

Spezialitätenkalender 2025

Lieber Gast des TOB, auch dieses Jahr werden wir Sie monatlich mit einer Spezialitätenwoche überraschen. Jeweils fünf Tage lang ausgewogene und schmackhafte Abwechslung mit einem ausgesuchten thematischen Menüplan.

Freuen Sie sich auf Feines und Deftiges, auf Leichtes und Kräftiges! Regionale Zutaten und frische Zubereitung garantiert, in jedem Fall super lecker und in der bekannten TOB-Qualität.

Januar



Deftige Küche aus norddeutschen Ländern

Februar



aus Feld und Wald

März



Spezialitäten aus Indonesien

April



Burger und Strudel

Mai



Spargel & andere feine Gemüse

Juni



Streifzug durch Nord- & Südamerika

Juli



Das Leckerste aus der Kartoffel

August



Spezialitäten aus Kuba

September



Fisch, Muscheln, Meeresfrüchte

Oktober



Herbstliches Gemüse

November



Die allseits beliebte Grünkohl-Saison!

Dezember



Unser traditionelles Weihnachtessen

Catering für Firmen und privat

Hochzeit • Jubiläum • Firmenevent • Konferenz



Flying-Bufferets

Ausgefallene kalt/warme Kompositionen mit exquisiten Zutaten. Mundgerecht im Weck-Glas angerichtet und charmant serviert. Fingerfood vom Feinsten! Auch vegetarisch.



Tomate-Mozzarella



Matjessalat



Mini-Frühlingsrolle



Lachstatar auf Eiersalat



Hähnchen Saté

Grill-Bufferets

Fleisch, Fisch, Chicken, Salate, Baguette, Grillgemüse, hausgemachte Saucen, Kartoffeln, Wedges, große Theke, alle Getränke.



Service-Hotline:

0511. 47 31 69 - 00

TOB RESTAURANT
TOB-Restaurant
Kabelkamp 1 - 30179 Hannover
service@tob-restaurant.com / tob-restaurant.com

H F
Hannover + Fichtner
Ein Unternehmen der
Habekost+Fichtner Dienstleistungsgruppe

Classic-Bufferets

Menüs für den besonderen Anlass. Nach Ihren Vorstellungen meisterlich kreiert und verführerisch präsentiert. Das besondere Highlight Ihrer Feier!



Konferenz-Service



Versorgung Ihrer Gäste bei Meetings mit Getränken und kleinen Snacks, mit frisch gebrühtem Kaffee, leckeren Brötchen oder ausgefallenem Fingerfood.