



**Erstmals
in diesem
Jahr**

**Research &
Results 2011**
DIE MARKTFORSCHUNGSMESSE

Networking- Research & Results Event

Tickets jetzt per E-Mail bestellen
party@research-results.de

Der erste Messetag klingt aus. Jetzt etwas Kühles zu trinken. Ein komplettes Menü mit kalten Vorspeisen, warmen Hauptgerichten und Dessert. Im weiteren Verlauf des Abends noch herzhaft Leckerbissen. Geschäftspartner treffen sich, ehemalige Kollegen tauschen sich aus, und in angenehmer Atmosphäre werden entspannte Gespräche geführt, die dennoch geschäftlich entscheidend sein können.

Das ist der Research & Results Networking-Event. Hier trifft sich die Marktforschungswelt, und Sie sollten dabei sein!

Laden Sie Ihre Kunden ein und gönnen Sie Ihrem gesamten Messeteam einen entspannten Abend. Wenn die Messehalle um 18.30 Uhr schließt, ist das Atrium im ersten Stock des M,O,C, für Sie geöffnet. In der luftigen Atmosphäre des verglasten Atriums sorgen zwei große Sitzbereiche für bequemes Verweilen. Stehtische erlauben zwanglose Kontakte. Für die richtige Atmosphäre sorgen die dezente Beleuchtung und Lounge-Musik, die angenehm untermalt, ohne sich in den Vordergrund zu drängen.

Der Research & Results Networking-Event ist der entspannte Abschluss des ersten Messetages. Ganz ohne Umstände. Alles unter einem Dach. Nur wenige Schritte von Ihrem Messestand.

Speisen

ab 19.00 Uhr von Service-Mitarbeitern gereicht:

Vorspeisen

- Tortilla Wraps aus dem Bauchladen angeboten und gefüllt mit Lachstatar in feiner Limonen-Crème fraîche, argentinischem Rindfleischsalat in Tomatendressing und Surimi-Chunks in Curry-Marinade und asiatischem Gemüsesalat
- Cocktail von Babymozzarella und Datteltomaten in Basilikum-Chili-Dressing mit Focaccia-Chip
- Salat von Mini Farfalle mit italienischem Rohschinken, Tomatenfilets, Zucchini und Lauchzwiebeln
- Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Paprika Tricolore in Limonen-Oliven-Dressing mit Mini Ciabatta

Hauptspeisen

- Schnitzeltaler von der Pute auf lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat mit gebackener Petersilie
- Kleine Tranche vom gebratenen Zander auf würzigem Kürbis-Süßkartoffel-Curry
- Pennette in Basilikumsauce mit gegrillten Gambas
- Involtini vom Kalb mit Taleggio gefüllt auf Blattspinat mit Pinot-Grigio-Schaum

Dessert

- Mousse vom Bayrischen Topfen mit Erdbeeren

Später an drei Food-Stations durch Köche ausgegeben:

- Hausgemachte Quiche mit Spinat und Fetakäse
- Hausgemachte BBQ-Burger mit minced Beef, Grillspeck, Chester, Mayonnaise, BBQ-Sauce, Schmorzwiebeln und Eisbergsalat

Getränke

ab 18.30 Uhr an den Getränke-Stationen und von Service-Mitarbeitern gereicht

- Beck's (Pils, Gold, Lime und alkoholfrei)
- 2009er Durbacher Kochberg (Grauer Burgunder trocken, weiß, und Spätburgunder trocken, rot)
- Mineralwasser Urbacher Gourmet (still und spritzig)
- Apfel- und Orangensaft
- Apfelschorle
- Coca-Cola (Classic und Light)

Termin: 26. Oktober 2011

Uhrzeit: 18.30 bis 22.00 Uhr
(Getränke bis 21.30 Uhr)

Ort: M,O,C, Atrium
(direkt über der Messehalle)

Einzelpreis für Aussteller:
EUR 70,- zzgl. 19% MwSt.

E-Mail:
party@research-results.de

Kontakt:
Research & Results · Heinrich Fischer, Simone Waller-Klink
Telefon: +49 (0)7151/27 08 89 · Lange Straße 64 · 71332 Waiblingen

