

*Immer köstlich und frisch*

*Catering vom Feinsten*

*im Fraport Conference Center*

## *Mit den besten Grüßen aus der Küche*

Unsere Chefs de Cuisine kombinieren für Sie eine kulinarische Vielfalt exotischer Köstlichkeiten aus aller Welt mit den saisonalen Besonderheiten aus der Region.

Natürlich können Sie auch aus einer Vielfalt veganer und vegetarischer Speisen wählen.

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen halal\*, kosher\* und Speisen für Allergiker vor.

Werfen Sie doch mal einen Blick.

Wir stehen Ihnen für Ihre Buchungen im Fraport Conference Center und bei allen Fragen gern auch mit individuellen Lösungen und Buffets zur Verfügung.

[www.fraport-conference-center.de](http://www.fraport-conference-center.de)

[fracc-reservierung@fraport.de](mailto:fracc-reservierung@fraport.de)

+49 69 69070500



\* halal und kosher bestellen Sie bitte mindestens 5 Werktage vor.  
Informationen zu den Allergenen der Tagesgerichte erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.





## *Unsere praktischen Packages*

*Schnell und individuell gewählt*

### *Finest Meeting*

*Snacks, Softdrinks und Gebäck für Meetings bis zu vier Stunden – von Classic bis Deluxe*

### *Business Full Day*

*Wählen Sie ein 3-Gänge-Menü zusätzlich zu Ihrer Finest-Meeting-Auswahl*

### *My Selection*

*Als Ergänzung oder individuell kombiniert. Zwei raffinierte Teilchen oder Portionen:*

*Häppchen, Salate, Snacks, aus der Suppenküche, der Patisserie oder von der Salatbar*



## *Finest Meeting Packages*

*Snacks, Softdrinks und Gebäck*

*für Ihre Meetings bis zu vier Stunden*

Alle Packages sind inklusive warmen und kalten Getränken sowie zwei Stück Feingebäck pro Person.

## Classic

Gerührter Bio-Joghurt mit  
Knusper-Cerealien

Frischer Fruchtsalat aus dem Glas

Fleischpflanzerl auf  
Kartoffel-Gurkensalat mit Kräutersenf

Wählen Sie zwei gedeckelte

Mini-Brötchen

Kaiser- oder Körnerbrötchen mit:

- Gouda & Traube
- Kochschinken mit Gurke & Tomate  
oder
- Geräucherter Putenschinken mit Ei

**Kleines süßes Plundergebäck:**

- Topfengolatsche
- Nusschnecke
- Apfel- oder Marillenplunder

32 €

## Premium

Vanille-Skyr  
mit Blaubeeren

Melonen-Gurkensalat mit Minze

Smörrebröd

mit kernigem Frischkäse,  
Meerrettich, Ei und Kresse

Zwei Mini-Vollkorn-Sandwich-Ecken

- Thunfischaufstrich
- Salami Mailänder Art

**Kleines süßes Plundergebäck**

- Topfengolatsche
- Nusschnecke

34 €

## Deluxe

Skyr als Cocktail  
mit frischem Obst



Zwei bunt belegte  
Mini-Vollkorn-Sandwich-Ecken

- süß-scharf gewürztes Chili-Chicken  
mit Mais und Paprika
- Hähnchenbrust mit Bacon

Zwei kleine Tapas-Wraps

- herzhaft gefüllte Weizenfladen mit
- Frischkäse mit Pimentón de la Vera,  
Karotten und Spitzpaprika
  - Thunfisch mit Spinat

Zwei süße Minis

- Donut
- Muffin
- Gugelhupf

36 €





## *Business Full Day Package*

*Wählen Sie ein 3-Gänge-Menü zusätzlich zu Ihrer Finest-Meeting-Auswahl. Kaffee und Teespezialitäten sowie Kaltgetränke sind in Ihrer Getränkepauschale enthalten.*

Bitte beachten Sie, dass erst ab einer Veranstaltungsgröße von mindestens 10 Personen zwei Hauptgänge ausgewählt werden können.

Bei größeren Veranstaltungen ist auch eine dritte Auswahl möglich, wobei hier eine vegetarische Version von einem der beiden bereits ausgewählten Hauptgänge serviert wird.

Eine Mehrfachauswahl gilt nur für den Hauptgang und nicht für die Vor- sowie Nachspeisen.

## Vorspeise

*Sie haben die Auswahl zwischen*

**Kartoffel-Lauchsuppe mit Wurzelwerk**

**Orient Bowl** 

mit Couscous, Blattsalat,  
Falafel, Gurke und Tomate

**Marinierter Blattsalat** 

mit gerösteten Nüssen, Cocktailtomaten  
und Balsamico-Dressing


Zusätzlich erhalten Sie

**Frisches Brot aus unserer Backstube**  
mit diversen Dips zu jeder Vorspeise



## Hauptgang

**Rinderragout**

mit Kartoffel-Gnocchi und glasiertem Gemüse,  
Pesto-Gnocchi mit buntem Gemüse 

**Power Bowl**

Hähnchen in Thai-Curry mit  
Wok-Gemüse und Basmatireis

**Vollkornfusilli** 

mit feinem Ratatouille, Rucola  
und gehobeltem Parmesan

**Orient Pasta**  (vegan)

mit roten Linsen, Zucchini, Karotte,  
Minze und Tomatenwürfeln

*Hauptspeisen gibt es auch aus  
unserer aktuellen Saisonkarte,  
der Aufpreis beträgt 5,00 € pro Person*

## Dessert

**Pannacotta**

mit Kumquat-Creme



**Mousse von Zartbitterschokolade**

mit Crumble

**Superfood-Dessert**

mit Chiasamen, Kokosnuss  
und Mango



Zusätzlich erhalten Sie

**Blechkuchen**

zwei Stück pro Person

**Naschkorb**

mit Gummibärchen, Ritter-Sport-Minis,  
Energieballs, kleinen Schokoriegeln

Pro Person

61,50 €



## My Selection



*Als Ergänzung oder individuell kombiniert.  
Je zwei raffinierte Teilchen oder  
Portionen: Häppchen, Salate, Snacks,  
aus der Suppenküche, der Patisserie  
oder von der Salatbar*

*Wechselnde Saisongerichte gibt's  
immer aktuell auf unserer Webseite.*



Falls Sie zusätzliche Speisen wünschen,  
sollten diese mindestens drei komplette  
Werktage vor Beginn Ihrer Veranstaltung  
hinzugebucht werden.

Unser Team vor Ort berät Sie gern  
zur aktuellen Auswahl unseres  
Catering-Angebots.



## Frisch & Pikant

### **Deckel drauf! Mini-Brötchen** \_\_\_\_\_ 2,80 €

Wählen Sie zwischen Kaiser-, Körner-, Laugen- oder Fitnessbrötchen, lecker belegt mit

- Camembert und Radieschen
- Holländischem Gouda und Trauben
- Saft-Kochschinken mit Gurke und Tomate
- Geräuchertem Putenschinken mit Ei
- Edelsalami und Paprikamix
- Gerauchtem Katenschinken, Gewürzgurke
- Tomate, Mozzarella mit ligurischem Pesto
- Räucherlachs mit frischem Meerrettich

### **Regionale Krustenstulle** \_\_\_\_\_ 3,80 €

- Frankfurter Kräutercreme und Ei
- Spundekäse mit Rosenpaprika und Oberräder Kresse
- Rheingauer Rauchschinken mit Meerrettich-Frischkäse und Gewürzgurke

### **Mini-Vollkorn-Sandwich-Ecke** \_\_\_\_\_ 4 €

Wählen Sie zwischen Kaiser-, Körner-, Laugen- oder Fitnessbrötchen, lecker belegt mit

- Caprese mit Aromatome, Mozzarella und Basilikumtapenade
- Salami Mailänder Art, Bruschetta Aufstrich
- Süß-scharf gewürztem Chili-Chicken mit Mais und Paprika
- Gouda und getrockneten Tomaten
- Hähnchenbrust mit Bacon, Ei und Senf
- Räucherlachs mit Dill-Soße

### **Kleines Tapas-Wrap** \_\_\_\_\_ 3,80 €

herzhaft gefüllter Weizenfladen mit

- Hummus und Falafel
- Frischkäse mit Pimentón de la Vera, Karotten und Spitzpaprika
- Sweet-Chili-Chicken-Salat
- Thunfisch und Spinat
- Honigschinken
- Gouda und Zwiebel-Bacon
- Marmelade



### **Kleines herzhaftes Plundergebäck** \_\_\_\_\_ 2,70 €

- Hähnchen-Curry-Tasche
- Spinat-Schnecke
- Letscho-Plunder
- Croissant gefüllt mit Tomate und Salami
- gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- Croissant mit Rauchschinken

### **Ofenfrische Mini-Laugenbrezel** \_\_\_\_\_ 2 €

mit Hagelsalz

### **Ofenfrische Mini-Butterbrezel** \_\_\_\_\_ 2,50 €

### **Brain Food** \_\_\_\_\_ 5 €

Dose Nussmischung (60 g)



## Aus der Suppenküche

**Tagessuppe Chef's Choice** ..... 5 €

Diese Suppe wechselt täglich,  
sprechen Sie uns gerne an.

**Tomatensuppe** ..... 7,20 €

mit frischen Pesto-Croutons 

**Pikante Gulaschsuppe** ..... 7,20 €

mit Paprika und Kartoffeln



## Häppchen-Auswahl

*Sie können die Fingerfood-Pauschale als Ergänzung oder auch als Alternative zu einem der Meeting Packages wählen. Suchen Sie sich gerne von den unten genannten Vorschlägen je fünf Teile pro Person aus.*

**Fingerfood** ..... 17,50 €

- Falafel mit Hummus
- Gebratene Curry-Garnele auf asiatischem Sesam-Gemüsesalat
- Kleine Rinderfrikadelle auf Gurken-Kartoffelsalat
- Frankfurter Kräutercreme und Ei
- Spundekäse mit Rosenpaprika und Oberräder Kresse
- Rheingauer Rauchschinken mit Meerrettich-Frischkäse und Gewürzgurke
- Bunter Fruchtspieß mit gerösteten Kokosflocken
- Geflügel-Saté mit Erdnuss-Chili-Dip
- Ziegenkäse Crostini mit Paprika, Honig und gestoßenen Pfefferkörnern

## Aus unserer Patisserie

**Frischer Blechkuchen** ..... 2,80 €

- Schokoladen-Kirschkuchen
- Apfel-Mandelkuchen
- Birne-Nusskuchen
- Saisonales aus dem Backofen

**Süßes Mini** ..... 2,20 €

- Donut
- Muffin
- Gugelhupf

**Saisonaler Obstkorb** ..... 3,20 €

zwei Teile pro Person



## Aus der Salatbar

**Bunter Salat** \_\_\_\_\_ 6 €

frische saisonale Blattsalate  
und allerlei Grünzeug 

**Salatbowl mit Rohkost  
und Hähnchen** \_\_\_\_\_ 12,50 €

frische Blattsalate, Rohkost und  
gebratene Hähnchenbruststreifen



## Unsere Biersorten

**Radeberger Pils** \_\_\_\_\_ 4,30 €

0,33 l

**Clausthaler herb, alkoholfrei** \_\_\_\_\_ 4,30 €

0,33 l

**Erdinger Weißbier & alkoholfrei** \_\_\_\_\_ 4,30 €

0,33 l

## Getränkepauschalen

In jeder Pauschale, bestehend aus Kaffee  
und Teespezialitäten sowie Kaltgetränken,  
sind zwei Teile Feingebäck pro Person  
enthalten. Zu weiteren Getränken beraten  
wir Sie gerne individuell.

Kurzes Meeting  
bis 2 Stunden 9,50 €

Halbtagespauschale  
bis zu 4 Stunden 16,00 €

Ganztagespauschale  
ab 4 Stunden 21,00 €

Pauschale im Rahmen  
Ihrer Bewerbungsgespräche  
bis eine Stunde 6,50 €

Die genannten Preise verstehen sich  
pro Person.

***Fraport AG***

***Fraport Conference Center***

Hugo-Eckener-Ring 1

D-60547 Frankfurt am Main

***Buchungshotline***

Mo – Fr von 9–17 Uhr

Telefon +49 69 69070500

Fax +49 69 69070515

***[www.fraport-conference-center.de](http://www.fraport-conference-center.de)***

***[fracc-reservierung@fraport.de](mailto:fracc-reservierung@fraport.de)***