Catering Portfolio

Unser exklusives Angebot für Sie

Our exclusive Offer for You

accente
CATERING & HOSPITALITY

Inhalt · *Contents*

Willkommen · *Welcome*	03
Fingerfood · *Finger Food*	04
Buffets · *Buffets*	23
Menüs · *Set Menus*	30
Snacks für jede Gelegenheit · *Snacks for every Occasion*	34
Jederzeit für Sie da · *Always there when You need Us*	43

Kontakt · *Contact*

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

catering@accente.com

Willkommen
Welcome

Wir freuen uns sehr, Sie begrüßen zu dürfen. Und was liegt näher, als das mit einem Willkommensgruß aus der Küche zu untermalen. Mit unserem Catering-Portfolio, das zeigt, wie Ihre Veranstaltung auch kulinarisch zum Erfolg wird. Lassen Sie sich inspirieren und von unserer Leidenschaft für Genuss begeistern. Wir sind ein starkes Team und nur gemeinsam erreichen wir unser Ziel, Begegnungen erfolgreich in kleine und große Genussmomente zu verwandeln.

Lassen Sie uns in einem persönlichen Gespräch zusammenkommen.
Wir sind Ihnen bei der Veranstaltungsplanung gerne behilflich und erstellen Ihr ganz individuelles Angebot.

We are so pleased to be able to welcome you here. And what better to include in our welcome than a mouth-watering message from the kitchen?
Our banquet portfolio, the guide to making your event a culinary success. Look through it to find some inspiration and share our passion for enjoyment. We are a strong team and only together we can achieve our goal of successfully transforming encounters into small and large moments of pleasure.

Let us come together in a personal conversation. We will be happy to assist you with event planning and will prepare your own individual offer.

Geschäftsführung · *Managing Directors*

Holger Schuster & Johann Thoma
Die richtungsweisenden vier Augen mit dem Blick fürs große Ganze und der Vision, Tag für Tag noch ein Stückchen besser zu werden.

A trendsetting duo with an eye on the big picture, whose vision it is to become a little bit better each and every day.

Bereichsleiterin Catering · *Head of Catering*

Ilka Roßmann
Zusammen mit einer fast 30-köpfigen Mannschaft, viel Elan und Persönlichkeit, verantwortlich für die Kreation und Realisierung jeglicher Veranstaltungen.

With a team of almost 30 and loads of enthusiasm and style, she is responsible for creating and executing every event, from premium catering for trade show booths to the most elegant banquets.

Bereichsleiter Produktion · *Head of Production*

Volker Schröder
Gesamtverantwortlicher für die Ideenfindung, Rezeptentwicklung und Herstellung sämtlicher Speisen. Seine Sorgfalt und Leidenschaft wirken ansteckend und motivieren das ganze Team jeden Tag aufs Neue.

Our chef de cuisine, responsible for generating ideas, developing recipes and producing all dishes. His care and passion are contagious and motivate the whole team every day.

Fingerfood

Finger Food

Passt immer und überall
Always a Hit – anywhere, anytime

Kaum etwas ist variabler einsetzbar und flexibler integrierbar als Fingerfood.
Bei Stehempfängen, Pausen, Meetings, Get-togethers jeglicher Art.
Dargereicht auf Stehtischen oder im Flying Service.
Perfekt als Soloauftritt oder Bereicherung von Buffets oder Menüs.
Kalt oder warm, lokal oder international, mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan.
Alle Variationen überzeugen mit kreativen Arrangements, Raffinesse
und nicht zuletzt dem Genuss für Auge und Gaumen.

For standing receptions, breaks, meetings and get-togethers of any kind.
Served on bar tables or in the Flying service by circulating waitstaff. Perfect on their own or accompanying buffets or menus. Cold or warm, local or international, with meat, with fish, vegetarian or vegan. Each and every variation will delight with creative arrangements and finesse. And not only do they taste delicious, they look it too!

Kalb und Rind · *Veal and Beef*

Fingerfood kalt · *Finger Food cold*

Pastrami trifft Cream Cheese

mit hauchdünnem Crêpe

Pastrami meets cream cheese in a wafer-thin crêpe

Kalbstafelspitz „Frankfurt“

mit Grüner Soße, gehacktem Ei und Gartenkresse

Boiled veal "Frankfurt Style" with green sauce, chopped egg and garden cress

Kalbsfilettatar

mit Apfelgelee

Veal fillet tartare with apple jelly

3,50 – 4,90 €

Schwein & Geflügel · *Pork & Poultry*

Fingerfood kalt · *Finger Food cold*

Eisbeinpraline

mit Senfgelee auf Birnen-Bohnensalat

Pork knuckle praline with mustard jelly on a pear-bean salad

Auf Holzkohle gegrillter Geflügelspieß

mit Ananas und geröstetem Sesam auf Exotic Salsa

Charcoal grilled chicken skewer with pineapple and toasted sesame seeds on exotic salsa

Cube von der Gänseleber

mit Apfel-Kompott auf Mandel-Backpflaumen-Biskuit

Goose-liver cube with apple compote on an almond-prune biscuit

Kleiner Stern

von Radieschen, Frischkäse und Geflügel

Small star of radish, cream cheese and poultry

3,30 – 4,50 €

Gastlichkeit & Wertschätzung
Hospitality & Appreciation

Jeder gibt in seinem Bereich das Beste. Aber erst alle Mitarbeiter, Partner und Lieferanten zusammen bilden das accente-Team, verbunden durch ein und dieselbe Leitlinie – die Welt mit den Augen des Gastes zu sehen.
Stark, fair, ideenreich und zuverlässig setzen wir uns mit Leidenschaft dafür ein, Ihre Begegnungen in einzigartige Genussmomente zu verwandeln.
Das ist unser Versprechen an Sie.

Each one of us gives the best in his field. But the accente team truly comes to life when all of our staff, partners and suppliers come together, connected by one and the same mission – seeing the world through the eyes of our guests. Strong, fair, full of ideas and reliable, we are passionately committed to transforming your events into unique and delicious moments. That is our promise to you.

Fisch & Meeresfrüchte · *Fish & Seafood*

Fingerfood kalt · *Finger Food cold*

Trilogie

von Hering, Matjes und Forelle

Trilogy of herring, young salted herring and trout

Mini-Crêperolle

Räucherlachs auf Erbsen-Panna Cotta

Mini crêpe roll with smoked salmon on pea-panna cotta

Salat von Black Tiger Garnelen

auf würziger Avocadocreme

Black tiger prawn salad on spicy avocado cream

3,30 – 4,90 €

Frankfurt meets Japan
Frankfurt meets Japan

Japan hat kulinarisch auch bei uns seinen festen Platz.
Mit Sushi und weiteren original japanischen Spezialitäten. Da gerade hier Qualität, Frische und Authentizität über alles gehen, erfolgt die Zubereitung direkt in der hauseigenen Manufaktur unter Leitung unserer großen Sushi-Meisterin. Und natürlich ist alles natürlich: Premium-Reis aus kontrolliertem Anbau, Gemüse nach Möglichkeit aus der Region, Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fang.

There's also plenty of fans for Japanese cuisine. Sushi, of course, plus other original Japanese specialties. Since quality, freshness and authenticity are of the utmost importance, everything is prepared right in our own facilities under the direction of our great sushi master. And it's all natural, naturally! Premium rice from controlled cultivation, regional vegetables wherever possible, fish and seafood from sustainable fishing.

Vegetarisch · *Vegetarian*

Fingerfood kalt · *Finger Food cold*

Salat

von roten Linsen und Wurzelgemüse

Salad of red lentils and root vegetables

Tomate-Mozzarella

mit Basilikumpesto

Tomato mozzarella with basil pesto

Frankfurter Handkäs‘

in Schnittlauchschmand

Frankfurt Handkäs‘ in sour cream with chives

Power Food Energy Balls

Cranberries mit geröstetem Sesam und Aprikose im Kokosmantel

Power food energy balls – Cranberries with toasted sesame and apricot in a coconut coating

3,00 – 3,30 €

Vegan · *Vegan*

Fingerfood kalt · *Finger Food cold*

Tomaten-Gurken-Mangosalat

mit Limetten-Minz-Dressing

Salad from tomato, cucumber and mango with lime-mint dressing

Erbsencreme

mit Olivenerde und Rote Bete Kaviar

Cream of peas with olive soil and beetroot caviar

Quinoasalat

auf Süßkartoffel mit Ahornsirup

Quinoa salad on sweet potato with maple syrup

3,00 – 4,00 €

Unsere Eigenmarken

Geschmack, Duft und Design. Erfahrung, Anspruchsdenken, Qualität und Genuss. All das steckt sensorisch und optisch in der Premium-Produktlinie unserer Eigenmarke. Das Portfolio, bestehend aus Sekt, Wein, Kaffee, Essig & Öl, kreieren und designen wir selbst. In enger Kooperation mit ausgewählten Partnern, die so denken und handeln wie wir.

Diese hochwertigen, mit dem messingfarbenen accente á gelabelten Produkte können Sie bei unserem gehobenen Event-Catering genießen.

Our House Brands

Taste, smell and design. Experience, aspiration to high standards, quality and pleasure. The premium product line of our own brand embodies all of these, a true treat for the senses. We create and design the entire range, including sparkling wine, wine, coffee, vinegar & oil. In close cooperation with selected partners who think and work like we do.

You can enjoy these high-quality products bearing the brass-colored accente á label with our upscale event catering.

Geflügel & Fisch · *Poultry & Fish*

Fingerfood warm · *Finger Food warm*

Marinierter Teriyakispieß

Marinated Teriyaki skewer

Mini Piccata

von der Pute mit Tomatensugo

Mini turkey piccata with tomato sugo

Seafood-Täschchen

mit Koriander-Dip

Seafood samosa with coriander dip

Zitronengras-Lollipop

mit Garnele

Lemongrass lollipop with prawn

3,30 – 3,70 €

Zeit und Geschmack
Taste the Times

Kaum eine Welt ist so dynamisch wie die Food-Welt. Einige Trends sind vergänglich, andere etablieren sich zu festen Größen wie Nachhaltigkeit, bewusste Ernährung, pflanzliche Alternativen, Superfood, Snackification oder die Re-Orientierung zu saisonalen und regionalen Produkten.
Bei alledem vergessen wir nicht den Zeitgeschmack im Sinne des Wortes. So unter anderem mit Burgern mit Pulled Pork oder vegan, Streetfood auf Top-Niveau, kreativen Bowls, asiatischen Nudeln, Energy-Balls oder Brainfood.

The world of food is more dynamic than almost any other. Some trends are short-lived. Others become a fixed part of our food culture, such as sustainability, healthy eating, plant-based alternatives, superfoods, snackification and the re-discovery of seasonal and regional products. It's a given that our catering incorporates the contemporary tastes of these times: burgers with pulled pork or vegan, cutting-edge street food, creative bowls, Asian noodles, energy balls and brainfood.

Klassiker · *Classics*

Fingerfood warm · *Finger Food warm*

Currywurst vom Kalb

mit Partyschrippe

Veal sausage with curry sauce on a party bun

Party-Kalbfleischfrikadelle

auf feinem Ratatouille

Party meatballs made of veal on fine ratatouille

Kräutercrêpe

herzhaft gefüllt mit Schwarzwälder Speck, Frischkäse und Zwiebeln

Herb crêpe filled with Black Forest bacon, cream cheese and onions

Flammküchle

Apfel-Zimt

Mini apple and cinnamon tarte flambée

2,00 – 4,00 €

Vegan · *Vegan*

Fingerfood warm · *Finger Food warm*

Veganer Crêpe

im Kürbismantel, gefüllt mit mediterranem Gemüse

Vegan crêpe in a pumpkin coating, stuffed with Mediterranean vegetables

Gebackene Wan Tan

mit Gemüse und mit Tofu gefüllt

Baked Wan Tan filled with vegetables and tofu

Rote Bete Falafel

mit Sour Cream

Falafel of beetroot with sour cream

2,50 – 3,50 €

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: Frische Produkte, wo möglich 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 using fresh products, seasonal wherever possible, 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.

Fingerfood Pakete · *Finger Food Packages*

Amerika

Porridgecreme auf Bellpepperchutney mit Mandeltopping
Mini Törtchen von Pulled Pork mit Süßkartoffelcreme und Röstzwiebeln

Tramezzini Caesar Chicken
Gegrillte Spare Ribs mit Smoked Barbecuesauce
Smoked Hot Chicken Wings

Weisser Brownie mit Ruby-Canache

America

Porridge cream on bell pepper chutney with almond topping
Mini tartlets of pulled pork with sweet potato cream and fried onions

Tramezzini Caesar Chicken
Grilled spare ribs with smoked barbecue sauce
Smoked hot chicken wings

White brownie with ruby ganache

6 Snacks pro Person / *6 Snacks per person* **19,90 €**

Fingerfood Pakete · *Finger Food Packages*

Asia

Wok-Nudelsalat mit viel knackigem Gemüse und Sprossen

Black Tiger Garnelen auf würziger Avocadocreme
Marinierter Teriyakispieß im Glas
Vulcano - Vegane Gemüsetasche
Shrimp in Reisnudelpanade, Sweet Chili

Cube von Kokos und Maracuja

Asia

Wok noodle salad with lots of crispy vegetables and sprouts

Black Tiger prawns on spicy avocado cream
Marinated teriyaki skewer in a glass
Volcano - vegan vegetable pocket
Shrimp in a rice-noodle coating with sweet chili

Cube of coconut and passion fruit

6 Snacks pro Person / *6 Snacks per person* **21,00 €**

Fingerfood Pakete · *Finger Food Packages*

Mediterran

Mediterraner Garnelensalat auf Basilikummousse

Millefeuille von Frischkäse-Tomate-Basilikum und Pesto rosso

Mini Piccata von der Pute

Auf Holzkohle gegrillter Hähnchenspieß mit Paprika und Zwiebel in Tomatensalsa

Quiche Pomodori mit Olive

Portugiesischer Mandelkuchen im Holzkörbchen

Mediterranean

Mediterranean prawn salad on basil mousse

Mille-feuille with tomato-basil cream cheese and pesto rosso

Mini turkey piccata

Charcoal-grilled chicken kebab with bell pepper and onion in tomato salsa

Quiche Pomodoro with olive

Portuguese almond cake in a little wooden basket

6 Snacks pro Person / *6 Snacks per person* **20,50 €**

Nachhaltigkeit – unser Blick nach vorne
Sustainability – Looking ahead

accente übernimmt Verantwortung für die Zukunft. Mit einem roten Faden, der bei uns grün ist und sich durch die gesamte accente-Welt zieht. Angefangen mit der bewussten Auswahl der Lieferanten, dem Einsatz von Elektrowagen auf dem Gelände, der Abfall- und Überschussvermeidung bis zur Energieeffizienz. Die Nachhaltigkeitsstrategie setzt sich fort, auch in vermeintlich kleinen Bereichen, wie bei Gläsern, Geschirr, kompostierbaren Bechern oder der Einsparung von Verpackungsmaterial. Kurz: Weniger ist mehr.

accente is taking on responsibility for the future. It's a common thread, a green one, that runs through the entire world of accente. Starting with the conscientious selection of suppliers, the use of electric trolleys on the premises, the prevention of waste and surplus, and energy efficiency. Our sustainability strategy is even implemented in seemingly small areas such as glasses, tableware, compostable cups and reducing packaging material. As they say, less is more.

Buffets

Das Buffet ist eröffnet
Celebrate with the perfect Buffet for You

Zum Lunch ein wenig leichter, zum Dinner gerne etwas opulenter.
Nach Belieben komplettiert mit Specials wie Marktständen,
Schneidestationen oder Live-Cooking. Immer ganz individuell abgestimmt.
Thematisch auf die Art der Veranstaltung. Kulinarisch auf Ihre ganz
persönlichen Wünsche. Nicht von allem etwas, sondern für jeden das Richtige:
Fisch, Fleisch, vegetarisch, vegan. Kalt oder warm. Koscher oder halal.
Und süß zum Ausklang.

Perhaps a little lighter for lunch, or a bit more opulent for dinner. Add special culinary experiences such as market stands, cutting stations or live cooking. Always individually coordinated, with the perfect theme for the type of event. Your own personal culinary wishes. Our buffets are not a bit of everything; they are the right thing for every guest: fish, meat, vegetarian, vegan. Cold or warm. Kosher or halal. And a sweet finish.

Lunchbuffet Leicht

Salat vom Hähncheninnenfilet mit Flageolets und Dijonsenf-Marinade

Baby-Leaf-Salat mit zweierlei Cherrystrauchtomaten
und Sonnenblumenkernen, dazu ein leichtes Buttermilchdressing

Harissa und Pimento - Creme mit Blumenkohl und Couscous

Rinderragout in Schwarzkümmelsauce mit Wurzelgemüse
und abgerundet mit Aceto Balsamico, dazu Kartoffelperlen

Knuspriger Kartoffelkuchen mit pikantem Chili-Dip

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce,
buntem Pfannengemüse und Pasta

Ragout von heimischen Beeren mit Vanillesauce

Hausgemachte Schokoladenmousse

Lunch Light

Inner chicken filet salad with flageolet beans in a Dijon mustard marinade

Baby leaf salad with two kinds of cherry tomatoes and sunflower seeds in a light buttermilk dressing

Harissa and pimento cream with cauliflower and couscous

Beef stew in black cumin sauce with root vegetables and rounded off with balsamic vinegar, served with potato pearls

Crispy potato cake with spicy chili dip

Fried chicken with cream sauce, colorful stir-fry vegetables and pasta

Ragout from local berries with vanilla sauce

Homemade chocolate mousse

Pro Person / *per person* **29,50 €**

Lunchbuffet Regional

Kalbstafelspitz „Frankfurt“ mit Grüner Sauce, gehacktem Ei und Gartenkresse

Salat von Erbsen, Zuckerschoten und grünem Spargel

Spinatsalat mit Ziegenkäse-Crumbles und Oliven, dazu erfrischendes Zitrusfruchtdressing

Kalbsrollbraten mit Semmel-Kräuter-Füllung und Kerbelrahmsauce, dazu Prinzessbohnen und Dampfkartoffeln

Mit Broccoli gefüllte Poulardenbrust in Pecorinosauce, dazu Tagliatelle Verde

Spinat-Ricotta-Knödel, gebräunte Salbeibutter und Pinienkerne

Pistazienmousse mit Erdbeermark

Grüner Obstsalat

Lunch Regional

Boiled veal "Frankfurt Style" with green sauce, chopped egg and garden cress

Salad of peas, sugar snap peas and green asparagus

Spinach salad with goat cheese crumbles and olives, with refreshing citrus dressing

Roasted rolled veal with breadcrumb-herb stuffing and chervil cream sauce, served with princess beans and steamed potatoes

Poularde breast stuffed with broccoli in Pecorino sauce, with tagliatelle verde

Ricotta-spinach dumplings, browned sage butter and pine nuts

Pistachio mousse with strawberry puree

Green fruit salad

Pro Person / *per person* **33,50 €**

Dinnerbuffet International

Bulgur-Salat mit viel mediterranem Gemüse und Minz-Koriander-Dip

Caesar's Salat mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Brotwürfeln und Frühlingszwiebeln, dazu selbstverständlich das klassische Dressing

Millefeuille von Frischkäse-Tomate-Basilikum und Pesto rosso

Rinderrückenstreifen mit Steinchampignons in Estragon-Senf-Sauce, dazu Gemüsepommes und Bauernrösti

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Rieslingkraut, dazu Schupfnudeln

Bunte Gnocchi-Süßkartoffel-Pfanne mit Erdnusssauce

Feine Karamellcreme

Mohn-Aprikosen-Schnitte

Dinner International

Bulgur salad with a lot of Mediterranean vegetables and mint-coriander dip

Caesar salad with grated parmesan, toasted bread cubes and spring onions, plus of course the classic dressing

Mille-feuille with tomato-basil cream cheese and pesto rosso

Saddle of beef strips with mushrooms in a tarragon mustard sauce, with vegetable fries and farmers hash browns

Pikeperch fillet fried on the skin, served on Riesling sauerkraut with potato noodles

Colorful sweet potato-gnocchi pan with peanut sauce

Fine caramel cream

Poppy seed-apricot cake

Pro Person / *per person* **40,00 €**

Dinnerbuffet Mediterran

16 Monate luftgereifter Parmaschinken mit Kräuter-Artischocken

Blattsalatherzen mit Kürbiskernen und Honig-Senf-Dressing

Tomaten-Gurken-Mangosalat mit Limetten-Minz-Dressing

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef mit Barolo-Schalotten-Sauce,
bunte Gemüsestifte und gratinierte Sahnekartoffeln

Gegrilltes Goldmakrelenfilet mit Rahmlauch und Eismeergarnelen,
dazu Polenta-Taler

Angelotti Rustico gefüllt mit Feige in Gorgonzolasauce

Tahiti Vanillecreme mit Kokos

Würfel von Schoko-Oliven-Mousse

Dinner Mediterranean Style

16-months air-cured Parma ham with herb artichokes

Leaf lettuce hearts with pumpkin seeds and honey-mustard dressing

Tomato-cucumber-mango salad with lime-mint dressing

*Pink roasted Angus roast beef with Barolo-shallot sauce,
colorful vegetable sticks and creamed potatoes au gratin*

*Grilled gold mackerel filet with creamed leeks and Arctic Ocean prawns,
with polenta medallions*

Angelotti Rustico filled with figs in Gorgonzola sauce

Tahitian vanilla cream with coconut

Chocolate and olive mousse cubes

Pro Person / *per person* **41,00 €**

Upgrades mit Appeal
Enchanting upgrades

Buffets oder Menüs haben nach wie vor ihren Charme. Aber es geht auch noch lebendiger, überraschender. Oder noch individueller, auf die Art des Events und seine Gäste abgestimmt. Und zwar mit unseren Upgrades, den kreativen Extras rund um das Catering. Egal, ob solo oder in Kombination mit unseren Klassikern. Die Möglichkeiten sind vielfältig. Von Front-Cooking, Motto-Buffets und Food-Market bis hin zu Food-Truck, Coffee-Bike, Barista und noch viel mehr.

Buffets and meals with several courses are charming, of course. But we can make them livelier, more surprising. Or even more individually customized for the type of event and guests. With our upgrades, the creative additions to our catering. On their own or combined with our classics. The possibilities are endless. Front cooking, themed buffets and food markets, food trucks, coffee bikes, baristas and so much more.

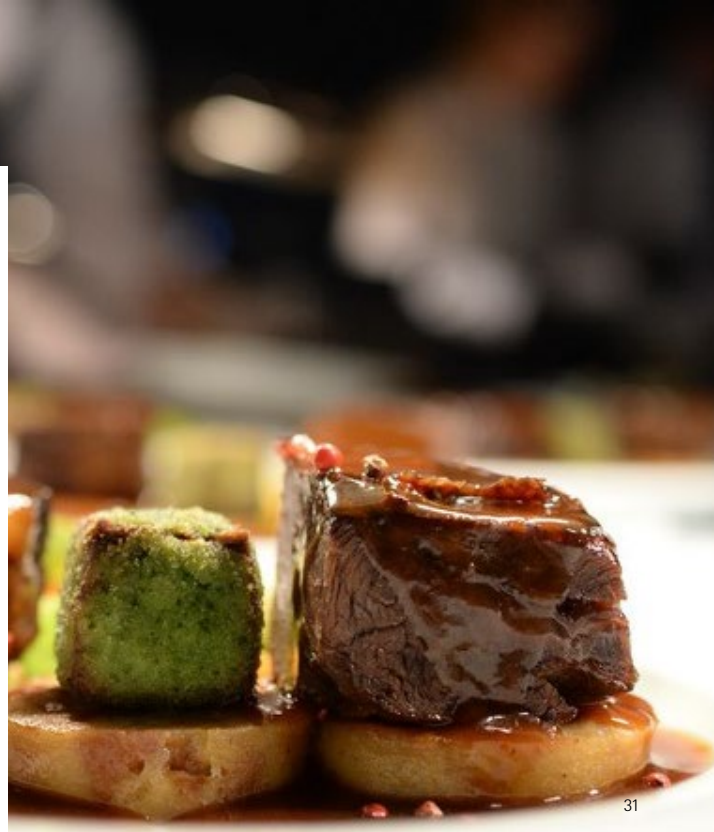
Menüs

Set Menus

Genuss für besondere Momente
Special Delights for special Moments

Drei- oder Vier-Gang-Menüs sind Klassiker der gehobenen Küche.
Die Kunst liegt in der Komposition jeder einzelnen Speise und dem harmonischen Ganzen – inklusive korrespondierender Getränke.
Mit ihrem festlichen Charakter, dem gemeinsamen Dinieren und Genießen, dem professionellen Service und stilvoller Restaurant-Atmosphäre sind unsere Menüs dafür prädestiniert, ein Highlight für sich zu sein. Oder ausgesuchte Anlässe um einen stimmungsvollen Moment zu bereichern.

Three-course and four-course meals are undisputed classics when it comes to sophisticated cuisine. What makes ours truly special is the composition of each individual dish, coming together with the others in a harmonious whole, including the perfect drinks. Dining with others and enjoying the festive character of our multi-course meals, served professionally in an elegant restaurant-like atmosphere, is an occasion all of its own, but it can also give extraordinary and unforgettable occasions that extra special touch.



3-Gang-Menü

Steinpilztiramisu, lackierte Wachtelbrust, Holunder-Sauerkirschchutney
und Wildkräutersalat

„Surf & Turf" – Rinderfilet und Riesengarnele mit Sherryespuma,
gebratener grüner Spargel und Süßkartoffelflan

Käsekuchen mit halbflüssigem Kern, dazu Sauerrahmeis
und glasierte Kumquats

3-Course Menu

Porcini mushroom tiramisu, glaced quail breast, elderberry-sour cherry chutney and wild herb salad

Surf & turf – filet of beef and giant prawn with sherry espuma, fried green asparagus and sweet potato flan

Cheesecake with a semi-molten core, with sour cream ice cream and glazed kumquats

Pro Person / *per person* **58,90 €**

4-Gang Menü

Steinpilztiramisu an marinierten Wildkräutern
und lackierte Wachtelbrust

Ravioli vom Hummer in Zitronengrassauce
mit gebratener Riesengarnele und grünem Spargel

Kalbsfilet im Kräutermantel, dazu Spätburgundersauce,
glacierte Gemüsestifte und Pastinaken-Kartoffel-Püree

Berry Dome mit Mascarponecreme, Joghurt-Biskuit,
Cassisstreuseln und Kirschbaumsorbet

4-Course Menu

Porcini mushroom tiramisu on marinated wild herbs
and glaced quail breast

Ravioli of lobster in lemongrass sauce
with fried king prawn and green asparagus

Veal filet in a herb coating, with Pinot noir sauce,
glazed vegetable sticks and potato-parsnip puree

Berry dome cake with mascarpone cream, yogurt biscuit,
cassis sprinkles and cherry tree sorbet

Pro Person / *per person* **64,00 €**

Snacks für jede Gelegenheit

Snacks for every Occasion

Kleinigkeiten für zwischendurch oder dazu

Enjoy a Bite in-between or paired with a Drink

Bei Meetings, Konferenzen, Pausen, gegen den kleinen Hunger und für ein bisschen Energie. Bei Empfängen, zu Sekt oder Orangensaft. Ohne Snacks geht gar nichts. So groß die Einsatzmöglichkeiten sind, so vielfältig und variationsreich ist das Angebot. Von herzhaft und pikant bis leicht oder süß. Hier regional, da international. Mal fleischig, mal gemüsig oder obstig. Immer sehr appetitlich, raffiniert und schön anzuschauen. Und schneller weg, als man denkt.

At meetings and conferences, breaks are great for fighting those cravings between meals or to give you a little energy boost. At receptions, served with various beverages. Everyone loves a good snack! The broad variety of occasions for serving snacks is as versatile and varied as the snacks we provide. Hearty and spicy, light or sweet. Regional and international. With meat, or veggies, or fruit. Always very appetizing, sophisticated and a treat to look at. And they disappear faster than you think.

Auf dem Stehtisch
Standing Table

Gartengemüsesticks

Paprika gelb, grün, rot sowie Karotte gelb und orange

Garden vegetable sticks – yellow, green and red peppers, plus yellow and orange carrots

Hausgebackenes gemischtes Brotkonfekt

Homemade mixed bread confectionery

Mediterraner Tomaten-Frischkäse-Dip

Mediterranean tomato-cream cheese dip

2,70 – 3,30 €

Brotstullen
Regional Sandwiches

Pastrami

mit Harissa-Senf und Gewürzgurke

Pastrami with harissa mustard and pickled cucumber

Tomate-Quark

Tomatenscheiben auf Rahmquark mit Gartenkresse

Tomato slices on cream curd with garden cress

Allgäuer Bergkäse

mit Feigensenfaufstrich

Alpine cheese with fig mustard spread

Schinken

gekochter und geräucherter Schinken

Boiled and smoked ham

3,50 – 4,00 €

Bagels
Bagels

Holländischer Gouda

mit Eisbergsalat und Salatgurke

Dutch Gouda with iceberg lettuce and cucumber

Räucherlachs

mit Ei, Salatgurke und Meerrettichcreme

Smoked salmon with egg, cucumber and horseradish cream

Speck und Eier

Bacon and Egg

3,50 – 4,00 €

Krustenbrote
Regional Bread Specialties

Spundekäs‘ Creme
Nach Rheingauer Rezeptur

Spundekäs‘ cream according to the Rheingau recipe

Rauchmatjes
mit Rote Rüben-Meerrettich-Frischkäse

Smoked herring with beetroot-horseradish-cream cheese

Karotten-Ingwer-Wasabi-Creme
mit Sakurakresse

Carrot-ginger-wasabi cream with Sakura cress

3,50 – 4,00 €

Aus Liebe zu Produkt & Umwelt
Out of Love for Product & Planet

Nachhaltigkeit und Qualitätsdenken sind unser Antrieb.
Genuss und Gastlichkeit unser Ziel. Bei allen verwendeten Lebensmitteln, deren Produktion und Herkunft stets im Fokus: Qualität, Regionalität, Saisonalität und schonende Verarbeitung direkt vor Ort. Das alles findet seinen Ausdruck in klassischen und innovativen Kreationen auf dem Teller des Gastes – ganz nach individuellen Ansprüchen und Vorlieben wie z.B. vegetarisch, vegan, koscher, halal.

Sustainability and quality are behind our drive to provide pleasure and hospitality. We continuously focus on quality, regionality, seasonality and gentle processing directly on site for all of the food products we use, and their production and origins. This is all expressed in classic and innovative creations on every guest's plate, naturally fulfilling individual demands and preferences such as vegetarian, vegan, kosher and halal.

Tramezzini

Verschieden gefüllte Tramezzinirollen, getoppt mit Aroma-Kressen und gefüllt mit:
Tramezzini with different fillings, topped with flavorful cress and filled with:

Tomate-Mozzarella-Rucola
Tomato, mozzarella and arugula

Räucherlachs mit Kräuter-Meerrettich-Creme
Smoked salmon with herb-horseradish cream

Caesar Chicken, Grana Padano und Rucola
Caesar chicken, Grana Padano cheese and arugula

3,50 – 4,00 €

Depot 1899
Frankfurt Sachsenhausen

Die Top-Location außerhalb des Messegeländes mit einem Fundus an Möglichkeiten: Events und Tagungen in vier individuell und flexibel konfigurierbaren Bereichen, mit Platz für 10 bis 1.000 Gäste.
Großer Restaurantbereich, Bar und Sonnenterrasse. Das Catering des Depot-Teams ist – typisch accente – professionell und variationsreich.
Historisches Ambiente gepaart mit modernster Technik, gute Anbindung und Tiefgarage runden das Angebot ab.

This premium venue is located off the trade show grounds and offers a wealth of possibilities: Events and conferences in four spaces that are individually and flexibly configurable, with capacity for 10 to 1,000 guests. A large restaurant area, bar and sun patio. Typical for accente, the catering by the Depot's team of international and professional staff has great variety. Historical ambience with state-of-the-art technology, an easy-to-reach location and underground parking add to its appeal.

DEPOT 1899
WIRTSHAUS · FRANKFURT

www.depot1899.de

Jederzeit für Sie da

Always there when You need Us

Fragen oder Wünsche?
Wir machen alles möglich.
Event Catering und alles, was dazugehört.

Questions or requests?
We make everything possible.
Event Catering and everything that goes with it.

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