Conference Catering

Tagungspauschalen für Congress Center und Kap Europa

Meeting Packages for Congress Center and Kap Europa

accente
CATERING & HOSPITALITY

Inhalt · *Contents*

Willkommen · *Welcome* 03

Congress Center & Kap Europa 04

Catering Pakete · *Catering Packages* 05

Green Catering 09

Covid-19 Informationen · *Covid-19 Information* 10

Buchungsbedingungen · *Booking Terms* 11

Kontakt · *Contact* 12

Kontakt · *Contact*

Tel. +49 69 7 56 02 - 22 41
Fax +49 69 7 56 02 - 22 04

catering@accente.com

Willkommen · *Welcome*

Ihre Veranstaltung im Congress Center oder Kap Europa in Frankfurt/Main wird mit unserem Catering auch kulinarisch zum Erfolg. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für Genuss und unserer Erfahrung mit Events begeistern. Vier perfekt auf die Tagungsszenarien und die Settings der Kongresshäuser abgestimmte Packages erwarten Sie: Kulinarische Vielfalt mit raffinierten Speisen, live zubereitet und meisterhaft präsentiert.

Beste regionale und saisonale Zutaten, Kochhandwerk mit Herz und ein großartiges Teamwork bei accente vereinen sich direkt auf dem Messegelände zu einem rundum gelungenen, nachhaltigen Catering – passend zu Ihrem Event.

With our catering, your event in the Congress Center or Kap Europa in Frankfurt/Main will also be a culinary success. Let yourself be inspired by our passion for culinary enjoyment and our experience with events. Four packages perfectly matched to the conference scenarios and the settings of the congress houses await you: culinary variety with refined dishes, prepared live and presented in a masterly way.

Best regional and seasonal ingredients, cooking craft with heart and great teamwork at accente unite at the exhibition grounds to a thoroughly successful, sustainable catering - to match your event.

Ein maßgeschneidertes Catering-Konzept für zwei multifunktionale Locations
A tailor-made catering concept for two multifunctional locations

Congress Center

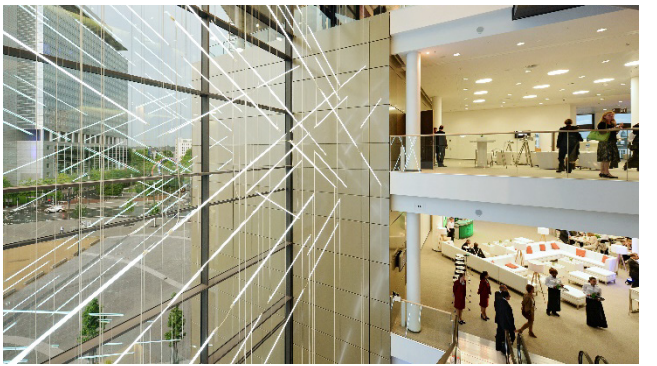
Das jüngst umfangreich modernisierte Kongresszentrum für bis zu 3.400 Gäste heißt Sie herzlich willkommen. State of the Art ist auch das accente Catering, das wir Ihnen hier als Paketlösung anbieten können. Bei zahlreichen Veranstaltungen hat sich dieses Konzept bewährt und unterstreicht mit seinem innovativen und nachhaltigen Charakter die Atmosphäre Ihres Events.

Of late extensively modernized, the Congress Center for up to 3,400 guests welcomes you warmly. The accente catering, which we can offer you as a package solution, is also state of the art. The concept has proven itself at numerous events and underlines the atmosphere of your special event with its innovative and sustainable character.

Kap Europa

Die Location vereint eine nachhaltige Bauweise mit besten Voraussetzungen für gelungene Events mit bis zu 2.400 Gästen. Bereits seit Eröffnung ist accente der Partner des Kap Europa für Green Catering. „Connect – Sustain – Enjoy“ ist die Klammer, die Ihre Veranstaltung, die Location und das Catering von accente miteinander verbindet.

The location combines sustainable design with the best conditions for successful events with up to 2,400 guests. accente has been Kap Europa's partner for Green Catering since it opened. "Connect – Sustain – Enjoy" is the bracket that connects your event, the location and catering by accente.



Paket Premium · *Package Premium*

Pro Person · *per person* **99,50 €**
Für eine Veranstaltungsdauer von bis zu 10 Stunden

Frühstückspause:

Bircher Müsli • Lokal gebackene Mini-Croissants • Baguetteschnitten gemischt herzhaft belegt

Lunchbuffet:

Vorspeisen

Caipirinha-Lachs, Limette, Piña-Colada-Meerrettich • Vitello Tonnato, klassisch • Steinpilztiramisu-Quader, Sauerkirschrelish • Couscous-Salat, Auberginen, Paprika, Minz-Koriander-Dip • Caesar's Salad, Parmesan, Croûtons, Frühlingszwiebeln, Dressing

Hauptgerichte

Roastbeef, rosa gebraten, frisch aufgeschnitten, Barolo-Schalotten-Sauce, saisonales Gemüse, gebratene Rosmarinkartoffeln • Asiatisches Wok-Gemüse, Basmatireis, auf Wunsch mit Hähnchenbruststreifen • Seeteufelfilet, tomatisiertes Gemüse, Zitronengras-Sauce, grüne Nudeln

Dessert

Salat von zweierlei Melone, frische Minze • Apfeltartelette, lauwarm, Vanillesauce • Tapiokacrème

Kaffeepause:

Premium-Kuchenbuffet mit backfrischen Blechkuchen • Joghurt mit frischen Früchten der Saison

Getränke:

In den Tagungsräumen: Regionales Mineralwasser • Gesunde Säfte

Zu den Pausen an unseren Bars: Fair Trade Kaffeespezialitäten • Bio-Teespezialitäten • Regionales Mineralwasser • Gesunde Säfte

Breakfast Break:

Bircher muesli • Locally baked mini croissants • Baguette sandwiches, mixed, with savoury toppings

Lunch Buffet:

Appetisers

Caipirinha salmon, lime, Piña-Colada horseradish • Vitello Tonnato, classic • Porcino mushroom-tiramisu square, sour cherry relish • Couscous salad, aubergines, bell pepper, mint coriander dip • Caesar's salad, parmesan, croûtons, spring onions, corresponding dressing

Main Dishes

Freshly cut pink roasted roast beef, Barolo-shallot sauce, seasonal vegetables, fried rosemary potatoes • Asian wok-fried vegetables, basmati rice, optional with chicken breast strips • Monkfish filet, vegetables and tomatoes, lemon grass sauce, green noodles

Dessert

Two-melon salad with fresh mint • Warm apple tartelette with vanilla sauce • Tapioca crème

Coffee Break:

Premium cake buffet with freshly baked tray cakes • Yogurt with fresh seasonal fruits

Drinks:

In the conference rooms: Regional mineral water • Healthy juices

During the breaks at our bars: Fair Trade coffee specialties • Organic tea specialties • Regional mineral water • Healthy juices

Paket Classic · *Package Classic*

Pro Person · *per person* **90,– €**
Für eine Veranstaltungsdauer von bis zu 10 Stunden

Frühstückspause:

Gemischt belegte Partybrötchenhälften aus der örtlichen Bäckerei • Bunte Obst-Tartlettes

Lunchbuffet:

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate, frisch vom Markt, reichhaltige Topping-Auswahl: Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten, Maiskörner, gehackte Eier etc., zwei verschiedene Dressings, Essig & Öl • Antipasti – Original Parmaschinken, Auberginen, Zucchini & Champignons in Rosmarinöl • Roastbeef, rosa gebraten, Sieben-Kräuter-Sauce • Hähnchensalat, Kartoffeln, Bohnen, Fenchel, Honig-Senf-Marinade • Partybrötchen & Butter

Hauptgerichte

Pasta-Auswahl: Vegetarisch gefüllte Nudeltaschen / Penne Tricolore • Kartoffel-Gemüse-Gratin • Kräuter-Reis, wahlweise mit: Rinderrückenstreifen, Cognac-Rahm • Grüner Spargel & konfierte Kirschtomaten, leichte Sauce • Lachsfilet unter der Senfkruste, Blattspinat, Rieslingsauce • Poulardenbrust, Naturjus

Dessert

Kleiner Schokoladen-Milchcreme-Quader auf Crunchboden • Panna cotta, Fruchtmark, Minzblatt

Kaffeepause:

Gemischte Auswahl backfrischer Blechkuchen • Kleine Laugengebäck-Spezialitäten

Getränke:

In den Tagungsräumen: Regionales Mineralwasser • Gesunde Säfte
Zu den Pausen an unseren Bars: Fair Trade Kaffeespezialitäten • Bio-Teespezialitäten • Regionales Mineralwasser • Gesunde Säfte

Breakfast Break:

A variety of topped breakfast roll halves fresh from the local bakery • Colorful fruit tartlets

Lunch Buffet:

Appetisers

Seasonal leafy salads fresh from the market with a generous selection of toppings: Tomatoes, cucumbers, bell pepper strips, carrots, corn kernels, chopped boiled eggs, etc. with two different dressings along with oil & vinegar • Antipasti – Original Parma ham, aubergines, zucchini & mushrooms in rosemary oil • Pink roasted roast beef, seven-herb sauce • Chicken salad, potatoes, beans, fennel, honey-mustard marinade • Party rolls & butter

Main Dishes

Pasta selection: Vegetarian stuffed dumplings / Penne Tricolore • Potato-vegetables gratin • Rice with herbs, all with your choice of: Sirloin strips, cognac cream • Green asparagus & candied cherry tomatoes, light sauce • Salmon filet in a mustard crust, leafy spinach, Riesling sauce • Breast of spring chicken in natural au jus

Dessert

Small chocolate-milk cream square on a crunchy crust • Panna Cotta, puréed fruit, mint leaf

Coffee Break:

Mixed selection of freshly baked tray cakes • Small pretzel pastry specialties

Drinks:

In the conference rooms: Regional mineral water • Healthy juices
During the breaks at our bars: Fair Trade coffee specialties • Organic tea specialties • Regional mineral water • Healthy juices

Paket Easy · *Package Easy*

Pro Person · *per person* **80,50 €**
Für eine Veranstaltungsdauer von bis zu 10 Stunden

Frühstückspause:

Kleine Laugengebäck-Spezialitäten • Obstvariationen der Saison

Lunchbuffet:

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate, frisch vom Markt, reichhaltige Topping-Auswahl: Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten, Maiskörner, gehackte Eier etc., mit zwei verschiedenen Dressings, Essig & Öl • Partybrötchen & Butter

Hauptgerichte

Brotstullen, verschieden belegt – für Jeden etwas dabei • Gemüse-Cremesuppe, saisonal & regional • Hühnerconsommé, kleine Maultaschen • Gulaschsuppe, pikant • Zu den Suppen: Crème fraîche und Schnittlauchröllchen

Dessert

Mousse vom Frankfurter Apfelwein • Frischer Fruchtsalat, Honigschmand

Kaffeepause:

Kleines, süßes Blätterteiggebäck, frisch aus dem Ofen

Getränke:

In den Tagungsräumen: Regionales Mineralwasser • Gesunde Säfte

Zu den Pausen an unseren Bars: Fair Trade Kaffeespezialitäten • Bio-Teespezialitäten • Regionales Mineralwasser • Gesunde Säfte

Breakfast Break:

Small pretzel pastry specialties • A variety of seasonal fruits

Lunch Buffet:

Appetisers

Seasonal leafy salads fresh from the market with a generous selection of toppings: Tomatoes, cucumbers, bell pepper strips, carrots, corn kernels, chopped boiled eggs, etc. with two different dressings along with oil & vinegar • Party rolls & butter

Main Dishes

A variety of sandwich choices to please everyone • Seasonal & regional vegetable cream soup • Chicken consommé, small dumplings • Spicy goulash • With the soups: Crème fraîche and chive rolls

Dessert

Frankfurter apple wine mousse • Fresh fruit salad with honey-sour cream

Coffee Break:

Small, sweet pastry goods fresh from the oven

Drinks:

In the conference rooms: Regional mineral water • Healthy juices

During the breaks at our bars: Fair Trade coffee specialties • Organic tea specialties • Regional mineral water • Healthy juices

Paket Quick · *Package Quick*

Pro Person · *per person* **69,– €**
Für eine Veranstaltungsdauer von bis zu 6 Stunden

Frühstücks- oder Kaffeepause:

Kleines Blätterteiggebäck, frisch aus dem Ofen • Obstvariationen der Saison

Lunchbuffet:

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate, frisch vom Markt, reichhaltige Topping-Auswahl: Tomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten, Maiskörner, gehackte Eier etc., zwei verschiedene Dressings, Essig & Öl • Kalbfleischstreifen, Staudensellerie, Fenchel • Hähnchenstreifen-Salat, Oliven, Paprika • Cherry-Strauchtomaten, kleine Mozzarellakugeln, Basilikumpesto • Partybrötchen & Butter

Hauptgerichte

Rinderbraten, Spätburgundersauce, Pfannengemüse, Spätzle • Rotbarschfilet, zweierlei Zucchini, Limonensauce, Parmesan-Kartoffeln • Spinat-Ricotta-Knödel, Salbeibutter, getrocknete Tomaten

Dessert

Kokos-Mango-Baumkuchen-Mousse • Hausgemachte Beerengrütze, Vanillesauce

Getränke:

In den Tagungsräumen: Regionales Mineralwasser • Gesunde Säfte

Zu den Pausen an unseren Bars: Fair Trade Kaffeespezialitäten • Bio-Teespezialitäten • Regionales Mineralwasser • Gesunde Säfte

Breakfast or Coffee Break:

Small pastry goods fresh from the oven • A variety of seasonal fruits

Lunch Buffet:

Appetisers

Seasonal leafy salads fresh from the market with a generous selection of toppings: Tomatoes, cucumbers, bell pepper strips, carrots, corn kernels, chopped boiled eggs, etc. with two different dressings along with oil & vinegar • Veal strips, celery, fennel • Chicken strips salad, olives, bell pepper • Cherry vine tomatoes, small mozzarella balls, basil pesto • Party rolls & butter

Main Dishes

Roast beef, Pinot Noir sauce, pan-fried vegetables and "Spätzle" noodles • Redfish filet, two types of zucchini, lime sauce, parmesan potatoes • Spinach-ricotta dumpling, sage butter, dried tomatoes

Dessert

Coconut-mango "Baumkuchen" cake mousse • Homemade berry jelly with vanilla sauce

Drinks:

In the conference rooms: Regional mineral water • Healthy juices

During the breaks at our bars: Fair Trade coffee specialties • Organic tea specialties • Regional mineral water • Healthy juices

Green Catering

Das ist der Schlüsselbegriff unserer seit 2013 praktizierten Nachhaltigkeitsinitiative.
Im Fokus: Verbindung von Ökologie und Ökonomie, Ressourcenschonung, Schutz von Klima, Wasser und Böden. In der Praxis bedeutet das, wenn immer möglich: Frische Produkte, saisonal, aus der Region, in Bioqualität. Kaffee und Tee aus fairem Handel, Seafood aus nachhaltigem Fang, Zubereitung direkt vor Ort ohne lange Transporte. Kurz: Das Gute liegt so nah.

This is the key concept of our sustainability initiative, an important part of our work since 2013.
We focus on combining ecology and economy, conserving resources and protecting the climate, water and soil. This means, whenever possible: Fresh products, seasonal, and regional and organic.
Coffee and tea from fair trade, seafood from sustainable fishing, prepared directly on site without travelling long transportation routes. In short, the good is so close.

COVID-19 Informationen für Sie

Catering unter besonderen Bedingungen

Die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste, Partner und Mitarbeiter haben für uns oberste Priorität. Daher hat accente gemeinsam mit der Messe Frankfurt ein Hygiene-Konzept erarbeitet und mit den verantwortlichen Behörden abgestimmt.

accente arbeitet stets unter den aktuellen Vorgaben der Corona-Schutzverordnung des Landes Hessen und den Maßgaben der HACCP-Richtlinien. Damit Sie weiterhin Ihren Aufenthalt mit exklusivem Catering sorgenfrei genießen können.

Alle aktuellen Regeln und detaillierte Informationen finden Sie auf unserer Webseite.

Aktuelles über unsere Covid-19-Maßnahmen auf accente.com

COVID-19 Information for You

Providing Catering in Extraordinary Circumstances

Ensuring the safety and health of our guests, partners, and employees is our top priority. To this end, accente and Messe Frankfurt have jointly developed a hygiene concept, which has been approved by the competent authorities.

accente always complies with the prevailing provisions of the Corona Protection Ordinance by the state of Hesse and the requirements laid down in the HACCP guidelines. You may therefore rest assured that there is no need for you to worry when staying with us, and that you may continue to enjoy select catering.

All current rules and detailed information can be found on our website.

News about our Covid-19 actions on accente.com

Buchungsbedingungen

zu unseren Konferenz-Catering-Paketen

- Die in den Paket-Beschreibungen genannten Speisen und Getränke sind fester Bestandteil dieser Pauschalangebote. Bei abweichenden Wünschen bezüglich der Ausgestaltung oder der Inhalte eines Catering-Paketes kann dieses Paketangebot leider nicht genutzt werden. accente wird gerne ein individuelles Angebot hierfür erstellen.
- Eventuell anfallender Personalmehraufwand (über 6 bzw. 10 Veranstaltungsstunden hinaus) und/oder Getränkemehrverbrauch (über 7 Getränke pro Person bei einer 10-Stunden-Veranstaltung oder 5 Getränke pro Person bei einer 6-Stunden-Veranstaltung) werden nach tatsächlichem Aufwand/Verbrauch zusätzlich berechnet.
- Die Paketangebote gelten auch bei Veranstaltungen auf mehreren Ebenen. accente gibt an, wie viele Buffet- und Getränkestationen für die Veranstaltung bereitgestellt werden. Die gewünschte Platzierung dieser Stationen wird mit dem Team abgestimmt.
- Die Bereitstellung von Kaltgetränken in den Räumen erfolgt auf Getränkestationen, nicht auf Gästetischen. Heißgetränke werden in den Räumen nicht bereitgestellt. Moderatorengetränke in den Vortragsräumen sind in den Paketen inbegriffen.
- Ein Flying-Service für Getränke und/oder Speisen kann – mit zeitlichem Vorlauf – bestellt werden. Dieser wird zusätzlich nach Aufwand berechnet.
- Zusätzliche Bewirtungen für Künstler, Crew (Auf- und Abbau sowie während der Veranstaltung), Vorstände, VIPs etc. werden nach Aufwand separat berechnet.
- In den Preisen ist die Bereitstellung der nötigen Buffetelemente und die Nutzung von fest installierten Bars für den Getränkeausschank inklusive. Zusätzliche mobile Getränkestationen sind erst ab einer Personenzahl von 300 Personen pro Ebene nötig und sind ab dieser Größenordnung kostenfrei. Sollten zusätzliche mobile Bars gewünscht werden, können diese gegen Berechnung zur Verfügung gestellt werden.

Weiterhin gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von accente,
einsehbar unter https://www.accente.com/de/ueber-uns/agb

Booking Terms

for our Conference Catering Packages

accente
CATERING & HOSPITALITY

- *The food and beverages specified in the package descriptions are fixed elements in each of these package deals. Package deals cannot be used in the event of special wishes regarding the different design or contents of a catering package. accente will be happy to provide you with an individual offer in such cases.*
- *Any additional personnel expenses (in excess of 6 or 10 event hours) and/or additional beverages (in excess of 7 beverages per person for a 10-hour event or 5 beverages per person for a 6-hour event) will be additionally invoiced according to the actual expenses/consumption.*
- *The package deals also apply for events held over more than one floor. accente specifies how many buffet and beverage stations will be provided for the event. The desired location of these stations will be determined in consultation with the team.*
- *The supply of cold beverages in the rooms is conducted at beverage stations, not at the guest tables. Hot beverages are not served in the rooms. Moderator beverages in the lecture rooms are included in the packages.*
- *A flying service for drinks and / or food can be ordered well in advance. This service will be invoiced separately according to the actual expenses.*
- *Additional catering for artists, the crew (set-up and breakdown as well as during the event), board members, VIPs, etc. will be invoiced separately according to the actual expenses.*
- *The prices include the supply of the required buffet elements and the use of permanently installed bars for serving beverages. Additional mobile beverage stations are only required from a minimum attendance figure of 300 persons per floor and are provided at no extra charge for events of this size. If additional mobile bars are desired they can be provided at a surcharge.*

Furthermore, the General Terms and Conditions of accente apply.
They can be viewed at https://www.accente.com/en/ueber-uns/agb-en

Jederzeit für Sie da
Always there when You need Us

Fragen oder Wünsche?

Event Catering und alles, was dazugehört. Wir machen es möglich.

Questions or requests?

Event Catering and everything that goes with it. We make it possible.

accente
CATERING & HOSPITALITY

Event Catering

Tel. +49 69 7 56 02 - 22 41
Fax +49 69 7 56 02 - 22 04

catering@accente.com

Accente Gastronomie Service GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1
60327 Frankfurt/Main

www.accente.com