

Catering Portfolio

Unser exklusives Angebot für Sie
Our exclusive Offer for You



accente
CATERING & HOSPITALITY

Inhalt · Contents

| | |
|--|----|
| Willkommen · <i>Welcome</i> | 03 |
| Fingerfood · <i>Finger Food</i> | 04 |
| Buffets · <i>Buffets</i> | 22 |
| Menüs · <i>Set Menus</i> | 29 |
| Snacks für jede Gelegenheit · <i>Snacks for every Occasion</i> | 33 |
| Jederzeit für Sie da · <i>Always there when You need Us</i> | 42 |

Kontakt · Contact

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

Preise zzgl. Personalkosten und gesetzl. Mehrwertsteuer. Katalog gültig ab 01.10.2023 bis voraussichtlich 31.03.2025

All prices are subject to additional staffing costs and VAT. Catalogue valid from 01 October 2023 presumably by 31 March 2025



à 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

Oliver Schell & Holger Schuster
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.



Bereichsleiter Catering · Head of Catering

Julian Girndt
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, he 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 Stehempfangen, 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 wait staff. 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*

Vitello Tonnato

Sous vide gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Sous vide cooked veal with tuna sauce

Kalbstaffelspitz „Frankfurt“

mit Grüner Soße, gehacktem Ei und Gartenkresse

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

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef

mit Sauce Tartare

Pink roasted Angus roast beef with Tatar sauce

4,30 – 5,40 €



Schwein & Geflügel · Pork & Poultry

Fingerfood kalt · Finger Food cold

Mini-Törtchen

mit Pulled Pork, Röstzwiebeln und Süßkartoffelcreme

Mini tartlets with pulled pork, fried onions and sweet potato cream

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

4,60 – 4,90 €





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.

accente
CATERING & HOSPITALITY

Fisch & Meeresfrüchte · *Fish & Seafood*

Fingerfood kalt · Finger Food cold

Variation von geräucherten Edelfischen

mit Sahnemeerrettich

Variation of smoked noble fish with horseradish cream

Crêperolle

mit Lachs und Honig-Dill-Senfcreme

Crepe roll with salmon and honey-dill-mustard cream

Salat von Black Tiger Garnelen

auf würziger Avocadocreme

Black tiger prawn salad on spicy avocado cream

4,30 – 5,40 €



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

Bulgur-Salat

mit viel mediterranem Gemüse und Minz-Koriander-Dip

Bulgur salad with lots of Mediterranean vegetables and mint coriander dip

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

3,60 – 4,30 €



Vegan · Vegan

Fingerfood kalt · Finger Food cold

Tomaten-Gurken-Mangosalat

mit Limetten-Minz-Dressing

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

Oberräder Gemüsesalat

aus Blumenkohl, Möhren, Staudensellerie und Sojabohnen

Vegetable salad with cauliflower, carrots, celery and soybeans

Bunter Quinoa-Salat

mit Cranberries und Kaiserschoten

Colorful quinoa salad with cranberries and snow peas

4,00 – 4,50 €



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

Zanderpraline

im Wirsingblatt auf Kirschtomaten-Dip

Praline of pikeperch wrapped in savoy cabbage on cherry tomato sugo

4,30 – 4,40 €





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

Empanadas

mit Käse gefüllt

Empanadas filled with cheese

4,40 – 4,80 €



Vegan · Vegan

Fingerfood warm · *Finger Food warm*

Bhaji, vegan

mit Curry-Dip

Bhaji, vegan, with curry dip

Rote Bete Falafel

mit Sour Cream

Falafel of beetroot with sour cream

3,90 – 4,40 €





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.

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

Brownie-Karamell-Cake

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

Brownie caramel cake

6 Snacks pro Person / 6 Snacks per person **24,50 €**

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

Wantoni mit Hähnchenbrustfleisch, Sweet Chili

Mango-Rübli-Cube

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

Wantoni with chicken breast meat, sweet chili

Mango turnip cube

6 Snacks pro Person / 6 Snacks per person 25,50 €

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 25,50 €



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

Zucchinischiffchen mit vegetarischer Gemüsefüllung und Käse gratiniert an Tomatenragout

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, buntem Pfannengemüse und Pasta

Ragout von heimischen Beeren mit Vanillesauce

Hausgemachte Schokoladenmousse

Lunch Light

Inner chicken fillet 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 rounded off with balsamic vinegar, served with potato pearls

Zucchini boats with vegetable filling and cheese au gratin on a tomato ragout

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

Ragout from local berries with vanilla sauce

Homemade chocolate mousse

Pro Person / per person **33,00 €**

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 needle beans and steamed potatoes

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

Ricotta and spinach dumplings, browned sage butter and pine nuts

Pistachio mousse with strawberry puree

Green fruit salad

Pro Person / per person 37,00 €

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 Erdnussauce

Feine Karamellcreme

Mohn-Aprikosen-Schnitte

International Dinner

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

Colourful sweet potato-gnocchi pan with peanuts sauce

Fine caramel cream

Poppy seed-apricot cake

Pro Person / per person 45,00 €

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 Seebarschfilet mit Rahmlauch und Eismeergarnelen,
dazu Polenta-Taler

Angelotti Rustico gefüllt mit Feige in Gorgonzolasauce

Passionsfruchtcreme mit Orangenbiscuit und feiner Schokolade
Operaschnitte

Mediterranean Style Dinner

*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,
colourful vegetable sticks and creamed potatoes au gratin*

*Grilled sea bass fillet with creamed leeks and Arctic prawns,
with polenta medallions*

Angelotti Rustico filled with figs in Gorgonzola sauce

*Passion fruit cream with orange biscuit and fine chocolate
Opera cake*

Pro Person / per person **45,00 €**



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-Bufferfs 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



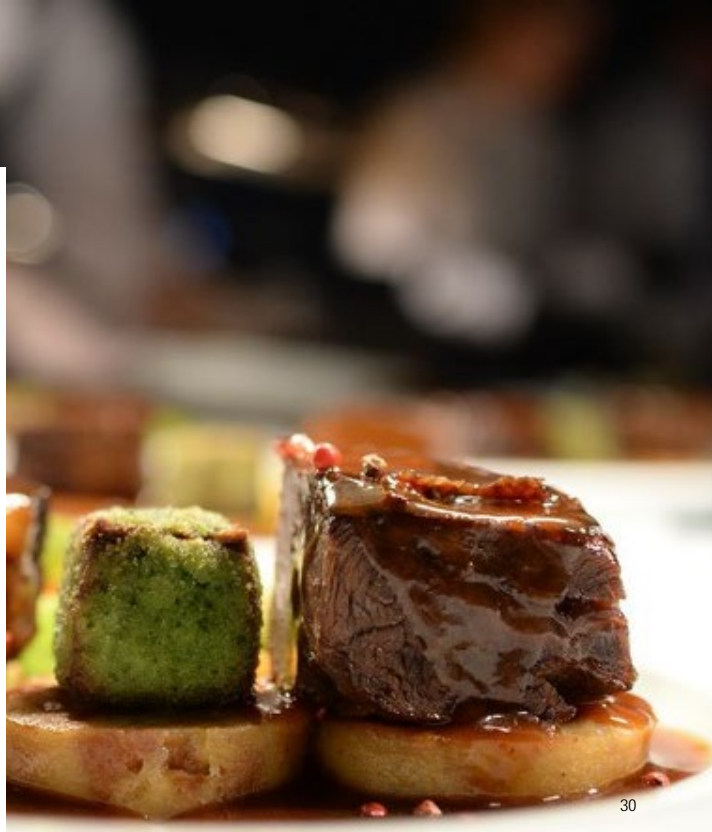


Genuss für besondere Momente

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 Riesengamele mit Sherryespuma, gebratener grüner Spargel und Süßkartoffelflan

Käsekuchen mit halbflüssigem Kern, dazu Sauerrahmeis und glasierte Kumquats

3-Course Menu

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

Surf & turf-fillet 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 65,00 €

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 Gemüestifte und Pastinaken-Kartoffel-Püree

Topfen-Kirsch-Streusel
Mascarponecreme, Joghurt-Biscuit, Cassisstreusel und Kirschsorbet

4-Course Menu

*Porcini mushroom tiramisu on marinated wild herbs
and glazed quail breast*

*Ravioli of lobster in lemon grass sauce
with fried king prawn and green asparagus*

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

*Curd cherry crumble
Mascarpone cream, yoghurt biscuit, cassis crumble and cherry sorbet*

Pro Person / per person 70,00 €

Snacks für jede Gelegenheit

Snacks for every Occasion





Kleinigkeiten für zwischen durch 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

Frisch gebackenes Brotkonfekt

Freshly baked bread confectionery

Mediterraner Tomaten-Frischkäse-Dip

Mediterranean tomato-cream cheese dip

3,30 – 4,10 €



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 Feigensenfafstrich

Alpine cheese with fig mustard spread

Schinken

gekochter und geräucherter Schinken

Boiled and smoked ham

4,60 – 5,20 €



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

Beef-Pastrami

Beef pastrami

4,60 – 5,20 €



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

Pikanter mediterraner Gemüseaufstrich

vegan

Spicy Mediterranean vegetable spread, vegan

2,90 – 3,80 €





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, kosher, 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

4,80 €





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.



www.depot1899.de



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

