

Kongress- und Bankettmappe



Kongress- und Bankettmappe

Wir machen Messen auch aus geschmacklicher Sicht zu echten Höhepunkten!

Als exklusiver Partner der Messe Erfurt GmbH können wir auf jahrelange Erfahrungen in der Betreuung von Großveranstaltungen zurückgreifen. Dies macht uns zu einem zuverlässigen Partner, wenn es um die kulinarische Aufwertung mehrtägiger Veranstaltungen mit wechselnden Gästen geht.

Wir sind sowohl durch den TÜV Thüringen nach DIN EN ISO 9001:2000 und HACCP sowie gemäß EG-Öko-Norm mit dem Biosiegel zertifiziert. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Tagungen, Konferenzen, Firmenfeiern, Messen sowie große Events mit mehr als 30.000 Gästen werden von unserer Abteilung für Messecatering geplant, organisiert und durchgeführt.

Ansprechpartner für das Catering Ihrer Veranstaltung auf dem Messegelände Erfurt ist Anke Wolf, die Sie telefonisch unter 0361 4007120 sowie per Email wolf@ccs-erfurt.de erreichen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und überzeugen Sie gerne von unserer Leistungsfähigkeit:

- Jahrelange Erfahrung in der Betreuung von Großveranstaltungen
- Flexible Anpassung an die spezifischen Messe-Anforderungen
- Persönliche Ansprechpartner von Anfrage bis Abrechnung
- Grenzenlose Ausstattungsvielfalt dank großem Netzwerk an regionalen Partnern
- Komplette kulinarische Bandbreite (von Standcatering über Lunchbuffet bis Galabuffet, auf Wunsch auch in Bio-Qualität)
- Verwendung saisonaler und regionaler Produkte
- planungssichere All-Inclusive-Angebote

Ihr Team der CCS GmbH



Kongress- und Bankettmappe

Unsere Empfehlungen für Ihre Veranstaltung

Empfehlungen für Ihre Kaffeepausen	Seite 3
Empfehlungen für Ihre Mittagspause	
Imbissangebot	Seite 4 – 6
Suppenangebot	Seite 7
Frühlings-Lunchbuffets	Seite 8 – 10
Sommer-Lunchbuffets	Seite 11 – 12
Winter-Lunchbuffets	Seite 13 – 14
Empfehlungen für Ihren Empfang	
Fingerfoodbuffets	Seite 15 – 17
Empfehlungen für den ganzen Tag	
Tagungspauschale „Classic“	Seite 18
Tagungspauschale „Light“	Seite 19
Getränkeangebot	Seite 20 – 22
Aktuelle Preisliste	Seite 23

Kongress- und Bankettmappe

Empfehlung für Ihre Kaffeepausen

Halbe Brötchen, hell und dunkel, verschieden belegt
2,20 €

Laugenkonfekt wie Knoten, Stangen, Brezeln, verschieden belegt
2,20 €

Halbe Vollkornscheiben, verschieden belegt
1,85 €

Butterlaugenbrezel
2,50 €

Teegebäck
1,40 €

Microissants, verschieden süß und herzhaft gefüllt
1,80 €

Miniplundergebäck (Miniwindbeutel,-eclaires,-spritzringe)
2,00 €

Thüringer Blechkuchen, halbiert, wie hausgebacken
2,50 €

Joghurt im Glas
2,20 €

Miniobstspieße
2,05 €

Saisonal Obstkorb (pro Person)
2,00 €

Kongress- und Bankettmappe

Imbissangebot

Imbiss - Vorschlag I

Vorspeisen

2 halbe belegte Brötchen reichlich garniert und verschieden belegt
z. B. mit Käsevarianten, Tomate-Mozzarella,
Schinken, Salami, Putenbrust, Kassler,
Braten, vegane Brotaufstriche

Suppe

Gemüsecreme-Suppe mit Gemüse der Saison
Gulaschsuppe

Oder wählen Sie aus unserem Suppenangebot

dazu verschiedene Sorten Baguette, Brot und Minibrötchen
mit zweierlei Buttersorten

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce

Kongress- und Bankettmappe

Imbissangebot

Imbiss - Vorschlag II

Vorspeisen

Mini Croissants mit pikanter und süßer Füllung
z. B. mit Nougat, Marzipan, Frischkäse und Kochschinken
und
Vegane Croissants mit Konfitüre und Gemüsedip

Hauptspeisen

Gebratene Hackfleischspieße mit Paprika, roter Zwiebel und Speck
dazu reichen wir Letscho

Provenzalischer Gemüsespieß vom Grill mit veganer Tomatensalsa

dazu verschiedene Sorten Baguette, Brot und Minibrötchen
mit zweierlei Buttersorten

Dessert

Griechischer Joghurt mit Gewürzaprikosen

Kongress- und Bankettmappe

Imbissangebot

Imbiss - Vorschlag III

Aus der kalten Küche

Schlemmerkartoffelsalat mit frischer Gurke, Petersilie und Paprika

Schopskasalat von frischer Gurke, Tomate, Roter Zwiebel und Schafskäse

Zu den Salaten reichen wir Fleischbouletten, Ketchup und Senf

sowie ein Minibrötchensortiment von der Bäckerei Bergmann
mit Kräuter-Knoblauch-Quark

Aus der warmen Küche

Erfurter Urkartoffelsuppe mit Majoranschmand,
dazu gebratene Wienerwurstscheibchen und Knoblauchcroûtons

Dessert

Auswahl an Thüringer Blechkuchen

Kongress- und Bankettmappe

Suppenangebot

Saisonale Suppen

Dezember bis Februar:

Geräucherte Blumenkohlcremesuppe mit Apfelragout und karamellisierten Walnüssen

Consomée vom Reh mit Wurzelgemüse und Steinpilzen

März bis Juli:

Tomaten-Wassermelonensuppe mit Fetakäse (Kalt)

Bärlauchcremesuppe mit Tomaten-Koriandersalsa

Klare Frühlingsuppe mit Ricotta-Spinat-Tortellini und Gemüsebrunoise

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage, Tomate und Frühlingslauch

August bis November:

Feurige Maiscremesuppe mit gebratener Chorizo

Waldpilzsüppchen mit gebratenen Speck und Thymiancroutons

Trend - Suppen

Tom Kha Kai-Suppe

(Kokossuppe mit Hähnchen, Curry, Paprika, Zitronengras, Limette)

Vietnamesische Pho

(Kräftige Brühe, Reisnudeln, Frühlingslauch, Chili, Rindfleisch, Austernpilze, Mungobohnenkeime)

Süßkartoffelsuppe mit Parmesan und Granatapfel

Suppen - Klassiker

Soljanka mit Sauerrahm

Feurige Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln und geräucherter Paprika

Gebundene Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch

Thüringer Kartoffelsuppe mit Majoran und Wiener Würstchen (Wahlweise)

Kongress- und Bankettmappe

Saisonales Angebot: Lunchbuffets

Frühlings-Lunchbuffet I (März bis Juli)

Aus der kalten Küche

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Aufgeschnittene Putenbrust mit Bärlauchschmand,
Sonnentrockneten Tomaten und Rucolasalat

Melonen-Gurkensalat mit Fetakäse in Honig-Minzdressing

Aus der warmen Küche

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, knackigem Gemüse und Erbsenpüree

Gebrautes Bachsaiblingsfilet in Dillsauce mit tomatisierten Spitzkohlgemüse und
gerösteten Zitronenkartoffeln

Indisches Blumenkohl-Erdnusscurry verfeinert mit bunter Paprika und Zucchini,
dazu Basmatireis

Desserts

Rhabarber-Crumble mit Himbeeren verfeinert

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeer- Basilikumsalat
garniert mit gepoppten Amaranth

Kongress- und Bankettmappe

Saisonales Angebot: Lunchbuffets

Frühlings-Lunchbuffet II

(März bis Juli)

Aus der kalten Küche

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Caesar Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kapern, Knoblauchcroutons und
gehobeltem Parmesan

Gemüse-Antipasti eingelegt in Kräuteröl und dunklem Balsamico mit Rucolasalat,
Grissinis und mariniertem Oliven

Aus der warmen Küche

Tranchen von der gebratenen Maispoularde mit grüner Pfeffersauce,
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

In Butter geschwenkte Gnocchi mit geschmorten Kopfsalat, Kirschtomaten,
Blattspinat und Ricotta-Kräutersauce

Gedünstetes Lachsfilet mit Karotten-Zuckerschotengemüse und Thüringer
Kartoffelpuffer

Desserts

Erdbeertiramisu

Pfirsich-Maracujamousse mit gerösteten Kokosflocken

Kongress- und Bankettmappe

Saisonales Angebot: Lunchbuffets

Spargel-Lunchbuffet

(April bis Juni)

Aus der kalten Küche

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten
Brot, Baguette und Minibrötchen

Spargel-Erdbeersalat mit Thüringer Landschinken und Erfurter Brunnenkresse

Apfel-Spitzkohlsalat mit Ananas, gerauchter Forelle und Schwarzbrotcroutons

Aus der warmen Küche

Panierte Schweineschnitzel mit Herbslebener Stangenspargel,
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

Gebratenes Bachsaiblingfilet mit Pfannengemüse und Zitronenkartoffeln

Thüringer Spargelpfanne mit Kirschtomaten, bunter Paprika, Frühlingslauch
auf Kartoffelpuffer und Kräuterdip

Desserts

Rhabarber-Crumble mit Himbeeren verfeinert

Buttermilchmousse mit Erdbeer-Basilikumsalat und gepoppten Amaranth

Kongress- und Bankettmappe

Saisonales Angebot: Lunchbuffets

Sommer-Lunchbuffet I

(August bis November)

Aus der kalten Küche

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Apfel-Staudensellerie-Salat mit gerauchter Forelle und
Estragon-Senf-Mayonnaise

Couscous-Salat mit Pinienkernen, Dörripflaumen, Gurke, Frühlingslauch
mit Minzjoghurt verfeinert und gebackenem Cracker garniert

Aus der warmen Küche

Gulasch vom Rind mit Waldchampignons, Perlzwiebeln und gerösteter Paprika
mit Kräuterspätzle

Kürbis-Tortellini mit Broccoligemüse und Kerbelrahmsauce

Gebratener Zander in Weißwein Sauce mit
Tomaten-Zucchini-Gemüse und Kräuterreis

Desserts

Schokoladen-Grießflammerie mit gepfefferten Süßkirschen

Buttermilchmousse mit Birnenragout und gehackten Haselnüssen

Kongress- und Bankettmappe

Saisonales Angebot: Lunchbuffets

Sommer-Lunchbuffet II

(August bis November)

Aus der kalten Küche

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Salat Nicoise mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Oliven und Kirschtomaten
mit cremigen French Dressing

Feuriger Rindfleischsalat mit Mais, Cornichons, Frühlingslauch und Brunnenkresse

Aus der warmen Küche

Geschmorte Schweinebäckchen „Pimenton de la Vera“ in Wurzelgemüsejus
und Thüringer Klößen

Thüringer Kartoffelpfanne mit geschwenkten Pfifferlingen,
knackigem Gemüse und Kräutersauce

Gedünstetes Kabeljaufilet auf Kartoffel-Kürbisragout mit Dijonsensauce

Desserts

Tonkabohnen-Panna Cotta mit gelierten Nektarinen

Pflaumenkompott mit Limetten-Joghurt und karamellisierten Haferflocken

Kongress- und Bankettmappe

Saisonales Angebot: Lunchbuffets

Winter-Lunchbuffet I (Dezember bis Februar)

Aus der kalten Küche

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Käse-Wurstsalat mit roten Zwiebeln, roten Paprikastreifen, Gewürzgurke in
French-Dressing mariniert

Angemachte Rote Bete, gehacktes Ei mit Feldsalatdip und Knoblauchcroutons

Aus der warmen Küche

Knusprige Entenkeule in Orangenjus mit Johannisbeer-Rotkohl
und Thüringer Klößen

Kap-Seehecht Filet mit buntem Linsenragout und Butterkartoffeln

Wellenbandnudeln mit Waldpilzrahm, Kirschtomate und gehobeltem Parmesan

Desserts

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Birnenragout

Milchreis mit Gewürzkirschen

Kongress- und Bankettmappe

Saisonales Angebot: Lunchbuffets

Winter-Lunchbuffet II

(Dezember bis Februar)

Aus der kalten Küche

Brotstation mit einer Auswahl an verschiedenen Sorten
Brot, Baguette und Minibrötchen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Geräucherte Entenbrust mit Chicorée – Orangensalat und Feldsalat

Tomate-Mozzarellasalat in Basilikumpesto mariniert

Aus der warmen Küche

Gefüllte Schweineroulade in eigener Sauce mit Rahmwirsing
und Thüringer Klößen

Rotbarschfilet unter einer Kräuterkruste mit Karotten-Senfgemüse
an Kartoffelpüree

Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln und Kräutern

Desserts

Rote Bete-Cassis-Mousse mit Vanillerahm

Buttermilch-Orangencreme mit Haselnuss Krokant

Kongress- und Bankettmappe

Fingerfoodbuffet

Fingerfood - Vorschlag I

Kalte Vorspeisen

„Jause-Platte“ mit regionalen Wurst- & Käsespezialitäten und saurem Gemüse

Knackige Gemüse-Sticks, dazu Butter- und Käsebrezeln
mit verschiedenen Dips

Halbe Brötchen reichhaltig belegt, mit einer Auswahl
an Wurst- und Käsesorten

Aus dem Suppentopf

Gulasch Suppe mit Kräuter Schmand

Thüringer Kartoffelsuppe mit Knoblauch Croutons

An der Brotstation

Auswahl an Brot und Brötchen-Spezialitäten
aus der Bäckerei Bergmann mit zweierlei Aufstrich

Dessert

Bergmans Kuchen Schnitte

Kongress- und Bankettmappe

Fingerfoodbuffet

Fingerfood - Vorschlag II

Kalte Vorspeisen

Tranchen von der Landhuhnbrust mit Brokkoli-Mousse

Käsekuchen von der Roten Beete mit Schafskäse, Wald Honig und Walnüssen

Polenta-Miniaturen mit Avocadocreme, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Halbe Brötchen reichhaltig belegt, mit einer Auswahl an
Wurst- und Käsespezialitäten

Aus der dem Suppentopf

Karotten-Ingwer Süppchen
mit Speck-Grissini und Knoblauch-Croutons

Dazu reichen wir eine Auswahl an Brot und Brötchen Spezialitäten
aus der Bäckerei Bergmann mit zweierlei Aufstrich

Aus den Chafing Dishes

Geschmortes Putenröllchen mit getrockneter Tomate
auf lauwarmen Anti-Pasti-Salat

Vegetarische Gemüsespieße mit Petersilien Pesto

Dessert

Waldbeerengrütze auf Vanillemousse

Kongress- und Bankettmappe

Fingerfoodbuffet

Fingerfood - Vorschlag III

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs mit einer Trüffelcreme auf Kartoffelrösti

Minispieß „Budapest“ (Hackbällchen mit Paprika und Speck) auf Tomaten Sugo

Mini Wraps verschieden gefüllt

Angerichtet in kleinen Gläsern und auf kleinem Porzellan

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Chili-Aprikosendip

Asiatischer Glasnudelsalat mit Tandorispieß

Dazu reichen wir eine Auswahl an Brot und Brötchen Spezialitäten
aus der Bäckerei Bergmann mit zweierlei Aufstrich

Aus dem Chafing Dish

Kleine Schweinemedallions, überbacken mit Gorgonzola auf
Steinpilz-Pappardelle

Vegetarische Kartoffel-Pastinaken-Bratlinge an Karottencreme

Pikante Tranchen von der Putenbrust mit Brokkoli Püree und Parmesan

Dessert

Tonkabohnen-Panna Cotta mit Waldbeerengrütze

Bergmans Kuchen Schnitte

Kongress- und Bankettmappe

Tagungspauschalen

100 bis 150 Personen

Tagungspauschale „classic“

Kaffeepause am Vormittag

Microcroissant, verschieden süß und herzhaft gefüllt
Obst und Fruchtjoghurt im Gläschen

Lunchbuffet

Wählen Sie aus unseren Lunchbuffets
Seiten 8-14

Kaffeepause am Nachmittag

Auswahl an Thüringer Blechkuchen

Tagungsgetränke ganztags mit Ausschank und Service

Thüringer Waldquell, medium/still

Fahner Apfel- und Orangensaft

Vita Cola Original, Vita Cola zuckerfrei, Vita Orange, Vita Zitrone

Preis pro Person

66,50 € netto

inklusive Personal & Ausstattung

Kongress- und Bankettmappe

Tagungspauschalen

100 bis 150 Personen

Tagungspauschale „light“

Kaffeepause am Vormittag

Minicroissant, verschieden süß und herzhaft gefüllt
Obst und Fruchtjoghurt im Gläschen

Imbissbuffet

Wählen Sie aus unserer Imbissvorschlägen
Seiten 4-6

Tagungsgetränke ganztags mit Ausschank und Service

Thüringer Waldquell, medium / still
Fahner Apfel- und Orangensaft
Vita Cola Original, Vita Cola zuckerfrei, Vita Orange, Vita Zitrone

Preis pro Person

46,50 € netto

inklusive Personal & Ausstattung

Kongress- und Bankettmappe

Getränkeangebot

Heißgetränke

Tasse Kaffee / Tee fair trade		1,90 €
-------------------------------	--	--------

Softgetränke

Thüringer Waldquell medium / still	Glas 0,2 l	1,90 €
------------------------------------	------------	--------

Thüringer Waldquell medium / still	Flasche 0,25 l	2,20 €
------------------------------------	----------------	--------

Thüringer Waldquell medium / still	Flasche 1,0 l	5,50 €
------------------------------------	---------------	--------

Vita Cola Original	Glas 0,2 l	1,95 €
--------------------	------------	--------

Vita Cola Original	Flasche 0,25 l	2,20 €
--------------------	----------------	--------

Vita Cola Original	Flasche 1,0 l	7,50 €
--------------------	---------------	--------

Vita Cola Pur	Glas 0,2 l	1,95 €
---------------	------------	--------

Vita Cola Pur	Flasche 0,25 l	2,20 €
---------------	----------------	--------

Vita Cola Pur	Flasche 1,0 l	7,50 €
---------------	---------------	--------

Vita Orange	Glas 0,2 l	1,95 €
-------------	------------	--------

Vita Orange	Flasche 0,25 l	2,20 €
-------------	----------------	--------

Vita Orange	Flasche 1,0 l	7,50 €
-------------	---------------	--------

Vita Zitrone	Glas 0,2 l	1,95 €
--------------	------------	--------

Vita Zitrone	Flasche 0,25 l	2,20 €
--------------	----------------	--------

Vita Zitrone	Flasche 1,0 l	7,50 €
--------------	---------------	--------

Fahner Orangensaft	Glas 0,2 l	1,95 €
--------------------	------------	--------

Fahner Orangensaft	Flasche 0,2 l	2,20 €
--------------------	---------------	--------

Fahner Orangensaft	Flasche 1,0 l	7,50 €
--------------------	---------------	--------

Fahner Apfelsaft	Glas 0,2 l	1,95 €
------------------	------------	--------

Fahner Apfelsaft	Flasche 0,2 l	2,20 €
------------------	---------------	--------

Fahner Apfelsaft	Flasche 1,0 l	7,50 €
------------------	---------------	--------

Kongress- und Bankettmappe

Biere

Köstritzer Pils	Flasche 0,33 l	3,50 €
Köstritzer Pils vom Fass	Glas 0,3 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier	Flasche 0,33 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	Glas 0,3 l	3,50 €
Bitburger alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,50 €
Paulaner Hefeweizen	Flasche 0,5 l	4,00 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,00 €

Weißwein

CCS-Wein-Edition weiß, Deutscher Qualitätswein, Württemberg 2018 hochwertiges Wein-Cuvée u.a. Muskat, Müller-Thurgau und Kerner	Flasche 0,75 l	21,50 €
Pinot Grigio "Villa Mura" Qualitätswein, trocken, Venetien	Flasche 0,75 l	19,50 €
Weißburgunder, Schloss Neuenburg, Weingut Klaus Böhme, Saale-Unstrut, Qualitätswein trocken	Flasche 0,75 l	24,50 €

Rotwein

CCS-Wein-Edition rot Deutscher Qualitätswein, trocken, Pfalz 2016 hochwertiges Wein-Cuvée u.a. verschiedene Cabernets, Burgunder und Merlot	Flasche 0,75 l	21,50 €
Merlot "Sieur d'arques", Qualitätswein, trocken, Frankreich	Flasche 0,75 l	19,50 €
Dornfelder, Weingut Klaus Böhme, Saale-Unstrut, Qualitätswein trocken	Flasche 0,75 l	24,50 €

Kongress- und Bankettmappe

Sekt

Rotkäppchen Sekt, trocken / halbtrocken

Glas 0,1 l

3,50 €

Rotkäppchen Sekt, trocken / halbtrocken

Flasche 0,75 l

19,50 €

Kongress- und Bankettmappe

Preisliste

Gültig ab 01.07.2020 bis auf Widerruf. Ersetzt alle vorherigen Preislisten. Alle Preise gelten pro Person netto zzgl. gesetzlicher MwSt. sowie Service und Ausstattung.

Seite	Angebot	Preis p.P.	
4 - 6	Imbiss - Vorschläge		
4	Imbiss - Vorschlag I	15,50 Euro	
5	Imbiss - Vorschlag II	15,50 Euro	
6	Imbiss - Vorschlag III	15,50 Euro	
7	Suppen	4,50	
8 - 14	Lunchbuffets	26,50 Euro	
15 - 17	Fingerfoodbuffets		
15	Fingerfood - Vorschlag I	19,50 Euro	
16	Fingerfood - Vorschlag II	23,50 Euro	
17	Fingerfood - Vorschlag III	27,50 Euro	
18 - 19	Tagungspauschalen		Inklusive Personal und Ausstattung
18	Tagungspauschale „classic“	66,50 €	
19	Tagungspauschale „light“	46,50 €	
	Ausstattungspauschalen		
	1 Pause	1,95 Euro	Inklusive Geschirr, Gläser, Besteck, Servietten, Buffettische
	2 Pausen	2,95 Euro	
	Ganztägig	4,95 Euro	
	Personal		
	Servicemitarbeiter	25,50 Euro/ Std.	
	Mitarbeiter Buffetbetreuung	28,50 Euro/ Std.	
	Teamleiter	32,50 Euro/ Std.	

Sie wünschen weitere Leistungen oder haben spezielle Wünsche?
Sprechen Sie uns bitte an, wir erstellen Ihr individuelles Angebot.