepulciano d' Abruzzo, DOC Weingut Zonin, Italien	0,75 l	19,00 €
Trollinger QbA, trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg	Liter	24,50 €
Chianti, trocken DOCG Weingut Zonin, Italien	0,75 l	25,00 €
Oberbergener Bassgeige Spätburgunder, QbA, trocken Weingut Oberbergen, Baden	Liter	26,50 €

## Lebensmittelkennzeichnungen

 vegetarisch

 rein pflanzlich

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 SO<sub>2</sub> 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