

## Schön, dass Sie etwas zu feiern haben

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-Bufferet zusammen.

Wir unterstützen Sie gerne bei Ihren Vorbereitungen mit unseren Erfahrungen. Für Beratung, Informationen und Buchungsanfragen wenden Sie sich bitte an:

Steffen Fischer  
Telefon: 0761 2101 218  
Telefax: 0761 2101 38 30 30  
E-Mail: fischer@swfr.de

Christine Nübling  
Telefon: 0761 2101 330  
Telefax: 0761 2101 5330  
E-Mail: nuebling@swfr.de

### **Campus Catering** **Catering im Hochschulbereich**

Studierendenwerk Freiburg  
Schreiberstr. 12 - 16  
79098 Freiburg

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

## Inhaltsverzeichnis

Fingerfoodbuffets	Seite 3 - 6
Abendbuffets	Seite 7-9
Badisches-/Schwarzwälderbuffet	Seite 10
Mediterranes Buffet	Seite 11
Mensa On Demand	Seite 12
Weinprobe	Seite 13
Stehempfänge & Kaffeepausen	Seite 14-15
Suppen und kleine Speisen	Seite 16
Lunchtüten	Seite 17
Geschirr & Co.	Seite 18
Zusatzleistungen & Transport	Seite 19
Raumnutzungsmöglichkeiten	Seite 20
Referenzen	Seite 21

## Fingerfood Buffet 1

(ab 30 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

### Fisch

Forellenfilet auf Kaviarbrod  
Petit Four vom Räucherfisch (2 Stück)

### Fleisch/Wurst

Mini Schnitzel mit Kräuterschmand (2 Stück)  
Geflügelsalat Hawaii

### Vegetarisch

Gemüsequiche (5x6 cm)  
Griechischer Kartoffelsalat mit Oliven

### Dessert

Feine Blechkuchen je Saison  
Früchtekompott mit Vanillejoghurt

3 Teile je Person – 7,00 €

5 Teile je Person – 10,50 €

8 Teile je Person – 16,50 €

## Fingerfood Buffet 2

(ab 30 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

### **Fisch**

Lachs-Crêpe-Roulade

Gebackene Garnelen

### **Fleisch/Wurst**

Party Frikadellen mit Dip (2 Stück)

Melone mit Parmaschinken

### **Vegetarisch**

Canapées mit Olivenpaste und Paprika

Antipastispiß

### **Dessert**

Dunkle und helle Mousse mit Früchten

Obstsalat mit Honig und Nüssen

3 Teile je Person – 8,00 €

5 Teile je Person – 12,50 €

8 Teile je Person – 18,50 €

## Fingerfood Buffet 3

### Schwarzwälder Buffet

(ab 50 Personen - Auswahl von 12 Speisen)

#### **Fisch**

Räucherlachs auf Kaviarbrod

Forellenfilet auf Kaviarbrod

#### **Fleisch/Wurst**

Party Frikadellen mit Dip (2 Stück)

Mini Schnitzel mit Kräuterschmand (2 Stück)

Schäufele auf Bauernbrod

Rindfleischsalat

Wurstsalat

#### **Vegetarisch**

Vollkornecken mit Bibbeleskäs

Selleriesalat mit Trauben und Nüssen

Käsewürfel mit Trauben

#### **Dessert**

Schwarzwälder Kirschtorte im Gläschen

Obstsalat

5 Teile je Person – 10,50 €

8 Teile je Person – 16,50 €

## **Fingerfood Buffet 4**

### **Mediterranes Buffet**

(ab 50 Personen - Auswahl von 12 Speisen)

#### **Fisch**

Sardellensalat

#### **Fleisch/Wurst**

Mailänder Salami auf Bauernbrot

Italienischer Hähnchensalat

Melone mit Parmaschinken

Putenspieß „Trieste“ mit Apfel-Sellerie-Salat

#### **Vegetarisch**

Gorgonzola-Birnen-Quiche (5 x 6 cm)

Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Pastaspieß mit Couscoussalat

Antipastispieß

Käsewürfel mit Oliven

#### **Dessert**

Tiramisu

Karamellisierte Panna Cotta mit Aprikosen

5 Teile je Person – 12,50 €

8 Teile je Person – 18,50 €

## Buffet 1

(ab 30 Personen)

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

\* \* \* \*

Poulardenbrust mit Morchelfüllung und Kartoffel-Zucchini-Gratin

\*

Gnocchi mit Gemüsestreifen, Pilzsauce und Petersilienpesto

\* \* \* \*

Bayrische Creme

15,00 €

## 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

\*

Pfannkuchen gefüllt mit Spinat, Ricotta und getrockneten Tomaten

\* \* \* \*

Helle und dunkle Mousse au Chocolat

18,50 €

### Buffet 3 (ab 50 Personen)

Flädlesuppe

\* \* \* \*

Hirschragout mit gebratenen Maronen und Preiselbeeren

\*

Pilzbolognese (vegetarisch)

\*

Rotkraut und Rosenkohl

Hausgemachte Spätzle

Semmelknödel

\* \* \* \*

Schwarzwälder Kirschtorte im Gläschen

19,50 €

### 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 (Mandelbrokkoli, Bohnen und Karotten)

Breite Butternudeln

\* \* \* \*

Cassiscreme

Mousse au Chocolat mit Früchten

24,00 €



## Buffet 5

(ab 50 Personen)

Großes Salatbuffet mit frischen Blattsalaten und zweierlei Dressing  
Räucherfischvariationen an Sauerampfersauce  
Steinpilzmousse

Fruchtige Tomatensuppe mit Ricottaklößchen

\* \* \* \*

Kalbsbraten Winzer Art mit Walnüssen und Trauben

\*

Forellenröllchen mit Dillrahmsauce

\*

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

\*

Karamalisierte Karottenstäbchen, grüne Bohnen und Kohlrabigemüse  
Mandelreis  
Schupfnudeln  
Risolée kartoffeln

\* \* \* \*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokomousse mit Eierlikör

Crème Caramel

Frischer Obstsalat mit Honig

\* \* \* \*

Käsevariationen mit Kartoffelnußbrot

31,00 €

## Buffet 6

(ab 50 Personen)

Feldsalat mit Speck und Croutons

Rettichsalat

Selleriesalat

Markklößchensuppe

\* \* \* \*

Schäufele

(mit Senf und Meerrettichcreme)

Sauerkraut

Bunte Schupfnudeln

Hausgemachter Kartoffelsalat

\* \* \* \*

Zwetschgenmousse mit Zimtcreme

Schwarzwälder Kirschtorte im Gläschen

17,00 €

## 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

\*

Pfannenkäse mit Nusspesto

\* \* \* \*

Obstsalat mit Honig und Nüssen

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeermark

25,00 €

## 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 20 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 für 10,50 €**

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

zzgl. Transport, Geschirr, Gläser und Getränke.

## Weinprobe im Peterhofkeller

Der Peterhofkeller aus dem 16. Jahrhundert wurde in seiner wechselvollen Geschichte auch als Weinkeller genutzt. Was liegt da näher als in diesen stimmungsvollen Räumen eine Weinprobe seinen Gästen anzubieten?

Daher bieten wir Ihnen auch eine Weinprobe mit Weinen und Speisen nach Ihrer Wahl an; von der einfachen Degustation bis hin zum mehrgängigen Menü mit Weinbegleitung.

Außerdem bieten wir Ihnen auf Wunsch eine umfangreiche Einführung in die Geschichte und die Weine der Region Freiburg an (auch auf Englisch).

Wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot.

## Stehempfänge & Kaffeepausen

<b>Snacks</b>	<b>pro Stück, inkl. MwSt.</b>
Frisches Laugengebäck	0,70 €
Frisches Laugengebäck mit Butter	1,30 €
Frisches Laugengebäck mit Frischkäse	1,30 €
Party Laugengebäck	0,65 €
Party Laugengebäck mit Butter	1,20 €
Schinken-Käse-Gipfel warm	1,60 €
Party Schinken-Käse-Gipfel warm	1,30 €
Baguetteschnittchen belegt	1,60 €
Halbe belegte Brötchen	1,60 €
Halbe belegte Party-Brötchen	1,60 €
Halbe belegte Party-Laugen	1,60 €
Canapées	2,00 €
Vollkornbrotecken mit Veggi-Aufstrich (2 Stück) (Thunfisch, Paprika-, Kräutercreme, Bibbeleskäs)	1,70 €
Ganze Party-Brötchen belegt	1,90 €
Obst im Korb	1,10 €
Kuchen (verschiedene Blechkuchen, 5 x 6 cm)	1,40 €
Hefe- und Nußzopf	1,40 €
Mini-Gebäckteilchen (süße Plunderteilchen)	0,90 €
Mini-Gebäckteilchen (salzig herzhaft)	0,90 €
Coffee Time Gebäckmischung (1 kg, 120 Stück)	19,00 €

### Kaffeepausen ab 150 Personen

#### Party-Gebäck süß / salzig

Party-Gugelhupf, süße Plunderteilchen, Pikante Minis	1,20 €
Blechkuchen, Party-Schnecken mit Rosinen, Käsebrezeln	1,20 €
Marmorkuchen, Mandelrolle, Laugengebäck	1,20 €
Muffins, Johannisbeeruchen, Käsegipfel salzig	1,20 €
Schokocroissant, Apfeltaschen, Schinken-Käse-Croissant	1,20 €
Windbeutel, Hefeschnecke mit Mohn, Party Käsestangen	1,20 €

## Stehempfänge & Kaffeepausen

### 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 €
Urbacher Mineralwasser (gourmet / still)	0,75l	1,60 €
Urbacher Mineralwasser (classic / medium)	0,50l	1,00 €
ViO Mineralwasser (still)	0,50l	1,00 €
Urbacher Apfelschorle	0,50l	1,20 €
Apfelsaft / Orangensaft	0,20l	1,40 €
Apfelsaft / Orangensaft	1,00l	3,00 €
Bionade	0,33l	1,60 €
Coca-Cola	0,33l	1,60 €
Bier, Freiburger Pilsener	0,33l	1,60 €
Geldermann Sekt Superb	0,70l	10,00 €
Geldermann Sekt Carte blanche	0,70l	13,00 €
<i>Winzergenossenschaft Wolfenweiler</i>		
<i>Freiburger Steinler</i>		
Gutedel, QbA, trocken	1,00l	9,50 €
Spätburgunder, QbA, trocken	1,00l	10,50 €
<i>Winzergenossenschaft Pfaffenweiler, Batzenberg</i>		
Weißburgunder, trocken	0,75l	12,00 €
<i>Weingut Gebrüder Mathis</i>		
Weißburgunder Kabinett, trocken	0,75l	13,50 €
Weißherbst Kabinett, trocken	0,75l	13,50 €
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,75l	15,00 €
<i>Weine der Universität Freiburg - Freiburger Lorettoberg</i>		
Grauer Burgunder Kabinett, trocken	0,75l	13,00 €
Spätburgunder Rotwein Kabinett, trocken	0,75l	16,00 €
- eichenfassgereift		

## Suppen und kleine Speisen (ab 30 Personen)

<b>Salate</b>	<b>je 100 gr.</b>
Gemischte Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing	2,50 €
Feldsalat mit Speck und Croutons (je nach Saison)	3,00 €
Kartoffelsalat	1,00 €
Italienischer Nudelsalat	1,30 €
Sellerie-Lauch-Salat	1,30 €
Apfel-Lauch-Salat	1,30 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven	1,40 €
<b>Suppen</b>	<b>300 ml</b>
Nudelsuppe mit Rindfleisch	3,90 €
Gulaschsuppe	3,90 €
Kartoffelsuppe mit Würstchen	3,90 €
Badische Kartoffelsuppe	3,00 €
Kürbissuppe	3,00 €
Gemüsesuppe	3,00 €
Tomatencremesuppe	3,00 €
Maultaschensuppe	3,00 €
Asiasuppe (vegan)	3,00 €
Winterwurzelsuppe mit Thymianmaronen, Cheddarkäse	3,90 €
Partybrötchen	0,60 €
<b>Warme Snacks</b>	
Große Quiche (12 Stücke)	
mit Gemüse	25,00 €
mit Zwiebeln und Speck	25,00 €
mit Lauch und Schinken	25,00 €
mit Spinat und Fetakäse	25,00 €
Quiche als Fingerfood (5 x 6 cm),	pro Stück
mit Gemüse	1,60 €
mit Zwiebeln und Speck	1,60 €
mit Lauch und Schinken	1,60 €
mit Spinat und Fetakäse	1,60 €
Party-Frikadellen mit Dip (2 Stück)	1,80 €
Mini-Schnitzel mit Kräuterschmand (2 Stück)	1,80 €



## Lunchtüten

### Lunchtüte 1

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

4,90 €

### Lunchtüte 2

1 Laugenstange oder Körnerstange  
mit Landjäger oder Käsestange

1 Müsliriegel

1 Obst nach Wahl

1 Serviette

1 Mineralwasser oder Apfelschorle 0,5 l

4,90 €

Zusammenstellung auf Wunsch änderbar.

## Geschirr & Co.

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

Saftgläser 0,2l	Körbegr. 49 Stk.	0,35 €
Stielgläser 0,1l	Körbegr. 36 Stk.	0,35 €
Stielgläser 0,2l	Körbegr. 36 Stk.	0,35 €
Sektgläser	Körbegr. 49 Stk.	0,35 €
Biergläser		0,35 €
Tablett		2,00 €
Tischtücher weiß	2,10 x 2,10 m	5,00 €
Tischtücher weiß	2,20 x 1,20 m	5,00 €
Tischtücher weiß	1,40 x 1,40 m	3,00 €
Hussen für Stehtische		12,00 €
Stehtische		20,00 €
<b>Geschirrset Kaffee / Tee</b>		0,35 €
Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel		
<b>Geschirrset Kaffeepause</b>		0,90 €
Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel		
Kuchengabel, Kleiner Teller, Serviette		
<b>Geschirrset Essen</b>		0,80 €
Menüteller, Messer & Gabel, Serviette		
<b>Geschirrset Essen und Dessert</b>		1,30 €
Menüteller, Messer & Gabel,		
Kleiner Teller, Kleiner Löffel, Serviette		
<b>Geschirrset Menü</b>		2,00 €
2 Menüteller, 2 Messer & Gabel,		
Kleiner Teller, Kleiner Löffel, Serviette		
<b>Geschirrset Fingerfood</b>		0,80 €
Kleiner Teller, Serviette,		
Kleiner Löffel, Kuchengabel		
<b>Geschirrset Suppe</b>		
Suppenteller, Suppenlöffel, Serviette		
		0,70 €

## 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 von Campus Catering werden abhängig vom Auftragsvolumen gestaffel:

Bei einem Auftragsvolumen

- bis 1.000 € werden 20 € pro Transport berechnet.
- bis 2.500 € werden 25 € pro Transport berechnet.
- ab 2.500 € werden 30 € pro Transport berechnet.

## Raumnutzungsmöglichkeiten

### **Mensa Rempartstraße**

Mensa Rempartstraße - Großer Saal - 834 qm

Mensa Rempartstraße - Galerie - 367 qm

Mensa Rempartstraße - Pavillon - 273 qm

Mensa Rempartstraße - Bistro - 286 qm

Mensa Rempartstraße - Foyer - 400 qm

MensaBar - auf Anfrage

### **Mensa Institutsviertel**

Mensa Institutsviertel - Großer Saal - 1057 qm

Mensa Institutsviertel - Saal Nord

Mensa Institutsviertel - Saal Ost

Mensa Institutsviertel - Galerie - 357 qm

Mensa Institutsviertel - Kasino - 175 qm

Mensa Institutsviertel - Cafeteria - 275 qm

### **Hofcafé**

**Mensa Flugplatz** - Speisesaal - 185 qm

**Peterhofkeller** - 270 qm

## Referenzen

### Veranstaltungen:

Festabend des Freiburger Makromolekularen Kolloquium 1.000 Personen

Examensbälle bis 400 Personen

Symposien-, Workshops- und Tagungsbewirtung von 20 bis 1.500 Personen

Empfänge bis zu 1.000 Personen mit Fingerfood-Buffets

Walking-Dinner für 800 Personen in der Mensa und im Garten

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