MESSE-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Über ADMENA

ADMENA wurde im Jahr 2008 gegründet und ist ein familiengeführtes Unternehmen, in dem der Chef mit Leidenschaft selbst am Herd steht.

Wir engagieren uns mit Kreativität und Liebe zum Detail, um auch die speziellsten Wünsche unserer Kunden umzusetzen. Wir sind alles – außer gewöhnlich.

Gelungene Messen sind kein Zufall. Eine optimale Bewirtung ist die ideale Voraussetzung für eine erfolgreiche Kommunikation.

Ein schöner Messestand zieht die Kunden an, ein hochwertiges und professionell angebotenes Catering lädt zum Verweilen ein. Ob Neukunden oder langjährige Partner – diese Messe wird noch lange positiv in den Köpfen Ihrer Gäste bleiben.

Wir nehmen Abstand von Fließbandproduktion und Messe-Standardkatalogen. Wir gehen auf die kulinarischen Vorlieben und die Herkunft der Gäste ein oder lassen durch unser Catering die Einzigartigkeit der Firmenstandorte und Kundenregionen widerspiegeln.

Lassen Sie sich von unserem Exposé inspirieren, gerne senden wir Ihnen bei Interesse unsere volle Produktpalette zu und/oder erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Überblick Exposé

Das Frühstück, für einen energiegeladenen Start in den Tag
Gebäck · Süße Minis · Vital & Fruchtig · Bayerisches Frühstück

Kurz und knackig, das erste Gespräch
Canapés · Belegtes · Fingerfood

Die VIPs – wir lassen uns Zeit
Warme Hauptspeisen & Desserts

Die Standparty – der krönende Abschluss
Fingerfood/Schälchen · Cocktails · Knabbereien

Kaltgetränke

Heißgetränke

Mitarbeiterverpflegung
Suppe · frische Salate · Brotzeit

Personal

Equipment

Anfahrtsgebühren/Mindestmengen

MESSE-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Das Frühstück –
für einen energiegeladenen Start in den Tag

Gebäck

Breze
Butterbreze, optional mit Schnittlauch/Frischkäse
Mini-Breze oder Mini-Laugengebäck
Mini-Laugengebäck mit Frischkäse, Obazda, Butter

Süße Minis

Kuchenwürfel
Croissant oder Plunder, verschiedene Füllungen

Muffins Schoko und Zitrone
Windbeutel mit Vanillecreme
Krapfen
Guglhupf
Cupcake mit Topping
Schokoladentarte-Praline
Macaron
Biskuittartelette mit Obstfüllung

Teegebäck

Vital & Fruchtig

Saisonales Obst (pro Person ca. 2 Stück)
Marinierter Fruchtsalat (mit und ohne Naturjoghurt)
Hausgemachte Smoothies
(Waldbeeren-Joghurt, Mango-Orange)

Fruchtspieß mit zweierlei Schokostreifen
Gemüsesticks (Paprika, Gurke und Karotte)
mit Quark-Kräuter- oder Bärlauch-Honig-Dip

Bayerisches Frühstück

Weißwurst mit süßem Senf
Wiener mit mittelscharfem Senf
mit Mini-Breze

MESSE-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Kurz und knackig, das erste Gespräch

Canapés klassisch

mediterran
Mailänder Salami mit Oliven
Serranoschinken mit Melone
Tomate-Mozzarella mit Balsamicoglace und Basilikum

herzhaft
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons
Spinat-Frischkäse-Nockerl mit Kirschtomate
marinierte Putenbrust mit Mango-Chutney

Canapés exklusiv

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeerchutney
Parmaschinken mit Orange und Honigmelone
Roastbeef (medium) mit Kräutercreme
Geräuchertes Renkenfilet mit Sahnemeerrettich und Zitrone
Räucherwildlachs mit Honig-Senf-Dip
Gebeizter Lachs mit Wachteleiern
Büffelmozzarella mit Hibiskus-Balsamico-Glace und Basilikum

Halbe belegte Semmeln

Blätterteig-Minis pikant

mit Tomaten-, Frischkäse- oder Schinken-Käse-Füllung

Fingerfood

klassisch
Hackfleischbällchen in pikantem Tomaten-Sugo
Hähnchenspieß mit Sweet-Chili-Marinade
Rinderfiletwürfel mit geschmorter Kirschtomate und Rosmarin
Feta-Knusperecke mit Zucchini
Wrap-Röllchen
z.B. mit Thunfisch, Kräuterfrischkäse, Antipasti

exklusiv
Marinierte Riesengarnele in Zucchinihülle
Tortilla-Röllchen
mit Mango und marinierter Putenbrust
Bresaola-Säckchen mit Spargel- oder Melonenfüllung
Roastbeef-Röllchen, gefüllt mit Kressefrischkäse
„Tête de Moine“ mit saisonalem Chutney
Lachs-Mozzarella-Rolle im Noriblatt

MESSE-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Die VIPs – wir lassen uns Zeit

Warme Hauptspeisen

Rinderfilet Teriyaki auf sautierten Karotten
und Pak Choi mit Gemüse-Kurkuma-Reis
~
Mini-Rinderroulade an Rotwein-Sauce
auf Apfel-Blaukraut mit Serviettenknödel
~
Rosa gebratene Kalbshüfte auf Mojo-Kartoffeln
~
Involtini vom Kalb, gefüllt mit mediterranem Gemüse
in Salbei-Tomatensauce mit Kartoffelplätzchen
~
Putenröllchen in Pfifferlingrahm
mit Butterspätzle
~
Streifen von der Hähnchenbrust
in Waldhonig-Pfeffer-Marinade in leichter Rahmsauce mit
Herzoginkartoffeln
~
Rosa Entenbruststreifen auf Ratatouillegemüse
mit Kartoffelgratin-Raute
~
Mini-Saltimbocca von der Pute auf Balsamicoglace
mit Tomaten-Gnocchi
~
Gefülltes Putenröllchen in Safransauce
mit mediterranem Grillgemüse und Risottoplätzchen
~
Knuspriges Spanferkelkarree in Dunkelbierjus
mit kleinen Kartoffelknödeln und Brokkoliröschen
~
Nürnberger Rostbratwürstl auf Krautsalat (3 Stk.)
~
Saiblingsfilet in Kräuterbutter gebraten
auf Sahne-Karotten und Schnittlauchkartoffeln
~
Mini-Schnittlauchknödel
mit Kräuterschaum und Burgunderzwiebel
~
Mediterranes Gemüse mit Mozzarella überbacken,
Kartoffelrösti

Desserts

Caipirinhacreme mit Rohrzucker und Limettenzesten
~
Panna cotta (mit Fruchtmark oder Amarettoglace)
~
Mousse au Chocolat mit Fruchtgarnitur
~
Erdbeertiramisù mit Cantuccini
~
Maracujamousse mit Würfeln vom Granatapfelgelée

MESSE-EXPOSE

Die Standparty – der krönende Abschluss

Fingerfood und Schälchen am Buffet oder als Flying

Bayerisch

Bavaria Burger (Mini-Laugengebäck mit Fleischpflanzerl)
Hähnchenspieß mit Quittenmarinade
Gebackenes Weißwurst-Radl im süßen Senf-Mantel mit Radieserlscheibe
Gebackenes Kalbsschnitzel auf Kartoffelsalat

Gemüsepflanzerl mit Radieserl-Joghurt-Dip
Gemüsetartelette (Lauch, Karotte, Zucchini)

International

Hühnchenbrisolettes mit Wasserkastanien und Ingwer
Honigmelonenwürfel mit Parmaschinken
Tortilla-Würfel mit Chorizo-Chip
Thunfischwürfel im Sesam-Mantel mit Essblüten
Empanada mit Spinat-Schafskäse-Füllung, Kerbeldip
Roastbeef vom Weideochsen
mit getrüffeltem Sellerie-Carpaccio und Rapunzelsalat
Quinoa-Salat mit frittierten Thai-Bällchen
und Zitronen-Kokos-Sauce

Mediterran

Hühnchen-Spiedino mit Paprika-Aioli
Piccatawürfel vom Kalb à la Milanese mit Mini-Strauchtomate
Crêpe-Röllchen mit Lachs
Antipasti-Spieß mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und marinierten Champignons
Polenta-Auberginen-Taler mit Parmesansegel
Carpaccio vom rosa gebratenen Angus-Rind
mit Tête de Moine und Avocado-Zitrus-Remoulade
Panzanella – toskanischer Brotsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika und Basilikum

Cocktails

Aperitif/Sparkling Cocktails
z.B. „Quirin“, „Greta“ oder „Inge“, „Hugo“,
Aperol Spritz, Lillet Berry, Aperitivo Rosato, Almspritz,
alkoholfreie Varianten

Cocktails/Longdrinks

Knabbereien

Kartoffelchips, Knabbermix
Erdnüsse / Erdnüsse im Wasabi-Mantel
Salzletten, Grissini, Käse-Flûtes
Haribo-Gummibärchen (100 Minibeutel)

MESSE-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Kaltgetränke – auf Kommission

Softgetränke
groß
Adelholzener Mineralwasser classic + naturell
Apfelsaft
Orangensaft
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta

klein
Adelholzener Mineralwasser classic + naturell
Apfelsaft
Orangensaft
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta
NOW Bio-Limonade
Thomas Henry Limonade

Bier
Tegernseer Hell
König Ludwig Weißbier
Lammsbräu Bio alkoholfrei
Fässer und große Flaschen auf Anfrage

Wein
bitte fordern Sie unsere Weinliste an

Sekt
Sacchetto Vino Frizzante Argento, Veneto IGT
VALDO Valdobbiadene Prosecco Superior Marca Oro

Heißgetränke

Barista Kaffee-/Espressobar

Kaffeevollautomat
für alle Kaffeespezialitäten

Espressomaschine
für Espresso, Kaffee & Tee

Kaffee- bzw. Espressobohnen Westhoff
Milch 1,5 % Fett
Kaffeesahne Portionspackungen
Zuckersticks
Tee inkl. Zitrone

Kaffeemaschine für Filterkaffee
Portionspack 80g Kaffeepulver für 2 L + Filter

Kaffee und Tee in Thermoskannen
inkl. Milchportionen, Zuckersticks, Teebeutel, Zitrone

MESSE-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Mitarbeiterverpflegung

Suppe

Deftige Gulaschsuppe
Minestrone
Süßkartoffel-Gemüse-Suppe
Gemüsecremesuppe z.B. Brokkoli-, Lauch-, Zucchini-, Spinat-
„Tom ka gai“ Thai-Suppe mit Hähnchenbrust, Zitronengras, Chili, Ingwer, Kokosmilch und gehackten Erdnüssen
Karotten-Ingwer-Suppe
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)
Bitte fragen Sie auch saisonale Spezialitäten an,
z. B. Spargelcreme-, Brunnenkresse-, Kürbiscremesuppe

Frische Salate

Knackige Blattsalate mit Karotten, Gurken, Paprika
mit hausgemachtem Dressing
Caesar Salad mit Parmesan und krossem Baconstreifen
Mediterraner Risoni-Salat mit Gemüse
Korsischer Hähnchensalat
Tomate-Mozzarella-Bällchen-Salat
Griechischer Bauernsalat
Couscous-Salat mit Karottenstreifen und Orangenfilets
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und rosa Pfeffer (saisonal)

Brotzeit

Baguettesandwich, z.B. Schinken-Käse, Roastbeef, marinierte Putenbrust, Salami, Tomate-Mozzarella, Camembert
Mini-Baguettesemmel mit Schnitzel
Tramezzino-Eck z.B. Thunfisch, Tomaten-/Olivencreme, Käse…

Personal

Serviceleitung
Servicemitarbeiter
Koch
Hostess
(Show-)barkeeper

Equipment

Mietgeschirr im täglichen Austausch oder für die Messedauer mit Spülmaschine
Mobiliar, Wäsche, Verbrauchsmaterial, …
Dekorationen

Anfahrtsgebühren/Mindestmengen

Pro Anfahrt fallen Anfahrtsgebühren in Höhe von 80 € an.
Die Mindestmenge pro Speisen-Komponente beträgt 30 Stück.
Die Mindesteinsatzzeit für Servicekräfte/-leitung beträgt 6 Stunden.