



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.

Genauso wichtig ist uns für Ihr leibliches Wohl auch, 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 rein pflanzlichen 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 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 pro Jahreszeit je einen Buffetvorschlag 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 🌱 /rein pflanzlich 🍷)
- 4 Desserts

Wenn Sie nicht so viel Detailaufwand betreiben möchten,
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

- Bunter Paprikasalat mit Kräutern aus dem Stadtpark 🍷
- Carpaccio vom Kohlrabi mit geräuchertem Tofu und Bärlauchvinaigrette^{10,12} 🍷
- 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 Parmesanspäne⁷ 🌱
- Rauchfischvariation mit halben Eiern^{3,7} und Sahnemeerrettich⁷
- Pochiertes Medaillon von der Lachsforelle auf knackigem Kohlrabisalat in Kräutervinaigrette¹⁰
- Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust an Spinatsalat mit Balsamicodressing¹⁰
- Lachsforellenfilet mit buntem Linsensalat

Hauptgänge

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

- Hausgemachter Grünkernbratling¹ auf jahreszeitlichem Gemüse-Potpourri 🍷
- Ofengemüse mit Kräutersauce⁶ und Süßkartoffeln 🍷
- Knuspriger Blumenkohlbratling^{1,3} auf Kohlrabigemüse 🌱
- Streifen vom deutschen Weiderind in Sauerrahmsauce⁷ mit Perlzwiebeln und Champignons, Kohlrabigemüse und Reis
- Herzhafter Spieß vom Landputer mit einer Stadtpark-Kräutersauce⁷ jahreszeitliches Gemüse⁷ und Butterkartoffeln
- Lachsforellenfilet, saftig gebraten, auf Ofengemüse, dazu Ricklinger Pasta¹
- Seelachsfilet, krossgebraten, auf Linsencurry⁷

Desserts

Bitte wählen Sie 4 Desserts

- Gestockte Sojasahne mit Rhabarberkompott 🍷
- Melonensalat mit Minze aus dem Stadtpark 🍷
- 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 mit Hannöverscher Vanillecreme^{3,7} 🌱
- Leichtes Joghurtmousse⁷ mit Kirschen und Vanille 🌱

Preis pro Person 42,00 € brutto

Unsere Buffetempfehlung für den Frühling

ab 20 Personen

Vorspeisen

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

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

Lachsforellenfilet mit buntem Linsensalat

Tranchen von der Oldenburger Hähnchenbrust an Spinatsalat mit Balsamicodressing¹⁰

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing¹⁰ 🍷

Ofenfrische Brötchen¹ und Baguette¹ von unserem Hausbäcker 🍷 mit Landbutter

Hauptgänge

Quinoa-Chili-Bratling¹ auf jahreszeitlichen Gemüse-Potpourri 🍷

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

Seelachsfilet, krossgebraten, auf Linsencurry⁷

Desserts

Gestockte Sojasahne mit Rhabarberkompott 🍷

Melonensalat mit Minze aus dem Stadtpark 🍷

Pfirsichcreme mit karamellisierten Nüssen⁸ 🍷

Joghurt-Mascarpone-Creme⁷ mit leckerem Kirschkompott 🍷

Preis pro Person 42,00 € brutto

Buffetvariation Sommer

ab 20 Personen

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

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

Knackiger Möhrensalat mit Kichererbsen, Ingwer und Chili 🍌

Champignonsalat mit getrockneten Tomaten, Gartenkräutern aus dem Stadtpark,
dazu geröstete Chorizo Würfel⁶ 🍌

Salat von Ricklinger Penne¹

mit Erbsen, Tomaten, Radieschen, Schnittlauch, in klarem Balsamicodressing¹⁰ 🍌

Hausgemachter Spargelsalat in leichter Limonencreme⁷ mit Tomaten und Schnittlauch 🍌

Emsländer Buchweizenpfannkuchen³ mit Spargelsalat in Zitronencreme⁷ 🍌

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

Fruchtiger Quinoasalat⁸ mit Trauben und Möhren, dazu Tranchen vom Rauchlachs

Saftige Hähnchen Innenfilets auf fruchtigem Quinoasalat mit Trauben und Nüssen⁸

Hausgemachter Kohlrabisalat in Kräutervinaigrette mit Scheiben vom Rauchlachs

Hauptgänge

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

Gefüllte Zucchini aus dem Stadtpark mit Couscous¹ und jahreszeitlichem Gemüse 🍌

Rein pflanzliches Schnitzel^{1,6} mit Kohlrabigemüse⁶ und Nienburger Kartoffeln 🍌

Ricklinger Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Zitronenthymian^{1,3,7},
dazu Sommergemüse und Parmesanobel⁷ 🍌

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

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

Desserts

Bitte wählen Sie 4 Desserts

Hausgemachte Beerengrütze im Weckglas mit Sojavanillecreme 🍌

Luftiges Soja-Joghurtmousse mit Beerengrütze 🍌

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

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

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

Mousse von der Aprikose auf einem Buchweizenpfannkuchen³ 🍌

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

Stachelbeerkompott mit Vanillesauce^{3,7} 🍌

Preis pro Person 42,00 € brutto

Unsere Buffetempfehlung für den Sommer

ab 20 Personen

Vorspeisen

Knackiger Möhrensalat mit Kichererbsen, Ingwer und Chili 🍷

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

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 Hausdressing¹⁰ 🍷

Ofenfrische Brötchen¹ und Baguette¹ von unserem Hausbäcker 🍷 mit Landbutter

Hauptgänge

Gefüllte Zucchini aus dem Stadtpark mit Couscous¹ und jahreszeitlichem Gemüse 🍷

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

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

Desserts

Hausgemachte Beerengrütze im Weckglas mit Sojavanillecreme 🍷

Mousse von der dunklen Schokolade^{1.3.7} mit Aprikosenkompott 🍷

Hausgemachter Käsekuchen^{1.3.7.8} mit jahreszeitlichen Früchten 🍷

Stachelbeerkompott mit Vanillesauce^{3.7} 🍷

Preis pro Person 42,00 € brutto

Buffetvariation Herbst

ab 20 Personen

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

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

- Eingelegtes Herbstgemüse mit Sternanis und Ingwer 🍷
- Roter Blumenkohlcurrysalat⁷ mit Kichererbsen 🍷
- Sojabällchen mit Zucchini Salat, hausgemachtem Kräuterpesto und roten Zwiebeln 🍷
- Grünkernfrikadelle^{1,9}, scharf gewürzt, mit Kartoffelsalat Wiener Art 🍷
- Gemüsebällchen^{1,9} auf Kürbissalat mit Ingwer und Rosinen 🍷
- Emsländer Buchweizen Pfannkuchen³ 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
- Medaillons vom Butterfisch, im Ofen pochiert, an fruchtigem Salat von der Staudensellerie^{7,8}
- Medaillons von der Putenbrust an fruchtigem Quinoasalat mit Trauben und Nüssen⁸

Hauptgänge

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

- Gefüllte Tomate mit Quinoa und Spinat auf Kräutersauce⁶, dazu Bandnudeln¹ 🍷
- Couscous¹ mit Nüssen^{5,8} und Rosinen, jahreszeitliches Gemüse und Jus 🍷
- Hausgemachter Linsenbratling¹ auf einem Rote Bete-Apfelgemüse 🌱
- Saftige Oldenburger Hähnchenbrust mit Cranberrysauce^{1,9} Blumenkohl und Kartoffelgratin⁷
- Wildschweinbraten in Machandelsauce^{1,9} mit Rotkohl und Klößen^{1,3,7}
- Buntbarschfilet, knusprig aus der Pfanne, mit Kartoffel-Kürbisstampf⁷
- Heidsches Welsfilet auf Ragout von Äpfeln und Kartoffeln in Sojasahne

Desserts

Bitte wählen Sie 4 Desserts

- Altländer Apfelkompott mit Zimt und Vanille 🍷
- Gestockte Sojasahne mit Holunderbeerenkompott 🍷
- Hausgemachtes Quarkmousse⁷ mit karamellisierten Nüssen⁸ und Orangensalat 🌱
- Wilhelm Buschs Pflaumenröster mit gekochter Vanillecreme^{3,7} 🌱
- 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

Unsere Buffetempfehlung für den Herbst ab 20 Personen

Vorspeisen

Roter Blumenkohlcurrysalat⁷ 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 Hausdressing¹⁰ 🍷

Ofenfrische Brötchen¹ und Baguette¹ von unserem Hausbäcker 🍷 mit Landbutter

Hauptgänge

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

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

Buntbarschfilet, knusprig aus der Pfanne, mit Kartoffel-Kürbisstampf⁷

Desserts

Altländer Apfelkompott mit Zimt und Vanille 🍷

Gestockte Sojasahne mit Holunderbeerenkompott 🍷

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

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

Preis pro Person 42,00 € brutto

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 🍷
- Schichtsalat im Glas mit rein pflanzlichem Hack⁶, Spitzkohl, Kürbis und Joghurtdressing⁶ 🍷
- Zartweizensalat^{1,8} 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 🍷
- 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
- Lachsforellenfilet auf Emsländer Buchweizenpfannkuchen³, dazu eingelegtes Gemüse
- Scheiben von der gegrillten Oldenburger Hähnchenbrust an Selleriesalat⁷ mit Walnüssen und Mandarinen

Hauptgänge

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

- Gefüllte Zucchini mit Couscous¹ und feinem Gemüse auf Kartoffel-Kürbisstampf⁶ 🍷
- Veganer HCC Winterbraten^{1,6,9}, jahreszeitliches Gemüse und Kartoffelklöße 🍷
- Gefüllte Paprikaschote mit Couscous¹ und jahreszeitlichem Gemüse, Tomatensugo⁹ 🍷
- Crispelle vom Emsländer Buchweizenpfannkuchen³ gefüllt mit jahreszeitlichem Gemüseragout⁷ 🍷
- Geschmorte Entenkeule in Orangensauce^{1,9}, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße^{1,3,7}
- Hirschkalbskeule mit Preiselbeersauce^{1,9}, Rosenkohl⁷ und Spätzle^{1,3,7}
- Seelachsfilet auf grober Senssauce⁷ mit Chinakohlgemüse und Butterkartoffeln
- Kabeljaufilet auf einem Rote Bete-Kartoffel-Mousse⁷

Desserts

Bitte wählen Sie 4 Desserts

- Lebkuchensojamousse mit Rumpflaumen 🍷
- Hausgemachte Sojajoghurtcreme mit Zimt und Vanille, Altländer Apfelkompott 🍷
- Gestockte Sojasahne mit karamellisierten Nüssen⁸ 🍷
- Lauwarmes Nussküchlein^{1,3,7,8} mit Vanillecreme^{3,7} 🍷
- Hausgemachtes Quarkmousse⁷ mit karamellisierten Nüssen⁸ und Orangensalat 🍷
- Mousse von der weißen Schokolade^{3,7} mit Spekulatiuscrumble^{1,7} 🍷
- Lauwarmer Apfelstrudel oder Birnenstrudel^{1,3,7,8} mit Vanillesauce^{3,7} 🍷
- Süßer Emsländer Buchweizenpfannkuchen³ mit Wilhelm Buschs Pflaumenröster 🍷

Preis pro Person 42,00 € brutto

Unsere Buffetempfehlung für den Winter ab 20 Personen

Vorspeisen

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

Schichtsalat im Glas mit rein pflanzlichem Hack⁶, Spitzkohl, Kürbis und Joghurtdressing⁶ 🍷

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

Scheiben von der gegrillten Oldenburger Hähnchenbrust an Selleriesalat⁷ mit Walnüssen und Mandarinen

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing¹⁰ 🍷

Ofenfrische Brötchen¹ und Baguette¹ von unserem Hausbäcker 🍷 mit Landbutter

Hauptgänge

Crispelle vom Emsländer Buchweizenpfannkuchen³ gefüllt mit jahreszeitlichem Gemüse ragout⁷ 🍷

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

Seelachsfilet auf grober Senfsauce⁷ mit Chinakohlgemüse und Butterkartoffeln

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

Rustikales Stadtpark-Bufferet ab 20 Personen

Vorspeisen

Eingelegter Harzer Käse⁷ mit feinem Rapsöl und roten Zwiebeln 🌱

Hausgemachter Buchweizenpfannkuchen³
mit eingelegtem, saisonalem Gemüse und Kräuterschmand⁷ 🌱

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

Scheiben vom Rindertafelspitz in Schalotten-Radieschenvinaigrette¹⁰

Filet von der Wedemarker Rauchforelle auf knackigem Gurkensalat mit frischem Dill

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit unserem HCC Hausdressing¹⁰ 🍷

Ofenfrische Brötchen¹ und rustikales Baguette¹ von unserem Hausbäcker 🍷 mit Landbutter

Hauptgänge

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

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

Heidsches Welsfilet auf Kartoffel-Zwiebel Stampf⁷

Desserts

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

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

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

Preis pro Person 35,00 € brutto

Veganes HCC Buffet 🌱

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

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

Jahreszeitliche Blatt und Rohkostsalate mit unserem Hausdressing¹⁰

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

Zitronencreme⁶

Ragout von jahreszeitlichen Früchten auf luftiger Sojajoghurtcreme

Preis pro Person 35,00 € 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 Spargel⁷ 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 Kartoffeln⁷, Sauce Hollandaise^{3,7} und flüssiger Butter 🍷

Kalbsschnitzel^{1,3}

Filet vom Zander

Roher und gekochter Schinken von der Pattensener Landschlachtere

Desserts

Frische Erdbeeren, mariniert mit Stadtpark Minze und Cointreau 🍷

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

Joghurt-Erdbeer-Terrine^{3,7} 🍷

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 27,00 € brutto

HCC Pastabuffet

ab 10 Personen

Penne Nudeln¹ 🍷, Vollkornnudeln¹ 🍷 und glutenfreie Nudeln 🍷

dazu hausgemachte Bolognese Sauce⁹, herzhafte Käsesauce⁷ 🌱 und vegane Tomaten-Gemüsesauce⁹ 🍷

Preis pro Person 15,00 € brutto

HCC Lunchpaket

10 bis 500 Personen

2 belegte Partybrötchen^{1,8} (verschiedene Sorten)

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

HCC Frühstücksbuffet

ab 10 Personen

Auswahl verschiedener Brötchen¹ und frischem Brot¹ 🍷

Wurst – und Käseaufschnitt⁷ 🌱, Butter 🌱, Margarine 🍷, Marmelade 🍷, Honig 🌱, Nutella^{5,8} 🌱

Kräuterquark 🌱, Knuspermüsli^{1,7,8} 🌱 mit Joghurt⁷ 🌱

Rauchlachs, Rührei 🌱 und Bacon

Preis pro Person 16,00 € brutto

wahlweise zubuchbar:

Croissant^{1,3,7,8} 3,00 €

Waffeln^{1,3,7,8} 4,50 €

Pancakes^{1,3,7,8} 4,50 €

15

Stand Mai 21

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 ^{1,3,7}	Terrine	6,00 €
Linseneintopf ^{9,10} mit frischem Gemüse ohne Wursteinlage 🍌	Terrine	6,50 €
mit Wursteinlage	Terrine	7,00 €
Erbseneintopf ^{9,10} mit knackigem Gemüse und Kartoffel ohne Wursteinlage 🍌	Terrine	6,50 €
mit Wursteinlage	Terrine	7,00 €
Gulaschsuppe ⁹ aus 100 % Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln	Terrine	7,50 €
Hannöverscher Kartoffeltopf mit knackigem Gemüse ⁹ ohne Wursteinlage 🍌	Terrine	7,00 €
mit Wursteinlage	Terrine	7,50 €
Chili con carne mit 100 % Rindfleisch ⁹ , roten Bohnen und Mais	Terrine	7,50 €
Chili sin carne mit Sojaschnetzel ^{6,9} , 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 ⁷ mit kleiner Einlage	Terrine	6,50 €
Fruchtige Tomatensuppe ⁷	Terrine	6,50 €

Sommer

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

Herbst

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

Winter

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

Snacks für jede Gelegenheit

<u>Süßes</u> 🌱		brutto
Kleines Franzbrötchen ^{1,3,7,8} 🌱	Stück	1,50 €
Muffin ^{1,3,5,6,7,8,11} (verschiedene Sorten) 🍌🌱	Stück	2,50 €
Donut ^{1,3,5,6,7,8,11} (verschiedene Sorten) 🌱	Stück	2,50 €
HCC Blechkuchen ^{1,3,5,6,7,8,11} (Stücke halbiert) 🌱	Stück	3,00 €
Bananenkuchen mit Nüssen und Johannisbeeren ^{1,8} 🍌	Stück	4,80 €
Apfel-Nusskuchen ^{1,8} 🍌	Stück	4,80 €
Gebäckmischung ^{1,5,6,8,11} 🍌	50 Gramm	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	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	3,50 €
<u>Gesundes</u> 🌱		
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 ^{5,8} 🍌	Portion	2,80 €
Energybar ^{1,3,5,6,8} (6-fach bestückt) 🍌 Wechselndes Angebot z.B. Gemüsechips, Dextro Energy, Studentenfutter	Portion	8,00 €
<u>Salziges</u>		
Schinken-Käse-Croissant ^{1,3,7}	Stück	2,80 €
Laugencroissant ^{1,7} 🌱	Stück	3,00 €
HCC-Stadion-Laugenbrezel ¹ 🍌	170 Gramm	3,20 €
<u>Herzhaftes</u>		
Bockwurst mit Brötchen ¹	Portion	2,80 €
Belegte Pizzazunge ^{1,7} (Tomate-Mozzarella 🌱, Thunfisch oder Salami ^c)	Stück	5,00 €
Rein pflanzliches Quornragout mit Gemüse ⁹ und Currysauce ⁶ 🍌	Portion	5,00 €
HCC Schöpfcurrywurst mit Baguette ¹ vom Hausbäcker	Portion	5,50 €
HCC Calzone ^{1,7} , gefüllte Pizza mit Salami ^c oder Gemüse 🌱	Stück	6,00 €
Bockwurst mit Kartoffelsalat und Baguette ¹	Portion	6,90 €
HCC Schöpfcurrywurst mit Kartoffelsalat und Baguette ¹	Portion	8,30 €

Partybrötchen

(gemischte Auswahl an Weizen-, Mehrkorn- und Roggenbrötchen^{1,8}) belegt mit:

brutto

Gegrilltem, eingelegtem Gemüse 🍷	3,10 €
Kräuterfrischkäse ⁷ 🍷	3,10 €
Gouda ^{7,8} 🍷	3,10 €
Leerdamer ^{7,8} 🍷	3,10 €
Salami	3,10 €
Kochschinken	3,10 €
Geräucherte Putenbrust	3,10 €
Rosa gebratenem Roastbeef vom Weiderind	4,60 €
Geräuchertem Lachs	4,60 €

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

gegrilltem, eingelegtem Gemüse 🍷	4,00 €
Tomate, Mozzarella ⁷ und Rucola 🍷	4,00 €
Avocadocre ⁷ , Tomaten und Ziegenkäse ⁷ 🍷	4,00 €
Gegrillte Putenbrust, Currycre ⁷	4,00 €
Thunfischsalat	4,00 €

Bagel¹ belegt mit:

Kräuterfrischkäse ⁷ , Tomate und Rucola 🍷	4,50 €
Avocadocre ⁷ , Tomate und Ziegenkäse ⁷ 🍷	4,50 €
Gegrillter Putenbrust und Curry Creme ⁷	4,50 €
Rauchlachs von der Küste, Eisbergsalat und Meerrettich	7,50 €
Roastbeef vom Weiderind und hausgemachter Remouladensauce ^{3,7}	7,50 €

Belegte Weizenbaguettes¹ (28cm), gerne halbiert oder gedrittelt, belegt mit:

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, geräucherte Putenbrust, Käse ⁷ und Remoulade ^{3,7,9}	7,50 €
Eisbergsalat, Hähnchenstreifen, Bacon, Käse ⁷ und BBQ Sauce ^{b,i,j}	7,50 €
Eisbergsalat, Tomate, Gurke, vegane Filetstreifen ⁶ 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 5,00 € brutto pro Person an.

Kalt

Scheiben von der Brotstange (gemischt Roggen, Mehrkorn, Weizen^{1,8}) von unserem Hausbäcker, belegt mit:

brutto

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

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

<u>Warm</u>	brutto
Vegane Hackbällchen ^{1,6,9} mit mediterranem Gemüse auf Kartoffel-Zwiebel-Stampf ⁶ 🍌	2,80 €
Vegetarische Mini-Quiche ^{1,3,7} (Spinat-Feta, mediterranes Gemüse) 🍌	2,80 €
Hausgemachter Zwiebelkuchen ^{1,3,7} mit Speck und Zwiebeln und Kräuter Crème Fraîche ⁷	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 Buchweizenpannkuchen ³ gefüllt mit jahreszeitlichem Gemüse und geräuchertem Tofu 🍌	3,00 €
Mini-Pizzen ^{1,3,7} (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 ^{1,8} mit Gemüse und Nüssen	3,50 €

Saisonal im Herbst und Winter

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

Dessert als Fingerfood

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

Unsere Pauschalen

Future Meeting Space | Video Conference Lounge Pauschale

86,00 € brutto pro Person und Tag 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 *FMS Pauschale* den Tagungsraum mit HD-Beamer, WLAN (bis 5 Mbit je Endgerät) und Moderationsmaterial (Kärtchen & Stifte)

Die *VCL Pauschale* beinhaltet den Tagungsraum mit eingebauten Monitoren und Tonübernahme vom Laptop, sowie WLAN (bis 5 Mbit je Endgerät)

*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 pro Tag

Auswahl Ihrer Verpflegung während der Veranstaltung

(Die genauen Inhalte werden durch das HCC ausgewählt):

Variation 1:

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

Eine Verlängerungsstunde nach der 8. Stunde berechnen wir mit 5,50 € brutto pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.


HCC Tagungspauschale

61,00 € brutto pro Person und Tag 10 bis 199 Personen für 8 Stunden

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

Mineralwasser^{1,2}, 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-/Dinnerbuffet nach Vorgabe der Küche

„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 pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

Tagungspauschale ohne Lunch-/Dinnerbuffet

34,00 € brutto pro Person und Tag 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 pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.


Gastronomiepauschale

46,50 € brutto 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:

Mineralwasser^{1,2}, 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

„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 Angebote berechnet.

Eine Verlängerungsstunde nach der 8. Stunde berechnen wir mit 5,50 € brutto 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 pro Person für 4 Stunden

23,50 € brutto pro Person 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

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

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

Getränkepauschale für Abendveranstaltungen

28,00 € brutto pro Person für 4 Stunden

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

Upgrades:

		brutto
Weizenbier	pro Person	3,00 €
Sekt	pro Person	3,00 €
Kaffeespezialitäten	pro Person	3,00 €

Eine Verlängerungsstunde nach der 4. Stunde berechnen wir mit 5,50 € 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

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

Getränkeauswahl

Kaffee- und Teespezialitäten

		brutto
Kaffee ^{l,m} und Teeauswahl ^l (in Kannen)	Liter	12,00 €

Alkoholfreie Getränke

Carolinen Gourmet feinperlig oder naturelle ¹²	0,75 l	7,50 €
Carolinen Gourmet Apfelschorle	0,75 l	7,50 €
Orangensaft	Liter	11,00 €
Apfelsaft	Liter	11,00 €
Coca-Cola ^{a,i,m} , Coca-Cola Light ^{a,i,l,m} , Fanta ^c , Sprite ⁱ	Liter	9,50 €

Biere¹

Gilde Ratskeller Premium Pils vom Fass	Liter	10,00 €
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 Biere¹

Vita Malz ^{a,i,j}	Fl. 0,33 l	2,60 €
Gilde free	Fl. 0,33 l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	5,50 €

Sekt und Champagner¹²

Secco, Hausmarke trocken	0,75 l	24,00 €
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	5,00 €

Weißweine¹²

brutto

Hannover Congress Centrum Cuvée Weißwein Weinhaus Lergenmüller Müller-Thurgau, Grüner Silvaner, QbA, trocken, Pfalz	0,75 l	18,00 €
Pinot Grigio delle Venezie, IGT Weingut Zonin, Italien	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 €
Versus White Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, Südafrika	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 €

Rosé¹²


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

Rotweine¹²

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 €
Versus Red Merlot/Shiraz, Südafrika	Liter	26,50 €
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 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