

Catering Service



HERZLICH WILLKOMMEN BEIM CATERING-SERVICE DES STUDIERENDENWERKS PADERBORN!

Unser erfahrener Service lässt Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden. Genießen Sie Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung, während die vielen kleinen und großen Abläufe des kulinarischen Rahmenprogrammes reibungslos im Hintergrund ablaufen. Ob Meeting, Kongress, Promotionsfeier oder privater Anlass - unser umfangreiches Angebot von Snacks über Buffets bis hin zu ganzen Festbanketts, lässt Sie vor allem eines:

GENIESSEN!

Mit unserer Catering-Mappe möchten wir Ihnen einen Einblick in mögliche Umsetzungen bieten. Gerne beraten wir Sie zu Ihrer Veranstaltung persönlich und stellen Ihnen eine individuelle und professionelle Umsetzung Ihrer Wünsche zusammen.

Wir freuen uns auf Sie!

Claudia Niebuhr
Veranstaltungsleitung

Halbes belegtes Brötchen oder halbe Scheibe Paderborner Landbrot mit...

... Aufschnitt

	<u>pro Stück</u>
Putenbrust	€ 1,90
Salami vom Schwein Pute	€ 1,90
Landschinken vom Schwein Pute	€ 1,90
gekochter Schinken	€ 1,90
Leberwurst	€ 1,90

... Käse

Gouda <small>(A1,A6,A7,1,15)</small>	€ 1,90
Maasdamer <small>(A1,A7,2,15)</small>	€ 1,90
Weichkäse (laktosefrei) <small>(A1,A6,A7,1,2,15)</small>	€ 2,40
Kräuterfrischkäse <small>(A1,A6,A7,1,2,15)</small>	€ 2,40

... Fisch

Räucherlachs <small>(A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,9,15)</small>	€ 3,50
Forellenfilet <small>(A1,A4,A6,A7,A8,1,15)</small>	€ 3,50

Auf Wunsch als Mehrkornbrötchen + € 0,20 / Stück.



Halbes belegtes Baquette-Brötchen mit...

pro Stück

Aufschnitt (A1,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)

€ 3,00

Käse (A1,A6,A7,15)

€ 3,00

Kleine geklappte Kaiserbrötchen belegt mit...

gemischtem Aufschnitt (A1,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)

€ 1,90

gemischtem Käse (A1,A6,A7,1,2,15)

€ 2,10

gemischtem Fisch (A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,9,15)

€ 3,50

Alle Brötchen | Brote sind ausgarniert.

Mindestbestellmenge ab je 10 Stück pro Sorte.

Baquette-Canapés oder Pumpernickel-Taler belegt mit...

... Aufschnitt

Putenbrust (A1,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)

€ 1,90

gekochter Schinken (A1,A6,A7,1,2,3,4,15)

€ 1,90

Landschinken vom Schwein | Pute (A1,A6,A7,1,15)

€ 1,90

Parmaschinken (A1,A6,A7,1,2,15)

€ 3,50

geräucherte Entenbrust (A1,A6,A7,A10,1,2,15)

€ 3,50

Roastbeef (A1,A6,A7,1,15)

€ 3,50

... Käse

Gouda (A1,A6,A7,1,15)

€ 1,90

Kräuterfrischkäse (A1,A6,A7,1,2,15)

€ 2,40

Weichkäse (laktosefrei) (A1,A6,A7,A11,1,15)

€ 2,40

... Fisch

geräucherte Forelle (A1,A4,A6,A7,1,15)

€ 3,50

Räucherlachs (A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,15)

€ 3,50

Wir bieten alle belegten Brötchen | Brote | Canapés auch mit veganem Aufstrich an:

Kichererbsencreme, Linsencreme, Auberginencreme

€ 2,50

Alle Canapés | Taler sind garniert.

Mindestbestellmenge ab je 10 Stück pro Sorte.

Leicht und lecker



Fingerfood

Auf die Hand

	<u>pro Stück</u>
Kleine Partyfrikadelle garniert ⁽⁸⁾	€ 0,90
Mini-Käsespieß Trauben garniert ^(A7,A8,A12,1,2,3,6,8,15)	€ 1,00
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum ^(A7,15)	€ 1,00
Dattel im Speckmantel ^(2,3)	€ 1,00
Aprikosen im Speckmantel ^(2,3)	€ 1,00
Kokos-Couscous-Würfel mit Hähnchen ^(A5,A6,A8,A10,A11)	€ 1,00
Hähnchen im Knuspermantel mit Salsa ^(A1,2,4)	€ 1,00
Mini-Schnitzel vom Schwein mit Sauerrahm ^(A1,A3,A6,A7,A9,A10,4,15)	€ 1,20
Pinchito vom Hähnchen mit Dip ^(A1,A6,1)	€ 1,20
Frischkäsetarte mit Kresse ^(A1,A3,A7,15)	€ 1,80
Frischkäsetarte mit Kürbis ^(A1,A3,A7,15)	€ 1,80
Scampi-Spieß mit Limonen-Crème fraîche ^(A2,A3)	€ 1,80
Antipasti-Mix am Spieß ^(A7,A8,A12,2,6,8)	€ 2,00
Mini-Quiche mit Lauchzwiebeln (kalt) ^(A1,A3,A7,15)	€ 2,00
Orangenlachs im Meerrettichmantel auf Gurken-Linsengemüse ^(A4,A7,A12,3,15)	€ 2,30
Erbsencreme mit Olivenerde und Rote Bete Kaviar ^(A1,A6,A8,1,8)	€ 2,50
Mini-Quiche mit Ziegenfrischkäse und Feigen ^(A7,15)	€ 2,50
Honigmelone mit Parmaschinken ⁽²⁾	€ 3,20

Unsere Formel

4 Teile = Snack

6 Teile = Satt

Mindestbestellmenge ab je 10 Stück pro Sorte.

Leicht und lecker



Fingerfood

Salat serviert im Glas...

	<u>pro Stück</u>
Rote Bete Salat mit Apfel und Ziegenkäse <small>(A6,A12,2,3,9,15)</small>	€ 2,50
Broccolisalat mit Cocktailtomaten und Weißkäse <small>(A10,15)</small>	€ 2,50
Süßkartoffelsalat mit Mandeln <small>(A8,3)</small>	€ 2,50
Couscous mit Joghurt-Minz-Dip <small>(A1,A7,15)</small>	€ 2,50
Garnelensalat mit Gurken-Vinaigrette <small>(A2,A12,2,3)</small>	€ 3,50

Eingerollt...

Halbes Schinkenröllchen mit Spargel <small>(A3,2,3,4)</small>	€ 1,50
Zucchinirollchen mit mariniertem Fetakäse <small>(A7,15)</small>	€ 1,50
Auberginen-Röllchen mit Rucola und getr. Tomaten <small>(A1,A3,15)</small>	€ 1,80
Putenbrustrollchen mit Waldorfsalat <small>(A3,A7,A8,A9,A10,15)</small>	€ 2,00
Hähnchenroulade „mediterran“ „orientalisch“ <small>(A7,A12,2,6,15)</small>	€ 2,50
Räucherlachsrap mit Kressefrischkäse <small>(A1,A3,A7,15)</small>	€ 2,50
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen mit Remoulade <small>(A3,A10)</small>	€ 2,80

Mindestbestellmenge ab je 10 Stück pro Sorte.

Leicht und lecker

Fingerfood

Wie süß...

	<u>pro Stück</u>
Mini-Windbeutel <small>(A1,A3,A7,A8,15)</small>	€ 0,50
Mini-Donut <small>(A1,A6,A7,A8,1,3,15)</small>	€ 1,00
Mini-Amerikaner <small>(A1,A3,A7,A8,15)</small>	€ 1,20
Tartelett mit Fruchtmousse <small>(A1,A6,A7,1,15)</small>	€ 1,20
Würfel vom gepressten Schokoladenkuchen <small>(A1,A3,A7,A8,15)</small>	€ 1,20
Mini-Gugelhupf (Schoko Vanille) <small>(A1,A3,A7,A8,15)</small>	€ 1,40
Plundergebäck <small>(A1,A3,A7,A8,15)</small>	€ 1,50
Mini-Cupcake <small>(A1,A3,A6,A7,A7,1,3,15)</small>	€ 1,70
Kleiner Obstspieß	€ 2,00



Mindestbestellmenge ab je 10 Stück pro Sorte.

Snacks & More

Fingerfood-Vorschläge

Vorschlag I

- 1 Canapé mit Landschinken
- 1 Canapé mit Gouda
- 1 kleine Partyfrikadelle garniert
- 1 Mini-Käsespieß mit Trauben garniert
- 1 Mini-Schnitzel mit Sauerrahm
- 1 Antipasti-Mix am Spieß

(A1, A6, A7, A8, A9, A12, 1, 2, 3, 4, 6, 8, 15)

pro Person € 8,90

Vorschlag II

- 1 Canapé mit Parmaschinken
- 1 Canapé mit Weichkäse (laktosefrei)
- 1 Tomaten-Mozzarella-Spieß
- 1 Hähnchen im Knuspermantel
- 1 Mini-Quiche mit Lauchzwiebeln
- 1 Garnelensalat mit Gurken-Vinaigrette

(A1, A3, A4, A6, A7, A8, A9, 1, 2, 3, 4, 15)

pro Person € 13,40



Mindestbestellmenge ab 10 Personen pro Vorschlag.

Snacks & More

Fingerfood-Vorschläge

Vorschlag III

- 1 Canapé mit geräucherter Entenbrust
- 1 Canapé mit Roastbeef
- 1 Pinchito vom Hähnchen mit Dip
- 1 Erbsencreme mit Olivenerde und Rote Bete Kaviar
- 1 Orangenlachs im Meerrettichmantel auf Gurken-Linsengemüse
- 1 Zucchinirollchen mit mariniertem Fetakäse
- 1 Putenbruströllchen mit Waldorfsalat

(A1,A3,A6,A7,A8,A10,1,2)

pro Person € 16,50

Um Ihnen die Auswahl ein wenig zu erleichtern, haben wir für Sie einige Vorschläge kreiert. Selbstverständlich gehen wir gerne individuell auf Ihre Ideen und Wünsche ein.

Mindestbestellmengen ab 10 Personen pro Vorschlag.

Leicht und lecker

Sandwiches

pro Stück

€ 3,50

Club Sandwich

Putenbrust, Bacon, Ei, Salat, Tomate, Gurke, Mayonnaise (A1,A3,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)

Caprese Sandwich

Tomate, Mozzarella, Rucola, Balsamicocreme (A1,A3,A6,A7,2,15)

Räucherlachs Sandwich

Räucherlachs, Honig-Senfcreme, Salat, Gurke (A1,A4,A6,A7,A10,15)

Parmaschinken Sandwich

Parmaschinken, Ziegenfrischkäse, Feigencreme, Rucola (A1,A3,A6,A7,2,15)

Wraps

pro Stück

€ 3,50

London Wrap

Cheddar, weiße Bohnen, Bacon, Salat, Tomate (A1,A3,A7,A9,A10,1,2,3,15)

Chicken Wrap

Hähnchenbruststreifen, Curry-Ananasdip, Salat, Tomate, Gurke (A1,A6,A7,A9,A10,15)

Asia Wrap

Rindfleischstreifen, Sprossengemüse, Sojasauce, Ingwer, Salat (A1,A3,A6,A7,10,15)

Räucherlachs Wrap

Räucherlachs, Honig-Senfsauce, Gurke, Salat (A1,A4,A6,A7,15)

Wir bieten alle gefüllten Wraps auch mit veganem Aufstrich an:

Kichererbsencreme, Linsencreme, Auberginencreme

Mindestbestellmenge ab je 10 Stück pro Sorte.



Leicht und lecker

Bagels

pro Stück

€ 5,00

Bagel mit...
Frischkäse und Kresse

(A1,A3,A6,A7,A8,A9,A11,A13,15)

Bagel mit...
Kasseler-Aufschnitt, Rucola, getrockneten Tomaten

(A3,A4,A7,A12,3,9)

Bagel mit...
Putenbrust, Ananas-Sellerie-Salat

(A1,A3,A6,A7,A8,A11,A13,2,3,4,15)



Mindestbestellmenge ab je 10 Stück pro Sorte.

... die perfekte Ergänzung zu Ihrer Kaffeepause

	<u>pro Stück</u>
Mini-Donut <small>(A1,A6,A7,A8,1,3,15)</small>	€ 1,00
Gemischtes Handobst	€ 1,10
Herzhaft gefülltes Mini-Croissant <small>(A1,A3,A6,A7,15)</small>	€ 1,20
Käsecroissant <small>(A1,A3,A6,A7,A8,15)</small>	€ 1,40
Schokocroissant <small>(A1,A3,A6,A7,A8,15)</small>	€ 1,40
Buttercroissant <small>(A1,A3,A6,A7,A8,15)</small>	€ 1,40
Laugenbrezel/Laugenstange <small>(A1,A3,A6,A7,A8,1,15)</small>	€ 1,40
...mit Butter <small>(A7)</small>	€ 1,70
Gefülltes Mini-Laugenkonfekt mit Frischkäse Obatzda vegane Aufstriche <small>(A7,A9,15)</small>	€ 1,50
Kleines Plundergebäck <small>(A1,A3,A5,A6,A7,A8,A11,1,15)</small>	€ 1,50
Muffin (Schoko Banane Blaubeer) <small>(A1,A3,A6,A7,A13,5,15)</small>	€ 1,60
Kleine Kuchenteilchen vom Blech <small>(A1,A3,A6,A7,2,15)</small>	€ 2,00
Kleiner Obstspieß	€ 2,00
Tagungsgebäck (Kekse) 200 g <small>(A1,A3,A6,A7,A8,A12,1,4,15)</small>	€ 2,50
Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt <small>(A7)</small>	€ 3,10

Mindestbestellmenge ab je 10 Stück pro Sorte.

Suppen



pro Portion (250 ml)

Westfälische Linsensuppe mit Mettwurstscheiben (A1,A9,A10,2,3)	€ 2,00
Pikante spanische Gemüsesuppe mit Chorizo (A1,A9,A10,2,3)	€ 2,00
Pikante Gyrossuppe vom Schwein oder Huhn (A7,4)	€ 2,00
Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettendchenscheiben (A7,A9, A10,1,2,3,15)	€ 2,00
Chili con carne mit Rindfleisch (A1,A3,A7,A9,A10,1,15)	€ 2,60
Gemüse-Currysuppe mit Geflügel (A7,A9,A12,1,15)	€ 2,60
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch (A12)	€ 2,60
Deftiger Nudeltopf mit Rindfleisch und Gemüse (A1,A3)	€ 2,60
Spargelcreme mit Schinken (saisonal) (A7,15)	€ 2,60
Spargelcreme mit Räucherlachsstreifen (saisonal) (A4,A7,A9,15)	€ 3,50
Zucchini-Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen (A4,A7,A9,15)	€ 3,50
Cremige Käsesuppe mit Lauch und Mett (Schwein) (A1,A3,A7,A9,A10,1,15)	€ 3,50

Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen ein Mini-Ciabatta.

Saisonale Wünsche werden gerne berücksichtigt.

Mindestbestellmenge ab je 15 Portionen pro Suppe.

Vegetarische Suppen

	<u>pro Portion (250 ml)</u>
Pastinakencremesuppe <small>(A1,A7,A9,1,15)</small>	€ 2,00
Sellerie-Birnensuppe <small>(A7,A9,15)</small>	€ 2,00
Rahmsuppe von der Tomate mit Cocktailtomaten <small>(A7)</small>	€ 2,00
Feine Kartoffelsuppe mit Sauerrahm <small>(A7,A9,15)</small>	€ 2,00
Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln <small>(A9)</small>	€ 2,00
Spargelcremesuppe „vegetarisch“ (saisonal) <small>(A7,15)</small>	€ 2,00
Currysuppe mit Zitronengras und Kokosmilch	€ 2,00
Süßkartoffel-Karottensuppe mit Ingwer <small>(A1,A7,A9,15)</small>	€ 2,60
Käse-Lauchsuppe mit Croûtons <small>(A1,A7,A8,A11,1,15)</small>	€ 2,60
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal) <small>(A1,A6,A7,A10,A11,A12,15)</small>	€ 2,60

**Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen ein Mini-Ciabatta.
Saisonale Suppenwünsche werden gerne berücksichtigt.**

Mindestbestellmenge ab je 15 Portionen pro Suppe.

Buffetvorschläge

Buffetauswahl:

Vorschlag I

Salatvariation
Curry Kokos Suppe
Geschnetzeltes von der Poularde mit Lauch, Champignons und Spätzle
Asiatishes Wok Gemüse mit Jasminreis
Obstsalat mit Joghurtmousse

(A1,A3,A6,A7,A9,A10,A12,1,2,3,4,15)

pro Person € 19,90

Vorschlag II

Salatvariation
Kartoffelsuppe mit Croûtons
Medaillons vom Schwein mit Champignons, Apfelspalten und Schupfnudeln
Gnocchipfanne mit Paprika und Zucchini
Grütze mit Vanillesauce

(A1,A3,A6,A7,A9,A10,A12,1,2,3,4,6,15)

pro Person € 19,90

Vorschlag III

Salatvariation
Rahmsuppe vom Champignon
Mediterranes Rindergulasch mit Oliven, getrockneten Tomaten und Lauch
dazu Rosmarinkartoffeln
Ratatouille mit Rahmpolenta
Mousse au chocolat mit Vanillesauce

(A3,A7,A10,A12,1,2,3,15)

pro Person € 19,90

Mindestbestellmenge ab 20 Personen pro Buffet.

- **Diese Buffetvariationen sind lediglich Vorschläge.**
- **Wir können selbstverständlich auch individuell auf Ihre Wünsche eingehen.**

Buffetvorschläge

Buffetauswahl:

Vorschlag IV

Salatvariation
Tomatensuppe
Tandoori Hähnchen in Currysauce da-
zu Kokos-Ananas-Reis
Pikante Gemüsepfanne mit Butterspätzle
Panna cotta mit marinierten Himbeeren

(A1,A3,A7,A9,A10,A12,A15,1,2,3,4,15)

pro Person € 19,90

Vorschlag V

Salatvariation
Broccolicremesuppe mit Mandelblättern
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons in Rahm
dazu kleine Kartoffelchen
Lasagne mit frischem Gemüse vom Markt
Nougatcreme mit Sahne und karamellisierten Nüssen

(A1,A3,A7,A8,A10,1,2,3,15)

pro Person € 19,90

Vorschlag VI

Salatvariation
Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln
Geschnetzelte Hühnerbrust in Ricotta-Kräuterrahm
dazu Spätzle
Tortelloni in Tomaten-Gemüsesauce
Tiramisu

(A1,A3,A7,A9,A10,1,2,3,15)

pro Person € 19,90

Mindestbestellmenge ab 20 Personen pro Buffet.

- Diese Buffetvariationen sind lediglich Vorschläge.
- Wir können selbstverständlich auch individuell auf Ihre Wünsche eingehen.

Vegane Buffetvariationen

Buffetauswahl:

Vorschlag I

Curry-Kokossuppe
Mini-Frühlingsrollen
Glasnudelsalat mit Sprossen
Sushi mit Wasabi und eingelegtem Ingwer
Wokgemüse mit Jasminreis
Kartoffel-Gemüse-Curry
Gebratene Tofuschnitte im Sesammantel mit Zuckerschotengemüse
Obstsalat mit kandiertem Ingwer

(A1,A2,A3,A4,A5,A6,A7,A9,A10,A11,A12,2,9,15)

pro Person € 21,00

Vorschlag II

Minestrone mit Pesto und Grissini
Tomaten-Oliven-Bruschetta Brotsalat
mit Pilzen und Äpfel
Rucolasalat mit Paprika und Pinienkernen
Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Tomatensugo Po-
lentakuchen mit Paprika und Lauch
Gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse
Panna cotta mit Himbeermus (mit Sahne)

(A1,A3,A7,A8,A10,1,2,3,15)

pro Person € 21,00

Mindestbestellmenge ab 20 Personen pro Buffet

- **Diese Buffetvariationen sind lediglich Vorschläge.**
- **Wir können selbstverständlich auch individuell auf Ihre Wünsche eingehen.**

Für die besonderen Momente...

Themenbuffets



Themenbuffet

Studierendenwerk Klassiker

Partyfrikadelle

Mini-Schweineschnitzel

Spargelröllchen

Tomatensalat | Gurkensalat | Kartoffelsalat

Kartoffelsuppe mit Mettendchen und Baguette

Schweinefilet in Champignonsauce

Hähnchengeschnetzeltes in Käsesauce

Gemüsevariation

Reis | Schupfnudeln

Herrencreme

Obstsalat mit Quark

(A1,A3,A7,A9,A10,A12,2,3,12,15)

pro Person € 25,00

Mindestbestellmenge ab 20 Personen.

- **Diese Buffetvariationen sind lediglich Vorschläge.**
- **Wir können selbstverständlich auch individuell auf Ihre Wünsche eingehen.**

Themenbuffet

Toskanisches Buffet

Marinierte Antipasti

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Gegrillte Artischocken mit Parmaschinken

Minestrone mit Baguette

Piccata vom Hähnchen mit Ratatouille
dazu Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Doradenfilet auf Zitronen-Gerstenrisotto

Gemüselasagne mit Parmesan überbacken

Tiramisu

Panna cotta mit Himbeermus

(A1,A3,A4,A7,A8,A9,A12,2,3,6,8,15)

pro Person € 26,50

Mindestbestellmenge ab 20 Personen.

- **Diese Buffetvariationen sind lediglich Vorschläge.**
- **Wir können selbstverständlich auch individuell auf Ihre Wünsche eingehen.**

Themenbuffet

Gala Buffet

Broccolisalat mit Cocktailtomaten und Fetakäse
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Trockenfrüchte im Speckmantel
Antipasti-Spieße
Roastbeef mit Remoulade
Wrap mit Kichererbsencreme und gegrillter Paprika
Spinatsalat mit Feigenvinaigrette, Cranberries, Walnüssen und Ziegenkäse
Lauchzwiebel-Quiche
Mariniertes Hähnchen mit Mangochutney
Rauchfischvariation mit Honig-Senf-Dip und Meerrettichcreme

Entenbrust in Gewürzsauce
Rinderbäckchen in Barolojus
Zanderfilet mit Zitronen-Buttersauce
Kartoffel-Kürbisstrudel mit Schnittlauchschmand

Möhrengemüse | Orangenrotkohl
Rosmarinkartoffeln | Schupfnudeln

Tonkabohnen-Creme Brûlée
Mohnmousse mit Rotweinbirne
Mini-Brownies mit weißer und dunkler Schokolade
Kleine Obstspieße
Mini-Cup Cakes

(A1,A3,A4,A6,A7,A9,A10,A12,1,2,3,5,8,15)

pro Person € 45,00

Mindestbestellmenge ab 20 Personen.

- **Diese Buffetvariationen sind lediglich Vorschläge.**
- **Wir können selbstverständlich auch individuell auf Ihre Wünsche eingehen.**



... sprechen Sie uns an:

Grill Buffets

Pasta Buffets

Vegane Buffets

Asia Buffets

Westfälische Buffets

Bayrische Buffets

Spargel Buffets

Weihnachtliche Buffets

Chinesische Buffets

Burger Buffets

Gänseessen

Grünkohlessen

Streetfood

... uvm.

- Egal ob Fingerfood bei einem Empfang, Buffet oder ein mehrgängiges Menü, bei privaten oder geschäftlichen Anlässen.
- Kochkurse und Ernährungsevents.
- Wir legen Wert auf saisonale, nachhaltige und regionale Produkte.

Dessert

	<u>pro Portion</u>
Rote Grütze mit Vanillesauce <small>(A12)</small>	€ 2,20
Bayrisch Creme mit Himbeermus <small>(A3,A7,15)</small>	€ 2,60
Herrencreme <small>(A7,4,15)</small>	€ 2,60
Panna cotta mit Fruchtsauce <small>(A7,15)</small>	€ 2,60
Baileys-Creme <small>(A6,A7,15)</small>	€ 2,60
Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz <small>(A6,A7,15)</small>	€ 2,60
Mousse au chocolat (hell oder dunkel) <small>(A6,A7,15)</small>	€ 2,60
Tiramisu <small>(A1,A3,A7,15)</small>	€ 2,60
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce oder Naturjoghurt <small>(A3,A7,15)</small>	€ 3,10



Mindestbestellmenge ab 10 Portionen pro Sorte.

Kindermenüs im Bistro Hotspot

Ganztägig:

pro Kind

1 Mini-Donut (A1,A3,A6,A7,A8,1,3,5,15)
1 Schoko-Muffin
1 alkoholfreies Getränk
1 kleine Süßigkeitentüte

€ 5,90

Bis 14:00 Uhr:

Große Pizza (Margherita, Schinken, Salami) (A1,A7,1,2,3,12,15)
max. 2 Sorten wählbar
1 alkoholfreies Getränk
1 kleine Süßigkeitentüte

€ 7,00

Chicken Nuggets (A1)
Pommes Frites
1 alkoholfreies Getränk
1 kleine Süßigkeitentüte

€ 7,00

Kleines Schnitzel vom Schwein (A1,A3,A9,A10,9)
Pommes Frites
1 alkoholfreies Getränk
1 kleine Süßigkeitentüte

€ 7,50

Leihservice | Personal | Lieferung

Das richtige Equipment

	<u>pro Stück</u>
Besteckteil (Messer Gabel Löffel)	€ 0,40
Teller (groß mittel)	€ 0,40
Glas (Sekt Bier Wasser)	€ 0,50
Studierendenwerks-Becher	€ 0,50
Kaffeegeschirr (Tasse Untertasse Löffel)	€ 0,90
Suppengeschirr (Tasse Untertasse Löffel)	€ 0,90
Thermoskanne	€ 2,00
Servicetablett	€ 2,00
Stofftischdecke (weiß)	€ 4,20
Stehtisch	€ 6,00
Stehtischhuse	€ 7,00
Bierhausgarnitur (1 Tisch 2 Bänke)	€ 11,50
Individuell kreierte Menükarten	nach Aufwand
Buffetaufsteller	inklusive
Liefer- /Aufbauggebühr Campus PB ZKM HNI HSHL Hamm-Lippstadt	€ 20,00
Für das Eindecken von Veranstaltungen, pro Pers. /angefangene Std.	€ 30,00
Lieferegebühr im Stadtkern	€ 30,00
... außerhalb	nach Vereinbarung

Die Lieferegebühren gelten für ebenerdige Anlieferungen. Muss die Anlieferung über Treppen oder andere Erschwernisse erfolgen, entstehen zusätzliche Kosten für den Mehraufwand. Dieser wird, je nach Aufwand, anhand unseres Stundensatzes für Personalservice abgerechnet.

Veranstaltungen mit einem Umsatzvolumen von über 350,00 € je Tag, werden kostenfrei beliefert.

Die richtige Mannschaft

Servicekraft je Stunde	€ 30,00
Serviceleitung je Stunde	€ 35,00
Koch je Stunde	€ 35,00
Veranstaltungsleitung sachkundige Aufsichtsperson je Stunde ... Pflicht bei Großveranstaltungen ab 200 Personen	€ 40,00
Wochenendaufschlag (Samstag und Sonntag, Feiertage):	
Samstags ab 13:00 Uhr zusätzlich je Stunde	20 %
Sonntags zusätzlich je Stunde	25 %
Feiertage zusätzlich je Stunde	35 %

Dienstleistungen wie Betreuung bei Veranstaltungen, zusätzliche Beschäftigte für Auf- und Abbau, sowie Bereitstellung der Abholung nach Veranstaltungen können zusätzlich beauftragt werden.

Die Mindesteinsatzzeit für Servicepersonal beträgt vier Stunden und wird immer berechnet.

Getränke

Heißgetränke

Teevariationen	Liter	€ 3,50
Kaffee	Liter	€ 7,00
Mindestbestellmenge 3 Liter		

Kalte alkoholfreie Getränke

Gemischte Fruchtsäfte	0,2 l Flasche	€ 1,90
	Literflasche	€ 4,30
Gemischte Softdrinks	0,2 l Flasche	€ 1,60
	Literflasche	€ 2,70
Mineralwasser medium/naturell	0,25 l Flasche	€ 1,60
	Literflasche	€ 2,70

Kalte alkoholhaltige Getränke

Krombacher Pils	0,33 l Flasche	€ 2,00
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l Flasche	€ 2,00
Krombacher Radler	0,33 l Flasche	€ 2,00
Krombacher Pils Fassbier	Liter	€ 7,50
...Mindestabnahme 30 Liter		
Sekt – Hausmarke	0,75 l Flasche	€ 9,50
Weißwein – Hausmarke	0,75 l Flasche	€ 14,60
Rotwein – Hausmarke	0,75 l Flasche	€ 14,60
Roséwein – Hausmarke	0,75 l Flasche	€ 14,60

Getränkebereitstellung zur Selbstbedienung inkl. Gläser und Reinigung.

Allgemein

Preisgestaltung

Die Preise für einzelne Speisen und Getränke gelten bei Selbstabholung.

Benötigen Sie Betreuung oder Tischservice stellen wir Ihnen gerne geschultes Personal kostenpflichtig zur Verfügung.

Außenstellen

An unseren Standorten HSHL Hamm und HSHL Lippstadt ist teilweise nur ein eingeschränktes Produktsortiment verfügbar.

Bitte sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche.

Heinz Nixdorf MuseumsForum | Zukunftsmeile | Heinz Nixdorf Institut

Gerne übernehmen wir den Catering-Service inkl. Auf- und Abbau. Unser Veranstaltungsteam steht Ihnen Montag - Freitag von 08:00 - 17:00 Uhr zur Verfügung.

Darüber hinaus anfallende Arbeitsstunden müssen wir Ihnen gesondert in Rechnung stellen.

Dies gilt nicht bei Veranstaltungen mit erhöhtem Leistungsumfang (individuelle Absprachen).

Zusätzlicher Personalbedarf bei Sonderveranstaltungen im Bistro Hotspot sind vom Veranstalter zu tragen.

Was Sie noch wissen sollten

Wir dekorieren gerne in Ihrem Auftrag mit Blumen und weiteren Elementen. Diese Stimmen wir in Form und Farbe gern mit Ihnen ab, Sonderwünsche auf Anfrage. Bitte sprechen Sie uns an.

Mit der Auftragserteilung werden die AGB's des Studierendenwerks Paderborn für den Bereich Catering als verbindlich anerkannt. Die Auftragserteilung soll spätestens 14 Tage vor dem geplanten Event erfolgen.

Kosten und individuelle Absprachen für die Lieferung und/oder dem Auf-/Abbau werden direkt in unserem Angebot/Bestätigung mit aufgeführt.

Auftragsänderungen

Veränderungen von Bestellmengen können bis 10 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin vorgenommen werden. Bei Veränderungen über diese Grenze hinaus sind wir bemüht, dies zu berücksichtigen, jedoch ist das Studierendenwerk hierzu nicht verpflichtet.

Folgende Leistungen sind im Preis enthalten

Kompetente Beratung bei der Vorplanung.
Schriftliche Ausarbeitung von Angeboten und Vereinbarungen.

Kontakt:

Claudia Niebuhr
Warburger Straße 100
Raum MEU.707

Telefon: 05251 89207-905
E-Mail: niebuhr@stwpb.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Allgemeines

Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote des Studierendenwerks haben ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Grundlage. Alle diese Geschäftsbedingungen im Einzelfall verändernden oder ergänzenden Vereinbarungen sind schriftlich vorzunehmen.

§ 2 Angebot

Unsere Angebote sind grundsätzlich verbindlich, in ihren Ausführungsdetails jedoch frei bleibend. Die detaillierten Lieferzusagen werden bei der Auftragserteilung und dem hieraus resultierenden Leistungsvertrag vereinbart.

Bei Lebensmitteln sind Schwankungen in Größe, Aussehen, Gewicht, Konsistenz, Geschmack, Geruch und weiteren Eigenschaften unvermeidlich.

Eventuelle Abweichungen von den vom Auftraggeber geäußerten Vorstellungen müssen daher im Rahmen der branchen- und produktüblichen Bandbreiten toleriert werden.

§ 3 Vertragsabschluss

Der Leistungsvertrag bedarf zur Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung/Unterschrift beider Vertragspartner. Vertragsgrundlage ist das abgestimmte und akzeptierte Angebot. Die Auftragsbestätigung muss dem Studierendenwerk grundsätzlich zehn Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn zugegangen sein. Andere Vereinbarungen bedürfen der Schriftform (s. § 1).

§ 4 Preise

Die Preise unserer Cateringmappe beinhalten die Waren- und Produktionskosten. In den Preisen ist die geltende Mehrwertsteuer enthalten. Abhängig von der Steuerrechtssituation im Einzelfall ist die Mehrwertsteuer ausweisbar.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 5 Besondere Bedingungen bei Veranstaltungen außerhalb der Räumlichkeiten des Studierendenwerks Paderborn

Das Studierendenwerk liefert die beauftragten Produkte an die vereinbarte Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt mit der üblichen im Geschäftsverkehr gebräuchlichen Sorgfalt und unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Für Zeitverschiebungen, die das Studierendenwerk selbst bei größter Sorgfalt nicht beeinflussen kann, können keine Haftungsgründe entstehen.

§ 6 Servicepersonal

Auftraggeber und Studierendenwerk können die Bereitstellung von Servicepersonal vereinbaren. Die hierfür anzusetzende Vergütung ist Bestandteil des Leistungsvertrages und wird getrennt ausgewiesen.

§ 7 Personenzahl | Bestellmengen

Veränderungen von Bestellmengen können bis 10 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin vorgenommen werden. Bei Veränderungen über diese Grenze hinaus sind wir bemüht, dies zu berücksichtigen, jedoch ist das Studierendenwerk hierzu nicht verpflichtet. Der Auftraggeber benennt dem Studierendenwerk 10 Werkzeuge vor Veranstaltungsbeginn verbindlich die korrekte Anzahl der Gäste, soweit eine mengenbezogene Abrechnungsart gewählt worden ist. Diese Angabe ist Grundlage der Rechnungsstellung.

§ 8 Stornierung

Eine Auftragsstornierung ist bis zwei Wochen vor Veranstaltungstermin kostenfrei. Ein späterer Rücktritt ist mit folgenden Kosten verbunden:

- | | |
|---|------|
| - ab zwei Wochen vor Liefertermin vom Auftragswert | 30 % |
| - ab einer Wochen vor Liefertermin vom Auftragswert | 50 % |
| - ab drei Werkzeuge vor Liefertermin vom Auftragswert | 75 % |

§ 9 Schadensersatz

Das Studierendenwerk ist nur dann zum Schadensersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Abrede verpflichtet, wenn ihm Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden kann. Der Schadensersatz ist auf den vertraglich vereinbarten Leistungswert begrenzt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 10 Haftung

Entleiht sich der Auftraggeber vom Studierendenwerk Materialien (Geschirr, Besteck, etc.) so müssen im Falle von Verlust, Fehlmeldungen oder Beschädigungen Wiederbeschaffungsbeträge in Rechnung gestellt werden. Der Auftraggeber haftet auch für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht worden sind. In diesem Fall ist das Studierendenwerk auch von Haftungen Dritten gegenüber ausgeschlossen.

§ 11 Vertragsstrafe

Da wir Ihnen einen qualitativ hochwertigen Service bieten, möchten wir Ihre Veranstaltung gastronomisch auch exklusiv betreuen. Sofern Sie bei einer Veranstaltung neben uns einen weiteren Caterer einsetzen, ist dies mit uns im Rahmen der Vertragserteilung abzustimmen und schriftlich von beiden Vertragspartnern zu bestätigen. Für den Fall, dass unabgestimmt ein anderes Cateringunternehmen Leistungen für die gleiche Veranstaltung erbringt, gilt eine Vertragsstrafe in Höhe des mit uns vereinbarten Auftragswertes, mindestens jedoch € 500 als vereinbart.

§ 12 Eigentum

Die vom Studierendenwerk bei den Vertragsverhandlungen oder Vertragsabschlüssen zur Kenntnis gegebenen Angebote oder Konzepte verbleiben im Eigentum und Urheberrecht des Studierendenwerks. Der Auftraggeber ist deshalb nicht berechtigt, diese ohne Zustimmung des Studierendenwerks, anders als für den Vertragszweck zu benutzen.

§ 13 Zahlung

Rechnungen sind sieben Tage nach Eingang in der niedergelegten Form zu bezahlen.

§ 14 Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Paderborn.

Hinweise zur EU-DSGVO, insbesondere zur Verarbeitung Ihrer Daten und Ihre Informationsrechte, können Sie im Internet unter www.stwpb.de/datenschutz abrufen.

Allergene und Zusatzstoffe

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoff	8 = geschwärzt
2 = konserviert	9 = mit Süßungsmitteln
3 = mit Antioxydationsmittel	10 = enthält eine Phenylalaninquelle
4 = mit Geschmacksverstärker	11 = mit Taurin
5 = mit Phosphat	12 = mit Nitritpökelsalz
6 = geschwefelt	13 = koffeinhaltig
7 = gewachst	14 = chininhaltig
	15 = Milcheiweiß

ALLERGENE

- A1 = Glutenhaltig
- A2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 = Eier und Eierzeugnisse
- A4 = Fisch und Fischerzeugnisse
- A5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- A6 = Soja und Sojaerzeugnisse
- A7 = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
- A8 = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erze
- A9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- A10 = Senf- und Senferzeugnisse
- A11 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- A12 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- A13 = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- A14 = Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken) und Weichtiererzeugnisse

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Das Studierendenwerk Paderborn übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.

Wir über uns ...



Das Studierendenwerk wirkt ...

... durch die Bereitstellung eines differenzierten und den Bedürfnissen möglichst aller Hochschulangehörigen gerecht werdenden Gastronomie- und Veranstaltungsangebots in Paderborn – Mensa Academica, Mensa Forum, Grill|Café, Restaurant Mensula, Bona Vista, Cafété und Bistro Hotspot an der Fürstenallee – sowie an den Standorten Hamm und Lippstadt der Hochschule Hamm-Lippstadt – Mensa Basilica und Mensa Atrium,

... durch die Vermietung von Wohnraum in 5 eigenen Wohnanlagen in Paderborn (Vogeliusweg, Peter-Hille-Weg 11, Peter-Hille-Weg 13, Mersinweg und Alois-Fuchs-Weg) sowie in Lippstadt (Unionstraße) und Hamm (Brüderstraße/Museumsstraße). Insgesamt stehen den Studierenden zurzeit 1.677 Wohnplätze zur Verfügung. Darüber hinaus vermittelt das Studierendenwerk Angebote des privaten Wohnungsmarktes über die Online-Zimmerbörse,

... als Amt für Ausbildungsförderung mit der Durchführung des Bundesausbildungsförderungsgesetzes, durch Darlehensvergabe aus Mitteln der Daka-Darlehenskasse der Studierendenwerke e.V. und als Vertriebspartner für den KfW-Studienkredit,

... als Betreiber zweier Kindertagesstätten für Kinder studierender Eltern, Kinder aus dem Paderborner Hochschul Umfeld und sonstiger Hochschulangehöriger – MS-Kunigunde und Uni-Zwerge. Die Kindertagesstätten bieten insgesamt rund 150 Plätze für Kinder von 4 Monaten bis zum Schuleintritt,

... in der Förderung der kulturellen Betätigung der Studierenden durch Bereitstellung von Räumen und hilfreicher Rahmenbedingungen.

Unser Catering-Service vermarktet unser hohes gastronomisches Niveau, um weitere Mittel für die soziale Förderung der Studierenden zu erwirtschaften.

Durch die Nutzung unseres Caterings unterstützen Sie uns somit direkt in der sozialen Förderung der Studierenden.

Wir sagen Danke dafür!

Ihr Team
des Studierendenwerks Paderborn

Postanschrift:
Studierendenwerk Paderborn AÖR | Mersinweg 2 | 33100 Paderborn

Besucheranschrift: Warburger Str. 100
33098 Paderborn