

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-Buffer zusammen.

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

Dirk Fabricius
- Leiter Mensa Lörrach -
Telefon: 07621 916 78 91
E-Mail: fabricius@swfr.de

Campus Catering **Catering im Hochschulbereich**

Studierendenwerk Freiburg
- Mensa Lörrach -
Hangstraße 46-50
79539 Lörrach

www.swfr.de/essen-trinken/campus-catering/catering/

Inhaltsverzeichnis

Fingerfoodbuffet	Seite 3
Buffets	Seite 4-5
Stehempfänge & Kaffeepausen	Seite 6
Lunchtüten	Seite 7
Suppen und kleine Speisen	Seite 8
Miete Extras	Seite 9
Personal	Seite 10

Fingerfood Buffet

(ab 20 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

Wrap gefüllt mit Hühnchenbrust und Currysauce

Wrap gefüllt mit Thunfisch und Asia-Dip

Mozzarella-Papriani-Spieß

Putenspieß „Trieste“

Hähnchen Anannas-Papaja-Spieß

Nudelsäckchen, getrocknete Tomaten auf Holzspieß

Rauchlachslollis mit Safran und Zitrone

Petit Fours vom Räucherfisch (2 Stück)

3 Teile je Person – 7,00 €

5 Teile je Person – 11,00 €

8 Teile je Person – 17,00 €

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 €

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

* * * *

Helle und dunkle Mousse au Chocolat

18,50 €

Stehempfänge & Kaffeepausen

Snacks	pro Stück, inkl. MwSt.	
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 €
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 €
Lunchtüte		4,90 €
 Tagungsgetränke		
Urbacher Mineralwasser	0,75l	1,60 €
Urbacher Mineralwasser	0,50l	1,00 €
Urbacher Apfelschorle	0,50l	1,20 €
Apfelsaft	1,00l	3,00 €
Orangensaft	1,00l	3,00 €
Bionade	0,33l	1,60 €
Coca-Cola	0,50l	1,60 €
Bier	0,33l	1,60 €
 <i>Winzergenossenschaft Efringen Feuerbacher</i>		
Gutedel, QbA, trocken	1,00l	9,50 €
Spätburgunder, QbA, trocken	1,00l	10,50 €
Sekt - Nobile	0,70l	13,00 €
Sekt - Geldermann Carte blanche	0,70l	13,00 €
 Alle Getränke sind in Kommission! Andere Getränke auf Anfrage		
Kaffee in Thermoskanne (8 Tassen)	Tasse	1,00 €
Kaffee in Grossbrüher (120 Tassen) (Stromanschluss notwendig)	Tasse	1,00 €
Tee in Thermoskanne (8 Tassen)	Tasse	1,00 €

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.

Suppen und kleine Speisen (ab 30 Personen)

Salate	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 €
Suppen	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 (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 (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 €

Geschirr & Co.

Wein- und Sektgläser können nur körbeweise 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 €
Geschirrset Kaffee / Tee		0,35 €
Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel		
Geschirrset Kaffeepause		0,90 €
Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel		
Kuchengabel, Kleiner Teller, Serviette		
Geschirrset Essen		0,80 €
Menüteller, Messer & Gabel, Serviette		
Geschirrset Essen und Dessert		1,30 €
Menüteller, Messer & Gabel,		
Kleiner Teller, Kleiner Löffel, Serviette		
Geschirrset Menü		2,00 €
2 Menüteller, 2 Messer & Gabel,		
Kleiner Teller, Kleiner Löffel, Serviette		
Geschirrset Fingerfood		0,80 €
Kleiner Teller, Serviette,		
Kleiner Löffel, Kuchengabel		
Geschirrset Suppe		
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, professionellen 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.