

Vegetarisches und veganes Conference Catering

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



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 durchzieht. Angefangen mit der bewussten Auswahl an Lieferanten, dem Einsatz von Elektrowagen auf dem Gelände, der Abfall- und Überschussvermeidung bis zur Energieeffizienz.

Wir freuen uns daher, Ihnen unser vegetarisches und veganes Catering-Konzept für Ihre Veranstaltungen im Congress Center und Kap Europa vorstellen zu dürfen.

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, prevention of waste and surplus, and energy efficiency.

We are pleased to present our vegetarian and vegan catering concept for events at the Congress Center and Kap Europa.

Package - vegan

Vormittags-Stärkung - Nachmittags-Auszeit

- Laugengebäck
 - Vegane Mini-Muffins / Marmor / Vanille-Krokant
 - accente Brotstulle mit Hummus und feiner Blatt Petersilie
 - Krustenbrot belegt mit pikantem mediterranem Gemüseaufstrich
- Wir kalkulieren 2 Teile pro Person je Kaffeepause. In der 10 Stundenpauschale sind 2 Kaffeepausen und in der 6 Stundenpauschale 1 Kaffeepause enthalten.

Lunch

- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Tomatenecken mit Frühlingszwiebeln, Salatgurke mit Dill, zwei Toppings und zwei Dressing sowie hochwertiges Olivenöl und Sherrydressing
 - Salat von Süßkartoffeln, Bohnen und Granatapfelkernen mit Koriander und Kreuzkümmel
 - Tomaten-Gurken-Mango Salat mit Limetten-Minz-Dressing
 - Bunter Quinoa-Salat mit Cranberries und Kaiserschoten
-
- Orchiette mit Sauce von geröstetem Paprika, getoppt mit Gremolata
 - Indisches Gemüsecurry mit rotem Japur und Duftreis
-
- Vegane Erdbeerschnitte
 - Orangen-Beeren-Cake

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

- Pretzel
 - Vegan muffins / marble cake / vanilla
 - Regional sandwich with Hummus and parsley
 - Regional bread speciality with vegetable spread
- We calculate 2 pieces per person per coffee break. The 10-hour package includes 2 coffee breaks and the 6-hour package includes 1 coffee break.

Lunch

- Salad buffet with a selection of different leaf, tomatoes with spring onions, cucumber with dill, two different toppings and dressings and high quality olive oil and sherry vinegar
 - Sweet potato salad, beans and pomegranate flavoured with coriander and cumin
 - Quinoa salad with cranberries and snow peas
-
- Orchiette with roasted paprika sauce topped with gremolata
 - Indian vegetable curry with red Japur and rice
-
- Vegan strawberry cake
 - Orange berry cake

Drinks

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

Package – vegetarisch

Vormittags-Stärkung - Nachmittags-Auszeit

- Buttercroissants
 - Bircher Müsli Glas
 - accente Brotstulle mit Tomatenscheibe auf Rahmquark mit Gartenkresse
 - Krustenbrot belegt mit Frischkäse und heimischen Kräutern
- Wir kalkulieren 2 Teile pro Person je Kaffeepause. In der 10 Stundenpauschale sind 2 Kaffeepausen und in der 6 Stundenpauschale 1 Kaffeepause enthalten.

Lunch

- Bunte Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Tomatenecken mit Frühlingszwiebeln, Salatgurke mit Dill, zwei Toppings und zwei Dressing sowie hochwertiges Olivenöl und Sherrydressing
- Mediterraner Kartoffelsalat mit halbgetrockneten Sud n´Sol Tomaten, Kapern und Lauchzwiebeln
- Oberräder Gemüsesalat mit Sojabohnen
- Bulgursalat mit Auberginen, Paprika und Koriander-Minz-Dip

- Kürbis-Kokos-Ragout mit Kurkuma-Rosinen-Reis
- Bunte Gnocchi-Süßkartoffel-Pfanne mit Erdnussauce

- Schokomousse mit Kirschgrütze und Thymian
- Vanillecreme mit Aprikosenmark

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

- Croissants
 - Bircher Muesli in a glass
 - Regional Sandwiches with tomato slices on cream curd with garden cress
 - Regional bread speciality with fresh cheese and regional herbs
- We calculate 2 pieces per person per coffee break. The 10-hour package includes 2 coffee breaks and the 6-hour package includes 1 coffee break.

Lunch

- Salad buffet with a selection of different leaf, tomatoes with spring onions, cucumber with dill, two different toppings and dressings and high quality olive oil and sherry vinegar
- Mediterranean potato salad with semi-dried Sud n´sol tomatoes, capers and spring onions
- Regional vegetable salad
- Bulgur salad with eggplants, paprika and coriander-mint dip

- Pumpkin coconut ragout with raisin rice flavoured with turmeric
- Sweet potato gnocchi with vegetables and peanut sauce

- Chocolate mousse with cherry compote and thyme
- Vanilla cream with apricot mark

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€ bis 6 Stunde / up to 6 hours
109,00€ bis 10 Stunden / up to 10 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

