



## Unser Catering-Angebot

Kaffeepause. Imbiss. Stehempfang. Event.

	Seite
Wir stellen uns vor	3
Fingerfoodbuffet	4
(Abend)Buffets	5
Stehempfänge & Kaffeepausen	6 - 7
Suppen und kleine Speisen	8
Lunchtüten	9
Geschirr & Co.	10
Zusatzleistungen & Transport	11
Veranstaltungsräume	12
Referenzen & Kunden	13

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.

Ihr Ansprechpartner für Beratung, Informationen und Buchungsanfragen:

Dirk Fabricius

Leiter der Mensa Lörrach

Telefon: 07621 916 78 91

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

**Campus Catering - Catering im Hochschulbereich**  
Studierendenwerk Freiburg  
- Mensa Lörrach -  
Hangstraße 46-50  
79539 Lörrach

## Fingerfood-Buffet

(ab 20 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

### Vegetarisch

Mozzarella-Papirini-Spieß

Nudelsäckchen, getrocknete Tomaten auf Holzspieß

### Fisch

Wrap gefüllt mit Thunfisch und Asia-Dip

Rauchlachsrollis mit Safran und Zitrone

Petit Four vom Räucherfisch (2 Stück)

### Fleisch

Wrap gefüllt mit Hähnchenbrust und Currysauce

Hähnchen Anannas-Papaja-Spieß

Putenspieß „Trieste“

7,00 € für 3 Teile pro Person

11,00 € für 5 Teile pro Person

17,00 € für 8 Teile pro Person

## Buffet 1

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

\* \* \* \*

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
mit Gemüse der Saison und Kräuterspätzle

\*

Sellerieschnitzel mit Gemüse der Saison  
und Petersilienkartoffeln

\* \* \* \*

Bayrische Creme

15,00 € pro Person

## Buffet 2

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

\* \* \* \*

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

18,50 € pro Person

## Snacks

pro Stück

Frisches Laugengebäck	0,80 €
Frisches Laugengebäck mit Butter	1,50 €
Frisches Laugengebäck mit Frischkäse	1,50 €
Party Laugengebäck	0,70 €
Party Laugengebäck mit Butter	1,20 €
Schinken-Käse-Gipfel warm	1,70 €
Party Schinken-Käse-Gipfel warm	1,40 €
Baguetteschnittchen belegt	1,70 €
Halbe belegte Brötchen	1,70 €
Halbe belegte Party-Brötchen	1,70 €
Halbe belegte Party-Laugen	1,70 €
Canapées	2,20 €
Vollkornbrotecke mit Veggi-Aufstrich (1 Stück) (Paprika-, Kräutercreme)	1,00 €
Ganze Party-Brötchen belegt	2,00 €
Obst im Korb	1,10 €
Kuchen (verschiedene Blechkuchen, 5 x 6 cm)	1,60 €
Hefe- und Nußzopf	1,40 €
Gebäckteilchen süß (klein bis 50 g)	1,20 €
Gebäckteilchen herzhaft (klein bis 50 g)	1,20 €
Coffee Time Gebäckmischung (1 kg, 120 Stück)	19,00 €

## 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 €
Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,75l	1,60 €
Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,50l	1,00 €
Apfelschorle	0,50l	1,20 €
Apfelsaft / Orangensaft	1,00l	3,00 €
Bionade	0,33l	1,80 €
Coca-Cola	0,33l	1,80 €
Bier, Freiburger Pilsener	0,33l	1,80 €
Markgräfler Sekt Nobile	0,70l	13,00 €
Geldermann Sekt Carte blanche	0,70l	13,00 €
Winzergenossenschaft Efringen Feuerbacher		
Gutedel, QbA, trocken	1,00l	9,50 €
Spätburgunder, QbA, trocken	1,00l	10,50 €

## Salat

je 100 gr.

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 €

## Suppe

300 ml

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 €

## Warme Snacks

Große Quiche	
mit Gemüse	28,00 €
mit Zwiebeln und Speck	28,00 €
mit Lauch und Schinken	28,00 €
mit Spinat und Fetakäse	28,00 €
Quiche als Fingerfood (50 g),	pro Stück
mit Zwiebeln und Speck	1,60 €
mit Lauch und Tomate	1,60 €
mit Spinat und Fetakäse	1,60 €
mit Grogonzola und Birne	1,60 €
Party-Frikadellen mit Dip (2 Stück)	1,80 €
Mini-Schnitzel mit Kräuterschmand (2 Stück)	1,80 €



- 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

5,10 € 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.	0,35 €
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 €

**Tischwäsche** pro Stück

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 €

**Stehtische & Hussen** pro Stück

Stehtische	20,00 €
Hussen für Stehtische	12,00 €

**Geschirrset Kaffee / Tee**

pro Set

Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel

0,35 €

**Geschirrset Kaffeepause**

pro Set

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

0,90 €

**Geschirrset Essen**

pro Set

Menüteller, Messer & Gabel, Serviette

0,80 €

**Geschirrset Essen und Dessert**

pro Set

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

1,30 €

**Geschirrset Menü**

pro Set

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

2,00 €

**Geschirrset Fingerfood**

pro Set

Kleiner Teller, Serviette,  
Kleiner Löffel, Kuchengabel

0,80 €

**Geschirrset Suppe**

pro Set

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 gestaffelt:

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.

## 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