

Bankett- mappe

Merton Conference Center
im HDWH

Herzlich Willkommen

Im Merton Conference Center, zentral gelegen im Mertonviertel unweit des Campus Riedberg, erwarten Sie modernste Veranstaltungs- und Sitzungsräume, die flexibel auf Ihre Bedürfnisse angepasst werden können.

Ob Konferenzen, Events, Seminare, Verhandlungen oder Workshops
– wir bieten eine erstklassige technische Ausstattung und maßgeschneiderten Service.

Stellen Sie einfach Ihr individuelles Paket
zusammen. Wir freuen uns auf Sie!

Mitten im Business



Ihr Wohlbefinden immer im Blick



Welcome-Area mit großflächigen Screens



Work-Lounge im Raum Wiesbaden

Wir möchten, dass Sie
sich in Ihrem Business
wohlfühlen.

Die einladende
Atmosphäre im
MCC bildet dafür
die ideale Basis.

Ob voll ausgestattete Besprechungsräume mit einladenden Gemeinschaftsbereichen für Projektteams oder flexible Arbeitsflächen für Einzelpersonen – im MCC finden Sie stets die besten Voraussetzungen für Ihr Business. Bei Bedarf können Sie auch unsere öffentlichen Flächen dazubuchen.



Sitzbereich in der Welcome-Area



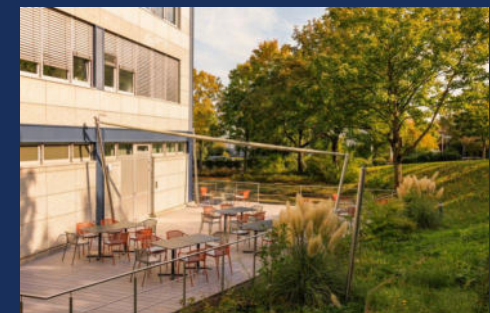
Coworking-Area mit Arbeitsplätzen



Sitzungsraum Darmstadt für bis zu 20 Personen



Sitzungsraum Mainhattan



Terrasse Workcafé

Räume für Ihr Business

Finden Sie für Ihre Halb- oder Ganztagsveranstaltung die passenden Räumlichkeiten. Vom kleinen Think-Tank bis hin zu großen Veranstaltungsräumen.

Übersicht

1/2 Tag entspricht entweder von 8:00–12:30 Uhr oder 12:30–17:00 Uhr.

Veranstaltungsräume 1

(K1) Konferenz 1

(K2) Konferenz 2

(K3) Konferenz 3

Sitzungsräume 2

(1) Kassel 1

(2) Kassel 2

(3) Offenbach

(4) Wetzlar

(5) Wiesbaden

(6) Mainhattan

(7) Darmstadt

(8) Coworking-Area

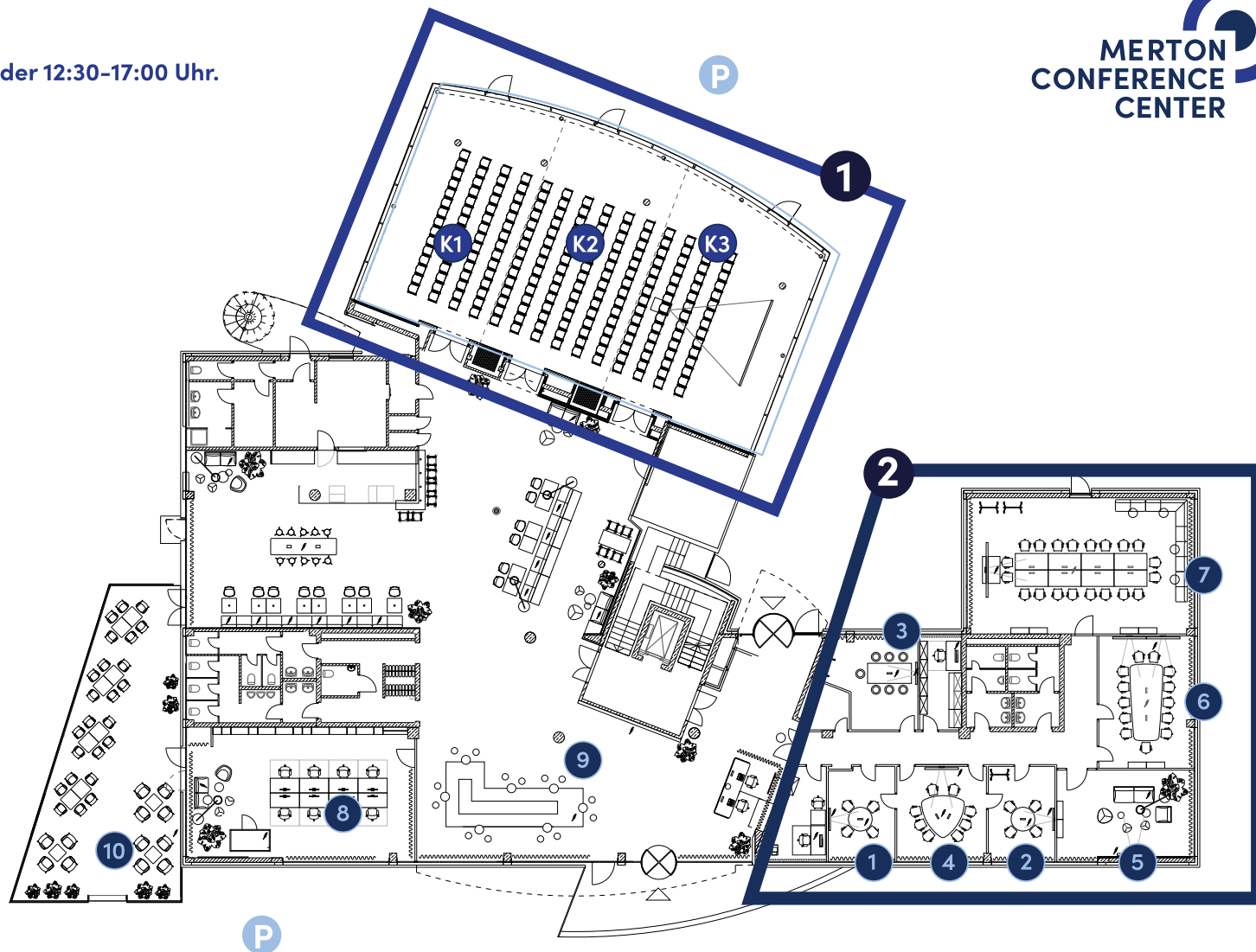
(9) Welcome-Area

(10) Terrasse

Parkplätze

Halbtagspauschale: 5 €

Ganztagspauschale: 10 €



1. Stornofristen

- stornofrei bis 30 Tage vor Termin
- 30 bis 7 Tage vor Termin 40 %
- ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) – Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) – Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Veranstaltungsräume

1/2 Tag entspricht entweder von 8:00–12:30 Uhr oder 12:30–17:00 Uhr.

Veranstaltungsräume K1–K3

GRÖSSE:

309 m²

K1: 100 m², K2: 97 m², K3: 112 m²

FASSUNGSVERMÖGEN:

60–210 Personen

(je nach Bestuhlung)

PREIS:

1/2 Tag: 1.300 € 1 Tag: 2.600 €

Einzelräume: K1, K2, K3

GRÖSSE:

K1: 100 m², K2: 97 m², K3: 112 m²

FASSUNGSVERMÖGEN:

20–80 Personen

(je nach Bestuhlung)

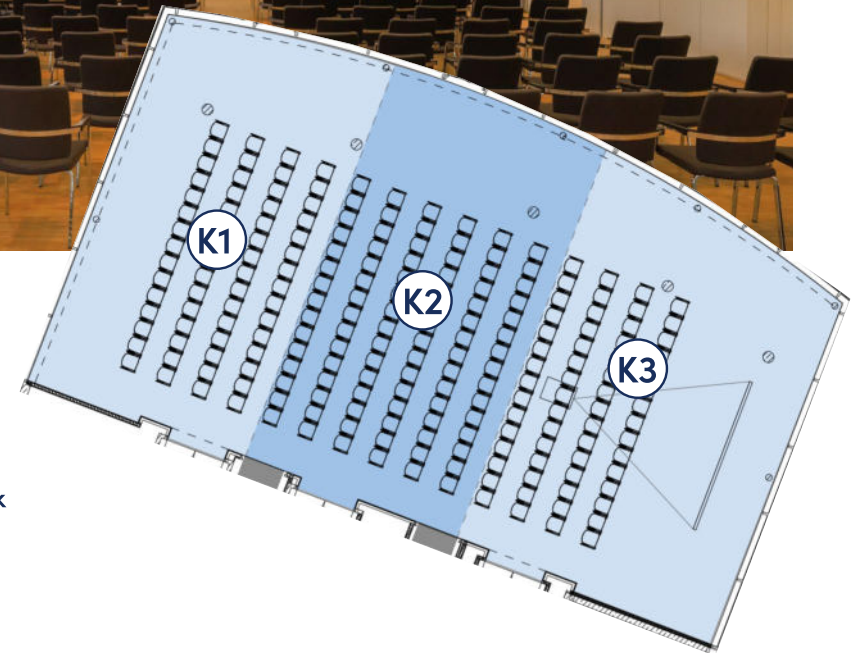
PREIS:

K1	K2	K3
1/2 Tag: 470 €	1/2 Tag: 360 €	1/2 Tag: 470 €
1 Tag: 940 €	1 Tag: 720 €	1 Tag: 940 €



TECHNIK:

- 2 Laserprojektoren K1 + K3
- 200" Leinwand K1 + K3
- Kameras für Livestreams
- Rednerpult
- Signal- und Steuerungstechnik
- Funktechnik und Headsets



1. Stornofristen

- stornofrei bis 30 Tage vor Termin
- 30 bis 7 Tage vor Termin 40 %
- ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) – Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) – Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

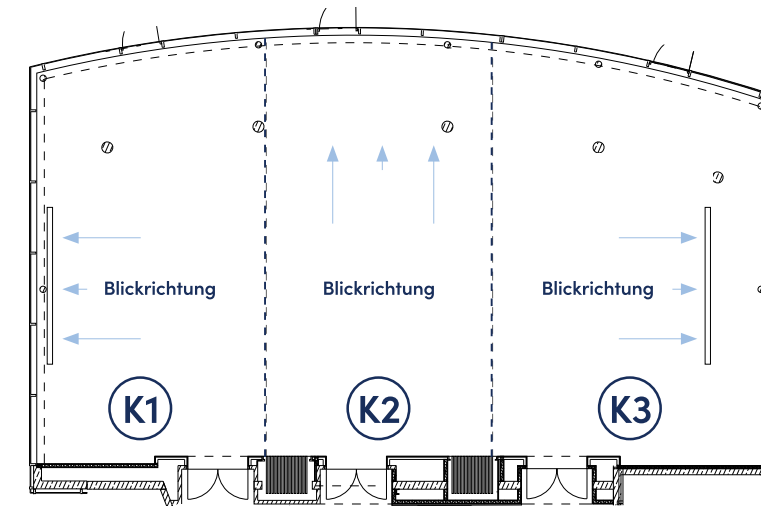
3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Veranstaltungsräume (K1-K3)

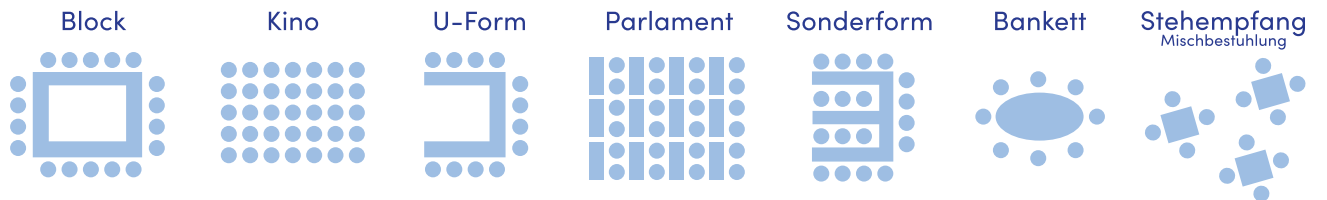
1/2 Tag entspricht entweder von 8:00-12:30 Uhr oder 12:30-17:00 Uhr.

Bestuhlung der Veranstaltungsräume
und der Einzelräume K1-K3

KONFERENZRÄUME



BESTUHLUNGSARTEN



KAPAZITÄT

Veranstaltungsräume	60	180-200	44	60	n. A.	120-150	150-210
K 1	28	50-68	18-22	30	n. A.	40	50-80
K 2	24	36-42	20	24	n. A.	40	30-50
K 3	24	50-67	18-22	30	n. A.	50	50-80

n. A. = nach Absprache

1. Stornofristen

- stornofrei bis 30 Tage vor Termin
- 30 bis 7 Tage vor Termin 40 %
- ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) - Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) - Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Hybrid

GRÖSSE:
25,5 m²

FASSUNGSVERMÖGEN:
8 Personen

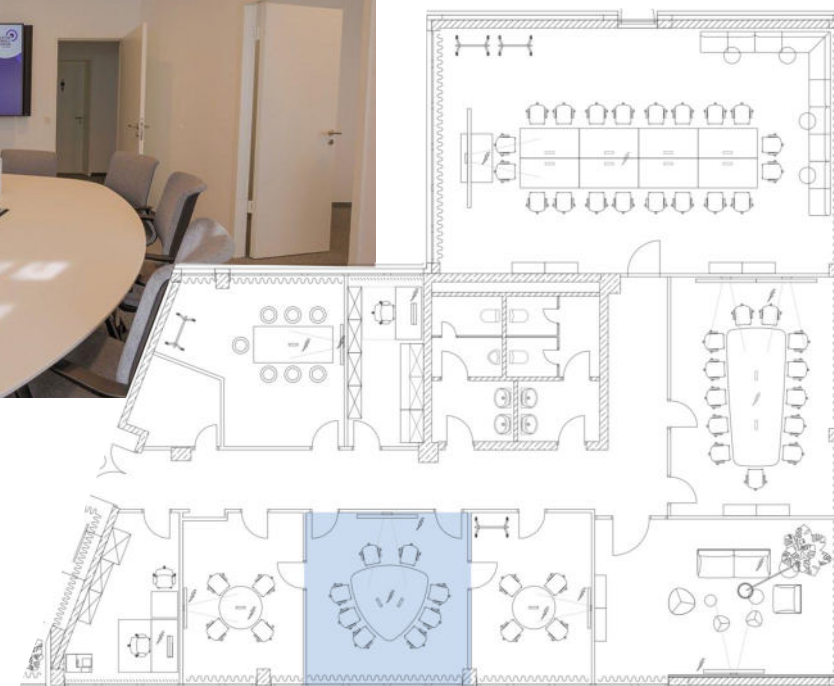
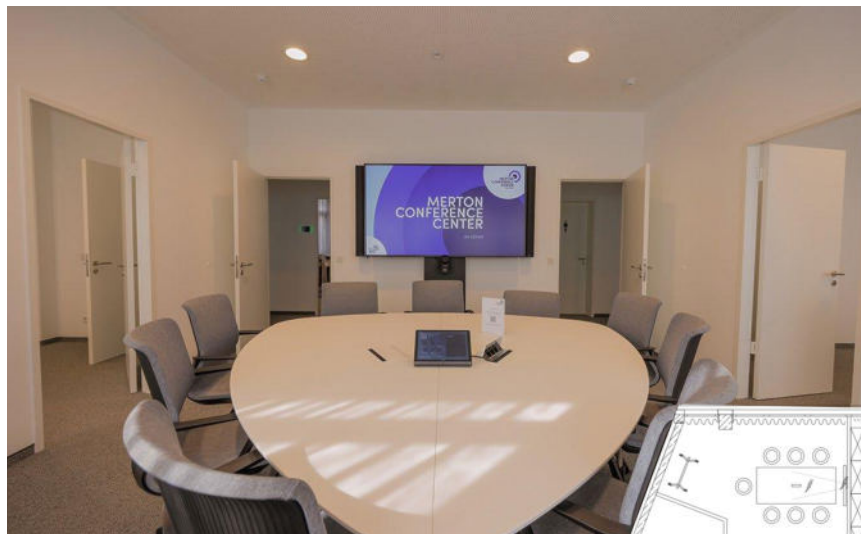
TECHNIK:

- 86" 4K-Display
- HDMI-Anschluss
- Microsoft Teams Rooms Lösung
- Kamerasystem
- Deckenmikrofon und Lautsprecher
- für hybride Nutzung geeignet
- Klimaanlage

PREIS:

1/2 Tag: 100 €
1 Tag: 200 €

*Für Verhandlungssituationen empfehlen wir Ihnen, die Räume Kassel 1 und 2 in Kombination mit dem Raum Wetzlar zu buchen. Die direkt angeschlossenen Rückzugsmöglichkeiten bieten beiden Parteien zusätzlichen Komfort.



1. Stornofristen

• stornofrei bis 30 Tage vor Termin • 30 bis 7 Tage vor Termin 40 % • ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) - Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) - Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Kassel 1*

1/2 Tag entspricht entweder von 8:00–12:30 Uhr oder 12:30–17:00 Uhr.

Breakout Room

GRÖSSE:

Kassel 1: 18,5 m²

FASSUNGSVERMÖGEN:

4 Personen

TECHNIK:

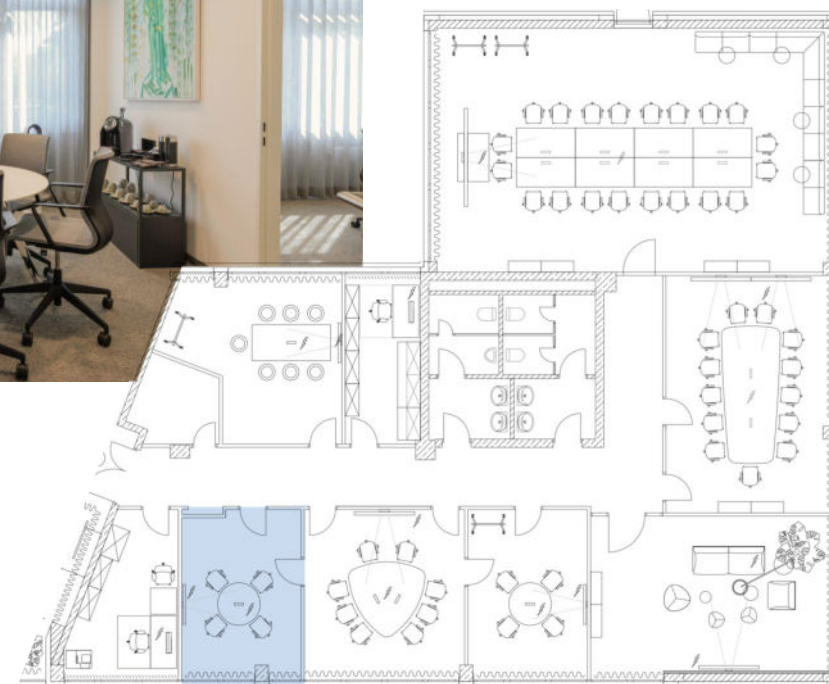
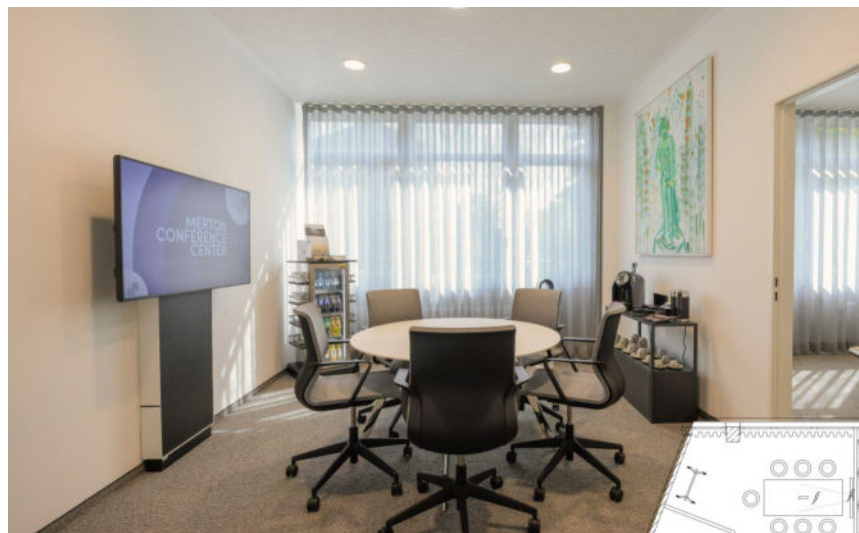
- 55" 4K-Display
- HDMI-Anschluss
- Klimaanlage

PREIS:

1/2 Tag: 80 €

1 Tag: 160 €

*Für Verhandlungssituationen empfehlen wir Ihnen, die Räume Kassel 1 und 2 in Kombination mit dem Raum Wetzlar zu buchen. Die direkt angeschlossenen Rückzugsmöglichkeiten bieten beiden Parteien zusätzlichen Komfort.



1. Stornofristen

- stornofrei bis 30 Tage vor Termin
- 30 bis 7 Tage vor Termin 40 %
- ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) – Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) – Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Kassel 2*

1/2 Tag entspricht entweder von 8:00-12:30 Uhr oder 12:30-17:00 Uhr.

Breakout Room

GRÖSSE:

Kassel 2: 19 m²

FASSUNGSVERMÖGEN:

4 Personen

TECHNIK:

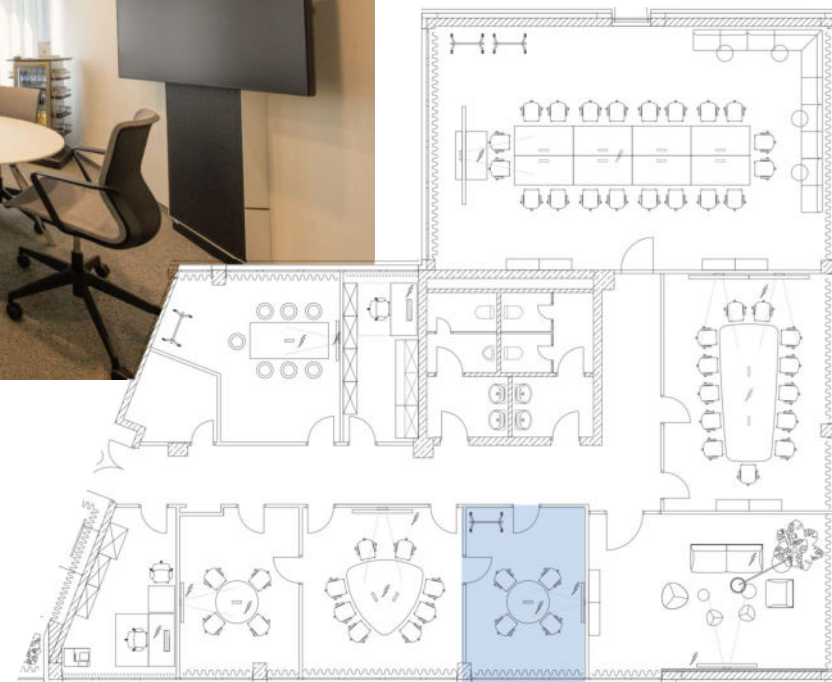
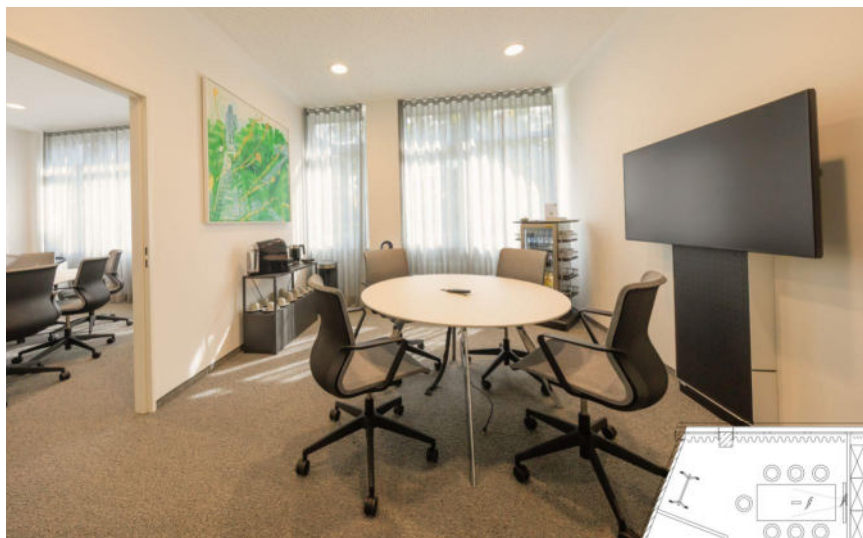
- 55" 4K-Display
- HDMI-Anschluss
- Klimaanlage

PREIS:

1/2 Tag: 80 €

1 Tag: 160 €

*Für Verhandlungssituationen empfehlen wir Ihnen, die Räume Kassel 1 und 2 in Kombination mit dem Raum Wetzlar zu buchen. Die direkt angeschlossenen Rückzugsmöglichkeiten bieten beiden Parteien zusätzlichen Komfort.



1. Stornofristen

- stornofrei bis 30 Tage vor Termin
- 30 bis 7 Tage vor Termin 40 %
- ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) - Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) - Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Offenbach

1/2 Tag entspricht entweder von 8:00-12:30 Uhr oder 12:30-17:00 Uhr.

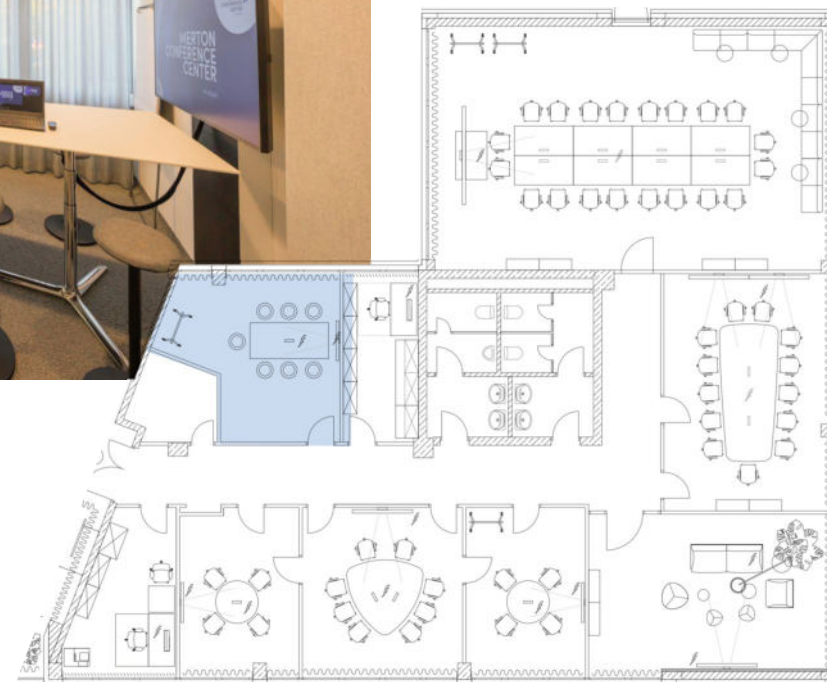
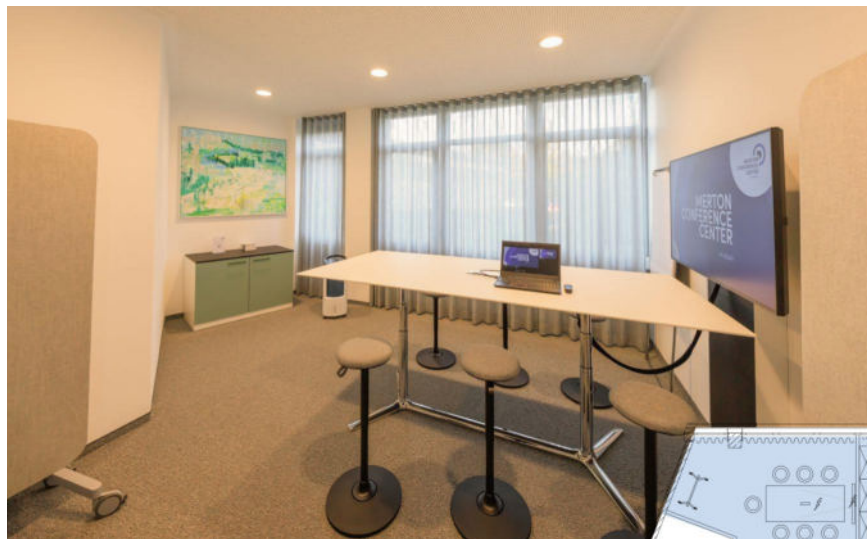
Think-Tank

GRÖSSE:
23,5 m²

FASSUNGSVERMÖGEN:
7 Personen

TECHNIK:
- 55" 4K-Display
- HDMI-Anschluss
- Klimaanlage

PREIS:
1/2 Tag: 80 €
1 Tag: 160 €



1. Stornofristen

• stornofrei bis 30 Tage vor Termin • 30 bis 7 Tage vor Termin 40 % • ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) - Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) - Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Wiesbaden

1/2 Tag entspricht entweder von 8:00–12:30 Uhr oder 12:30–17:00 Uhr.

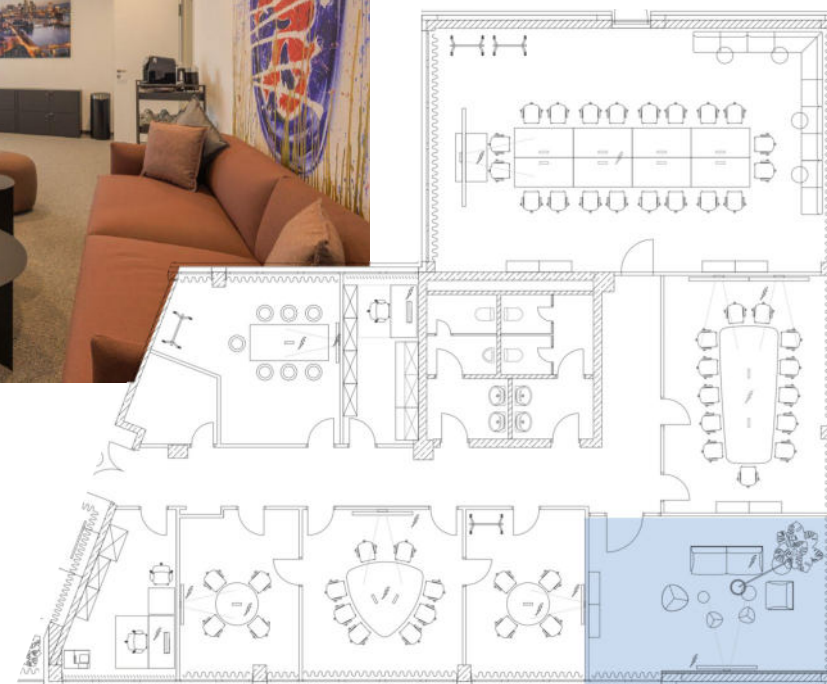
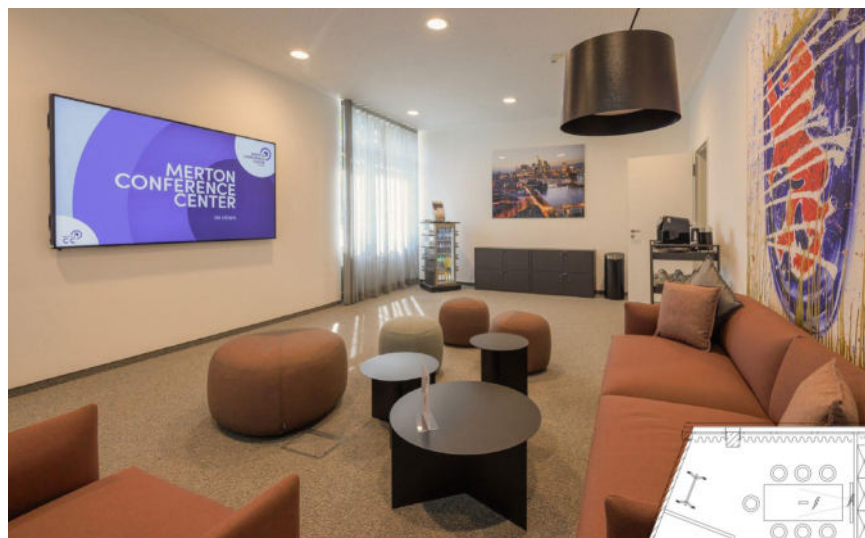
Work-Lounge

GRÖSSE:
36,5 m²

FASSUNGSVERMÖGEN:
6 Personen (Loungelandschaft)
20–24 Personen (Stehempfang)

TECHNIK:
– 86" 4K-Display
– Click Share
– Klimaanlage

PREIS:
1/2 Tag: 150 €
1 Tag: 300 €



1. Stornofristen

• stornofrei bis 30 Tage vor Termin • 30 bis 7 Tage vor Termin 40 % • ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) – Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) – Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Mainhattan

1/2 Tag entspricht entweder von 8:00–12:30 Uhr oder 12:30–17:00 Uhr.

Hybrid

FLÄCHE:
37,5 m²

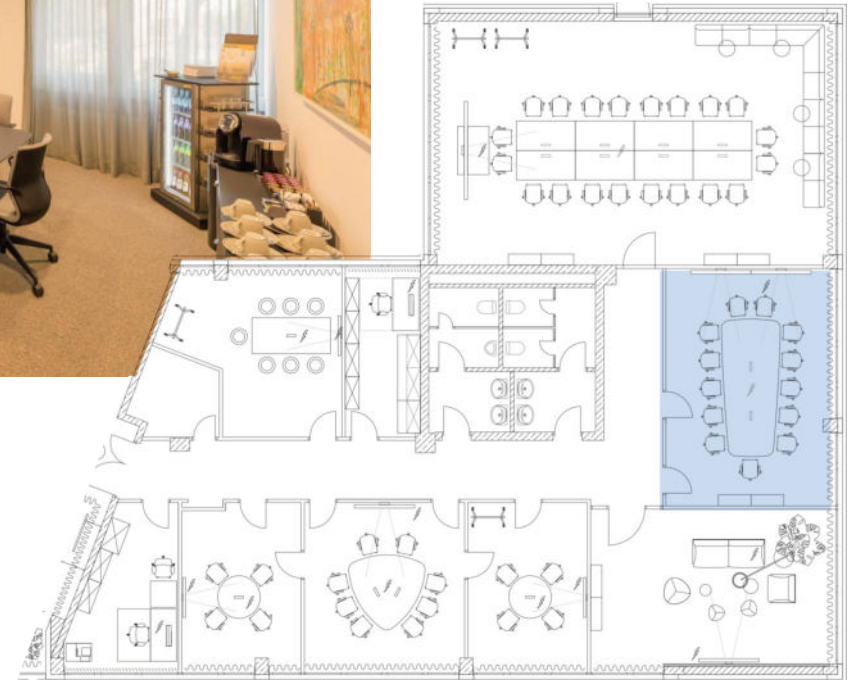
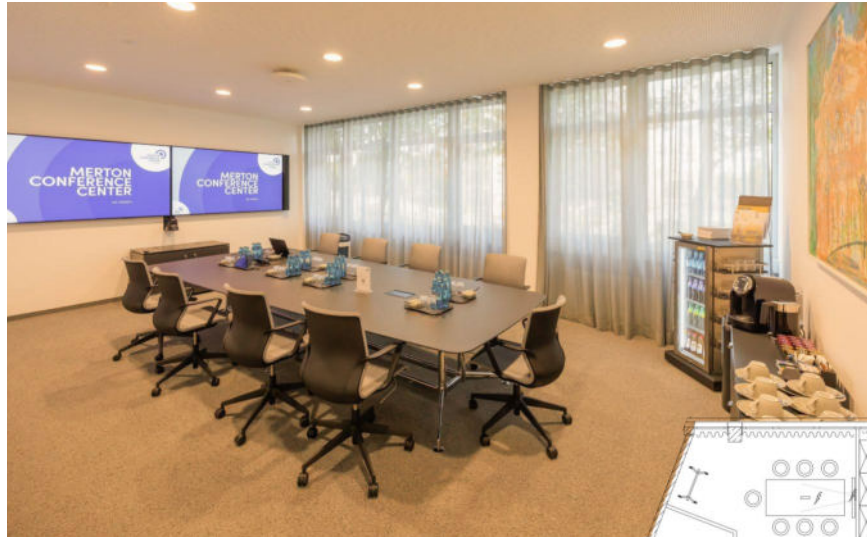
FASSUNGSVERMÖGEN:
13 Personen

TECHNIK:

- 2 x 86" 4K-Displays
- HDMI-Anschluss
- Microsoft Teams Rooms Lösung
- Kamerasystem
- Deckenmikrofon und Lautsprecher
- für hybride Nutzung geeignet
- Klimaanlage

PREIS:

1/2 Tag: 200 €
1 Tag: 400 €



1. Stornofristen

- stornofrei bis 30 Tage vor Termin
- 30 bis 7 Tage vor Termin 40 %
- ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) - Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) - Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Board-Room, Hybrid

FLÄCHE:

92 m²

FASSUNGSVERMÖGEN:

20 Personen (Block)

weitere 12–14 Personen (Sitz- / Zuhörerbereich)

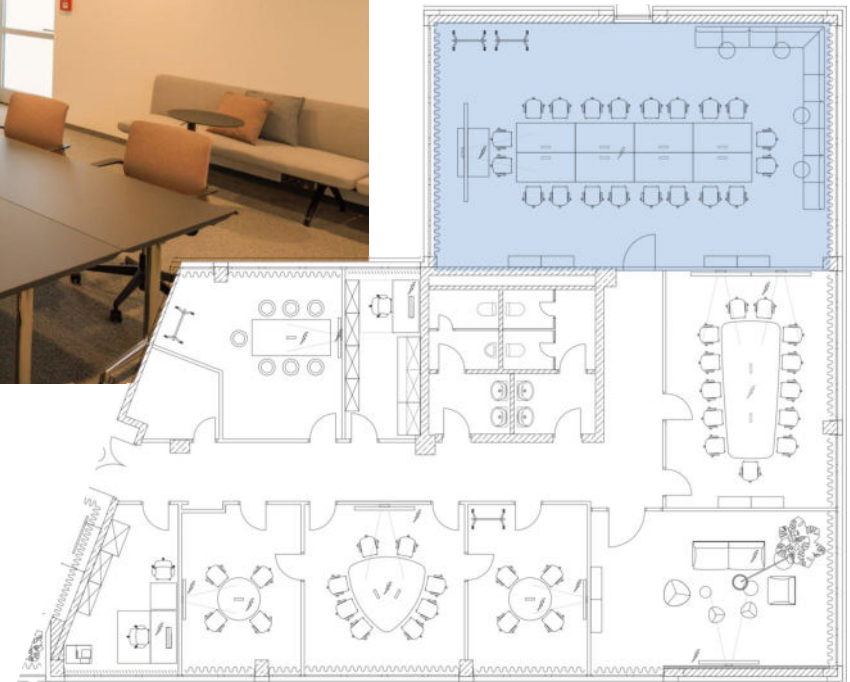
TECHNIK:

- mobile 135,5" LED-Wand
- HDMI-Anschluss
- Click Share
- Microsoft Teams Rooms Lösung
- Kamerasystem
- Deckenmikrofon und Lautsprecher
- für hybride Nutzung geeignet
- Klimaanlage

PREIS:

1/2 Tag: 270 €

1 Tag: 540 €



1. Stornofristen

- stornofrei bis 30 Tage vor Termin
- 30 bis 7 Tage vor Termin 40 %
- ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) - Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) - Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Coworking-Area

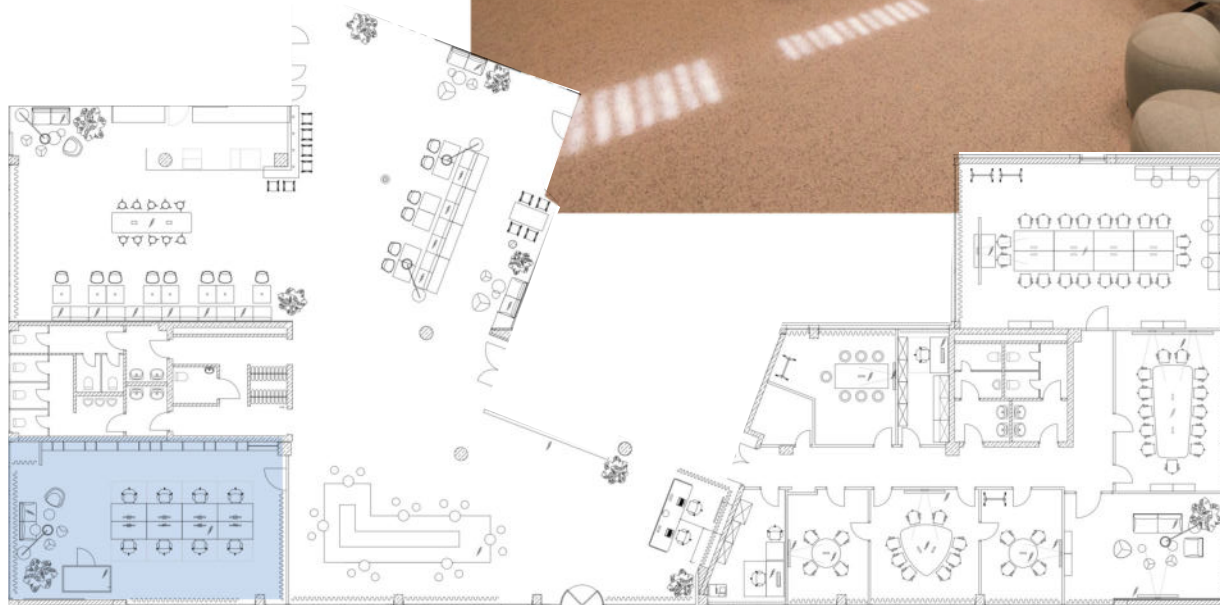
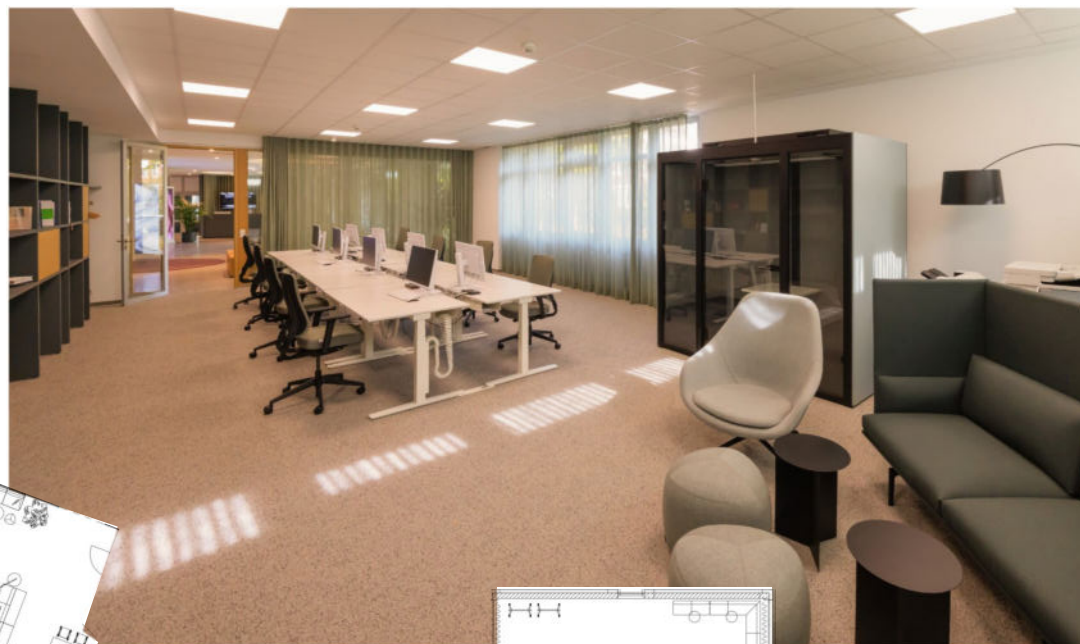
Die Coworking-Area
steht allen Tagungsgästen
und Gästen des MCC
zur freien Verfügung.

FLÄCHE:
92 m²

FASSUNGSVERMÖGEN:
8 Arbeitsplätze

TECHNIK:

- 8 unabhängige Bildschirme & Docking Stations
- Gäste-WLAN
- leistungsstarker Großraumdrucker
- Akustikkabine
- kleine Sitzgruppe



Welcome-Area

1/2 Tag entspricht entweder von 8:00-12:30 Uhr oder 12:30-17:00 Uhr.

Bestandteil der Veranstaltungsräume (K1-K3)

FLÄCHE:

385 m²

FASSUNGSVERMÖGEN:

200-250 Personen (Stehempfang Mischbestuhlung)

Buchen Sie die Welcome-Area
für Ihr Event gleich mit dazu
und genießen Sie diese Vorteile:

- Zusätzliche Fläche vor der Event-Area
- Ideal zur Begrüßung und in den Pausen nutzbar
- Verschiedene Aufenthaltsmöglichkeiten
- Angrenzend zum Workcafé
- LED-Videowand
- LED-Säule
- Screens individuell bespielbar
- Schließfächer

Auf Anfrage ist die Welcome-Area
auch einzeln für Ihr Event buchbar.



1. Stornofristen

- stornofrei bis 30 Tage vor Termin
- 30 bis 7 Tage vor Termin 40 %
- ab 6 Tage vor Termin 100 %

2. Verbindliche Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume

12,00 € p.P. (inkl. MwSt.) - Ganztags 7,50 € p.P. (inkl. MwSt.) - Halbtags

Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

3. Bei Buchung der Veranstaltungs- / Sitzungsräume ab 21 Personen fallen entsprechend Ihrer Veranstaltung in Art & Größe, zusätzliche Kosten für Personal & Dienstleistungen an.

Hochwertige Medientechnik

Alle Räume sind mit modernster Präsentations-
technik ausgestattet, darunter 4K-Displays, mobile
LED-Wände, Deckenmikrofone und Kamerasysteme.

Medientechnik

Alle Räume verfügen über modernste technische Ausstattung für eine effiziente und interaktive Meeting-Gestaltung.



2 x 86" Displays



Die LED-Videowand und die LED-Säule in der Welcome-Area bieten die Möglichkeit, individuelle Brandings und unternehmensspezifische Inhalte abzubilden.



Mobile 135,5" LED-Wand



Digitale Belegungsanzeige



Microsoft Teams Rooms Lösung

Catering für Ihr Business

Ob kleines Meeting oder große Konferenz – unser Catering-Partner bietet Ihnen für alle Veranstaltungsformen eine erstklassige kulinarische Auswahl.

Das Workcafé

"Quintessenz"



Eine entspannte Networking Atmosphäre kommt im Workcafé ganz von alleine auf. Buchen Sie die Fläche für Ihre Abendveranstaltung einfach dazu oder treffen Sie sich zu einem kurzen Breakout zwischen Ihren Meetings. Neben den Innenflächen können Sie auch die großzügige Terrasse mit Sonnensegeln und Gartenbereich für Pausen, Networking oder Outdoor-Catering nutzen.

Catering

Für Ihre Veranstaltung im Merton Conference Center bietet die Tiger & Palmen Gastronomie ein exzellentes Speisenangebot und überzeugt dabei durch langjährige Erfahrung und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. Dabei stehen Frische, Vielfalt und die Kundenzufriedenheit stets an erster Stelle.

Ob Frühstück, Mittagssnack, Kaffee & Kuchen oder ein warmes Buffet: Sie erhalten individuelle Cateringleistungen, die perfekt auf Ihr Event und die Bedürfnisse Ihrer Gäste abgestimmt sind.



Ihre Auswahl können Sie einfach über unser Online-Buchungsportal zusammenstellen. Bei besonderen Wünschen nehmen Sie gerne persönlichen Kontakt zu uns auf.

Tagungspauschale

Wahlweise als Buffet oder am Platz eingedeckt.

Ab 25 Personen servieren wir Ihnen das Mittagessen als Büffet-Form. Unter anderem im Foyer oder vorbestimmten Räumlichkeiten.

Kaffeepause 1



Skyr mit Frucht der Saison, Mini Croissant, Mini Pain au Chocolat, Stück Obst

inkl. Kaffeespezialitäten

9,00 € p.P**

Mittagessen (gemäß Tagesangebot)



Vorspeise, Hauptgericht (Wahl zwischen einem Fleisch- oder vegetarischem Gericht), Dessert des Tages aus der hauseigenen Konditorei

18,00 € p.P**

Kaffeepause 2



Schokoladen- und Apfelkuchen, Stück Obst

inkl. Kaffeespezialitäten

8,50 € p.P**

Verbindliche Getränke-Pauschale:

Halbtags: 7,50 € p.P (inkl. MwSt.)

Ganztags: 12,00 € p.P. (inkl. MwSt.)

Bei Buchung der Sitzungsräume / Veranstaltungsräume erheben wir zusätzlich eine Getränke-Pauschale (Mineralwasser, Softgetränke, Tee, Espresso, Kaffee Americano) von 12,00 € (Ganztags) / 7,50 € (Halbtags) p. Person. Im Fall von Buchung mehrerer Räume fallen für jeden weiteren Raum zusätzliche 7,50 € bzw. 12,00 € pro Person an.

**Diese Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Package 1

2x ½ Brötchen, belegt mit Emmentaler Käse, Salami oder Kochschinken
Gluten, Laktose, Senf

1x Obstsalat 
Pflanzlich

1x Croissant
Gluten, Laktose, Ei

8,50 €

Package 2

1x Laugenstange mit Spundekäs, Kresse und Radieschen
Ei, Gluten, Laktose

1 Frankfurter Würstchen mit Senf und cremigem Kartoffelsalat
Sulfite, Sellerie, Senf

1x Dessert des Tages
Auf Anfrage

11,50 €

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Package 3

Sauerteig-Crostini mit geräucherter Forelle, Apfel-Meerrettich und Senf-Dill-Kaviar
Fisch, Sulfite, Sesam, Soja, Gluten

Wetterauer Linsensalat mit Ziegenfrischkäse, Amaranth und eingelegten Radieschen
Sellerie, Soja, Laktose

Kleine Kalbsfrikadelle (50 g) mit Frankfurter Senf und cremigem Kartoffelsalat
Ei, Laktose, Gluten, Sellerie, Senf, Sulfite

Gebratene Schupfnudeln mit Waldpilzen und Kräuter-Rahm-Sauce 
Pflanzlich: Gluten, Sellerie, Sulfite

Dessert des Tages
Auf Anfrage

18,00 €

Package 4

Rosmarin-Crostini mit Schwarzwälder Schinken und Boskop Chutney
Gluten, Laktose

Feines Ofengemüse mit Sanddorn-Vinaigrette, Preiselbeeren und knusprigem Quinoa 
Pflanzlich: Sellerie, Sulfite, Soja, Senf

Zart geschmortes Angus Rind mit Rotweinjus, karamellisierten bunten Karotten und cremiger Polenta
Sellerie, Sulfite, Laktose, Soja

Kürbisrisotto mit Quatre Épices und Kürbiskern Crunch 
Pflanzlich: Gluten, Sulfite, Nüsse, Sellerie

Siesmayer Pâtisserie
Ei, Laktose, Gluten

2x Macarons
Ei, Nüsse, Laktose, Soja, Gluten

25,50 €

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Optionale Ergänzungen

Erweitern Sie Ihr gewähltes Package nach Wunsch.

Alle Speisen können ausschließlich zusätzlich gebucht werden; ein Austausch der im Package enthaltenen Speisen ist nicht möglich.

Gegrillte Rindswurst mit fruchtiger Currysauce und Pommes frites

Gluten, Laktose, Sulfite, Sellerie, Senf

4,00 €

Gebackene Tempura-Garnele mit Mango-Chutney

Schalen- & Krustentiere, Sulfite, Sellerie

5,50 €

Wiener Backhendl mit Kartoffelsalat und Zitronen-Petersilien-Dip

Laktose, Ei, Gluten, Sellerie, Senf, Sulfite, Soja

6,00 €

Kleine Kalbsfrikadelle (50 g) mit Frankfurter Senf und cremigem Kartoffelsalat

Ei, Laktose, Gluten, Sellerie, Senf, Sulfite

4,00 €

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Buffet 1

Fein geschmortes Ofengemüse mit Sanddorn-Vinaigrette Preiselbeeren und Quinoa-Crunch 
Pflanzlich: Sellerie, Sulfite, Soja, Senf

Leicht geräucherte Entenbrust mit Schwarzwurzelcreme, Macadamianüssen und Radicchio Tardivo
Sulfite, Nüsse, Sellerie, Laktose

Endiviensalat mit Orangen-Vinaigrette, Radieschen und Granatapfelkernen 
Pflanzlich: Sellerie, Sulfite, Senf

Tatar vom Bluefin-Thunfisch mit pikanter Tomatensalsa, feiner Avocado-creme und Sesam-Crunch
Fisch, Sesam, Senf, Sulfite

Zart geschmortes Flat Iron Beef mit Rosmarinjus, gegrillten Kräuterseitlingen, karamellisierten Karotten und cremiger Polenta
Sellerie, Sulfite, Laktose, Soja

Gebratener Atlantik-Saibling mit Zitronensauce, Fenchelrisotto und Cremolata-Crunch
Fisch, Schalen- & Krustentiere, Laktose

Bio-Pasta mit Hokkaidokürbis, Salbei, Kirschtomaten und gerösteten Kürbiskernen 
Pflanzlich: Gluten, Sulfite, Nüsse, Sellerie

Chocolate Framboise mit Vanillecreme und Pistazien 
Pflanzlich: Gluten, Soja, Nüsse

Crème Caramel mit Orange und Kaffee
Ei, Laktose, Sulfite, Nüsse

Macarons und Pralinen
Gluten, Ei, Soja, Laktose, Nüsse

35,00€

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Buffet 2

Gebeizter Saibling mit Roter Bete, Meerrettich, Feldsalat und Buttermilch-Dill-Sud
Fisch, Sulfite, Laktose, Senf, Soja

Wetterauer Linsensalat mit Ziegenfrischkäse, karamellisiertem Amaranth, eingelegten Radieschen und Johannisbeer-Essig
Sellerie, Soja, Laktose

Geräucherter Schwarzwälder Schinken frisch auf der Berkel-Maschine geschnitten mit Boskop-Chutney, Rosmarin und Sauerteig-Crostini
Gluten, Laktose, Senf, Soja, Sesam

Leicht geräuchertes Gemüsetatar mit feiner Kürbiscrème, Ingwer-Vinaigrette und knusprigem Quinoa 
Pflanzlich: Soja, Sulfite, Senf

Gebratene Brust von der Kikok Poularde mit Pflaumenjus, Shiitakepilzen, Kürbisrisotto und Quatre Épices
Sellerie, Soja, Ei, Gluten, Sulfite, Senf, Laktose

Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Beurre-blanc, sautiertem Spitzkohl und Kartoffel-Crunch
Fisch, Schalen- & Krustentiere, Soja, Sulfite, Sellerie

Kartoffelgnocchi mit Waldpilzen, buntem Griesheimer Gemüse und frischen Kräutern 
Pflanzlich: Sellerie, Sesam, Soja, Sulfite

New York Cheesecake mit Orange und cremigem Cassis-Mousse
Ei, Laktose, Nüsse

Macarons und Pralinen
Gluten, Ei, Soja, Laktose, Nüsse

Tiramisu mit Schokolade
Espresso
Laktose, Gluten, Ei

47,00€

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Buffet 3

Cremige Burrata mit Birnenspalten, Radicchio Tardivo und altem Balsamico
Laktose, Sulfite

Sauerteig-Crostini mit geräucherter Forelle, Apfel-Meerrettich und Senf-Dill-Kaviar
Fisch, Sulfite, Sesam, Soja, Gluten

Rindertatar mit Parmesan, Eigelbcreme und Rucola Kresse
Ei, Senf, Sellerie, Sulfite

Kleines Gemüsebeet mit marinierten Artischocken, Oliven, Kapern, Zucchini und Auberginen 
Pflanzlich: Sulfite

Kalbssteak unter der Kräuterkruste mit Schalottenjus, grünem Spargel, Hokkaidokürbis und Rosmarinkartoffeln
Ei, Laktose, Gluten, Sulfite

Gebratene Tigergarnelen mit Basilikumpesto, Paprika-Chutney und Safranrisotto
Sulfite, Gluten, Schalen- & Krustentiere, Sellerie

Rotes Linsencurry mit wildem Brokkoli, Kräuterseitling und Sesam-Duftreis 
Pflanzlich: Sesam, Hülsenfrüchte, Sulfite, Soja

Crème brûlée mit Orange und Tonkabohne
Ei, Laktose

Frou Frou
Nüsse, Laktose, Gluten, Ei

Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade mit Vanille
Espresso und Amarettini
Ei, Laktose, Nüsse

55,00€

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Alternative Speisen für Ihr Buffet

Die angebotenen Alternativen ersetzen auf Wunsch eine entsprechende Vorspeise, Hauptgang oder Dessert Ihres Buffets. Der Austausch erfolgt ausschließlich anstelle der jeweiligen Buffetkomponente; der Umfang des Buffets sowie die Anzahl der einzelnen Komponenten bleibt unverändert.

Alternative Vorspeisen

Oberräder Blattsalate mit Kresse, Radieschen und heller Balsamico-Vinaigrette

Pflanzlich: Sulfite, Sellerie



Quiche Lorraine mit Schnittlauchschmand und marinierten Radieschen

Ei, Laktose, Sulfite, Gluten, Senf

Rosa gebratenes Roastbeef mit Mango-Chutney, Chili und Sesam-Crunch

Sesam, Soja

Cremiges Pilztiramisu mit Petersilienpesto, Kürbiskerne und Hokkaidokürbis

Pflanzlich: Soja, Gluten



Alternative Hauptgänge

Leicht geflammtes Lachsfilet mit Rieslingsauce, Zitronenspinat und Kartoffel-Crunch

Fisch, Sulfite, Laktose

Gebratene Kikok-Maispoularde mit Thymianjus, Erbsenpüree und Gewürzkarotten

Sellerie, Sulfite, Soja

Bio-Pasta all'Arrabbiata mit Kirschtomaten, toskanischem Gemüse und Rucolapesto

Pflanzlich: Gluten, Sellerie, Sulfite



Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Alternative Speisen für Ihr Buffet

Die angebotenen Alternativen ersetzen auf Wunsch eine entsprechende Vorspeise, Hauptgang oder Dessert Ihres Buffets. Der Austausch erfolgt ausschließlich anstelle der jeweiligen Buffetkomponente; der Umfang des Buffets sowie die Anzahl der einzelnen Komponenten bleibt unverändert.

Alternative Desserts

Kaffee-Crème-brûlée

Ei, Laktose

Cremiger Käsekuchen im Glas mit Mohn, eingelegten Aprikosen und Mürbeteigstreuseln

Ei, Laktose, Sulfite

Obstsalat mit Limette und Minze

Frankfurter Bethmännchen-Tiramisu mit Apfelkompott und Zimt

Ei, Laktose, Nüsse

Zitronentarte Amalfi mit Pistazien

Ei, Gluten, Soja, Nüsse, Laktose

Frischer Obstsalat mit Limette, Minze und Tonkabohnenmousse

Pflanzlich



Opera mit Tonkabohnenmousse

Gluten, Nüsse, Soja

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Kontakt

Vielen Dank für Ihr Interesse.

Bei Rückfragen zu unseren Angeboten wenden

Sie sich gerne an:

mcc@tpg-frankfurt.de

Oder rufen Sie an unter der

Telefonnummer:

+49 69 900 29 159

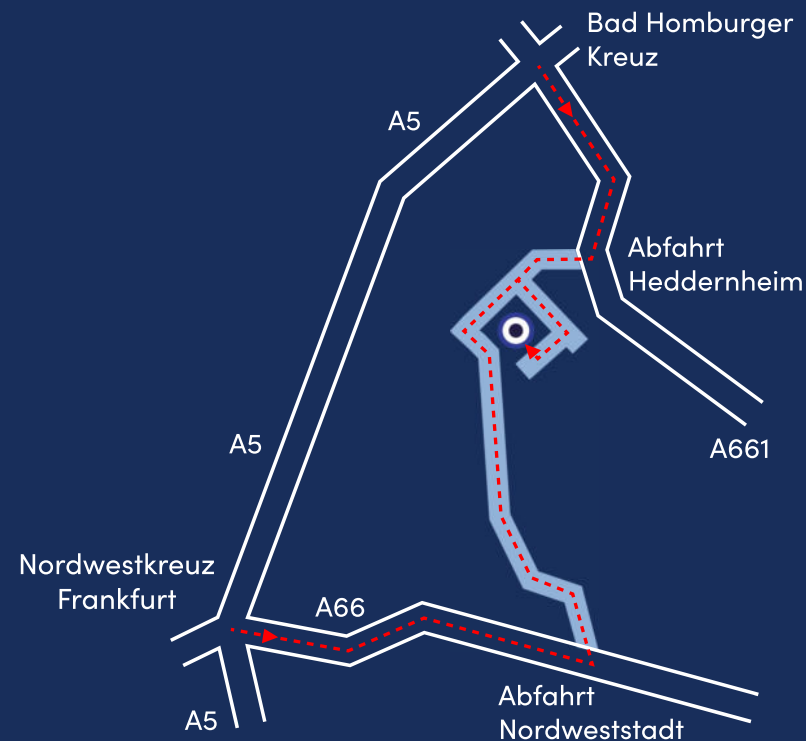
Adresse:

Merton Conference Center
im Haus der Wirtschaft Hessen

Emil-von-Behring-Straße 4
60439 Frankfurt

Parkplätze:

Im Hof – fragen Sie uns gerne an.



Lage



Entdecken Sie die Möglichkeiten
des MCC und buchen Sie direkt
über unser [Online-Buchungsportal](#).