



**Sehr geehrte Leserin,  
sehr geehrter Leser,**

im Bereich Catering sind wir seit mehr als zehn Jahren zu Hause. Die Ursprünge unseres Unternehmens reichen zurück bis in die Mitte der 90er Jahre. Unsere Wurzeln haben wir in der 4- Sterne Hotelwelt, bis wir uns im Bereich Catering ein weiteres Feld erschlossen.

Wir verstehen uns als Dienstleister durch und durch: für unsere Gäste, unsere Mitarbeiter, unsere Auftraggeber und unsere Gesellschaft.

Die Bewirtung der Mitarbeiterkantine und die Pausenverpflegung während der Vorstellungen im Schauspielhaus Hannover sehen wir als eine besondere Herausforderung, welcher wir uns mit höchstmöglichem Engagement stellen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, sowohl die Mitarbeiter und Künstler kulinarisch zu verwöhnen, als auch den Besuch der Vorführungen für unsere Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Unsere Angebotspalette möchten wir Ihnen in dieser Mappe vorstellen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß und Freude, unsere Leistungen ein wenig kennen zu lernen und sich einen ersten Eindruck von unserem Unternehmen zu verschaffen.

Wir möchten Sie neugierig machen und hoffen, dass Sie bei Interesse Kontakt mit uns aufnehmen.

Ihr Team von

Da Capo! Catering Hannover

### **Kontaktdaten**

Da Capo! Catering Hannover GmbH  
Wegsfeld 42, App. 3.38  
30455 Hannover  
Tel: 0511/10540653  
Fax: 0511/4745843  
Email: [info@dacapo-catering.net](mailto:info@dacapo-catering.net)  
[www.dacapo-catering.net](http://www.dacapo-catering.net)



## Konferenzverpflegung

**In jedem Betrieb mit mehreren Mitarbeitern sind Meetings und Besprechungen unabdinglich. Wer ist verantwortlich für Kaffee, Gebäck oder Brötchen?**

**Die Antwort lautet: Da Capo! Catering Hannover GmbH**

### **Paket 1 (für die kurze Besprechung)**

1 Softgetränk 0,2 l  
2 Tassen Kaffee oder Tee  
dazu Gebäck

Preis pro Person: 5,80 €

### **Paket 2 (für die längere Besprechung)**

1 Softgetränk pro Person  
Kaffee und Tee unlimitiert  
1 halbes belegtes Brötchen  
dazu Gebäck

Preis pro Person: 10,60 €

### **Mit jedem Paket kombinierbar oder einzeln zu bestellen:**

Kaffee, Kanne	8,20 €
Tee, Kanne	7,00 €
Gebäck, pro Person	1,80 €
Softgetränk 0,2 l	2,40 €
Gerolsteiner Mineralwasser 1,0 l	4,40 €

Sie können die Bestellung gern bei uns abholen. Falls gewünscht, bringen wir Ihnen diese aber auch direkt an den Besprechungsort.

Flexibilität zeichnet uns aus. Sprechen Sie uns an. Wir stellen Ihnen gern eine individuelle Verpflegung zusammen.



## Brötchen, Schnittchen, Sandwiches

<b>Brötchen</b>	Einheit	Preis
halbes belegtes Brötchen mit		
Salami, Schinken, Mett, Putenaufschnitt	Stück	1,60 €
verschiedene Käse- und Frischkäsesorten	Stück	1,60 €
Bratenaufschnitt, Roastbeef, Hähnchenbrust	Stück	1,90 €
Tomate-Mozzarella-Pesto	Stück	1,90 €
Lachs, Aal, Forelle	Stück	2,40 €
Parmaschinken	Stück	2,40 €
alle Sorten auf Vollkorn-/Mehrkornbrötchen		zzgl.0,10 €

Alle Brötchen werden saisonal garniert.  
Wir empfehlen 3 halbe Brötchen pro Person.

<b>Schnittchen</b>	Einheit	Preis
frisches Gerstebrot belegt mit		
Salami, Schinken, Mett, Putenaufschnitt	Stück	1,60 €
verschiedene Käse- und Frischkäsesorten	Stück	1,60 €
Schmalz, Harzer Käse	Stück	1,60 €
Bratenaufschnitt, Roastbeef, Hähnchenbrust	Stück	1,90 €
Lachs, Aal, Forelle	Stück	2,40 €
Parmaschinken	Stück	2,40 €

Alle Schnittchen werden rustikal garniert.  
Wir empfehlen 4 Schnittchen pro Person.

<b>Sandwiches</b>	Einheit	Preis
2-stöckig belegte Toastbrotecke mit		
Käse-Schinken, Käse-Salami, Käse-Truthahn	Stück	1,90 €
Tomate-Mozzarella, Schafskäse-Olive	Stück	2,30 €
Hähnchen-Ei, Parmaschinken-Parmesan	Stück	2,60 €
Thunfisch-Ei, Räucherlachs-Meerrettich	Stück	2,60 €

Alle Sandwiches werden reichhaltig mit Tomate, Gurke und Salat serviert.  
Wir empfehlen 3 Sandwiches pro Person.



## Canapés und Bagels

<b>Canapés</b>	Einheit	Preis
Kaviarstange oder Pumpernickel belegt mit		
<u>Classic</u>		
Salami, Schinken, Mett, Putenaufschnitt	Stück	1,60 €
verschiedene Käse- und Frischkäsesorten	Stück	1,60 €
Bratenaufschnitt, Roastbeef, Hähnchenbrust	Stück	1,90 €
Tomate-Mozzarella-Pesto	Stück	1,90 €
<u>Premium</u>		
Räucherlachs, Aal, Forelle	Stück	2,40 €
Parmaschinken, Tatar	Stück	2,40 €
Nordseekrabben, Graved Lachs, Flusskrebs	Stück	3,60 €
<u>Deluxe</u>		
Crevetten, Hummer	Stück	5,70 €
Rehrücken, Entenbrust	Stück	5,70 €

Alle Canapés werden exklusiv dekoriert.  
Wir empfehlen 7 Canapés pro Person.

<b>Bagels</b>	Einheit	Preis
Plain oder Sesam-Bagel belegt mit		
<u>Classic</u>		
Cheese (Schnittkäse z.B. Emmentaler, Gouda, Edamer)	Stück	3,00 €
Cream Cheese (z. B. Curry-Huhn, Schafskäse-Olive, Salami-Peperoni)	Stück	3,00 €
<u>Meaty</u>		
Salami, Schinken oder Truthahn	Stück	3,00 €
<u>Premium</u>		
Caprese (Tomate-Mozzarella)	Stück	3,60 €
Chicken (Hähnchenbrustfilet)	Stück	3,60 €
French Cheese (Camembert/Preiselbeere oder Blauschimmel/Birne)	Stück	3,60 €
Tuna-Egg (Thunfisch-Ei)	Stück	3,60 €
<u>Deluxe</u>		
Prosciutto (Parmaschinken und Parmesan)	Stück	4,20 €
Roasty (Roastbeef und Remoulade)	Stück	4,20 €
Salmon (Lachs und Meerrettichsahne)	Stück	4,20 €

Alle Bagels mit Frischkäse, frischem Gemüse und passenden Dressings.  
Wir empfehlen 2 Bagels pro Person.



## Arrangements

<b>Arrangements</b>	Einheit	Preis
Brötchenplatte 15 halbe belegte Brötchen	Stück	26,00 €
Canapés "Classic" 9 Canapés der Kategorie Classic	pro Person	15,50 €
Canapés "Premium" 9 Canapés der Kategorie Premium	pro Person	24,00 €
Canapés "Mix" 9 Canapés aus den Kategorien Classic, Premium, Deluxe	pro Person	29,80 €
Bagelplatte "Classic" 12 belegte Bagel der Kategorie Classic (2x6)	Stück	33,50 €
Bagelplatte "Premium" 12 belegte Bagel der Kategorie Premium (3x4)	Stück	39,50 €
Bagelplatte "Mix" 24 belegte Bagel aus den Kategorien Classic, Premium und Deluxe	Stück	77,50 €

**Sie wünschen ein individuelles Angebot?  
Bitte fragen Sie nach!**



## Suppen und Eintöpfe

<b>Suppen</b> (ab 10 Personen)	Preis
Asiatische Gemüsesuppe	4,20 €
Broccolicremesuppe	4,20 €
Champignoncremesuppe	4,20 €
Currycremesuppe	4,20 €
Kartoffelsuppe mit Speck	4,20 €
Lauchcremesuppe	4,20 €
Tomatencremesuppe	4,20 €
Andalusische Gazpacho (kalt)	4,50 €
Geeiste Gurkensuppe (kalt)	4,50 €
Hochzeitsuppe mit Eierstich und Fleischklößchen	4,50 €
Karotten-Ingwersuppe mit Zuckerschoten	4,50 €
Kürbiscremesuppe (saisonal)	4,50 €
Paprikacremesuppe	4,50 €
Spargelcremesuppe (saisonal)	4,50 €
Vichysoisse (kalte Kartoffellauchsuppe)	4,50 €
Apfel-Meerrettich-Suppe mit Tafelspitz	4,80 €
Klare Tomatensuppe	4,80 €
Tom Ka Gai (thailändische Kokossuppe)	4,80 €
Klare Ochsenchwanzsuppe	5,40 €
Steinpilzsuppe (saisonal)	5,40 €

Wir servieren pro Person 0,3 l mit frischem Baguette.

<b>Eintöpfe</b> (ab 10 Personen)	Preis
Erbsensuppe mit Bauchspeck	4,50 €
Linsensuppe mit Würstchen	4,50 €
Weiß-Bohnen-Eintopf mit Mettenden	4,50 €
Chili con Carne	4,80 €
Chili con Grünkern (vegetarisch)	4,80 €
Gulaschsuppe	4,80 €
Hühner-Nudel-Eintopf	4,80 €

Wir servieren pro Person 0,5 l mit frischem Brot.



## Fingerfood

**Stellen Sie ab 10 Personen Ihr eigenes Fingerfoodbuffet zusammen.  
Wir beraten Sie gern!**

### Unser Angebot:

	pro Person
6-teilig	14,50 €
8-teilig	19,00 €
12-teilig	27,50 €
16-teilig	35,50 €

### Auswahl:

Gefüllte Champignons



Gefüllte Weinblätter



Gemüsespieße mit Zucchini, Paprika, getrockneten Tomaten und Champignons



Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Créme



Karamellierte Möhren mit Mandeln



Krabbensalat mit Staudensellerie



Melone mit Parmaschinken



Paprikaröllchen mit Schafkäse gefüllt



Parmaschinkensäckchen mit geschmorrtten Champignons



Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dips



Saltimboccaspieße mit Marsaldipp



Sautierte Shiitakepilze mit roten Zwiebeln



Schweinemedallions mit Olivenpesto



Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico



Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt



## Fingerfood

### **Blätterteigtasche mit**

Hackfleisch-Tomate, Paprika-Peperoni, Pilze-Kräuter,  
Schinken-Käse, Spinat-Schafskäse

### **Crêperöllchen mit**

Blattspinat und Riccottacreme, Paprika-Schafskäsecreme, Parmaschinken und  
Olivencreme, Räucherlachs und Meerrettichcreme, Thunfischcreme

### **Fleischbällchen**

„Arabia“ mit Joghurt-Minz-Dip

œ

„Greece“ mit Olive und Tsatsiki

œ

„Italia“ mit Tomatensauce

œ

„Sverige“ mit Pilzrahm und Preisbeeren

œ

„Thai“ mit Zitrone, Sesam und Koriander

### **Gebratene Garnele auf**

Fenchel-Orangensalat, Karambolesalat, Porree-Mais-Salat, Ruccolasalat,  
Sprossensalat

### **Geflügelspieß mit**

Curry-Ananas-Dip, Erdnusssauce, Honig-Senf-Dip, Mango-Chutney,  
Orangen-Ingwermarinade

### **Quiche mit**

Champignons, Frühlingslauch, Garnelen und Mango, Hackfleisch und Peperoni,  
Speck und Zwiebeln





## Für die besonderen Anlässe

Geburtstage, anstehende Hochzeiten oder Jubiläen – es gibt die verschiedensten Anlässe um mit den Kollegen anzustoßen und zu feiern.

Natürlich haben wir auch für solche besonderen Tage das passende für Sie parat.

### **Paket 1**

1 Glas Prosecco (auf Wunsch auch mit Orangensaft)  
Knabbergebäck

Preis pro Person: 4,60 €

### **Paket 2**

Prosecco unlimitiert (auf Wunsch auch mit Orangensaft)  
Fingerfoodbuffet  
(begrenzt auf 2 Stunden)

Preis pro Person: 23,80 €

### **Mit jedem Paket kombinierbar oder einzeln zu bestellen:**

Sekt, Flasche 0,75 l	13,00 €
Prosecco, Flasche 0,75 l	13,00 €
Champagner, Flasche 0,75 l	47,00 €
Niehoffs Vaihinger Orangensaft, 1,0 l	4,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser, 1,0 l	4,40 €
Knabbergebäck, pro Person	1,80 €

Kuchen und Torte gehören zu den Festen wie die Künstler auf die Bühne. Die Vielzahl und Möglichkeiten sind schier unendlich. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.



## Was wir noch für Sie tun können

Die Spezialisierung auf Betriebscatering bedeutet nicht, dass wir die anderen Bereiche der Gastronomie nicht beherrschen.

Unser Team, bestehend aus ausgebildeten Fachkräften in Gastronomie, Hotellerie und Veranstaltungswesen, gepaart mit langjähriger Erfahrung, stellt den idealen Partner für jegliche Art von gastronomischer Dienstleistung dar.

Wir würden uns freuen, der ideale Partner für Sie werden zu können. Ob Jubiläum oder Familienfeier, Firmenveranstaltung oder Meeting, wir helfen Ihnen bei der fachgerechten Planung und Umsetzung.

Gerne beliefern wir sie auch mit kalten und kalt/warmen Buffets.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihr Team von

Da Capo! Catering Hannover



## Unsere Referenzen

In der Vergangenheit haben unsere Mitarbeiter für viele Auftraggeber Leistungen erbracht. Dazu zählen unter anderem:

E.ON

Monblanc

T-Com

Landkreis Helmstedt

Ghotel hotel & living

The Lorenz Bahlsen Snack World

Dynamit Nobel

u.v.m.