

Appetit
auf gute Ideen?



„Essen und Getränke
servieren kann jeder

Wir zelebrieren
Gastlichkeit.“

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an einer Zusammenarbeit mit dem gastronomischen Team der Messe Stuttgart.

als Gastgeber stehen wir für:

- die Verwendung von überwiegend saisonalen Produkten
- den Einsatz von regionalen Lieferanten, die unsere Qualitätsanforderungen erfüllen wie z.B. Keltenhof, Metzgerei Schneider, Bäckerei Unrath
- Nachhaltigkeit in Fischfang und -Zucht
- den Einsatz von nachhaltigen Verpackungsmaterialien
- einen präzisen Food-Produktionsprozess, der Lebensmittelabfälle vermeiden soll



Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Bankett-Mappe.

Wir möchten Ihnen damit nicht nur Appetit machen auf unsere kulinarischen Leckerbissen, sondern auch insgesamt die Vorfreude wecken – auf eine rundum erfolgreiche Veranstaltung mit Aramark an Ihrer Seite.

Sehr gerne gehen wir auf Ihre ganz individuellen Wünsche ein und freuen uns schon jetzt auf den weiteren Dialog.

Wir sind für Sie da

*Dominique Oswald
Aramark | Bankettverkauf
ARAMARK Restaurations GmbH
i. Hs. Landesmesse Stuttgart GmbH
Flughafenstraße, 70627 Stuttgart
Telefon +49 711 18560 3101
Fax +49 711 18560 3111
Dominique.Oswald@aramark.de
www.aramark.de*

*Belinda Wiese
Aramark | Bankettverkauf
ARAMARK Restaurations GmbH
i. Hs. Landesmesse Stuttgart GmbH
Flughafenstraße, 70627 Stuttgart
Telefon +49 711 18560 3163
Fax +49 711 18560 3111
Belinda.Wiese@aramark.de
www.aramark.de*

Brotkult regional

Frisch gebackenes handwerkliches Brot, frisch aufgeschnitten mit besten bäuerlichen Erzeugnissen bestrichen und belegt. Garniert mit frischem Gemüse, Kräutern oder Salaten ist es nicht nur optisch und geschmacklich eine Freude. Dank Sauerteig, Vollkornmehl, Saaten und Körnern, den Aufstrichen und Toppings wird es zum Lieferant von Ballaststoffen, Calcium, Eiweißen und Vitaminen.

Ein wahres Superfood und doch auch ein Stück Kultur.

STULLE

6,50 € pro Person

- Dinkelvollkorn
- unser Landbrot aus dem Holzofen
- Focaccia

AUFSTRICHE

Bitte wählen Sie 3 Aufstriche aus:

- Frischkäsecreme natur
- Süßrahmbutter
- Obatzer
- Hüttenkäse
- Avocadocreme | Limette | Knoblauch | Chili
- Geschmorte Aubergine | Tomate | Honig | Balsamico | Petersilie
- Rote Beete | Frischkäse | Honig | Thymian

BELAG

Bitte wählen Sie 3 Komponenten aus:

- Allgäuer Bergkäse
- Wurst- und Schinkenaufschnitt aus der Region
- Leberwurst
- Sauerkirsch Konfitüre
- Zwetschgenmus
- Honig von Streuobstwiesen

GARNITUREN

Bitte wählen Sie 3 Toppings aus:

- Kresse
- Radieschen
- frische Kräuter
- Kirschtomaten
- Nüsse
- Chilifäden



Zum Anbeißen

(bestellbar nur in den angegebenen Einheiten)

GANZE

Bagel (10 Stück/Sorte) Stück 4,50 €

- Pute
- Mozzarella

Kornstange (10 Stück/Sorte) Stück 5,20 €

- Salami
- Frischkäse

Steinofenwecken (10 Stück/Sorte) Stück 4,20 €

- Salami
- Schinken
- Schnittkäse

Laugenbrötchen (10 Stück/Sorte) Stück 4,20 €

- Schinken
- Pute
- Schnittkäse

Mini-Laugenstange (10 Stück/Sorte) Stück 3,20 €

- Salami
- Schinken
- Schnittkäse

Laugenbrezel (10 Stück) Stück 2,00 €

Butterbrezel (10 Stück) Stück 2,50 €

Laugencroissant (10 Stück) Stück 3,50 €

Laugenkonfekt (10 Stück) Stück 2,80 €
mit Frischkäse gefüllt

ZUR HÄLFTE

Dinkel-Meister-Kartoffel-Kürbis-Brötchen (10 Stück/Sorte) Stück 3,80 €

- Salami
- Schinken
- Schnittkäse

Dinkel-Chia-Brötchen (10 Stück/Sorte) Stück 3,80 €

- Pute
- Mozzarella
- Gegrilltem Gemüse

Steinofenwecken (10 Stück/Sorte) Stück 3,50 €

- Salami
- Schinken
- Schnittkäse

Körnerbrötchen (10 Stück/Sorte) Stück 3,80 €

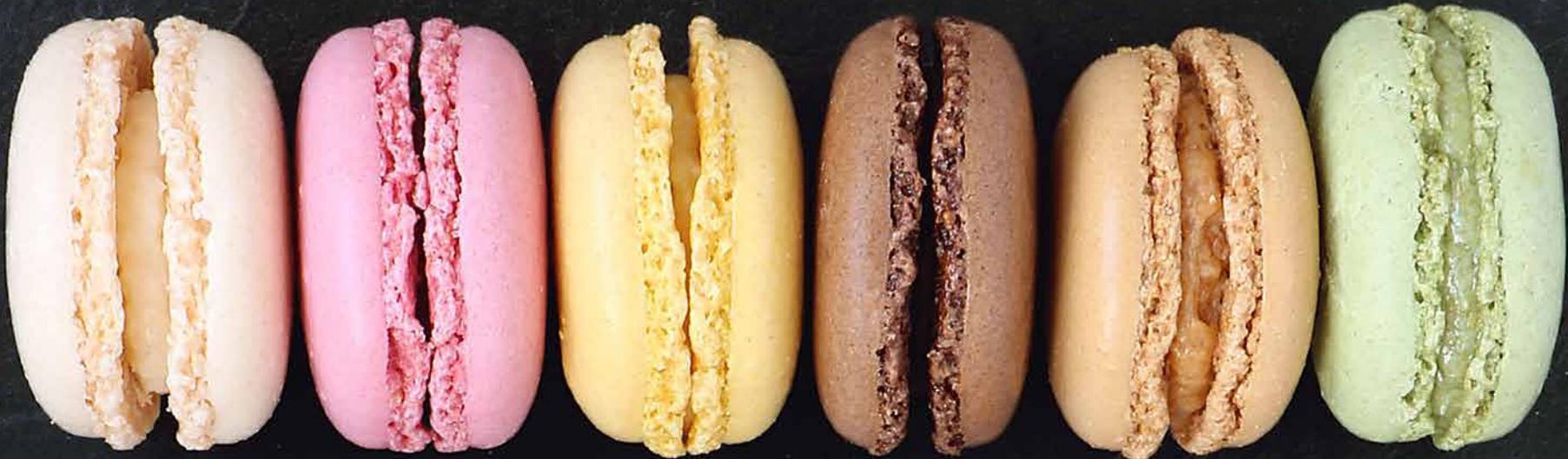
- Salami
- Pute
- Mozzarella

Laugenbrötchen (10 Stück/Sorte) Stück 3,80 €

- Schinken
- Pute
- Schnittkäse



Glücksmomente



PETIT

Saisonale Blechkuchen (ab 10 Stück/Sorte) Stück 3,00 €

Plunderteilchen (ab 10 Stück) Stück 2,10 €

Schokoladen-
Blätterteigtaschen (ab 10 Stück) Stück 2,10 €

Berliner (ab 10 Stück) Stück 2,30 €

Quarkbällchen (ab 10 Stück) Stück 1,40 €

Croissants süß gefüllt (ab 10 Stück) Stück 2,10 €

Chocolate Brownie (ab 10 Stück) Stück 2,20 €

Kaffeegebäck 250 g 7,20 €

GRAND

Schokoladenmuffin (ab 10 Stück) Stück 2,80 €

Blaubeermuffin (ab 10 Stück) Stück 2,80 €

Donut (ab 10 Stück) Stück 2,50 €

Klein und fein | kalt



(ab 10 Stück/Sorte) Stück 3,80 €

- Kleine Mixsalate im Weckglas
- Mariniertes Grillgemüse
Rauchmandelcrunch
- Alblinsen-Hummus
geröstetes Landbrot
- Grissini
italienischer Landschinken
- Fetakäse
Wassermelone | Gurke
- Pastasalat
Pesto | Tomaten | Kapern | Oliven im Weckglas
- Kräutercrepes
Frischkäse | Möhren

(ab 10 Stück/Sorte) Stück 4,80 €

- Rosa Kalbstafelspitz
Thunfischcreme | gebackene Kapern | Salzzitrone
- Polenta-Savarin
Paprika | Wildkräuter
- Marinierter Thunfisch
weiße Bohnen | Ochsenherz-Tomaten
- Geräuchertes Forellenfilet
Gurke | Aprikose
- Schwäbischer Wurstsalat im Weckglas
- Ziegen-Obazda
Laugencracker
- Räucherlachs
Senfgurke | Frischkäse
- Haxensülze
saures Gemüse
- Rosa Roastbeef Wrap
Radischen | Kopfsalat
- Panna Cotta
gerösteter Blumenkohl | Harissa

Klein und fein | warm

(ab 10 Stück/Sorte)

Stück 3,80 €

- Parmesan-Raviolo
Weißer Tomatensauce | Softtomate
- Gebackenes Küchlein vom Räucherlachs
- Schnitzel-Bites
Kartoffelsalat
- Bergkäse-Schnecke
frisch gebacken
- Warmer Zwiebelkuchen
- Mini-Quiche
- Gebackene Fleischbällchen
rauchige Gemüsesalsa
- Mini-Saitenwürstchen
im Schlafrock

(ab 10 Stück/Sorte)

Stück 4,90 €

- Gebackene Falafel
Tomaten-Linsen Dal
- Quinoa Bratling
Schmorgurken
- Getrüffelte Kartoffel-Praline
Blumenkohl-Püree
- Kleine Maultasche
Kartoffelsalat | rote Zwiebelschmälze
- Fleischküchle
warmer Alblinsensalat
- Gebackene Hähnchenkeule
Maispüree
- Cannstatter kleine Rote
im Weckle
- Chorizo & Mandeln
in Sherry geschmort
- Gebackene Käseknöpfe
Röstzwiebel
- Garnele im Kartoffelmantel
Mangosalsa



Klein und fein | süß

(ab 10 Stück/Sorte)

Stück 3,50 €

- Schokoladen
Haselnuss | Himbeere
- Panna Cotta
Milchkaramell | Hafergranola | Physalis
- Ofenschlupfer
Vanillesauce
- Marinierte Beeren
Tonkabohnensauce
- Grießflammerie
rote Johannisbeeren
- Superfood
Chia | Kokos | Mango | Kakao
- Kirsch Brownie
Karamell | Pekannuss
- Saisonaler Obstsalat





Aus'm Ländle

(Mindestbestellmenge je Gericht 15 Portionen)

EBBES WARMES

- **Eingemachte Linsen** Portion 12,90 €
Spätzle | Saïten | Bauchspeck
- **Gaisburger Marsch** Portion 13,50 €
*Siedfleisch | Wurzelgemüse | Kartoffeln |
Spätzle | kräftige Rinderbrühe |
geschmälzte Zwiebeln | Schnittlauch*
- **Ewalds Fleischküchle (2 Stück)** Portion 11,90 €
Senfjus | Kartoffel-Gurken-Salat
- **Unsere Maultaschen nach eigenem Rezept**
aus dem Wurzelsud Portion 8,50 €
geschmälzte Zwiebeln | Schnittlauch
geschmälzt Portion 12,50 €
*Trollingersauce | Zwiebeln |
Kartoffel-Gurken-Salat*

EBBES SCHATTIGES

- **Besen Vesper** Portion 15,50 €
*Schinken und Wurst
vom schwäbisch hällischem Landschwein
Feine Käseauswahl
Eingelegtes Gemüse
Wurstsalat
Trauben | Früchtesenf
Steinofenbrot | Vesperlaible | Laugenknoten*

Unsere Lunchtüten



LUNCHTÜTE I

pro Stück 9,50 €

- 1 x Dinkel-Chia-Brötchen mit Pute oder Mozzarella
- 1 x Apfel
- 1 x Müsliriegel
- 1 x 0,5 l Mineralwasser PET

LUNCHTÜTE II

pro Stück 12,50 €

- 1 x Bagel belegt mit Pute oder Mozzarella
- 1 x Banane
- 1 x Apfel
- 1 x Müsliriegel
- 1 x 150 g Fruchtojoghurt von Hofmilch
- 1 x 0,5 l Mineralwasser PET

LUNCHTÜTE III

pro Stück 12,50 €

- 2 x Dinkel-Meister-Kartoffel-Kürbis-Brötchen mit Schinken oder Schnittkäse
- 1 x Apfel
- 1 x Müsliriegel
- 1 x 0,5 l Mineralwasser PET

LUNCHTÜTE IV

pro Stück 15,50 €

- 1 x Kornstange belegt mit Schinken oder Schnittkäse
- 1 x Griechischer Salat mit Feta und Oliven
- 1 x Banane
- 1 x Müsliriegel
- 1 x 150 g Fruchtojoghurt von Hofmilch
- 1 x 0,5 l Mineralwasser PET

„Wer ordentlich isst,
soll auch gut trinken.“

Getränke

TEINACHER MINERALWASSER

<i>Mineralwasser Gourmet Medium</i>	0,75 l	5,90 €
	0,25 l	2,90 €
<i>Mineralwasser Gourmet Still</i>	0,75 l	5,90 €
	0,33 l	2,90 €

TEINACHER GENUSSLIMONADEN

<i>Johannisbeer-Holunder</i>	0,75 l	6,00 €
	0,33 l	3,60 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,75 l	6,00 €
	0,33 l	3,60 €
<i>Rhabarber-Mirabelle</i>	0,75 l	6,00 €
	0,33 l	3,60 €
<i>Zitrone</i>	0,75 l	6,00 €
	0,33 l	3,60 €
<i>Pink-Grapefruit</i>	0,75 l	6,00 €

BIER

<i>Stuttgarter Hofbräu, Herrenpils</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Rothaus Tannenzäpfle</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Malteser Hefeweizen</i>	0,50 l	4,50 €
<i>Clausthaler, alkoholfrei</i>	0,33 l	3,50 €

frisch gezapft

<i>Stuttgarter Hofbräu, Herrenpils</i>	30-l-Fass	275,00 €
<i>Rothaus Tannenzäpfle</i>	30-l-Fass	275,00 €
<i>Malteser Hefeweizen</i>	30-l-Fass	275,00 €

SÄFTE

<i>Apfelsaft</i>	1,00 l	7,50 €
<i>Orangensaft</i>	1,00 l	8,00 €
<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	3,20 €
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	3,20 €

Softgetränke

<i>Coca-Cola</i>	1,00 l	6,00 €
<i>Coca-Cola zero</i>	1,00 l	6,00 €
<i>Fanta</i>	1,00 l	6,00 €
<i>Coca-Cola</i>	0,20 l	3,10 €
<i>Coca-Cola zero</i>	0,20 l	3,10 €

HEISSGETRÄNKE

<i>Kaffee</i>	1,00 l	13,50 €
<i>Tee</i>	1,00 l	11,50 €

Aus unserer Kaffeebar

<i>Café crème</i>	Tasse	3,00 €
<i>Espresso</i>	Tasse	2,70 €
<i>Cappuccino</i>	Tasse	3,20 €
<i>Milchkaffee</i>	Tasse	3,20 €
<i>Latte macchiato</i>	Tasse	4,00 €



Unser Personal

Unser Team, Ihr Erfolg

<i>Veranstaltungsleiter</i>	<i>pro Stunde</i>	48,00 €
<i>Servicemitarbeiter</i>	<i>pro Stunde</i>	34,00 €
<i>Getränkemitarbeiter</i>	<i>pro Stunde</i>	32,00 €
<i>Barkeeper</i>	<i>pro Stunde</i>	48,00 €
<i>Logistiker</i>	<i>pro Stunde</i>	34,50 €
<i>Koch</i>	<i>pro Stunde</i>	45,00 €
<i>Küchenhilfe</i>	<i>pro Stunde</i>	32,00 €

Referenzen

Motor Presse Stuttgart GmbH & Co. KG

Zwei unserer jährlichen Highlights sind die „Best Cars“-Preisverleihung mit 300 bis 400 Personen und der „auto motor sport-Kongress“ mit 300 Personen. Beide Veranstaltungen betreut Aramark.

„Mit der jedes Jahr gebotenen professionellen Organisation und der Qualität der Speisen überzeugt uns Aramark als Cateringpartner immer wieder aufs Neue. Die angebotene kulinarische Vielfalt übertrifft regelmäßig unsere Erwartungen. Wir freuen uns auf die weiterführende, sehr gute Zusammenarbeit.“



The Outperformers GmbH

Im Zuge der im Auftrag unseres Kunden, Parametric Technology GmbH (PTC), erneut organisierten Anwenderkonferenz „PTC LiveWorx Europe 2015“ – des wichtigsten Forums in Europa für den Dialog zwischen PTC, seinen Vertriebspartnern, Kunden und Anwendern – haben wir wieder, wie auch in den Jahren zuvor, mit Aramark erfolgreich zusammengearbeitet. Bei der zweitägigen Firmenveranstaltung mit Ausstellung kamen im November 2015 pro Tag bis zu 1500 Personen auf der Landesmesse Stuttgart zusammen.

„Wie immer waren wir mit der Durchführung der Veranstaltung, der Vorbereitung, der Betreuung vor Ort und mit der Nachbereitung sehr zufrieden. Wir haben uns gut verstanden und eingebunden gefühlt. Unsere Vorstellungen wurden sehr gut umgesetzt und unsere Erwartungen sogar übertroffen. Daher führen wir jederzeit gerne wieder mit Aramark Veranstaltungen, Events oder Kongresse im Hause der Landesmesse Stuttgart durch und können Aramark als kulinarischen Partner uneingeschränkt empfehlen.“