



Unser Catering-Angebot

Kaffeepause. Imbiss. Stehempfang. Event.

	Seite
Wir stellen uns vor	3
Fingerfoodbuffets	4 - 8
(Abend)Buffets	9 - 14
Badisches-/Schwarzwälderbuffet	10
Mediterranes Buffet	11
Mensa On Demand	15
Weinprobe	16
Stehempfälle & Kaffeepausen	17 - 18
Suppen und kleine Speisen	19
Lunchtüten	20
Geschirr & Co.	21 - 22
Zusatzleistungen & Transport	23
Veranstaltungsräume	24
Referenzen & Kunden	25

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

Steffen Fischer

Telefon: 0761 2101 218

E-Mail: campuscatering@swfr.de

Christine Nübling

Telefon: 0761 2101 330

E-Mail: 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 Avocado-creme (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
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

11,50 € 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
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

13,50 € 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

Steinpilzmousse

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 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

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.

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.

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 (1 kg, 120 Stück)	21,00 €

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	1,00 €
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, Cheddar Käse	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	2,20 x 1,20 m	5,00 €
Tischtücher weiß	1,40 x 1,40 m	3,00 €

Stehtische & Hussen

pro Stück

Stehtische	25,00 €
Hussen für Stehtische	15,00 €

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 von Campus Catering werden abhängig vom Auftragsvolumen gestaffelt:

Bei einem Auftragsvolumen

- bis 1.000 € werden 25 € pro Transport berechnet.
- bis 2.500 € werden 30 € pro Transport berechnet.
- ab 2.500 € werden 35 € pro Transport berechnet.

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	1.057 qm
Mensa Institutsviertel - Saal Nord	
Mensa Institutsviertel - Saal Ost	
Mensa Institutsviertel - Galerie	357 qm
Mensa Institutsviertel - Kasino	175 qm
Mensa Institutsviertel - Cafeteria	275 qm

Mensa Flugplatz

Speisesaal	185 qm
------------	--------

Peterhofkeller

gesamter Keller	270 qm
-----------------	--------

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