



Information für Veranstalter

Auf den folgenden Seiten finden Sie die aktuellen Informationen zur Umsetzung eines Caterings für Ihre Veranstaltung im Messe und Congress Centrum Halle Münsterland



MCC Catering
Messe und Congress Centrum
Halle Münsterland

Catering in Zeiten von Corona? Aber sicher!

Auch unter diesen besonderen Umständen, liegt uns Ihr kulinarisches Wohl am Herzen.

Als leidenschaftliche Gastgeber möchten wir Sie bestmöglich während Ihres Besuchs im Messe und Congress Centrum Halle Münsterland verköstigen und bieten Ihnen statt unserer gewohnten Buffetvarianten, kreative und leckere Snackbags für jede Tageszeit an.



Catering in Zeiten von Corona? | Aber sicher!



Tagungsverpflegung unter Einhaltung der aktuell gültigen Hygienebestimmungen zur Minimierung des Ansteckungsrisikos mit SARS-CoV-2 im Messe und Congress Centrum Halle Münsterland.

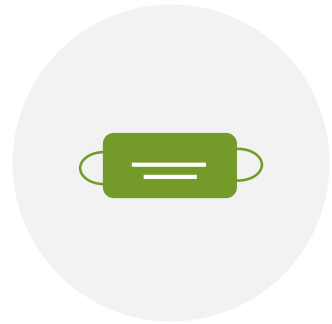


Wegeleitung & Abstand

Bodenmarkierungen und Pfeile leiten Ihren Weg und wahren die Abstandsregeln.

Die Türen stehen soweit möglich offen.

Die Abstände der Tische und Plätze sind vergrößert.



Mund-Nasen-Bedeckungen

Alle Gäste und Mitarbeiter tragen im Bewegungsbereich eine Mund-Nasen-Bedeckung.

Für einen eventuellen Verlust einer solchen Mund-Nasen-Bedeckung halten wir eine Reserve vor.



Desinfektion

Es stehen Ihnen an den Speisen- und Getränkeausgaben Desinfektionsspender zur Verfügung

Die Oberflächen wie z.B. Tische werden nach jedem Gästewechsel desinfiziert.

Hinweise zu Hygiene- und Abstandsregeln finden Sie in allen Cateringbereichen.



Speisen, Geschirr & Co.

Um Sie bestmöglich zu schützen, arbeiten wir ausschließlich mit Einwegprodukten und/oder abgepackten Utensilien (vornehmlich biologisch abbaubar).

Ein klassisches Buffet kann derzeit leider nicht angeboten werden, weshalb wir Ihnen als Alternative attraktive Snackbags gepackt haben. Vorverpackte Speisen und Getränke werden angereicht.



Platzierung & Meldepflicht

Findet das Catering außerhalb des Tagungsraumes statt, sind wir verpflichtet, Ihre Gäste an Tischen zu platzieren.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus Gründen der Nachweispflicht nochmals die Daten der Gäste pro Tisch erheben müssen.



Pausen können so einfach sein- mit unseren leckeren Snackbags



Snackbag I „Knierfte“

Laugenbrötchen belegt mit
herzhaftem Käse oder Schinken
und knackigem Salat

Frisch geschnittenes Obst

Schokoladenriegel

9,50 €

Exkl. MwSt.



Handling

Außerhalb des Tagungsraumes stehen
dezentrale Stationen zur Ausgabe der
Snackbags durch unser Personal bereit.
Des Weiteren haben Sie dort die
Möglichkeit sich ein Getränk auszuwählen.

An Ihren festen Sitzplätzen im
Tagungsraum, können Sie Ihre Speisen und
Getränke verzehren.

Im Sinne des Infektionsschutz dürfen wir
die Snackbags und Getränke derzeit leider
nicht vorab in Ihren Tagungsräumen oder
auf den Tischen eindecken.



Pausen können so einfach sein- mit unseren leckeren Snackbags



Snackbag II „Frengeln“

Knackige Salatkompositionen
...dazu Joghurt Dressing
und als Topping wahlweise:
Hähnchenbrust & Parmesan
oder Falafel

Pizzastange

Münsterländer Stippmilch mit Früchten

14,50 €

Exkl. MwSt.



Handling

Außerhalb des Tagungsraumes stehen
dezentrale Stationen zur Ausgabe der
Snackbags durch unser Personal bereit.
Des Weiteren haben Sie dort die
Möglichkeit, sich ein Getränk auszuwählen.

An Ihren festen Sitzplätzen im
Tagungsraum, können Sie Ihre Speisen und
Getränke verzehren.

Im Sinne des Infektionsschutz dürfen wir
die Snackbags und Getränke derzeit leider
nicht vorab in Ihren Tagungsräumen oder
auf den Tischen eindecken.



Pausen können so einfach sein- mit unseren leckeren Snackbags



Unser „Ge-Bag“ zur Kaffeestunde

Süßes Teilchen &
feines Gebäck von der Bäckerei Krimphove
Studentenfutter
Apfel, Birne, oder Banane

7,50 €

Exkl. MwSt.



Handling

Außerhalb des Tagungsraumes stehen dezentrale Stationen zur Ausgabe der Snackbags durch unser Personal bereit. Des Weiteren haben Sie dort die Möglichkeit sich ein Getränk auszuwählen.

An Ihren festen Sitzplätzen im Tagungsraum, können Sie Ihre Speisen und Getränke verzehren.

Im Sinne des Infektionsschutz dürfen wir die Snackbags und Getränke derzeit leider nicht vorab in Ihren Tagungsräumen oder auf den Tischen eindecken.



Getränkeauswahl

Vilsa Gourmet medium 0,5l Flasche	2,90 €
Vilsa Gourmet still 0,5l Flasche	2,90 €
Vilsa Gourmet Apfelschorle 0,5l Flasche	3,50 €
Vollmer Filterkaffee 1l Kanne	11,00 €

(Der Kaffee wird von uns in 0,2l Einwegbechern mit Deckeln ausgegeben)

Exkl. MwSt.



Handling

Die Getränke werden unter Wahrung des Sicherheitsabstandes und kontaktlos in Schraubverschlussflaschen und auf Wunsch mit einem Becher an die Gäste herausgegeben.

Bei Getränkebuffets zur Selbstbedienung müssen die entsprechenden Hygieneregeln eingehalten werden, das Eindecken der Getränke im Tagungsraum ist nicht möglich.

Sollten Sie Rednergetränke benötigen, lassen Sie es uns gerne wissen. Hier finden wir eine individuelle Lösung.

Ihr Cateringbedarf



Rückfragen?
Gerne beraten wir Sie Mo-Fr
zwischen 10:00-15:00 Uhr telefonisch:
Marcus Altrogge 0251 | 6600-295

Gerne erarbeiten wir Ihnen ein Angebot, welches alle Kosten inkl. Speisen, Personal & Equipment enthält und überprüfen die Durchführbarkeit der von Ihnen gewünschten Pausenvariante. Hierzu benötigen wir noch ein paar Informationen von Ihnen:
(Bitte ausfüllen & ankreuzen und an altrogge@mcc-halle-muensterland.de senden)

Frühstück

von _____ bis _____ Uhr

- Einlass und Frühstückspause erfolgen gleichzeitig
 - Ihre Gäste speisen im Tagungsraum
 - Ihre Gäste sollen in einem separaten Raum speisen
- Einlass und Frühstückspause erfolgen separat
 - Ihre Gäste speisen im Tagungsraum
 - Ihre Gäste sollen in einem separaten Raum speisen

Anmerkung: _____

Mittag

von _____ bis _____ Uhr

- Ihre Gäste speisen im Tagungsraum
- Ihre Gäste sollen in einem separaten Raum speisen

Anmerkung: _____

Nachmittag

von _____ bis _____ Uhr

- Ihre Gäste speisen im Tagungsraum
- Ihre Gäste sollen in einem separaten Raum speisen

Anmerkung: _____



Sollte das Essen außerhalb des Tagungsraumes stattfinden, sind wir dazu angehalten, Ihre Gäste zu platzieren und die persönlichen Daten nochmals zu erheben. Bitte beachten Sie, dass hierfür erhöhte Personal-, Reinigungs- & Raumkosten (wenn ein separater Raum nicht ohnehin für das Catering gebucht worden ist) anfallen.

