Catering-Service Universität

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 stattfinden. 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

Information

Für eine Belieferung mit Speisen und/oder Getränken gilt eine Mindestrechnungssumme von 100,00 € gastronomischer Umsatz.

Zusätzlich zu diesem Umsatz stellen wir die Fahrt zur Lieferung und die Fahrt zur Abholung, sowie alle weiteren Fahrten mit unserem Lieferfahrzeug mit jeweils 20,00 € in Rechnung. Die Lieferung und Abholung beinhalten die ebenerdige Lieferung und Abholung auf Rollwagen. Soll vor Ort etwas aufgebaut oder bei Abholung zusammengeräumt werden, wird dieses zusätzlich nach Zeitaufwand in Rechnung gestellt.

Eine verbindliche Bestellung muss 12 Werktage vor Veranstaltungstermin vorliegen.

Für Veranstaltungen unter 100,00 € gastronomischem Umsatz stehen wir zur Verfügung, indem wir den Veranstaltern verschiedene Artikel inkl. Geschirr zur Selbstabholung an der Rampe der Warenannahme oder auf Servicewagen in der Caféte zur Verfügung stellen.

Kleine Gaumenfreuden

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

... Aufschnitt

	pro Stück
Putenbrust	€ 1,90
Salami vom Schwein | Pute	€ 1,90
Landschinken vom Schwein | Pute	€ 1,90
gekochter Schinken	€ 1,90
Leberwurst	€ 1,90

... Käse

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

... Fisch

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

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

Halbes belegtes Baguette-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

Baguette-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 50 Stück | mindestens 10 Stück pro Sorte.

Leicht und lecker

Fingerfood

Auf die Hand

	pro Stück
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-Créme fraîche (A2,A3)	€ 1,80
Antipasti-Mix am Spieß (A7,A8,A12,2,6,8)	€ 2,00
Mini-Quîche 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-Quîche mit Ziegenfrischkäse und Feigen (A7,15)	€ 2,50
Honigmelone mit Parmaschinken (2)	€ 3,20

Unsere Formel

4 Teile = Snack
6 Teile = Satt

Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte.

Leicht und lecker

Fingerfood

Salat serviert im Glas...

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

Eingerollt…

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

Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte.

Leicht und lecker

Fingerfood

Wie süß…

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

Mindestbestellmenge 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-Quîche mit Lauchzwiebeln
1 Garnelensalat mit Gurken-Vinaigrette

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

pro Person € 13,40

Mindestbestellmenge 15 Personen proVorschlag.

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.

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 Zucchiniröllchen 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.

Mindestbestellmeng 15 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 10 Stück pro Sorte.

Leicht und lecker

Bagels

pro Stück

Bagel mit…
Frischkäse und Kresse
(A1,A3,A6,A7,A8,A9,A11,A13,15)

€ 5,00

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 10 Stück pro Sorte.

… die perfekte Ergänzung zu IhrerKaffeepause

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

Mindestbestellmenge 15 Stück proSorte.

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 15 Portionen pro Suppe.

Vegetarische Suppen

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

Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen ein Mini-Ciabatta.

Saisonale Suppenwünsche werden gerne berücksichtigt.

Mindestbestellmenge 15 Portionen proSuppe.

Buffetvorschläge

Buffetauswahl:

Vorschlag I

Salatvariation
Curry Kokos Suppe
Geschnetzeltes von der Poularde mit Lauch, Champignons und Spätzle
Asiatisches 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 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 dazu
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 Kartöffelchen
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 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 Wokge-
müse 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 Toma-
ten-Oliven-Bruschetta Brotsalat mit Pil-
zen und Äpfel
Rucolasalat mit Paprika und Pinienkernen
Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Tomatensugo Polenta-
kuchen 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 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 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 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-Quîche
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 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

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

Mindestbestellmenge 10 Portionen pro Sorte.

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 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 …Mindestabnahme 30 Liter	Liter	€ 7,50
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.

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 12 Werktage 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: c.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 Werktage 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 Werktage 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 einsetzten, 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 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
2 = konserviert
3 = mit Antioxydationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat
6 = geschwefelt
7 = gewachst
8 = geschwärzt
9 = mit Süßungsmitteln
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = mit Taurin
12 = mit Nitritpökelsalz
13 = koffeinhaltig
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 Speisenkomponenten 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.

GASTRONOMIE
STUDIERENDENWERK
PADERBORN

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