



## Unser Catering-Angebot

Kaffeepause. Imbiss. Stehempfang. Event.

	Seite
Wir stellen uns vor	3
Fingerfoodbuffets	4 - 8
Buffets	9 - 14
Mensa On Demand	15
Stehempfänge & Kaffeepausen	16 - 17
Suppen und kleine Speisen	18
Lunchtüten	19
Geschirr & Co.	20 - 21
Zusatzleistungen & Transport	22
Referenzen & Kunden	23

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-Buffet zusammen.

Wir unterstützen Sie gerne bei Ihren Vorbereitungen mit unseren Erfahrungen.

Ihr(e) Ansprechpartner(in) für Beratung, Informationen und Buchungsanfragen:

Anna Wagenhöfer

Telefon: 0761 2101 209

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

Raphaela Glaser-Göhri

Telefon: 0761 2101 218

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

Christine Nübling

Telefon: 0761 2101 330

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

**Campus Catering - Catering im Hochschulbereich**  
Studierendenwerk Freiburg  
Basler Straße 2  
79100 Freiburg

## Fingerfood-Buffet 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

7,80 € für 3 Teile pro Person

11,50 € für 5 Teile pro Person

19,50 € für 8 Teile pro Person

## Fingerfood-Buffet 2

(ab 30 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

### Vegetarisch

Canapées mit Olivenpaste und Paprika (auf Wunsch vegan)

Antipastispieß

### 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

8,80 € für 3 Teile pro Person

13,50 € für 5 Teile pro Person

21,00 € für 8 Teile pro Person

## Fingerfood-Buffet 3 / Schwarzwälder Buffet

(ab 50 Personen – Auswahl mit 12 Speisen)

### Vegetarisch

Vollkornecken mit Bibbeleskäs  
Gemügesticks 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

11,50 € für 5 Teile pro Person

19,00 € für 8 Teile pro Person

## 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  
Antipastispiß mit Couscoussalat  
gerösteter Blumenkohlsalat mit Granatäpfeln  
Käsewürfel mit Trauben

### Fisch

Frutti di Mare-Salat

### Fleisch

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

### Dessert

Tiramisu  
Karamellisierte Panna Cotta mit Aprikosen

13,50 € für 5 Teile pro Person

21,00 € für 8 Teile pro Person

## Fingerfood-Buffet 5

(ab 50 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

### Vegetarisch

Mediterraner Zartweizensalat  
Fruchtiger Quinoa-Mix  
Mini-Camembert mit Preiselbeer-Dip  
Blumenkohl-Kichererbsen-Curry

### Vegan

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

### Dessert

Obstsalat mit Ahornsirup

12,50 € für 5 Teile pro Person

20,00 € für 8 Teile pro Person



## 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

18,00 € 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

22,00 € pro Person

## 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

23,00 € 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

\*

Vegetarisches Geschnetzeltes

Gemüse vom Freiburger Markt (gedünsteter Kohlrabi, Bohnen und bunte Karotten)

Breite Butternudeln (auf Wunsch vegan)

\* \* \* \*

Cassiscreme

27,50 € pro Person

## 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

\*

Karamellierte Karottenstäbchen, Prinzessbohnen und Blumenkohl

Mandelreis

Schupfnudeln

Rahmwirsing

\* \* \* \*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokomousse mit Eierlikör

Crème Caramel

Frischer Obstsalat mit Ahornsirup

\* \* \* \*

Käsevariationen mit Kartoffelbrot

36,00 € pro Person

## 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

21,00 € 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

29,00 € pro Person

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

**12,00 € pro Person**

zzgl. Transport, Geschirr, Gläser und Getränke.

## Snacks

pro Stück

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

## Gebäckteilchen (klein bis 50g)

pro Stück

Party-Gugelhupf, süße Plunderteilchen, Pikante Minis	1,40 €
Blechkuchen, Party-Schnecken mit Rosinen, Käsebrezeln	1,40 €
Marmorkuchen, Mandelrolle, Laugengebäck	1,40 €
Muffins, Johannisbeerkuchen, Käsegipfel salzig	1,40 €
Schokocroissant, Apfeltaschen, Schinken-Käse-Croissant	1,40 €
Windbeutel, Hefeschnecke mit Mohn, Party Käsestangen	1,40 €



## Tagungsgetränke

Kaffee in Thermoskanne (8 Tassen)	pro Tasse	1,00 €
Kaffee in Grossbrüher (120 Tassen) (Stromanschluss notwendig)	pro Tasse	1,00 €
Tee in Thermoskanne, 3 Sorten (8 Tassen)	pro Tasse	1,00 €
Bio - Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,75l	1,60 €
Bio - Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,50l	1,30 €
Bio - Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,25l	1,00 €
Apfelschorle	0,50l	1,50 €
Apfelsaft / Orangensaft	0,20l	1,50 €
Apfelsaft / Orangensaft	1,00l	3,50 €
Bionade	0,33l	1,80 €
Coca-Cola	0,33l	1,80 €
Bier, Freiburger Pilsener	0,33l	2,00 €
Geldermann Sekt Superb	0,70l	14,00 €
Geldermann Sekt Carte blanche	0,70l	17,00 €
Winzergenossenschaft Wolfenweiler Freiburger Steinler		
Gutedel, QbA, trocken	1,00l	12,00 €
Spätburgunder, QbA, trocken	1,00l	14,00 €
Winzergenossenschaft Pfaffenweiler, Batzenberg Weißburgunder, trocken	0,75l	12,00 €
Weingut Gebrüder Mathis (Kalkbödele) Weißburgunder Kabinett, trocken	0,75l	16,00 €
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,75l	16,00 €
Weine der Universität Freiburg - Freiburger Lorettoberg Grauer Burgunder Kabinett, trocken	0,75l	16,00 €
Spätburgunder Rotwein Kabinett, trocken - eichenfassgereift	0,75l	18,00 €

## Salat

je 100 gr.

Gemischte Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing	2,70 €
Feldsalat mit Speck und Croutons (je nach Saison)	3,20 €
Kartoffelsalat	1,20 €
Italienischer Nudelsalat	1,50 €
Sellerie-Lauch-Salat	1,50 €
Apfel-Lauch-Salat	1,50 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven	1,60 €

## Suppe

300 ml

Nudelsuppe mit Rindfleisch	4,40 €
Gulaschsuppe	4,40 €
Kartoffelsuppe mit Würstchen	4,40 €
Badische Kartoffelsuppe	3,50 €
Kürbissuppe	3,50 €
Gemüsesuppe	3,50 €
Tomatencremesuppe	3,50 €
Maultaschensuppe	3,50 €
Asiasuppe (vegan)	3,50 €
Winterwurzelsuppe mit Thymianmaronen, Cheddarkäse	4,40 €
Partybrötchen	0,80 €

## Warme Snacks

Große Quiche	
mit Gemüse	34,00 €
mit Zwiebeln und Speck	34,00 €
mit Lauch und Schinken	34,00 €
mit Spinat und Fetakäse	34,00 €
Quiche als Fingerfood (50 g),	pro Stück
mit Zwiebeln und Speck	2,00 €
mit Lauch und Tomate	2,00 €
mit Spinat und Fetakäse	2,00 €
mit Grogonzola und Birne	2,00 €
Party-Frikadellen mit Dip (2 Stück)	2,20 €
Mini-Schnitzel mit Kräuterschmand (2 Stück)	2,20 €

- 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

5,80 € pro Lunchtüte

Der ideale Begleiter für einen kleinen Snacks zwischendurch.

**Wein- und Sektgläser** (können nur körbewise geliefert werden. Geschirrpriis inkl. Spülung)

Saftgläser 0,2l	Körbegr. 49 Stk.	0,40 €
Stielgläser 0,1l	Körbegr. 36 Stk.	0,40 €
Stielgläser 0,2l	Körbegr. 36 Stk.	0,40 €
Sektgläser	Körbegr. 49 Stk.	0,40 €
Biergläser		0,40 €
Tablett		2,50 €

**Tischwäsche**

pro Stück

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	3,00 €

Geschirrset Kaffee / Tee

pro Set

Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel

0,40 €

Geschirrset Kaffeepause

pro Set

Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel  
Kuchengabel, Kleiner Teller, Serviette

0,95 €

Geschirrset Essen

pro Set

Menüteller, Messer & Gabel, Serviette

0,90 €

Geschirrset Essen und Dessert

pro Set

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

1,40 €

Geschirrset Menü

pro Set

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

2,20 €

Geschirrset Fingerfood

pro Set

Kleiner Teller, Serviette,  
Kleiner Löffel, Kuchengabel

0,90 €

Geschirrset Suppe

pro Set

Suppenteller, Suppenlöffel, Serviette

0,80 €

## 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, professionelle 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