



# Messe catering

Messe Dienstleistungen



0800/ 85 700 90  
[www.kwcatering.de](http://www.kwcatering.de)



## Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie herzlich am Messestandort Dortmund, im Herzen Westfalens begrüßen und uns gleichzeitig als kompetenten Partner empfehlen, um Ihrem Messeauftritt den richtigen kulinarischen Rahmen zu verleihen.

Zugute kommt uns zum einen unserer idealer Standort in direkter Nähe zu den Westfalenhallen Dortmund und zum anderen unsere langjährige Erfahrung als Messecaterer, auch an den anderen Messestandorten in Nordrhein-Westfalen wie der Messe Essen, der Messe Düsseldorf und der Kölnmesse.

Vom Aufbau Ihres Messestandes bis zu letzten Minute garantieren wir einen reibungslosen Ablauf. Sie bekommen bei uns von belegten Brötchen, über raffinierte Fingerfoods, warmen Mittagessen, kleinen Snacks und Kaffeespezialitäten bis hin zu Messeequipment und Personal alles, was Sie für die perfekte Präsentation Ihres Unternehmens benötigen. Selbstverständlich organisieren wir auch gern eine gesellige Standparty für Sie.

Im diesem Messecatering Prospekt finden Sie zahlreiche Anregungen für die kulinarische Begleitung Ihres Messestandes, gerne erstellen wir Ihnen aber auch ein individuelles Angebot.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 20.00 Uhr unter unserer gebührenfreien **Beratungs- & Bestellothline ☎ 0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer  
Geschäftsführer  
Cateringbetriebswirt

# Canapés Bruschetta / Crostini Belegte Brötchen Handschnittchen



**Canapés** Mindestabnahme 40 Stück insgesamt / 8 Stück je Sorte  
auf Weißbrot fein aus garniert und exklusiv belegt mit:

rosa gebratenem Roastbeef, Cornichon und Sauce Remoulade	2,35 € / Stk
Riesengarnele und hausgemachtem Knoblauchdip	2,35 € / Stk
Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei	2,20 € / Stk
zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Sellerie Salat	2,20 € / Stk
Jamon Serrano und sonnengereifter Honigmelone	2,10 € / Stk
Mozzarella di bufala und frischer Feige <i>Veggie</i>	2,10 € / Stk
gebratenen Hähnchenbruststreifen in feiner Currymarinade	2,00 € / Stk
würziger Chorizo, Olive und Ei	1,90 € / Stk
Cremiger Camembert und Weintraube <i>Veggie</i>	1,70 € / Stk
Cherrytomate, Mozzarella und Basilikum <i>Veggie</i>	1,70 € / Stk



**Bruschetta / Crostini** Mindestabnahme 40 Stück insgesamt / 8 Stück je Sorte  
angerichtet auf geröstetem Ciabatta belegt mit:

Rucola und prosciutto di parma	1,90 € / Stk
Thunfischcreme und Kapern	1,90 € / Stk
Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne <i>Veggie</i>	1,90 € / Stk
Cantaloupe Melone, Olive und Minze <i>Vegan</i>	1,90 € / Stk
Camembert, Traube und Walnuß <i>Veggie</i>	1,80 € / Stk
Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum <i>Vegan</i>	1,80 € / Stk

## halbe belegte Brötchen

**oder Handschnittchen** Mindestabnahme 30 Stück insgesamt / 5 Stück je Sorte  
mit Salat, fein aus garniert und belegt mit:

Premium Räucherlachs	1,70 € / Stk
Thunfisch	1,60 € / Stk
Camembert <i>Veggie</i>	1,50 € / Stk
Maasdamer <i>Veggie</i>	1,50 € / Stk
Tomate und Mozzarella <i>Veggie</i>	1,50 € / Stk
Fleischsalat	1,50 € / Stk
Mett und Zwiebeln	1,50 € / Stk
geräucherter Bauernschinken	1,40 € / Stk
Hinterkochschinken	1,40 € / Stk
Delikatess Schweinebraten	1,40 € / Stk
Salami	1,40 € / Stk
Gegrillte Putenbrust	1,40 € / Stk
Gouda <i>Veggie</i>	1,40 € / Stk
gekochtes Ei <i>Veggie</i>	1,30 € / Stk
Kräuterfrischkäse <i>Veggie</i>	1,30 € / Stk



# Bagles Sandwiches Laugenstangen Wraps



Mindestabnahme 20 Stück insgesamt / 5 Stück je Sorte  
fein ausgarniert und belegt mit:

	<b>Sandwich</b>	<b>Bagle</b>	<b>Laugenstange</b>
Räucherlachs, Frischkäse, Ei und Rucola	2,60 €	2,80 €	2,80 €
Thunfisch, Frischkäse, Ei und Zwiebel	2,60 €	2,80 €	2,80 €
Roastbeef mit Remoulade und Cornichon	2,60 €	2,80 €	2,80 €
Hähnchenbruststreifen mit Sweet-Chili und Sprossen	2,60 €	2,80 €	2,80 €
Camembert, Remoulade, Traube und Walnuß <i>Veggie</i>	2,50 €	2,70 €	2,50 €
Ziegenkäse, Remoulade, Rucola und geröstete Pinienkerne <i>Veggie</i>	2,50 €	2,70 €	2,50 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto <i>Veggie</i>	2,50 €	2,70 €	2,50 €
original bayerischer Obazda <i>Veggie</i>	2,50 €	2,70 €	2,50 €
Gouda, Remoulade, Lollo bionda, Tomate und Gurke <i>Veggie</i>	2,40 €	2,60 €	2,60 €
frisches Kräuterrührei mit Baconstreifen	2,40 €	2,60 €	2,60 €
frisches Schinkenmett und Zwiebel	-----	2,60 €	2,60 €
gekochter Schinken, Remoulade, Tomate und Gurke	2,30 €	2,50 €	2,50 €
roher Schinken, Frischkäse, eingelegte Paprika	2,30 €	2,50 €	2,50 €
hausgemachtem gegrilltem Paprikagemüse <i>Vegan</i>	2,50 €	2,70 €	2,70 €
hausgemachter Oliventapenade <i>Vegan</i>	2,50 €	2,70 €	2,70 €
hausgemachtem Kürbis Baba Ganousch <i>Vegan</i>	2,50 €	2,70 €	2,70 €
hausgemachter Avocado-Cashew-Creme <i>Vegan</i>	2,50 €	2,70 €	2,70 €
hausgemachtem Reiswaffel Tatar <i>Vegan</i>	2,50 €	2,70 €	2,70 €

## Wraps

Mindestabnahme 30 Stück insgesamt / 6 Stück je Sorte

Räucherlachs, Honig-Senfauce, knackiger Eisberg, Paprika und Ei	3,20 €
Thunfisch, Remoulade, knackiger Eisberg, Zwiebel, Ei	3,20 €
Roastbeef, Remoulade, knackiger Eisberg, Cornichons und Tomate	3,20 €
Hähnchenbruststreifen, Sweet-Chili, knackiger Eisberg, Paprika und Tomate	3,00 €
Hähnchenbruststreifen, BBQ Sauce, knackiger Eisberg, Paprika und Kidney Bohnen	3,00 €
Serranoschinken, Chilifrischkäse, knackiger Eisberg und Paprika	3,00 €
Tomate-Mozzarella, Basilikumpesto, knackiger Eisberg und Rucola <i>Veggie</i>	2,80 €
Gouda und Schinken, Remoulade, knackiger Eisberg, Gurke und Tomate	2,60 €
gegrilltes Paprikagemüse eingelegt, knackiger Eisberg und Oliven <i>Vegan</i>	2,60 €
Hummus, knackiger Eisberg und getrockneter Tomate <i>Vegan</i>	2,90 €
gebratene Kräuterchampignons, knackiger Eisberg und getrocknete Tomate <i>Vegan</i>	2,90 €

## Veganpower im Gläschen

Mindestabnahme 10 Stück insgesamt / 10 Stück je Sorte

Chai (Tee)-Bircher Müsli mit frischen Waldbeeren, Ahornsirup und Bitterschokolade	3,50 €
Hirse-Hafer-Porridge mit frischem Obst, verschiedenen Nüssen und Ahornsirup	3,50 €
Chia-Buttermilch-Pudding mit Erdbeermousse	3,50 €
Chia-Schokopudding mit Mangopüree	3,50 €
Mandel Pancakes mit Ahornsirup	2,50 €





# Fingerfood

**Individual Fingerfood** Mindestabnahme 40 Stück insgesamt / 8 Stück je Sorte  
Stellen Sie Ihre Fingerfoodauswahl selbst zusammen

## **Kaltes Fingerfood vegetarisch & vegan**

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum	1,50 € / Stk
Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel	1,70 € / Stk
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme	1,70 € / Stk
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig	1,70 € / Stk
Crepesröllchen mit Kräuterfrischkäse, Rucola und gerösteten Walnüssen	1,70 € / Stk
Sesam-Süßkartoffeln gespießt mit Honigmelone	1,70 € / Stk
Auberginenröllchen mit getrockneter Tomate und Olive	1,70 € / Stk
Kokospanierte Tofusticks	1,70 € / Stk
In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse	1,60 € / Stk
Spieß von drei Sorten frisch geschnittenem Saisonobst mit Schokoladensauce	1,60 € / Stk
Indische Samosa-Curryteigtaschen gefüllt mit Kartoffel, Poree, Erbsen und Paprika	0,85 € / Stk
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime	0,70 € / Stk

## **Kaltes Fingerfood von Fisch und Krustentieren**

Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei	2,50 € / Stk
Crepesröllchen gefüllt mit Dill gebeiztem Gravedlachs, Rucola und Honig-Senf-Sauce	2,25 € / Stk
Gebatene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas	1,90 € / Stk
Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken	1,50 € / Stk

## **Kaltes Fingerfood vom Rind und Kalb**

Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshüfte gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern	2,25 € / Stk
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade	2,10 € / Stk
Mini Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenspalte und Sardellenfilet	1,90 € / Stk
Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie	1,70 € / Stk

## **Kaltes Fingerfood vom Geflügel**

Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart	1,70 € / Stk
Tranche von der Putenroulade gefüllt mit Blattspinat, Tomate und Pinienkerne	1,70 € / Stk
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur	1,60 € / Stk
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute	1,50 € / Stk
Marinierte Hähnchenbrustwürfel mit Ananas gespießt	1,50 € / Stk
Saftig gebratene Mini-Hähnchenbrustfilets in der Cornflakes-Knusperpanade	0,95 € / Stk
Pikant gewürzte Chicken Wings	0,85 € / Stk





# Fingerfood

## Kaltes Fingerfood vom Schwein

Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano	2,10 € / Stk
Grissinistange ummantelt mit Prosciutto di Parma	1,70 € / Stk
Minifrikadelle klassisch gespießt mit Essigfrüchten	1,30 € / Stk
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo	1,30 € / Stk
Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken	1,30 € / Stk
Datteln im Speckmantel	0,95 € / Stk
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken	0,95 € / Stk

## Warmes Fingerfood im Gläschen

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion	4,80 € / Stk
Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm	4,35 € / Stk
Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney	3,90 € / Stk
Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini	3,30 € / Stk
Vegetarische Süßkartoffelfritata mit Salbei und geriebenem Grana Padano	3,30 € / Stk

## Mini-Salate im Gläschen

Superfoodsalat mit Rucola, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa an Honig-Senf-Dressing	3,50 € / Stk
Feurig pikanter Rindfleischsalat „Diavolo“	3,50 € / Stk
Farfallesalat mit Pesto Rosso, Rucola, gerösteten Pinienkernen und Schafskäse	3,50 € / Stk
Orientalischer Bulgur-Gemüsesalat mit Kreuzkümmel und frischer Minze	3,50 € / Stk
Thai-Curry-Reissalat mit frischer Ananas	3,50 € / Stk
Mediterraner Nudelsalat tricolore mit Zucchini und Kirschtomate in klarem Dressing	3,50 € / Stk
Melonensalat mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing	3,50 € / Stk

## Desserts im Gläschen

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria	2,80 € / Stk
Mascarponecreme mit Erdbeermousse	2,80 € / Stk
Creme Brulee mit braunem Zucker vor Ort gebläht	2,60 € / Stk
Herrencreme mit Schokoladensplitter und Jamaika-Rum	2,60 € / Stk
Frischer Obstsalat mit Marashino Likör und Vanillesauce	2,60 € / Stk
Panna Cotta mit Himbeersauce	2,60 € / Stk
Mousse au chocolat mit Vanillesauce	2,70 € / Stk
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,60 € / Stk



# Fingerfood Buffets



## **Rustikales Fingerfoodbuffet** Lieferbar ab 10 Personen

In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse *Vegan*  
Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken  
Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie  
Pikant gewürzte Chicken Wings  
Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken  
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken  
Canapés mit zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Selleriesalat  
Canapés mit cremigem Camembert und Weintraube *Vegan*  
Verschiedene Saucen und Dips

<b>Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)</b>	<b>9,40 €</b>
<b>Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)</b>	<b>17,70 €</b>

## **Klassisches Fingerfoodbuffet** Lieferbar ab 10 Personen

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum *Vegan*  
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas  
Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart  
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute  
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo  
Datteln im Speckmantel  
Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum *Vegan*  
Canapés mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei  
Verschiedene Saucen und Dips

<b>Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)</b>	<b>11,40 €</b>
<b>Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>13,70 €</b>
<b>Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)</b>	<b>20,00 €</b>

## **Fingerfood Spanische Tapas** Lieferbar ab 20 Personen

Albondiga (Hackfleischbällchen) Spieß mit Olive und Peperoni  
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas  
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würziger Chorizo  
Kirschtomate gespießt mit Mozzarella di bufala campana und Basilikum *Vegan*  
In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse *Vegan*  
Spieße vom Lachs in Soja mariniert mit geröstetem Sesam  
Crostini mit Rucola und Jamon Serrano  
Crostini mit Thunfischcreme und Kapern  
Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne *Vegan*  
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig *Vegan*  
Verschiedene Saucen und Dips

<b>Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Normale Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>17,30 €</b>
<b>Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)</b>	<b>25,00 €</b>



# Fingerfood Buffets



## exklusives Fingerfoodbuffet kalt Lieferbar ab 20 Personen

Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen *Vegan*  
Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel *Vegan*  
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme *Vegan*  
Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei  
Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbhälfte gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern  
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade  
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur  
Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano  
Melonensalat im Gläschen mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing

<b>Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>18,20 €</b>
<b>Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)</b>	<b>25,80 €</b>

## exklusives Fingerfoodbuffet warm / kalt Lieferbar ab 30 Personen enthält alle Komponenten des exklusiven Fingerfoodbuffet kalt, sowie folgende Komponenten:

### Warmes Fingerfood im Gläschen

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion  
Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm  
Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney  
Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini *Vegan*

### Desserts im Gläschen

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
Creme Brulee mit braunem Zucker vor Ort gebläht  
Panna Cotta mit Himbeersauce

<b>Kleine Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>22,90 €</b>
<b>Mittlere Menge (ca. 10 Teile pro Person)</b>	<b>27,80 €</b>
<b>Große Menge (ca. 14 Teile pro Person)</b>	<b>37,30 €</b>





# Suppen Salate



## Suppen *Mindestabnahme 10 Portionen je Sorte*

	<b>300ml</b>
Rinderkraftbrühe mit Einlage	2,90 €
Hühnersuppe mit viel Huhn, Gemüse und Fadennudeln	2,90 €
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum <i>Vegan</i>	2,90 €
Champignonrahmsüppchen mit Thymian und Knoblauch <i>Vegan</i>	2,90 €
Italienische Minestrone tomatisiert, mit Fadennudeln <i>Vegan</i>	2,90 €
Karotten-Ingwer-Suppe <i>Vegan</i>	2,90 €
Curry-Kokossuppe mit Brokkoli und Karotten <i>Vegan</i>	2,90 €
Kürbiscremesuppe mit Ingwer <i>Vegan</i>	3,00 €
Zucchini-Pastinaken-Suppe <i>Vegan</i>	3,00 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffel	3,00 €
Spargelcremesuppe <i>Vegan</i>	3,10 €
Käse-Lauch-Süppchen mit Hackfleisch (halb und halb)	3,10 €
Süßkartoffelsuppe mit frischem Basilikum <i>Vegan</i>	3,10 €
Zucchini-cremesuppe mit Birne und Gorgonzola <i>Vegan</i>	3,30 €
Klare Zitronengrassuppe mit Paprika, Zuckerschoten, Champignons, Knoblauch und Ingwer <i>Vegan</i>	3,50 €
Tomaten-Erdnuß-Suppe mit roter Currypaste und Knoblauch <i>Vegan</i>	3,50 €
Mango-Möhren-Kokossuppe <i>Vegan</i>	3,50 €
Kürbis-Sanddorn-Suppe <i>Vegan</i>	3,50 €
Bohnensuppe mit Kräutergartenpesto <i>Vegan</i>	3,50 €
Büsumer Krabbensüppchen mit Riesling verfeinert	3,90 €

## Eintöpfe *Mindestabnahme 10 Portionen je Sorte*

	<b>500ml</b>
Curry-Linseneintopf mit Backpflaumen <i>Vegan</i>	4,50 €
Linseneintopf mit Mettwurst, Karotten und Kartoffeln	4,00 €
Erbseintopf mit Mettwurst, Karotten und Kartoffeln	4,00 €
Klassische Kartoffelsuppe mit Bockwursttaler	4,20 €
Russischer Borschtsch mit Rindfleisch und Smetana	4,50 €
Deftiger Thekentopf mit Rindfleisch, Mais, Bohnen, Champignons, Silberzwiebeln und Paprika	5,00 €

## Salate im Gläschen *Mindestabnahme 10 Stück je Sorte*

Orientalischer Bulgur-Gemüse-Salat mit Tomate, Basilikum und geriebenem Grana Padano <i>Vegan</i>	3,00 €
Superfoodsalat, grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senf dressing <i>Vegan</i>	3,50 €
Blauer Kartoffelsalat mit Cherrytomate und Walnüssen in Kräuteressig-Ölmarinade <i>Vegan</i>	3,50 €
Roh mariniertes Süßkartoffelsalat mit frischer Minze, roter Chilischote und Frühlingszwiebeln <i>Vegan</i>	3,50 €
Linsensalat mit Radieschen, Cherrytomaten, Schnittlauch und Soja-Kräuterjoghurt <i>Vegan</i>	3,50 €
Quinoasalat mit Rucola, Paprika, Mais und Avocado, aromatisiert mit Kreuzkümmel und Limette <i>Vegan</i>	3,50 €
Wildreissalat mit Tomate, Oliven, Rosinen, gerösteten Pinienkernen in Rotweinessig-Ölmarinade <i>Vegan</i>	3,50 €
Melonensalat, grüne Salate mit Honig- und Wassermelone, Ziegenkäse und Apfel-Rosmarindressing <i>Vegan</i>	3,50 €
Hirtensalat von frischer Paprika, Tomate, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven <i>Vegan</i>	3,50 €
Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikum dressing <i>Vegan</i>	3,00 €
Farfallesalat Pesto Rosso mit Rucola, Kirschtomaten, Mozzarellabambinis und frischem Paprika <i>Vegan</i>	3,50 €
Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise <i>Vegan</i>	2,50 €
Schwäbischer Kartoffelsalat von frisch gekochten Kartoffeln mit Zwiebeln in einem Essig-Öl Dressing	2,50 €
Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise	3,00 €
Cole Slaw – amerikanischer Krautsalat von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing <i>Vegan</i>	3,00 €
Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing <i>Vegan</i>	2,50 €
Capresesalat – Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme <i>Vegan</i>	3,00 €
Salat von grünem und weißem Spargel mit Rucola, frischen Erdbeeren in Apfel-Honig-Rosmarindressing	Tagespreis





# warme Speisen

**Warme Gerichte** *Mindestabnahme 10 Portionen je Sorte*  
*frisch für Sie zubereitet*

## warme Gerichte vom Rind und Kalb

	<u>Portion</u>
zarter Tafelspitz an einer herzhaften Meerrettichrahmsauce	9,40 €
original westfälischer Pfefferpotthast von drei Sorten Pfeffer mit Semmelbrösel gebunden	7,90 €
Münsterländer Zwiebelfleisch von der Semerrolle aromatisiert mit Senf und Weißweinessig	7,90 €
ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce	8,90 €
Rheinischer Sauerbraten an einer süßsauen Sauce von Printen, Rübenkraut und Rosinen	9,40 €
Zartes Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Gewürzgurke und saurer Sahne	12,00 €
Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion	10,50 €
Klassischer Rindergulasch verfeinert mit Rotwein und Kümmel	7,90 €
Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel	9,40 €

## warme Gerichte vom Schwein

Pusztabraten gefüllt mit frischem Paprika, Zwiebeln und geriebenem Gouda an feiner Bratensauce	6,50 €
Dortmunder Grillschinken gepökelt in der Honig-Knoblauch-Knusperschwarte	5,90 €
Himmel & Ääd – gebratene Blut- und Leberwurst auf Apfel-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	6,90 €
ofenfrischer Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce	6,20 €
Ungarisches Schweinegulasch mit frischem Paprika gewürzt mit Knoblauch, Majoran und Kümmel	6,50 €
Szegediner Gulasch mit Weinsauerkraut, verfeinert mit Rotwein und Schmand	6,50 €
Gefüllte Roulade vom Schweinenacken gefüllt mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons	7,90 €
Die echte Pottbratwurst mit pikant-fruchtiger Currysauce	2,60 €
Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Zwiebeln	7,50 €
Medaillons vom Schweinefilet an Pariser Cognac-Pfefferrahmsauce oder frischen Waldpilzen in Rahm	7,90 €
Zarte Spare Ribs in Smokey-Honey-Barbecue Marinade	8,50 €

## warme Hackfleischgerichte (halb und halb)

pikantes Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen aromatisiert mit frisch gebrühtem Kaffee	4,50 €
gefüllte Paprikaschote mit fruchtig-pikanter Tomatensauce	4,90 €
Lasagne mit Hackfleischbolognese, Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda	5,90 €
Geschmorte Wirsingroulade mit herzhafter Specksauce	5,90 €
Moussaka geschichtet mit Hackfleisch, Kartoffel und Aubergine, Sauce Béchamel und geriebenem Gouda	6,90 €
Königsberger Klopse an hausgemachter Kapernsauce	5,50 €
Spaghetti mit Hackfleischsauce a la Bolognese	5,90 €





# warme Speisen

## warme Gerichte vom Geflügel

Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen an Käse- oder Tomatensauce	8,50 €
zartes Geschnetztes von der Pute in würziger Gorgonzola-Weißweinsauce	7,20 €
geschmorter Putenbraten in Honig-Chili-Ingwermarinade an gehaltvoller Geflügelsauce	7,20 €
geschnetztes African Chicken gegart in Orangen-Kokosmilch mit frischem Paprika und Chili	7,50 €
Hähnchenschenkel Coq au vin in Rotwein geschmort mit Schalotten, frischen Champignons und Speck	8,50 €
Hähnchenbrustgeschnetztes in einer Rahmsauce von frischen Champignons	7,50 €
Hähnchenbrustgeschnetztes in fruchtigem Curry-Vanille-Rahm	7,50 €

## warme Gerichte vom Wild, Wildgeflügel und Lamm

geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce	8,50 €
zarter Wildgulasch mit Pfifferlingen und Speck, aromatisiert mit Rotwein, Thymian, Majoran und Lorbeer	10,50 €
ausgelöste Lammkeule herzhaft geschmort mit frischem Rosmarin an Knoblauch-Thymiansauce	10,50 €
zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce Tagespreis	
feine Entenbrust an kräftiger Portweinsauce Tagespreis	

## warme Gerichte von Fisch und Miesmuscheln

frischer Heilbutt gebraten mit Rosmarien im Speckmantel an leichter Weißweinsauce	10,50 €
meliertes Zanderfilet gebraten an feiner Dijon-Senf-Sauce	9,50 €
gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce	9,50 €
zartes Pangasiusfilet an einer Honig-Senf-Dillsauce	6,50 €
frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in säurebetontem Weißweinsud <i>Saison</i>	12,50 €
frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in feurig-pikantem Rotweinsud <i>Saison</i>	12,50 €

## warme Vegetarische Gerichte

Blätterteigquiche mit Blattspinat, Feta und Creme fraiche, aromatisiert mit Knoblauch und Muskatnuß	9,50 €
Süßkartoffel Frittata mit Salbei und geriebenem Grana Padano	8,90 €
Auberginen-Reispfanne mit Kichererbsen, frischer Minze und Feta, aromatisiert mit Harissa und Zitrone	8,90 €
Tagliatelle alla Putanesca mit pikanter Tomatensauce, Kapern, Oliven und gebratenem Tofu	8,50 €
Rucola-Semmelknödel mit Waldpilzragout	8,50 €
Auberginen mit Bulgur-Haselnuss-Tomatenfüllung, aromatisiert mit Kreuzkümmel, überbacken mit Gouda	8,50 €
Penne mit frischen Champignons, Blattspinat und Feta in Sahnesauce	8,50 €
Cannelloni mit Zucchini-Ricottafüllung an fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella	8,90 €

## warme Vegane Gerichte

Woknudeln mit Pflaumensauce, Ingwer, Zuckerschoten, geröstetem Tofu und Cashewkernen	9,50 €
Süßkartoffel-Paprikagemüse mit Rosinen, geröstetem Sesam, dazu Couscous	8,90 €
Kichererbsen Masala mit Hokaidokürbis, Tomate und Mangochutney, dazu Basmatireis	8,90 €
Blattspinat-Kartoffelaufbau unter der Cashew-Dijonsenfkruste	9,50 €
Gelbes Blumenkohl-Kartoffelcurry mit frischer Paprika und Zuckerschoten	8,50 €
Süßkartoffel-Wokpfanne mit Austernpilzen, frischem Ingwer, Porree und Sweet-Chili-Sauce	9,50 €
Vegane Gnocchi mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Champignons in Sojarahm	9,50 €
Polenta Griesschnitten mit frischen Champignons, getrockneten Tomaten und gerösteten Walnußkernen	10,50 €
veganer Nussbraten aus Basmatireis, Walnüssen und Cashewkernen mit einer Röstgemüsesauce	
Kräuterdrillingen und Apfelrotkraut	11,50 €

Vegane Spaghetti mit:

- Petersilien-Cashewpesto 8,50 €
- Zucchini-Kichererbsen-Arrabiata mit Chili 8,90 €
- Brokkoligemüse, Cherrytomaten, Basilikum und gerösteten Pinienkernen in Sojarahm 8,90 €





# Beilagen

## Sättigungsbeilagen

	<b>Portion</b>
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano <i>Vegan</i>	2,30 €
Geröstete Süßkartoffeltaler mit Rosmarin <i>Vegan</i>	2,30 €
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian <i>Vegan</i>	2,30 €
Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten	2,20 €
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb <i>Vegan</i>	2,20 €
Bayerische Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie <i>Vegan</i>	2,20 €
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote <i>Vegan</i>	2,20 €
Dicke Backkartoffeln mit hausgemachtem Dill-Sauerrahm <i>Vegan</i>	2,20 €
Kleine gebackene Herzoginkartoffeln <i>Vegan</i>	2,20 €
Schwäbische Schupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Röstzwiebeln und Petersilie <i>Veggie</i>	2,20 €
Würzige Potato Wedges <i>Vegan</i>	2,20 €
Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt <i>Vegan</i>	2,20 €
In Butter geschwenkte Salzkartoffeln <i>Vegan</i>	2,00 €
Lockerer Butterreis mit Gemüsebrunoise <i>Vegan</i>	2,00 €

## Gemüsebeilagen

Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel	2,80 €
Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian <i>Vegan</i>	2,30 €
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise <i>Vegan</i>	2,30 €
Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote <i>Vegan</i>	2,20 €
Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert <i>Vegan</i>	2,20 €
Blanchierter Blattspinat in Rahm mit Knoblauch und Muskatnuss verfeinert <i>Vegan</i>	2,20 €
Kohlrabistreifen in frischem Rahm <i>Vegan</i>	2,20 €
In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie	2,20 €
Cremiges Wirsinggemüse mit leichter Muskatnote <i>Vegan</i>	2,20 €
gegrillte Buttermaiskolben <i>Vegan</i>	2,00 €

Frischer weißer Stangenspargel aus Deutschland mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter	<i>Saison</i>	Tagespreis
Frischer grüner Stangenspargel aus Deutschland gebraten mit Sojasauce und Blütenhonig	<i>Saison</i>	Tagespreis



# Kuchen, Backwaren, Sweets & Kaffee



## Blechkuchenschnitten

Erdbeer-Sahne	Stk	2,60 €
Apfel-Butterstreusel	Stk	2,40 €
Käsekuchen	Stk	2,40 €
Rhabarber-Erdbeer	Stk	2,40 €
Kirschmichel	Stk	2,20 €
Schoko Brownie	Stk	2,20 €
Banane-Johannisbeere <i>Vegan</i>	Stk	2,60 €
Deep Blueberry Muffin 100g	Stk	2,30 €
Rich Chocolate Muffin 100g	Stk	2,30 €
Yoghurt Raspberry Muffin 100g	Stk	2,30 €
Mini Plunder (Kirsch, Apfel, Quark, Marille), sortiert		0,90 €
Mini Feingebäck (Croissants, Schokobrotchen, Rosinenschnecke), sortiert		0,90 €
Pan Cakes mit Ahornsirup		2,00 €
Laugenbrezeln 90g		1,80 €
Laugenbrezeln gebuttert 80g		2,50 €
Haribo Goldbären Mini-Tüten	100 Stk	15,00 €
Mars Miniatures (Mars, Snickers, MilkyWay, Twix, Bounty)	3 kg	35,00 €
Balsen Kaffeegebäck Selection	250g	6,50 €

## Kaffee

Thermoskanne (2 Liter ca. 15 Tassen) inklusive Kaffeessahne, Zucker und Süßstoff		13,50 €
Teebox mit 90 Teebeuteln (6 Sorten: Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Hagebutte)	je Beutel	0,30 €
Kaffeefullautomat für Kaffeespezialitäten JURA Impressa X 7 S (Tageskapazität bis zu 100 Tassen) Tagesmietpreis inklusive Erstbefüllung und Kakaostreuer		120,00 €
Tagesmietpreis Folgetage		75,00 €

## Weitere Befüllungen

Cafe Creme	1 kg	18,50 €
Espresso Bohnen	1 kg	18,50 €
Fairtrade Kaffeebohnen	1 kg	22,00 €
H-Milch	1 Liter	2,00 €





# Stand Party

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Standparty oder Sie greifen auf unsere bewerte All Inklusive Standparty Pauschale zurück, die wir selbstverständlich auch nach Ihren Wünschen anpassen können.

## STAND PARTY PAUSCHALE

<p><b><u>Grzjoh Gjohf sppe</u></b></p> <p>Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum</p> <p>Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas</p> <p>Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart</p> <p>gebratene Mini-Schnitzel von der Pute</p> <p>Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo</p> <p>Datteln im Speckmantel</p> <p>Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum</p> <p>Canapés mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei</p> <p>Verschiedene Saucen und Dips</p>	<b>Getränke</b>	Prosecco / Aperol Spritz Biermarke nach Wunsch (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta / Sprite Tonic / Bitter Lemon Orangensaft / Apfelsaft Thorsten Krieger Rose Thorsten Krieger Grauburgunder Thorsten Krieger Dorfelder
	<b>Heißgetränke</b>	Kaffee Cappuccino Espresso Tee
	<b>Equipment</b>	Zapfanlage Geschirr & Besteck Gläser
	<b>Servicepersonal</b>	ja
	<b>Snacks</b>	Chips Erdnüsse Salzstangen
	<b>Veranstaltungszeitraum</b>	4 Stunden
	<b>Pauschalpreis pro Person</b>	35,00 €





# Getränke

## Biere (Hausmarken)

Warsteiner Pils	30 / 50l	3,70 €/l
Frankenheim Alt	30 / 50l	3,70 €/l
Früh Kölsch	30 / 50l	4,20 €/l
Brinkhoffs No1	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Warsteiner Pils	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Warsteiner alkoholfrei	24 x 0,33l	1,20 €/Fl.
Erdinger Hefeweizen	20 x 0,5l	1,70 €/Fl.
Erdinger Weizen alkoholfrei	20 x 0,5l	1,70 €/Fl.

## weitere Biere

Krombacher	30 / 50l	3,90 €/l
Veltins	30 / 50l	3,90 €/l
Brinkhoffs No.1	30 / 50l	3,90 €/l
Bitburger	30 / 50l	3,90 €/l
Füchschen Alt	10 / 30 / 50l	4,80 €/l

## alkoholfreie Getränke

Externsteiner Mineralwasser	12 x 1l	1,70 €/l
Apollinaris Classic	10 x 1l	2,00 €/l
Apollinaris Medium	10 x 1l	2,00 €/l
Selters Gourmet Mineralwasser	12 x 0,75l	2,50 €/Fl.
Apollinaris Selection classic	24 x 0,25l	1,00 €/Fl
Vio Still	24 x 0,25l	1,00 €/Fl
Coca-Cola / Zero	12 x 1l	2,30 €/l
Coca-Cola / Zero	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Coca-Cola / Zero	24 x 0,2l	1,10 €/Fl
Fanta / Sprite	12 x 1l	2,30 €/l
Fanta / Sprite	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Fanta / Sprite	24 x 0,2l	1,10 €/Fl
Mervita Orangen- / Apfelsaft	6 x 1l	2,60 €/l
Granini Orangen- / Apfelsaft	24 x 0,2l	1,50 €/Fl
Bitter Lemon / Tonic Water	6 x 1l	2,60 €/l
Bionade Litschi	12 x 0,33l	1,60 €/Fl
Bionade Hollunder	12 x 0,33l	1,60 €/Fl
Bionade Ingwer Orange	12 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz-kola Kaffee Karamell	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz Mate	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz-limo Honigmelone	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Krombachers Fassbrause Zitrone	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Krombachers Fassbrause Holunder	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Red Bull	24 x 0,25l	2,00 €/Ds

**Kommissionsware – Rücknahme von ungeöffneten Fässern und vollständigen Gebinden..**





# Getränke

## Schaumweine

Sekt Hausmarke	0,75l	7,50 €/Fl.
Sekt Mumm dry	0,75l	8,50 €/Fl.
Fürst von Metternich Riesling Sekt	0,75l	10,00 €/Fl.
Prosecco Scavi & Ray	0,75l	10,00 €/Fl.
Champagne Moët & Chandon	0,75l	59,00 €/Fl.

## Weißweine

Chardonnay Don Tomas Bodegas Salentein, San Juan Argentina	0,75l	7,50 €/Fl.
Grüner Veltliner leicht & Fruchtig Weingut Buchmeyer, Österreich	0,75l	9,50 €/Fl.
Grauburgunder trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	12,50 €/Fl.
Riesling „Für Feen und Elfen“ Weingut Nick Köwerich, Mosel - mild	0,75l	16,50 €/Fl.

## Rotweine

La Nuestro Tempranillo Tinto Joven Bodegas, Alconde Navarra, Espania	0,75l	7,50 €/Fl.
Dornfelder Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	11,00 € /Fl.
Primitivo di Maduria Torcolato Apulien Puglia Fendo Banneria IGT	0,75l	15,50 €/Fl.
Salentein Malbec Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina	0,75l	24,00 €/Fl.

## Roseweine

„Rose Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	9,50 €/Fl.
Portillo Malbec Rose Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina	0,75l	14,50 €/Fl.

**Kommissionsware – Rücknahme von ungeöffneten Fässern und vollständigen Gebinden.**







# Equipment

Menüteller	je	0,35 €
Kuchen- / Dessertteller	je	0,35 €
Salat- / Dessertschale	je	0,25 €
Suppengedeck (Suppentasse, Untere, Suppenöffel)	je	0,80 €
Menügabel	je	0,25 €
Menümesser	je	0,25 €
Suppenlöffel	je	0,25 €
Kaffeelöffel	je	0,20 €
Kuchengabel	je	0,20 €
Sofdrinkglas 0,2l	je	0,20 €
Weinglas „All in One“	je	0,30 €
Sektglas	je	0,25 €
Pilstulpen	je	0,25 €
Altbierbecher	je	0,20 €
Kölschstange	je	0,20 €
Cocktailglas Caipirinha	je	0,40 €
Cocktailglas Hurricane	je	0,50 €
Kaffegedeck (Kaffeetasse, Untere, Kaffeelöffel)	je	0,60 €
Espressogedeck (Espressotasse, Untere, Espressolöffel)	je	0,60 €
Cappuccinogedeck (Capuccinotasse, Untere, Kaffeelöffel)	je	0,60 €
Latte Macchiatogedeck (Latte Macchiato, Untere, Langstiellöffel)	je	1,00 €
Teegedeck (Teeglas, Untere, Teelöffel)	je	0,60 €
Servietabletts	je	1,50 €
Servietten 40x40cm	50 Stk	9,90 €
Servietten 33x33cm 3lg 1/8F	100 Stk	8,50 €
Servietten 33x33cm 1lg 1/4F	500 Stk	6,00 €
Servietten 33x33cm 1lg 1/8F	500 Stk	6,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusiv Reinigungskosten.  
Bruch wird zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

## Personal

Koch	pro Person / Stunde	30,00 €
Barkeeper	pro Person / Stunde	28,00 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	22,50 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	22,50 €
Messe Hostess	pro Person / Stunde	28,00 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	19,00 €



# Liefer- und Zahlungsbedingungen



## Messestandort Dortmund / Westfalenhallen

### **Bestellung**

Wir bitten, Ihre Bestellung spätestens eine Woche vor Messebeginn an uns zu übermitteln.  
Sie erhalten umgehend ein Angebot bzw. eine Auftragsbestätigung.  
Wir haben einen Mindestauftragswert von 50,00 € je Anlieferung.

### **Lieferung**

Die vereinbarten Liefertermine werden bei allen erforderlichen Vorkehrungen möglichst eingehalten.  
Verzögerungen durch höhere Gewalt gehen nicht zu Lasten des Auftragnehmers und berechtigen nicht zum Rücktritt.

### **Haftung**

Nach Übergabe der bestellten Ware und des Leiheequipments an den Auftraggeber, geht die Haftung für Beschädigungen, Diebstahl und Bruch auf den Auftraggeber über.

### **Anlieferung und Transport**

Ab einem Anlieferungswert von 150,00 € erfolgt die Lieferung frei Haus. Bei einem geringeren Auftragswert berechnen wir eine Anlieferungsgebühr von 10,00 € je Anfahrt.

### **Zahlungsbedingungen**

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.  
Die Bezahlung erfolgt per Rechnung und Überweisung innerhalb von 14 Tagen, Bonität vorausgesetzt.  
Insbesondere bei Neukunden behalten wir uns die Möglichkeit zur Anforderung eine Anzahlung in Höhe von 30% des kalkulierten Gesamtauftragswertes vor.

### **Stornierung**

Bei einer Stornierung berechnen wir folgende Stornierungsgebühren:  
bis 14 Tage vor Messebeginn kostenlose Stornierung möglich.  
bis 7 Tage vor Messebeginn 25% des kalkulierten Gesamtauftragswertes,  
danach 50% des kalkulierten Gesamtauftragswertes.

