

Hochschulcatering

Speisenangebote und Informationen

Stand: 07.01.2019

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Was Sie für eine erfolgreiche Veranstaltung wissen sollten	4
Belegte Brötchen	7
Canapés & Mini-Brötchen	8
Suppe	9
Fingerfood	10
Komplettangebote für Ihre Tagung auf dem Campus	12
Getränke	14
Sekt & Weine	16
Zusatzleistungen	19
Das richtige „Werkzeug“	20

Was Sie für eine erfolgreiche Veranstaltung wissen sollten:

Planen Sie frühzeitig!

Sie möchten unser Catering für Ihre Veranstaltung? Das freut uns! Lassen Sie sich beraten, sobald Ihre Veranstaltungsidee Gestalt annimmt. Wir empfehlen, so früh wie möglich einen Kostenvoranschlag zu erfragen.

Ihr Vorteil:

Der Kostenvoranschlag ist für Sie unverbindlich und die benötigten Ressourcen werden zu Ihrem Wunschtermin für Sie freigehalten.

Auch wir benötigen Zeit für die Umsetzung Ihrer Veranstaltung!

- Bestellungen aus unserem Brötchen- und Canapé-Sortiment (bis 100 Teile) müssen **3 Werktage** vor Veranstaltungstermin bei uns eingegangen sein.
- Buffets und Fingerfood, sowie Großveranstaltungen und/oder Personal müssen spätestens **2 Wochen** vor Veranstaltungstermin bei uns gebucht werden.

In jedem Angebot finden Sie ein Optionsdatum, bis zu welchem wir jegliche Änderungswünsche selbstverständlich berücksichtigen können. Wir bitten um Verständnis, dass Änderungen nach Auftragserteilung nicht mehr möglich sind.

Denken Sie auch an das Drumherum!

Sie benötigen Personal, Blumenschmuck oder Menükarten? Sprechen Sie uns an! Wir organisieren fast alles.

Unser besonderes Angebot:

Buchen Sie unser Servicepersonal und wir stellen Gläser und Geschirr kostenfrei zur Verfügung!

Was Sie für eine erfolgreiche Veranstaltung wissen sollten:

Bitte haben Sie Verständnis, dass in unseren Außenstellen teilweise nur ein eingeschränktes Produktionssortiment verfügbar ist.

Wir behalten uns vor, bei kurzfristig stornierten Bestellungen einen Teilbetrag in Rechnung zu stellen.

Ihre AnsprechpartnerInnen im Cateringbüro:

Sandra Meinders 0521 106-88712

Christian Ruhmann 0521 106-88715

Kerstin Wiegmann 0521 106-88713

E-Mail: catering@stwbi.de

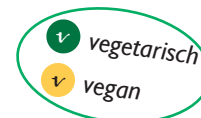
1/2 belegte Brötchen









Auch als belegte Roggenbrötchen, 0,20 € Aufschlag / Stück

1/2 belegte Graubrotscheiben

Brötchenhälften aus qualitativen Gründen nur erhältlich bis 15 Uhr

Mindestabnahmemenge 6 Stück je Sorte



Brie 	Stück	0,80 €
Dauerwurst	Stück	0,70 €
Fleischsalat	Stück	0,75 €
Frischkäse und Radieschen 	Stück	1,00 €
Frischwurst	Stück	0,70 €
Hummus * 	Stück	0,95 €
Kassler	Stück	0,75 €
Kochschinken	Stück	0,75 €
Mett und Zwiebeln	Stück	0,75 €
Putenbrust, geräuchert	Stück	0,90 €
Putensalami	Stück	0,70 €
Rauchlachs	Stück	1,65 €
Westfälischer Schinkenspeck	Stück	0,75 €
Gouda 	Stück	0,70 €
Maasdamer 	Stück	0,70 €
Kräuterkäse 	Stück	0,70 €
Braten vom Jungschweintrücken	Stück	0,80 €
Tomate und Mozzarella 	Stück	1,05 €
Ei 	Stück	0,65 €

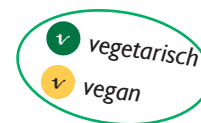
* Hummus ist eine orientalische Spezialität aus pürierten Kichererbsen, Sesam-Mus (Tahina), Gewürzen und Knoblauch.

außer in den Sommermonaten

Canapés aus Baguettescheiben, reichlich dekoriert









Auch als rustikales Canapé aus dunklem Brot, 0,20 € Aufschlag / Stück

Ganze belegte Mini-Brötchen, verschiedene Sorten



Canapés und Mini-Brötchen erhältlich ab 10 Uhr

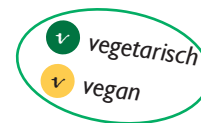
Mindestabnahmemenge 10 Stück je Sorte

Bavaria Blu und frische Birne 	1 Stück	1,50 €
Brie 	1 Stück	1,50 €
Frischkäse und Radieschen 	1 Stück	1,50 €
Hähnchenbrust	1 Stück	1,60 €
Hummus * 	1 Stück	1,60 €
Kassler	1 Stück	1,50 €
Kochschinken	1 Stück	1,50 €
Putenbrust, geräuchert	1 Stück	1,60 €
Putensalami	1 Stück	1,50 €
Roastbeef und Gewürzgurke	1 Stück	3,50 €
Rauchlachs	1 Stück	2,00 €
Gouda 	1 Stück	1,50 €
Maasdamer 	1 Stück	1,50 €
Kräuterkäse 	1 Stück	1,50 €
Braten vom Jungschweinrücken	1 Stück	1,50 €
Tomate und Mozzarella 	1 Stück	1,60 €

* Hummus ist eine orientalische Spezialität aus pürierten Kichererbsen, Sesam-Mus (Tahina), Gewürzen und Knoblauch.

Wir empfehlen:
3 Teile als Imbiss
5 Teile als Sattmacher

Suppe



Mindestabnahmemenge 3 Liter je Suppe

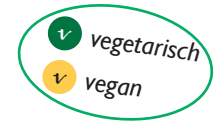
	200ml als Vorsuppe	500ml als „Sattmacher“
Tomatencremesuppe 	1,90 €	3,80 €
Brokkolicremsuppe 	2,20 €	4,40 €
Kartoffelsuppe 	1,90 €	3,80 €
Möhrencremesuppe mit Ingwer 	2,20 €	4,40 €
Von Mitte Mai bis Mitte Juni		
Spargelcremesuppe 	2,50 €	5,00 €
Von Oktober bis Februar		
Kürbiscresmesuppe mit Chili 	2,20 €	4,40 €

Zu den oben genannten Suppen reichen wir Croûtons und frische Kräuter als Topping, sowie ein Brötchen pro Portion.












Mehr Auswahl? Fragen Sie nach

unserer Suppe des Tages	1,80 €	---	hier ist das Brötchen nicht inklusive und muss extra bestellt werden
oder			
unserem Eintopf des Tages	---	4,60 €	

Fingerfood



„Die Herzhaften“

Partyfrikadellen mit Senf	5 Stück	2,50 €
Partyschnitzel vom Schwein	5 Stück	3,00 €
Handgemachter mediterraner Börek 	1 Stück	1,95 €
<i>(angerichtet in handlichen Vierteln)</i>		
Handgemachter Spinat-Weißkäse-Börek 	1 Stück	1,95 €
<i>(angerichtet in handlichen Vierteln)</i>		
Handgemachter Börek gefüllt mit Kartoffeln 	1 Stück	1,95 €
<i>(angerichtet in handlichen Vierteln)</i>		
Mini-Buttercroissant <i>(pikant gefüllt)</i>	1 Stück	0,80 € <i>ab 10 Stück</i>
Mini-Plundergebäck <i>(pikant gefüllt)</i>	1 Stück	0,85 € <i>ab 10 Stück</i>
Mexikostange 	1 Stück	1,70 € <i>ab 10 Stück</i>
<i>(Weizengebäck mit pikanter Tomatensoße und Mohn, halbiert angerichtet)</i>		
Laugenbrezel, gefüllt mit gesalzener Butter 	1 Stück	1,20 € <i>ab 10 Stück</i>
Ofenfrisches Laugenkonfekt 	1 Stück	0,35 € <i>ab 20 Stück</i>
Rustikale mediterrane Minibrötchen 	1 Stück	0,80 € <i>ab 20 Stück</i>
Rustikale Minibrötchen 	1 Stück	0,80 € <i>ab 20 Stück</i>
Erdnüsse <i>(im Glas)</i> 	150 Gramm	2,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß 	1 Stück	2,50 € <i>ab 10 Stück</i>
Antipasti-Spieß 	1 Stück	1,40 € <i>ab 10 Stück</i>

Fingerfood

„Die Süßen“

Mini-Buttercroissant	I Stück	0,60 € <i>ab 10 Stück</i>
Mini-Buttercroissant <i>(süß gefüllt)</i>	I Stück	0,80 € <i>ab 10 Stück</i>
Mini-Plundergebäck <i>(süß gefüllt)</i>	I Stück	0,85 € <i>ab 10 Stück</i>
Mini-Muffin <i>(gemischt sortiert)</i>	I Stück	0,50 € <i>ab 10 Stück</i>
Quarkbällchen	I Stück	0,55 € <i>ab 20 Stück</i>
Mini-Donuts <i>(gemischt sortiert)</i>	I Stück	0,60 € <i>ab 10 Stück</i>
Macarons <i>(bunt gemischt)</i>	I Stück	1,00 € <i>ab 20 Stück</i>

„Die Vitaminreichen“

Apfel	I Stück	0,40 €
Birne	I Stück	0,40 €
Banane	I Stück	0,40 €
Mandarine	I Stück	0,30 € <i>von November bis Februar</i>
Pflaume	I Stück	0,30 €
Gemügesticks mit Dip	200 Gramm	2,50 € <i>ab 10 Portionen</i>
Obst-Spieß	I Stück	2,20 € <i>ab 10 Stück</i>
Trauben blau, kernlos	500 Gramm	4,00 €
Trauben hell, kernlos	500 Gramm	4,00 €

Fingerfood

Zum Kaffee

Dänisches Buttergebäck

500 Gramm in der traditionellen runden Blechdose

I Dose 3,95 €

Bahlsen „Selection“

250 Gramm, knusprige Klassiker

I Packung 3,95 €

Bahlsen „Summertime“

200 Gramm, der Klassiker ohne Schokolade

I Packung 3,50 €

Für Ihre Kaffeetafel stellen wir gerne eine bunte
Kuchen-Platte aus dem Tagessortiment zusammen.

I Stück 1,50 € *halbiert angerichtet*

Für Ihre Tagung auf dem Campus:

Konferenzpaket 1 **pro Person 3,50 €** (ab 20 Personen)

Betreute Kaffeepause mit
Kaffee und Tee (*dazu die benötigten Begleitartikel wie Milch, Zucker und Geschirr*)
Gebäck
Inklusive Lieferung und Aufbau auf dem Campus, sowie Pausenservice von maximal 45 Minuten

Konferenzpaket 2 **pro Person 4,50 €** (ab 20 Personen)

Betreute Kaffeepause mit
Kaffee, Tee, Mineralwasser und Fruchtsäften (*dazu die benötigten Begleitartikel wie Milch, Zucker und Geschirr*)
Gebäck
Inklusive Lieferung und Aufbau auf dem Campus, sowie Pausenservice von maximal 45 Minuten

Für Ihre Tagung auf dem Campus:

Konferenzpaket 3 **pro Person 9,80 €** (ab 20 Personen)

Durchgängig betreute Getränkestation *(in einem möglichen Zeitfenster von 9 Uhr bis 17 Uhr)*
mit Kaffee, Tee, Mineralwasser und Fruchtsäften *(dazu die benötigten Begleitartikel wie Milch, Zucker und Geschirr)*

Gebäck

Inklusive Lieferung und Aufbau auf dem Campus

Sie wünschen zusätzliche Betreuungszeiten? Sprechen Sie uns an!

Stehrtische müssen zusätzlich gebucht werden.

Gerne können Sie mit Ihren Tagungsgästen in unserer Mensa essen:

Gericht nach Wahl + 1 Softgetränk **pro Person 7,80 €**

Getränke

Heißgetränke

Kaffee - Fairtrade * (inkl. Milch und Zucker)	1 Liter	4,00 €
Heißes Wasser mit Teeauswahl (inkl. Milch und Zucker)	1 Liter	4,00 €

ein Liter Heißgetränk entspricht sechs kleinen Tassen

* Unser Kaffee stammt aus biologischer Produktion und aus fairem Handel

Softgetränke

Flasche

Christinen Mineralwasser, spritzig	0,25 Liter	0,90 €
Christinen Mineralwasser, naturelle	0,25 Liter	0,90 €
Christinen Mineralwasser, spritzig	0,75 Liter	2,00 €
Christinen Mineralwasser, still	0,75 Liter	2,00 €
Granini-Saft Apfel	0,2 Liter	1,15 €
Granini-Saft Orange	0,2 Liter	1,15 €
Granini-Saft Multivitamin	0,2 Liter	1,15 €
Fritz Kola	0,33 Liter	1,10 €
Fritz Kola zuckerfrei	0,33 Liter	1,10 €
Fritz Spritz Apfelschorle	0,33 Liter	1,10 €
Fritz Spritz Rhabarberschorle	0,33 Liter	1,10 €
Fritz Limo-Orange	0,33 Liter	1,10 €
Fritz Zitrone	0,33 Liter	1,10 €
Fritz Traubensaftschorle	0,33 Liter	1,10 €
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade	0,33 Liter	1,10 €

Getränke

Biere

Bier und Biermischgetränke stellen wir kistenweise als Kommissionsware zur Verfügung. Angebrochene Kisten werden von uns nicht zurückgenommen.

Barre Pils	Kiste	36,00 €	Alle Kisten enthalten 24 x 0,33l - Flaschen
Barre Naturalster	Kiste	36,00 €	
Barre Pils alkoholfrei	Kiste	36,00 €	
Barre Weizen naturtrüb	Kiste	36,00 €	

Für Ihre Veranstaltung:

Barre Pils Fass, 30 Liter 165,00 €

Barre Pils Fass, 50 Liter 250,00 €

Der Fasspreis versteht sich inklusive Kohlensäureflasche.

Sekt & Weine

Sekt

Mousseux, Schloss Koblenz, alkoholfrei <i>prickelnd und fruchtig mit einem Anklang nach Holunder und absolut fährerscheinfreundlich!</i>	0,75 l	8,90 €
„Cavalier“ Blanc De Blancs Brut, unsere Hausmarke <i>weicher und unkomplizierter Vin Mousseux aus dem Süden Frankreichs, feinperlig und für jeden Anlass</i>	0,75l	9,80 €
Crémant de Bourgogne AC, Comte de Ninot, Frankreich <i>frisches Bukett nach Röstbrot, ausgewogen und feinperlig Eine klassische Spezialität aus dem Burgund, welche nur aus den Weinen der AOC Bourgogne hergestellt werden darf</i>	0,75 l	15,20 €

Rotwein

Merlot Classique, Cellier de Marrenon, Vaucluse/Rhône-Tal, trocken <i>Aromen von roten Früchten und Lakritz, weich, harmonisch und ausgewogen</i>	0,75l	9,60 €
Valdepeñas Crianza, Señorío de los Llanos, Spanien <i>Vollmundig, samtig und gut ausgewogen, ein Rotwein aus den Valdepeñas-Weinbergen Passend zu allen würzigen Speisen</i>	0,75 l	10,30 €
Primitivo, Cantina Ionis, Salento, trocken <i>intensive Fruchtaromen, voluminös und üppig mit feinsten Restsüße</i>	0,75l	10,40 €
Cabernet Sauvignon-Merlot QbA, Weingut Lukas Kesselring/Pfalz <i>Bio und vegan, toller Cuvée, rubinrot im Glas und mit Aromen von schwarzen Beeren und Cassis Ein authentischer Wein von einem jungen Winzer</i>	0,75 l	12,30 €

Sekt & Weine

Weißwein

Weißburgunder, Bischoffinger, Baden/Kaiserstuhl, trocken <i>duftiges Aroma, eleganter bis kräftiger Körper mit markanter Säure</i>	0,75l	9,80 €
Pinot Grigio, Veneto I.G.T., Terra Serena, Italien, trocken <i>angenehme Burgundernote, frisch und leicht</i>	0,75l	10,60 €
Chardonnay DO, Vina Paquita, Spanien, halbtrocken <i>Blumiger Duft mit Aromen von Apfel und tropischen Früchten Perfekt zu leichten Gerichten</i>	0,75l	10,60 €
Sauvignon Blanc QbA, Weingut Neumer, Rheinhessen, trocken <i>Bio und vegan, herbe Zitrusnoten, etwas grüne Beeren und Apfel Eine Spur von Holunder und erdige Anklänge</i>	0,75l	11,90 €
Riesling 100 Hügel Wittmann, Rheinhessen <i>muntere Säure, belebende Frische, die an Grapefruit erinnert</i>	0,75l	12,90 €

Zusatzleistungen

Lieferung oder Abholung auf dem Campus	13,50 €
Lieferung und Abholung auf dem Campus	26,50 €

Wir bitten um Verständnis, dass wir den Lieferservice nicht an allen Hochschulen anbieten.
Bitte stellen Sie sicher, dass das Geschirr transportfähig verpackt ist.

MitarbeiterIn bis 21:00 Uhr	26,50 € / Stunde
MitarbeiterIn ab 21:00 Uhr und an Wochenenden	36,00 € / Stunde

Tischdekoration <i>Blumenschmuck nach Saison in Ihrer Wunschfarbe, passend farbige Tischbänder, pro Blocktisch 2 Menükarten sowie Teelichtgläser nach Wahl inkl. Teelichter</i>	3,00 € / Person
--	-----------------

Blumengestecke	nach Absprache
----------------	----------------

Das richtige „Werkzeug“

Geschirr

Teller, flach, 24 cm	pro Stück	0,15 €
Teller, flach, Dessert/Kuchen/Häppchen, 19 cm	pro Stück	0,15 €
Teller, tief, Dessert/Salat, 19 cm	pro Stück	0,15 €
Teller, tief, Suppe/Curry, 21 cm	pro Stück	0,15 €
Kaffeetasse, obere	pro Stück	0,15 €
Kaffeetasse, untere	pro Stück	0,15 €
Suppentasse, untere	pro Stück	0,15 €

Besteck

Messer	pro Stück	0,15 €
Gabel	pro Stück	0,15 €
Suppenlöffel	pro Stück	0,15 €
Kaffeelöffel	pro Stück	0,15 €

Gläser

Glas, Wein 0,2 l, kombinierbar	pro Stück	0,15 €
Glas, Sekt 0,1 l	pro Stück	0,15 €
Glas, Willibecher 0,2 l	pro Stück	0,15 €
Glas, Schnaps 2 cl	pro Stück	0,15 €
Glas, Bierseidel 0,3 l	pro Stück	0,15 €
Glas, Karaffen 0,25 l	pro Stück	0,15 €

Die Preise gelten für eine Leihdauer von maximal drei Tagen.

Die Reinigung des Geschirrs ist inklusive.

Bruch oder Verlust stellen wir in Rechnung.

Das richtige „Werkzeug“

Sonstiges Zubehör

Stehtisch	pro Stück	5,00 €
Tischdecke für Stehtisch, weiß	pro Stück	5,00 €
Husse für Stehtisch, schwarz	pro Stück	5,00 €
Husse für Stehtisch, creme	pro Stück	5,00 €
Husse für Stehtisch, orange	pro Stück	5,00 €
Klapptisch für Buffetaufbau, 183 cm x 76 cm	pro Stück	8,00 €
Tischdecke, 130 cm x 160 cm, weiß	pro Stück	5,00 €
Tischdecke, 130 cm x 280 cm, weiß	pro Stück	10,00 €
Tischdecke, 210 cm x 240 cm, weiß	pro Stück	5,00 €
Tischdecke, 210 cm x 180 cm, weiß	pro Stück	5,00 €
Garderobenständer, 68 Haken	pro Stück	12,00 €

Die Preise gelten für eine Leihdauer von maximal drei Tagen.
Bruch oder Verlust stellen wir in Rechnung.





Studierendenwerk Bielefeld A.ö.R

Morgenbreede 2 - 4
33615 Bielefeld

Postfach 102753
33527 Bielefeld

www.studierendenwerk-bielefeld.de