



Messe Catering 2018



Catering & Events

Messecatering & Standbelieferung

Wir organisieren alles Notwendige....

Wir sind ein Full-Service-Dienstleister,
der Ihnen Speisen, Getränke, Service und Equipment aus einer
Hand bieten kann.

Auch wenn Sie ein ganztägiges Catering für die Besucher an
Ihrem Stand anbieten wollen,
sind wir der richtige Partner.

Ihre Messeversorgung liegt bei uns in den richtigen Händen.

„Dwenger Catering & Events“ steht für zuverlässiges
Messecatering mit dem Blick für das Wesentliche.

Gerne erstellen wir Ihnen persönlich
ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ausgerichtetes, individuelles
Angebot.



Ihr Messeauftritt
ist einzigartig



Stand- und Kundencatering

Raffinierte Kleinigkeiten für Ihren Empfang
Snacks, Knabbereien, feines Obst, kleine Leckerbissen,
warme Speisen, Feinkost, Getränke und Vieles mehr –
unsere reichhaltigen, immer frisch zubereiteten Köstlichkeiten
verwöhnen Sie und Ihre Gäste.

Wir versorgen Sie zuverlässig aus eigener Küche in Ihrer Nähe oder
kochen direkt an Ihrem Stand – gerne auch komplett auf Ihrem
Messeauftritt abgestimmt.

Damit Ihr Messeauftritt garantiert ein Erfolg wird,
entdecken Sie eine kleine Auswahl der Fingerfood Snack´s

feine Fingerfood Snack´s

- Crepes Röllchen
mit Lachs und frischen Kräutern auf Salatbeet mit Dip
- Hähnchenbrustspieß
mit Cherry-Tomate und Feta im Gläschen mit Wasabicreme
- Shrimp mit Reismudelpanade auf Ananas-Curry-Chutney
- Hähnchenbrustspieß mit Sesam und Kräutern im Gläschen
- mit Pfirsich-Apfel-Orange Chutney
- Hähnchenbrustspieß mit Paprika und Olive
- auf Tomaten Paprika Chutney
- Lammröllchen mit Fenchel und Dattel am Spieß
mit Tomatenkonfit

Dessert am Spieß

- frischer Fruchtspieß z.B. mit Wassermelone, Kiwi
und sweet Ananas



Unentbehrlich :
das Kunden-Catering



netto/brutto

ab **10,88 € / 12,95 €**
Preis pro Person
ab 10 Personen

Crewcatering

Eine motivierte Mannschaft ist das A und O ihres erfolgreichen Auftritts. Hierzu tragen wir gerne bei – sowohl für Ihre Auf- und Abbauteams als auch für Ihre Messecrew. Mit dem Blick für das Wesentliche und das Detail, gestalten wir Ihr Messearrangement ganz nach Ihren Wünschen. Gerne übernehmen wir auch die Crewversorgung mit Klassikern oder hochwertigen Snacks direkt an ihrem Stand.

Damit Ihr Messeauftritt garantiert ein Erfolg wird, entdecken Sie eine kleine Auswahl der Buffet- und Lunchvorschläge

warne Süppchen

- Cremige Tomatensuppe mit Basilikumöl auf Wunsch mit Fleischklößchen
- Vegetarische Süßkartoffelcremesuppe mit Chili und fruchtiger Mango
- Ungarische Gulaschsuppe nach traditionellen Rezept

Gabelgerichte kleiner warmer Snack....

- Geschnitzeltes "Bangkok Art" mit Hähnchenbrustfilet in einer süß-sauren Sauce mit Basmati-Reis und buntem Thai-Gemüse
- Hausgemachte Ravioli mit einer gekräuterten Tomatenrahmsauce
- Geschnitzeltes vom Schweinefilet in einer Pfefferrahmsauce und in Butter geschwenkte Bauernspätzle
- Vegetarische Asia Pfanne mit Mie-Nudeln Wok Gemüse und süß-saurer Soße

Dessert im Gläschen

- Süßsaure Creme von Limetten garniert mit Himbeerspiegel
- Bailey´s Creme mit Sahne garniert mit Kapstachelbeere



netto/brutto

ab **3,19 € / 3,80 €**
Preis pro Person
ab 10 Personen



netto/brutto

ab **10,63 € / 12,65 €**
Preis pro Person
ab 10 Personen

Standparty, Präsentation & mehr..

Ihre Gäste haben wie Wahl.

Sie planen eine fetzige Standparty, ein Get-together mit Kunden und Partnern oder einen eigenen Empfang? Sie wollen ein neues Produkt präsentieren? Eine Veranstaltung im kleineren Kreis oder ein festlicheres Abendevent? Für jeden Anlass rund um Ihren Messeauftritt bieten wir Ihnen ein professionelles Team.

Ob trendige Fingerfood, mediterrane Köstlichkeiten, Asian Style oder landestypische Spezialitäten kreieren wir Ihnen gern.

Natürlich realisieren wir auch Sonderwünsche oder Ideen im Bereich Catering, sprechen Sie uns an.

Entdecken Sie eine kleine Auswahl der Buffet- und Fingerfood Vorschläge

Gabelgerichte Hamburger Originale

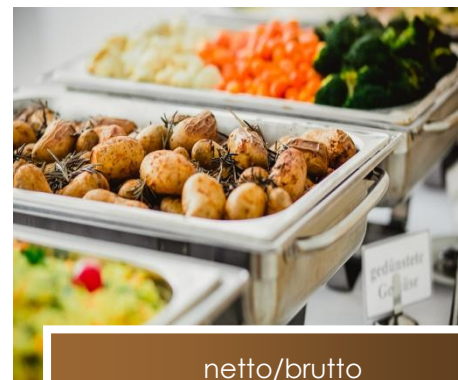
- Hamburger Pfannfisch
mit körniger Senfsauce dazu kleine Kartoffelspalten
- Mini Rinderroulade mit kräftiger Sauce
und kleinen Röstkartoffeln
- Hamburger Hackbällchen im Kräuter- Tomatenrahm
mit einem mini Steinofenbrötchen
- Traditionelles Frikassee vom Huhn mit Spargel, Erbsen
und Champignons in sämiger Sauce dazu Butterreis
- Currywurst "als Schöpfcurry" in delikatesse Currysauce
mit extra Curry- Powder und Ciabattabrot

herzhafte Fingerfood Snack´s

- Pulled Turkey Burger mit Caesar Salad,
Zwiebelringen, BBQ Sauce und Gurkenrelish
- Mini Schaschlik mit fruchtig scharfer Chilisauce
- Mini Knusperschnitzel vom Schwein oder Pute
mit Kräuter-Sandwichremoulade



Ihre Gäste haben
die Wahl



netto/brutto

ab **10,88 € / 12,95 €**

Preis pro Person
ab 10 Personen

Equipment, Mobiliar, Geschirr und Gläser

Messeausstattung, Lounge-Möbel, Tische und Stühle,
Geschirr und Gläser u.v.m
gestalten wir gern individuell nach Ihren Wünschen.



Bitte nehmen
Sie Platz

Personal

Das komplette Messe-Personal
für die Bewirtung der Gäste
ob Köche, Service- oder Schankpersonal
auf Wunsch mit Teamleiter

Gern kalkulieren wir für Ihren Messeauftritt eine
Pauschalsumme für das benötigte Personal
damit Sie Planungssicherheit haben.

Anderes Personal auf Anfrage



Tischlein
deck dich

erfrischende Getränke

Gern kalkulieren wir für Ihren Messeauftritt die gewünschten Getränke. z.B.

alkoholfreie Getränke

- Mineralwasser
classic und medium
- Orangensaft und Apfelsaft
- Coca Cola & Light
- Limonade
- Red Bull, Dose

Bier

- Fassbier und Radler
- alkoholfreies Flaschenbier

Weine

- vollmundige Rotweine
- spritzige Weißweine

Prosecco

- Prosecco Frizzante

Heißgetränke

- Kaffeespezialitäten
- Filterkaffee
- Tee

Longdrinks und Schnäpse

- Klassiker und Shooter nach Absprache

Cocktails

- Mit und ohne Alkohol nach Absprache



Erfrischende
Getränke
zu jedem Anlass



Dwenger Catering & Events

Merkurring 38-40 | 22143 Hamburg
Tel. 040 67 59 860

www.dwenger.de | info@dwenger.de



Catering & Events