

Conference Catering

Tagungspauschalen für Congress Center und Kap Europa
Catering Packages for Congress Center and Kap Europa



Inhalt · Contents

Willkommen · <i>Welcome</i>	03
Congress Center & Kap Europa	04
Catering Package Triple Delight	05
Catering Package Double Delight	06
On Top	07
Green Catering	09
Buchungsbedingungen · <i>Booking Terms</i>	10
Kontakt · <i>Contact</i>	11

Kontakt · *Contact*

Tel. +49 69 7 56 02 - 22 41
catering@accente.com





Willkommen · Welcome

Wir freuen uns, Ihnen unser Catering-Konzept für Veranstaltungen im Congress Center und Kap Europa vorstellen zu dürfen. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für Genuss und unserer Erfahrung rund um Events begeistern. Bei uns steht die Individualität Ihrer Veranstaltung im Mittelpunkt, und daher haben wir unsere Catering-Pakete entsprechend den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden angepasst. Mit unserem Green Catering schaffen wir zudem ein nachhaltiges Angebot aus besten regionalen und saisonalen Zutaten.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, unsere Pakete nach Belieben mit einem Upgrade zu erweitern. Unser Team steht Ihnen zur Seite, um Ihre Vision in die Realität umzusetzen.

We are pleased to present our catering concept for events at the Congress Center and Kap Europa. Let us inspire you with our passion for enjoyment and our experience in all aspects of events. Our focus is the individuality of your event, which is why we have adapted our catering packages to the wishes and needs of our customers. Moreover, with our green catering, we create a sustainable offering using the best regional and seasonal ingredients.

We offer you the opportunity to upgrade our packages as you wish. Our team will be glad to help turning your vision into reality.

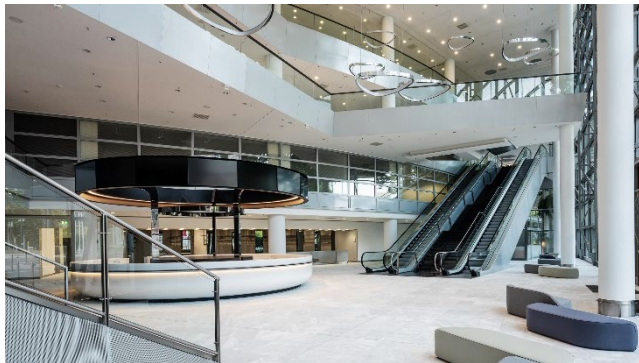
Ein maßgeschneidertes Catering-Konzept für zwei multifunktionale Locations

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.

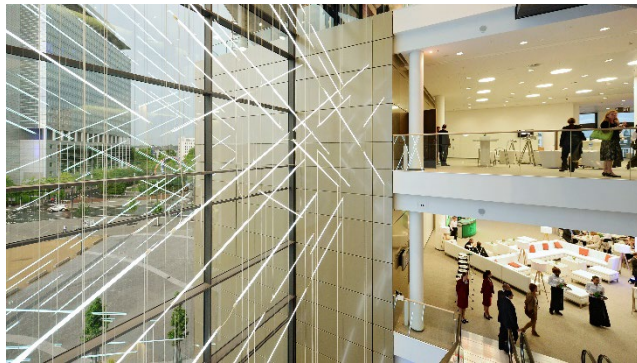
Of late extensively modernized, the Congress Center for up to 3,400 guests welcomes you warmly. The accente catering, which we can offer you as a package solution, is also state of the art. The concept has proven itself at numerous events and underlines the atmosphere of your special event with its innovative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



Package Triple Delight

Vormittags-Stärkung

Verschiedene herzhafte Snacks, saisonal ausgewählt und morgens frisch für Sie zubereitet. Wir kalkulieren mit 2 Teilen pro Person.

Lunch

Ihr Lunch startet mit 4 abwechslungsreichen Vorspeisen, backfrischen Brötchen und Butter. Als Hauptgang servieren wir 2 Hauptgerichte, die individuell von unserem Küchenchef entsprechend der Saison ausgewählt werden. Den Abschluss bilden, passend zur Jahreszeit, 2 süß-fruchtige Desserts.

Nachmittags-Auszeit

Eine Auswahl süßer Snacks, ofenfrisch serviert. Wir kalkulieren mit 2 Teilen pro Person.

Getränke

Unser Getränkeangebot steht Ihnen ganztägig zur Verfügung: Fair Trade Kaffeespezialitäten, Bio-Tees, regionales Mineralwasser, gesunde Säfte sowie Softgetränke.



Morning Break

A delightful selection of freshly prepared, seasonal savory snacks. We provide 2 pieces per person.

Lunch

The seasonal lunch buffet features 4 appetizers, including freshly baked party rolls & butter. As main courses we serve two different seasonal dishes, individually selected by our chef. The culinary offer includes two sweet and fruity desserts, tailored to complement the time of the year.

Afternoon Break

Assortment of freshly baked sweet treats. We calculate 2 pieces per person.

Drinks

Our drinks selection is available throughout the day: fair trade coffee specialties, organic teas, regional mineral water, healthy juices and soft drinks.

Pro Person / per person 109,00 €

Für eine Veranstaltungsdauer bis 10 Stunden
For an event duration up to 10 hours

Package Double Delight

Stärkung am Morgen oder Nachmittag

Verschiedene herzhafte oder süße Snacks, saisonal ausgewählt und frisch für Sie zubereitet. Hier kalkulieren wir mit 2 Teilen pro Person.

Je nach Ablauf Ihrer Veranstaltung kann diese Zwischenmahlzeit vor- oder nachmittags eingeplant werden.

Lunch

Ihr Lunch startet mit 4 abwechslungsreichen Vorspeisen, backfrischen Brötchen und Butter. Als Hauptgang servieren wir 2 Hauptgerichte, die individuell von unserem Küchenchef entsprechend der Saison ausgewählt werden.

Den Abschluss bilden, passend zur Jahreszeit, 2 süß-fruchtige Desserts.

Getränke

Unser Getränkeangebot steht Ihnen ganztägig zur Verfügung: Fair Trade Kaffeespezialitäten, Bio-Tees, regionales Mineralwasser, gesunde Säfte sowie Softgetränke.



Refreshment in the Morning or Afternoon

Various savoury or sweet snacks, seasonally selected and freshly prepared for you. We calculate with 2 portions per person. Depending on the schedule of your event, this snack can be planned for the morning or afternoon.

Lunch

Our lunch starts with 4 delicious starters, including freshly baked party rolls & butter. For the main course, we serve 2 main courses, which are individually selected by our chef according to the season. The meal is rounded off with 2 sweet and fruity desserts appropriate to the time of the year.

Drinks

Our drinks selection is available throughout the day: fair trade coffee specialities, organic teas, regional mineral water, healthy juices and soft drinks.

Pro Person / per person 85,00 €

Für eine Veranstaltungsdauer bis 6 Stunden
For an event duration up to 6 hours

On Top

Individuelle Upgrades ganz nach Ihrem Geschmack

Individual Upgrades to Suit Your Taste

Aus Zwei mach' Drei

Wenn Sie Ihre Gäste etwas mehr verwöhnen wollen, erweitern Sie die Snack-Auswahl auf 3 Teile pro Person. Als Upgrade für die Vor- oder Nachmittags-Stärkung möglich – oder für beides.

Turn Two into Three

If you want to delight your guests a little more, then increase the selection of snacks to 3 items per person. As an upgrade to the morning or afternoon break – or both.

Pro Person / per person + 4,00 €

Premium Lunchbuffet

Mit einer Erweiterung der Auswahl auf 3 Hauptgerichte und 3 Desserts bleiben bei Ihren Gästen keine Wünsche offen.

Premium Lunch Buffet

With an extended selection of 3 main courses and 3 desserts, your guests will have everything they could wish for.

Pro Person / per person + 13,00 €



On Top

Individuelle Upgrades ganz nach Ihrem Geschmack

Individual Upgrades to Suit Your Taste

Getränke-Station

Wir stellen Ihnen Wasser und Säfte in Ihren Konferenzräumen zur Verfügung.

Beverage Station

We will provide you with water and juices in the conference rooms.

Pro Person / per person + 5,00 €

Sprudelnder Ausklang

Sie möchten zum Abschluss der Veranstaltung mit den Gästen anstoßen?
Richten Sie einen Sektempfang aus – inklusive Sekt, Orangensaft und Wasser.
(Dauer ca. 1 Stunde)

Sparkling Finale

*Would you like to toast with your guests at the end of the event?
Arrange a champagne reception – including sparkling wine, orange juice
and water. (duration approx. 1 hour)*

Pro Person / per person + 28,00 €





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.



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.
- 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 Getränkeauschank inklusive. Zusätzliche mobile Getränkestationen sind erst ab einer Personenzahl von 200 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

- *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.*
- *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 200 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
catering@accente.com

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

www.accente.com

