



# Unser Catering-Angebot

Kaffeepause • Imbiss • Stehempfang • Event



Bild: Copyright © 2025 freepik

Stand: März 2025

Campus  Catering

Basler Straße 2, 79100 Freiburg | E-Mail [campuscatering@swfr.de](mailto:campuscatering@swfr.de)



## Inhaltsverzeichnis

# Unser Catering-Angebot

Kaffeepause • Imbiss • Stehempfang • Event

<b>Wir stellen uns vor</b>	<b>3</b>
<b>Fingerfood-Buffets</b>	<b>4</b>
<b>Buffets</b>	<b>9</b>
<b>Mensa On Demand</b>	<b>13</b>
<b>Stehempfang &amp; Kaffeepause</b>	<b>14</b>
<b>Suppen &amp; kleine Speisen</b>	<b>16</b>
<b>Lunchtüte</b>	<b>18</b>
<b>Geschirr &amp; Co.</b>	<b>19</b>
<b>Sonstiges</b>	<b>21</b>

# Wir stellen uns vor

## Sie planen einen Stehempfang, eine Examensfeier, eine Party oder den Abschluss eines gelungenen Kongresses?

Wir tragen gerne dazu bei, dass Ihre Veranstaltung Ihnen und Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt. Denn oft sind es die kleinen Dinge am Rande, die den Erfolg ausmachen. Ein freundlicher Empfang, eine angenehme Umgebung, ein appetitliches Häppchen oder ein harmonisch zusammengestelltes Menü.

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit kleinen feinen Speisen, mit leckeren Snacks, mit trendigem Fingerfood oder attraktiven kalten Buffets, die Sie ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen, mit gekühlten Getränken, mit Gebäck und Desserts, Kaffee oder Tee.

Unser Angebot umfasst die Bewirtung von Veranstaltungen aller Art: vom Stehempfang bis zur großen Feier mit mehrgängigem Menü, von der Belieferung kleiner Parties und Tagungen bis zur Organisation von Bällen und Großereignissen. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen auf den folgenden Seiten inspirieren. Oder stellen Sie gemeinsam mit uns Ihr Wunsch-Buffer zusammen.

Wir unterstützen Sie gerne bei Ihren Vorbereitungen mit unseren Erfahrungen.

## Wir sind für Sie da – Beratung, Informationen und Buchungsanfragen

Anna Wagenhöfer

• Raphaela Glaser-Göhri

• Christine Nübling

Tel.: 0761 2101-209

E-Mail: [campuscatering@swfr.de](mailto:campuscatering@swfr.de)

Anfrageformular: [www.swfr.de/essen/campus-catering/anfrageformular](http://www.swfr.de/essen/campus-catering/anfrageformular)



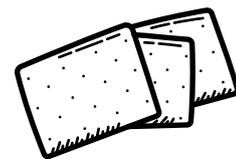
## Campus Catering – Catering im Hochschulbereich Studierendenwerk Freiburg

Basler Straße 2  
79100 Freiburg

*mehr Infos zu unserem  
Catering Service*



swfr.de → ESSEN → Campus Catering → Catering



# Fingerfood-Buffets

## Fingerfood-Buffer 1

(ab 30 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

### Vegetarisch

Griechischer Kartoffelsalat mit Oliven  
Grillpaprika mit Avocadocreme *(auf Wunsch vegan)*

### Fisch

Forellenfilet auf Kaviarbrötchen  
Petit Four vom Räucherfisch *(2 Stück)*

### Fleisch

Mini Schnitzel mit Kräuterschmand *(2 Stück)*  
Geflügelsalat Hawaii

### Dessert

Feine Blechkuchen je Saison  
Früchtekompott mit Vanillejoghurt

9,00 € für 3 Teile pro Person

11,50 € für 4 Teile pro Person

20,20 € für 7 Teile pro Person

## Fingerfood-Buffets

### Fingerfood-Buffer 2

(ab 30 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

#### Vegetarisch

Canapés mit Olivenpaste und Paprika *(auf Wunsch vegan)*  
Antipastispiß

#### Fisch

Lachs-Crêpe-Roulade  
Forellenfilet auf Kaviarbrötchen

#### Fleisch

Partyfrikadelle mit Dip *(2 Stück)*  
Melone mit Parmaschinken

#### Dessert

Dunkles und helles Mousse mit Früchten  
Obstsalat mit Ahornsirup

9,10 € für 3 Teile pro Person

13,50 € für 4 Teile pro Person

21,00 € für 7 Teile pro Person

## Fingerfood-Buffets

### Fingerfood-Bufferet 3 / Schwarzwälder Bufferet

(ab 50 Personen – Auswahl mit 12 Speisen)

#### Vegetarisch

Vollkornecken mit Bibbeleskäs  
Gemüsesticks mit Petersiliencreme  
Käsewürfel mit Trauben

#### Fisch

Räucherlachs auf Kaviarbrötchen  
Forellenfilet auf Kaviarbrötchen

#### Fleisch

Partyfrikadelle mit Dip (2 Stück)  
Mini-Schnitzel mit Kräuterschmand (2 Stück)  
Schäufele auf Bauernbrot  
Rindfleischsalat  
Wurstsalat

#### Dessert

Schwarzwälder Kirschtorte im Gläschen  
Obstsalat mit Ahornsirup

11,90 € für 4 Teile pro Person

19,70 € für 7 Teile pro Person

## Fingerfood-Buffets

### Fingerfood-Buffet 4 / Mediterranes Buffet

(ab 50 Personen – Auswahl mit 12 Speisen)

#### Vegetarisch

Gorgonzola-Birnen-Quiche (5 x 6 cm)  
Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl  
Antipastispieß mit Couscoussalat  
gerösteter Blumenkohlsalat mit Granatäpfeln  
Käsewürfel mit Trauben

#### Fisch

Frutti di Mare-Salat

#### Fleisch

Mailänder Salami auf Bauernbrot  
Italienischer Hähnchensalat  
Melone mit Parmaschinken  
Putenspieß „Trieste“ mit Apfel-Sellerie-Salat

#### Dessert

Tiramisu  
Karamellisierte Panna Cotta mit Aprikosen

13,90 € für 4 Teile pro Person

21,70 € für 7 Teile pro Person

## Fingerfood-Buffets

### Fingerfood-Bufferet 5

(ab 50 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

#### Vegetarisch

Orientalischer Couscous Salat  
Fruchtiger Quinoa-Mix  
Mini-Camembert mit Preiselbeer-Dip  
Bunter Hirtensalat

#### Vegan

Karotten-Kichererbsen-Salat  
Pastinaken-Linsen-Salat  
Süßkartoffel-Gersten-Salat  
Falafel mit Humus-Dip

#### Dessert

Obstsalat mit Ahornsirup

12,90 € für 4 Teile pro Person

20,70 € für 7 Teile pro Person

# Buffets

## Buffet 1

(ab 30 Personen)

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Poulardenbrust mit Morchelfüllung und Kartoffel-Zucchini-Gratin

Süßkartoffelgnocchi mit Gemüsestreifen und Petersilienpesto

Bayrische Creme

**19,00 € pro Person**

## Buffet 2

(ab 30 Personen)

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Schweinefilet gefüllt mit Schinken, Käse, Petersilie und Röstzwiebeln an Rahmsauce,  
Gemüse der Saison, Kräuterspätzle und Kartoffelgratin

Rote-Bete-Falafel mit Couscous und Minz-Dip

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

**23,00 € pro Person**

## Buffets

### Buffet 3

(ab 50 Personen)

Flädlesuppe

Hirschragout mit gebratenen Maronen und Preiselbeeren

Pilzbolognese *(vegetarisch / auf Wunsch vegan)*

Rotkraut und Rosenkohl

Hausgemachte Schupfnudeln *(auf Wunsch vegan)*

Semmelknödel

Schwarzwälder Kirschtorte im Gläschen

**24,00 € pro Person**

### Buffet 4

(ab 50 Personen)

Kräutertörtchen, Karotten-Apfel-Salat, Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Grießklößchensuppe

Geschmorter Kalbstafelspitz, Pilze, Röstgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree

Veganes Geschnetzeltes mit Gemüse vom Freiburger Markt (gedünsteter Kohlrabi, Bohnen und bunte Karotten),  
Breite Butternudeln

Cassiscreme

**27,50 € pro Person**

## Buffets

### Buffet 5

(ab 50 Personen)

Großes Salatbuffet mit frischen Blattsalaten und zweierlei Dressing  
Räucherfischvariationen an Sauerampfersauce  
Fruchtige Tomatensuppe mit Ricottaklößchen

Kalbsbraten Winzer Art mit Walnüssen und Trauben

Forellenröllchen mit Dillrahmsauce

Marokkanische Zucchini Thajine (*Schmorgericht*) mit Couscous,  
Schafskäse und Minze

Karamellisierte Karottenstäbchen, Prinzessbohnen und Blumenkohl  
Mandelreis  
Schupfnudeln  
Rahmwirsing

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokomousse mit Eierlikör  
Crème Caramel  
Frischer Obstsalat mit Ahornsirup

Käsevariationen mit Kartoffelbrot

37,00 € pro Person

## Buffets

### Buffet 6

(ab 30 Personen)

#### Vegetarisch

Blattsalate der Saison und Vorspeisensalate mit zweierlei Dressing

Zucchini-Ricottabällchen mit Pastasotto  
Indisches Linsencurry mit Gurkendip, Papadam und Reis  
hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Bananenquark im Gläschen  
Schokopudding im Gläschen

22,00 € pro Person

### Buffet 7

(ab 50 Personen)

Zucchini-Rohkost-Salat mit Oliven  
Tomaten und Mozzarellaperlen mit Olivenöl und Basilikum  
Verschiedene Antipasti (*gebratene Auberginen, Artischocken, gegrillte Pilze*)  
Cherrytomaten gefüllt mit Käse

Mediterran gefülltes Schweinefilet mit Thymianjus und Papardelle

Lachsfilet mit cremiger Orangen-Fenchel-Füllung und Limonensauce

Kichererbsen-Curcuma-Lasagne (*auf Wunsch vegan*)

Obstsalat mit Ahornsirup  
Tiramisu  
Panna Cotta mit Himbeermark

30,00 € pro Person

# Mensa On Demand

Oft sind es wenige Gäste, die Sie an Ihrer Hochschule bewirten möchten. Sie möchten Ihnen ein Essen im Umfeld Ihrer Veranstaltung bieten damit auch während des Mittagessens ein kollegialer Austausch stattfinden kann? Hierfür bietet Campus Catering mit Lieferungen in Ihre Räume – für Gruppen ab 30 Personen – eine Lösung an.

Wir stellen Ihnen ein Essen aus dem Tagesangebot zusammen, das dann extra für Sie zubereitet wird. Darin bieten wir Ihnen alles von attraktiven Fleisch- und Fischgerichten bis zu beliebten vegetarischen Angeboten und Salaten.

Drei Wochen vor Ihrer Veranstaltung treffen Sie eine Auswahl aus dem gesamten Angebot Ihrer Mensa.

Ein Essen beinhaltet eine Hauptspeise, dazu zwei Beilagen und ein Dessert.

Selbstverständlich können wir Ihnen auch für große Gruppen diese Auswahl anbieten.

## Mensa on Demand mit Fleisch / Fisch / vegetarisch / vegan

So könnte ein Tagesangebot aussehen

### Beispiel 1

Geflügelgeschnetzeltes  
Spätzle  
Bunte Salatauswahl  
Vanillecreme mit Himbeeren

### Beispiel 2

Zucchini überbacken mit Schafskäse  
Tomatennudeln  
Bunte Salatauswahl  
Vanillecreme mit Himbeeren

**13,00 € pro Person**

*zzgl. Transport, Geschirr, Gläser und Getränke.*

# Stehempfang & Kaffeepause

Snacks	pro Stück
• Frisches Laugengebäck	1,20 €
• Frisches Laugengebäck mit Butter	2,00 €
• Frisches Laugengebäck mit Frischkäse	2,40 €
• Party Laugengebäck	1,10 €
• Party Laugengebäck mit Butter	1,90 €
• Schinken-Käse-Gipfel warm	2,60 €
• Party Schinken-Käse-Gipfel warm	2,00 €
• Baguetteschnittchen belegt	2,30 €
• Halbe belegte Brötchen	2,30 €
• Halbe belegte Party-Brötchen	2,30 €
• Halbe belegte Party-Laugen	2,30 €
• Canapés	2,90 €
• Vollkornbrotecke mit Veggi-Aufstrich ( <i>Paprika-, Kräutercreme</i> )	1,80 €
• Ganze Party-Brötchen belegt	3,00 €
• Ganze Brötchen belegt	3,00 €
• Obst im Korb	1,40 €
• Kuchen ( <i>verschiedene Blechkuchen, 5 x 6 cm</i> )	2,20 €
• Hefe- und Nußzopf	1,40 €
• Zimtschnecke vegan	2,40 €
• Mini Muffin	1,60 €
• Gebäckteilchen süß ( <i>klein bis 50 g</i> )	1,60 €
• Gebäckteilchen herzhaft ( <i>klein bis 50 g</i> )	1,60 €
• Coffee Time Gebäckmischung ( <i>2 kg</i> )	35,00 €

Gebäckteilchen ( <i>klein bis 50g</i> )	pro Stück
• Party-Gugelhupf, süße Plunderteilchen, Pikante Minis	1,60 €
• Blechkuchen, Party-Schnecken mit Rosinen, Käsebrezeln	1,60 €
• Marmorkuchen, Mandelrolle, Laugengebäck	1,60 €
• Muffins, Johannisbeerkuchen, Käsegipfel salzig	1,60 €
• Schokocroissant, Apfeltaschen, Schinken-Käse-Croissant	1,60 €
• Windbeutel, Hefeschnecke mit Mohn, Party Käsestangen	1,60 €

## Stehempfang & Kaffeepause

### Tagungsgetränke

• Kaffee in Thermoskanne (8 Tassen)	pro Tasse	1,10 €
• Kaffee in Grossbrüher (120 Tassen) (Stromanschluss notwendig)	pro Tasse	1,10 €
• Tee in Thermoskanne, 3 Sorten (8 Tassen)	pro Tasse	1,10 €
• Bio - Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,75 l	1,80 €
• Bio - Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,50 l	1,50 €
• Bio - Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,25 l	1,20 €
• Apfelschorle	0,50 l	1,70 €
• Apfelsaft / Orangensaft	0,20 l	1,70 €
• Apfelsaft / Orangensaft	1,00 l	3,90 €
• Bionade	0,33 l	2,00 €
• Coca-Cola	0,33 l	2,00 €
• Bier, Freiburger Pilsener	0,33 l	2,20 €
• Geldermann Sekt Superb	0,70 l	17,00 €
• Geldermann Sekt Carte blanche	0,70 l	19,00 €
Winzergenossenschaft Wolfenweiler Freiburger Steinler		
• Gutedel, QbA, trocken	0,75 l	13,00 €
• Spätburgunder, QbA, trocken	0,75 l	15,00 €
Winzergenossenschaft Pfaffenweiler, Batzenberg		
• Weißburgunder, trocken	0,75 l	14,00 €
Weingut Gebrüder Mathis (Kalkbödele)		
• Weißburgunder Kabinett, trocken	0,75 l	17,00 €
• Spätburgunder Rotwein, trocken	0,75 l	17,00 €
Weine der Universität Freiburg – Freiburger Lorettoberg		
• Grauer Burgunder Kabinett, trocken	0,75 l	17,00 €
• Spätburgunder Rotwein Kabinett, trocken – eichenfassgereift	0,75 l	19,00 €

# Suppen & kleine Speisen

## Salat

je 100 g

• Gemischte Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing	3,00 €
• Feldsalat mit Speck und Croutons ( <i>je nach Saison</i> )	3,80 €
• Kartoffelsalat	1,40 €
• Italienischer Nudelsalat	1,70 €
• Sellerie-Lauch-Salat	1,70 €
• Apfel-Lauch-Salat	1,70 €
• Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Peperoni und Oliven	1,80 €

## Suppe

300 ml

• Nudelsuppe mit Rindfleisch	5,30 €
• Gulaschsuppe	5,30 €
• Kartoffelsuppe mit Würstchen	5,30 €
• Badische Kartoffelsuppe	4,00 €
• Kürbissuppe	4,00 €
• Gemüsesuppe	4,00 €
• Tomatencremesuppe	4,00 €
• Maultaschensuppe	4,00 €
• Scharfe Gemüse-Kokos-Suppe ( <i>vegan</i> )	4,00 €
• Winterwurzelsuppe mit Thymianmaronen, Cheddar Käse	5,00 €
• Partybrötchen	1,00 €

## Suppen & kleine Speisen

### Warme Snacks

#### Große Quiche

- mit Gemüse 36,00 €
- mit Zwiebeln und Speck 36,00 €
- mit Lauch und Schinken 36,00 €
- mit Spinat und Fetakäse 36,00 €

#### Quiche als Fingerfood (50 g) (pro Stück)

- mit Zwiebeln und Speck 2,50 €
- mit Lauch und Tomate 2,50 €
- mit Spinat und Fetakäse 2,50 €
- mit Grogonzola und Birne 2,50 €

#### Party-Frikadellen mit Dip (2 Stück)

2,60 €

#### Mini-Schnitzel mit Kräuterschmand (2 Stück)

2,60 €

# Lunchtüte

## Für zwischendurch

Der ideale Begleiter für einen kleinen Snacks zwischendurch.

1 Laugenstange oder Baguettebrötchen mit Wurst, Schinken oder Käse belegt  
1 Müsliriegel  
1 Obst nach Wahl  
1 Serviette  
1 Mineralwasser oder Apfelschorle 0,5 l

**6,20 € pro Lunchtüte**

# Geschirr & Co.

## Wein- und Sektgläser

(können nur körbeweise geliefert werden. Geschirrpriis inkl. Spülung)

Saftgläser 0,2l	Körbegr. 49 Stk	0,50 €
Stielgläser 0,1l	Körbegr. 36 Stk.	0,50 €
Stielgläser 0,2l	Körbegr. 36 Stk.	0,50 €
Sektgläser	Körbegr. 49 Stk.	0,50 €
Biergläser		0,50 €
Tablett		3,00 €

## Tischwäsche

pro Set

Tischtücher weiß	2,10 x 2,10 m	5,00 €
Tischtücher weiß	2,00 x 1,40 m	5,00 €
Tischtücher weiß	1,45 x 1,45 m	5,00 €

## Geschirrset Kaffee / Tee

pro Set

Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel	0,70 €
-----------------------------------	--------

## Geschirrset Kaffeepause

pro Set

Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel Kuchengabel, Kleiner Teller, Serviette	1,45 €
---	--------

## Geschirr & Co.

### Geschirrset Essen

pro Set

Menüteller, Messer & Gabel, Serviette

1,20 €

### Geschirrset Essen und Dessert

pro Set

Menüteller, Messer & Gabel,  
Kleiner Teller, Kleiner Löffel, Serviette

1,90 €

### Geschirrset Menü

pro Set

2 Menüteller, 2 Messer & Gabel,  
Kleiner Teller, Kleiner Löffel, Serviette

3,00 €

### Geschirrset Fingerfood

pro Set

Kleiner Teller, Serviette,  
Kleiner Löffel, Kuchengabel

1,20 €

### Geschirrset Suppe

pro Set

Suppenteller, Suppenlöffel, Serviette

1,00 €

# Sonstiges

## Zusatzleistungen

Wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen ein Konzept. Wir beraten Sie in der Zusammenstellung des Menüs. Sie sagen uns wann Sie kommen wollen, mit wie vielen Personen, was Sie essen und trinken möchten und wir kümmern uns darum und betreuen Ihre Gäste ganz individuell mit unserem professionellen Service und unserem freundlichen Personal.

Wenn Sie für Ihre Veranstaltung besonderen Blumenschmuck oder eine individuelle Dekoration wünschen, holen wir gerne externe Angebote für Sie ein. Auch können wir Ihnen Kontakte zu Musikern vermitteln, die Ihr Fest nach Ihren Wünschen musikalisch begleiten. Und falls Sie ein Programm gestalten möchten, sind wir Ihnen gerne behilflich.

## Transport

Mit unserem eigenen Transportbereich sorgen wir mit hilfsbereiten und freundlichen Mitarbeitern für einen schnellen, professionellen und hygienischen Transport der Speisen und Getränke.

Die Transportkosten betragen je Anfahrt an den Veranstaltungsort bis zum Buffet insgesamt 50 €.

## Veranstaltungen

- Festabend des Freiburger Makromolekularen Kolloquium 1.000 Personen
- Examensbälle bis 400 Personen
- Symposien-, Workshops- und Tagungsbewirtung von 30 bis 1.500 Personen
- Empfänge bis zu 1.000 Personen mit Fingerfood-Buffets
- Kaffeepausen bis 1.500 Personen
- Gästeessen von Kongressteilnehmern in der Mensa bis zu 1.000 Personen
- Weinprobe für 120 Personen im Peterhofkeller
- 3-Gang-Menüs im Haus zur Lieben Hand für 80 Personen
- Kalt-/warme Buffets für 1.000 Personen

## Kunden

- Albert-Ludwigs-Universität Freiburg
- Carl-Schurz-Haus
- Deutsches Studentenwerk e.V.
- Duale Hochschule BW-VS
- Erzdiözese Freiburg
- Evangelische Hochschule Freiburg
- Fraunhofer Institut
- FRIAS - Freiburg Institute of Advanced Study
- Goethe-Institut Freiburg
- Hochschule Furtwangen
- Hochschule Kehl
- Hochschule Offenburg
- Karlsruhe Institute of Technology (KIT)
- Katholische Hochschule Freiburg
- Kiepenheuer-Institut für Sonnenphysik
- Kongress & Kommunikation gGmbH
- Ministerium für Wissenschaft und Forschung
- Pädagogische Hochschule Freiburg
- Staatliche Hochschule für Musik
- Universitätsklinikum Freiburg
- Verein der Freiburger Wirtschaftswissenschaftler
- Vereinigung Freiburger Sozialarbeit e.V.
- Vermögen und Bau Baden-Württemberg
- Verwaltungs- und Wirtschaftsakademie Freiburg e.V.
- Walter-Eucken-Institut