

Catering Service



Ob Brainstorming mit Brainfood,
Empfang oder ein rauschendes Fest,
unser professioneller Service
lässt Sie genießen.



HERZLICH WILLKOMMEN BEIM CATERING-SERVICE DES STUDIERENDENWERKS PADERBORN!

Herzlich Willkommen beim Veranstaltungs-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 kleinen Snacks über Buffets bis 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

Auf einen Blick:

<u>Kleine Gaumenfreuden:</u> Belegte Brötchen Schnittchen Canapés	4-5
<u>Leicht und lecker:</u> Fingerfood Suppen Sandwiches & Wraps Bagels	6-12
<u>Snacks & More:</u> Tagungssnacks Süßes Pausensnacks Suppen	13-16
<u>Für die besonderen Momente:</u> Buffetauswahl Themenbuffets Dessert	17-25
<u>Leihservice/Personal:</u>	26
<u>Getränke:</u> Tagungsgetränke Heißgetränke	27
<u>Cocktailtheke:</u>	28
<u>Kontakt:</u>	29
<u>Allgemeines:</u>	30
<u>Allgemeine Geschäftsbedingungen:</u>	31-33
<u>Allergene und Zusatzstoffe:</u>	34

Kleine Gaumenfreuden

½ belegtes Brötchen oder ½ Scheibe Paderborner Landbrot mit...

...Wurst

	pro Stück
Putenbrust (A1, A6, A7, A9, 1, 2, 4, 15)	€ 1,90
Salami (A1, A6, A7, 1, 2, 3, 15)	€ 1,90
Landschinken (A1, A6, A7, 1, 15)	€ 1,90
gekochtem Schinken (A1, A6, A7, 1, 2, 3, 4, 15)	€ 1,90
Leberwurst (A1, A6, A7, 1, 15)	€ 1,90
Blutwurst (A1, A6, A7, A9, A10, A11, 2, 3, 15)	€ 1,90
Mettwurst (A1, A7, A10, 2, 3, 4, 15)	€ 1,90
Schmalz (A1)	€ 1,90

...Käse

Gouda (A1, A6, A7, 1, 15)	€ 2,10
Weichkäse (A1, A6, A7, 1, 2, 15)	€ 2,10
Kräuterfrischkäse (A1, A6, A7, 1, 2, 15)	€ 2,10
Ziegenfrischkäse (A1, A7, 2, 15)	€ 2,10

...Fisch

Räucherlachs (A1, A3, A4, A6, A7, A12, 1, 3, 9, 15)	€ 2,50
Forellenfilet (A1, A4, A6, A7, A8, 1, 15)	€ 2,50

Auf Wunsch als Mehrkornbrötchen + € 0,20/Stück



Kleine Gaumenfreuden

½ belegtes Baguette-Brötchen mit...

Aufschnitt (A1,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)	€ 2,30
Käse (A1,A6,A7,15)	€ 2,60

Kleine geklappte Kaiserbrötchen mit...

gemischtem Aufschnitt (A1,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)	€ 2,20
gemischtem Käse (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 2,40
gemischtem Fisch (A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,9,15)	€ 2,70

Alle Brötchen/Brote sind ausgarniert!

Canapés mit...

... Wurst

	<i>pro Stück</i>
Putenbrust (A1,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)	€ 2,00
gekochtem Schinken (A1,A6,A7,1,2,3,4,15)	€ 2,00
Landschinken (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,50
Parmaschinken (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 2,50
geräucherter Entenbrust (A1,A6,A7,A10,1,2,15)	€ 2,50
Roastbeef (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,50

... Käse

	<i>pro Stück</i>
Kräuterfrischkäse (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 2,00
Gouda (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,00
Ziegenfrischkäse (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,30
Weichkäse (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,30

... Fisch

	<i>pro Stück</i>
geräucherter Forelle (A1,A4,A6,A7,1,15)	€ 2,50
Räucherlachstatar (A1,A3,A4,A6,A7,1,15)	€ 2,50
Räucherlachs (A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,15)	€ 2,50

Alle Canapés sind ausgarniert!
Mindestbestellmenge ab je 10 Stück pro Sorte!

Leicht und lecker



Fingerfood

Auf die Hand...

	<i>pro Stück</i>
Kleine Partyfrikadelle garniert ⁽⁸⁾	€ 0,90
Mini-Käsespieß mit Oliven oder Obst garniert ^(A7,A8,A12,1,2,3,6,8,15)	€ 1,10
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum ^(A7,15)	€ 1,60
Tomaten-Bruschetta mit Brotchip	€ 1,60
Mini-Schnitzel vom Schwein mit Sauerrahm ^(A1,A3,A6,A7,A9,A10,4,15)	€ 1,60
Frischkäsetarte mit Kresse ^(A1,A3,A7,15)	€ 1,60
Dattel im Speckmantel ^(2,3)	€ 1,90
Aprikosen im Speckmantel ^(2,3)	€ 1,90
Scampi-Spieß mit Limonen-Aioli ^(A2,A3)	€ 2,00
Antipasti-Mix am Spieß ^(A7,A8,A12,2,6,8)	€ 2,00
Grissini mit Parmaschinken ⁽²⁾	€ 2,00
Chicken im Knuspermantel mit Salsa ^(A1,2,4)	€ 2,00
Pumpernickel mit Heringssalat ^(A1,A6,A7,A9,A10,A11,2,3,15)	€ 2,00
Honigmelone mit Serrano-Schinken ⁽²⁾	€ 2,30
Focaccia mit pikant eingelegtem Schafskäse ^(A1,A7,15)	€ 2,30
2 Pinchitos vom Hähnchen mit Dip ^(A1,A6,1)	€ 2,50
Mini-Törtchen mit verschied. Fischvariationen ^(A1,A3,A4,A7,2,15)	€ 2,50
Focaccia mit Prosciutto-Tomaten-Basilikumpesto ^(A1,A3,A7,2,15)	€ 2,50
Kleines Medaillon vom Schwein garniert	€ 2,50
Peperoni mit Frischkäse-Feta-Füllung ^(A7,2,3,15)	€ 2,50
Asiatisch gebeizter Lachs mit Joghurt-Wasabi-Dip ^(A7,15)	€ 2,50
Mini-Quiche mit Lauchgemüse (kalt) ^(A1,A3,A7,15)	€ 2,50

Unsere Formel:

3 Teile = Snack

6 Teile = Satt

Leicht und lecker

Fingerfood

Serviert im Glas...

	<i>pro Glas</i>
Rucola mit Parmesan (A3,A7,1,2,3,15)	€ 2,20
Spargel-Orangensalat mit Olivenöl	€ 2,20
Garnelensalat mit Krabbenchip	€ 2,20
Waldorfsalat mit Poulardenbrust (A1,A9,4)	€ 2,20
Grüne Spargelspitzen mit Räucherlachs (A7,15)	€ 2,90
Grüne Spargelspitzen mit Parmaschinken (A7,15)	€ 2,90

Eingerollt...

	<i>pro Röllchen</i>
Mini-Röllchen mit Frischkäsefüllung (A1,A3,A6,A7,2,15)	€ 1,60
½ Schinkenröllchen mit Spargel (A3,2,3,4)	€ 1,60
Räucherlachscrepe mit Frischkäse (A1,A3,A7,15)	€ 1,60
Zucchiniröllchen mit mariniertem Fetakäse (A7,15)	€ 1,60
Auberginen-Röllchen mit Rucola und getr. Tomaten (A1,A3,15)	€ 1,90
Hähnchenroulade „mediterran“ (A1,A7)	€ 1,90
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen mit Remoulade (A3,A10)	€ 2,70



Leicht und lecker

Fingerfood

Wie süß...

	<i>pro Stück</i>
Mini-Windbeutel <small>(A1,A3,A7,A8,15)</small>	€ 1,10
Würfel vom gepressten Schokoladenkuchen <small>(A1,A3,A7,A8,15)</small>	€ 1,10
Apfeltarte <small>(A1,1)</small>	€ 1,10
Tartelett mit Fruchtmousse <small>(A1,A6,A7,1,15)</small>	€ 1,10
Kleiner Obstspieß	€ 1,30
Mini-Donut <small>(A1,A6,A7,A8,1,3,15)</small>	€ 1,60
Plundergebäck	€ 1,60

Mindestbestellmenge ab 10 Stück pro Komponente



Snacks & More

Fingerfood - Vorschläge -

Rustikal

- 1 Canapé mit Landschinken,
Gurke und Cocktailtomate
- 1 Canapé mit Weichkäse
- 1 kleine Partyfrikadelle garniert
- Waldorfsalat mit Poulardenbrust im Glas
- 2 Mini-Käsespieße mit Oliven garniert
- 1 kleiner Obstspieß

pro Person € 11,30

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

Klassisch

- 1 Canapé mit geräucherter Forelle und Meerrettichcreme
- 1 Canapé mit Putenbrust
- ½ Schinkenröllchen mit Spargel
- 2 Pinchitos vom Hähnchen mit Dip
- 2 Datteln im Speckmantel
- 2 Mini-Windbeutel

pro Person € 14,60

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

**Mindestbestellmenge
ab 10 Stück
pro Vorschlag**



Leicht und lecker

Fingerfood - Vorschläge -

Exklusiv

- 1 Canapé mit geräucherter Entenbrust und Feigensenf
- 1 Canapé mit Parmaschinken, Melone und Rucola
- 1 rosa gebratenes Roastbeefröllchen mit Remoulade
- 1 Zucchinirollchen mit mariniertem Fetakäse gefüllt und Tomatenmarmelade
- 1 Scampi-Spieß mit Limonen-Aioli
- 1 Hähnchenroulade „mediterran“
- 1 Tartelett mit Fruchtmousse
- 1 Würfel vom gepressten Schokokuchen

pro Person € 15,40 (A1,A3,A6,A7,A8,A10,1,2)

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

Mindestbestellmenge ab 20 Personen pro Vorschlag



Leicht und lecker

Sandwiches

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, Rucola (A1,A3,A6,A7,2,15)

pro Stück

€ 3,20

Wraps

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, Ingwer, Salat (A1,A3,A6,A7,10,15)

pro Stück

€ 3,20

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Komponente

Leicht und lecker

Bagels

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

Bagel "Nordlicht"
Graved Lachs mit Senfsauce und Dill (A3,A4,A7,A12,3,9,15)

Bagel "Hawaii"
mit gekochtem Schinken und Ananas-Sellerie-Salat (A1,A3,A6,A7,A8,A11,A13,2,3,4,15)

pro Stück
€ 3,20

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Komponente



Snacks & More

... die perfekte Ergänzung zu Ihrer Kaffeepause

	<i>pro Stück</i>
Gemischter Obstkorb (1 Teil pro Person)	€ 1,10
Mini-Donut <small>(A1,A6,A7,A8,1,3,15)</small>	€ 1,20
Herzhaft gefülltes Mini-Croissant <small>(A1,A3,A6, A7,15)</small>	€ 1,20
Kleiner Obstspieß	€ 1,30
Herzhaft gefülltes Mini-Laugengebäck <small>(A7,A9,15)</small>	€ 1,30
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> ...mit Butter <small>(A7)</small>	€ 1,40 € 1,70
Berliner <small>(A1,A3,A7,15)</small>	€ 1,40
Käsecroissant <small>(A1,A3,A6,A7,A8,15)</small>	€ 1,50
Kleines Plundergebäck <small>(A1,A3,A5,A6,A7,A8,A11,1,15)</small>	€ 1,60
Schoko-Muffin <small>(A1,A3,A6,A7,A13,5,15)</small>	€ 1,70
Kleine Kuchenteilchen vom Blech <small>(A1,A3,A6,A7,2,15)</small>	€ 1,90
Tagungsgebäck (Kekse) 200 g <small>(A1,A3,A6,A7,A8,A12,1,4,15)</small>	€ 2,50
Gemüsesticks mit Kräuterdip <small>(A3,A7,A9,15)</small>	€ 2,50
Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt <small>(A7)</small>	€ 2,90

Mindestbestellmenge 10 Personen pro Komponente

Snacks & More

... für den besonderen Moment

„the american way“

2 x Mini-Donuts

1 x Schoko-Muffin

2 x verschieden belegte Bagels

(A1,A3,A6,A7,A8,A9,A10,A13,1,2,3,4,5,15)

oder

„caffè italiano“

2 x Bruschetta mit Brotchip

2 x Mini-Quiche mit Lauchgemüse (kalt)

1 x Glas Panna cotta mit Fruchttopping

(A1,A3,A7,15)

oder

„café française“

1 x Croissant (Schoko- oder Buttercroissant)

3 x verschieden belegte Canapés

1 x frischer Obstsalat im Glas

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

oder

„Fit durch die Pause“

2 x verschieden belegte Mehrkornbrötchen

Gemüsesticks mit Dip

1 x Schokoriegel

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

Pro Person

€ 10,50

Mindestbestellmenge 10 Personen pro Vorschlag



Suppen

	<i>pro Portion (250 ml)</i>
Westfälische Linsensuppe mit Mettwurstscheiben <small>(A1,A9,A10,2,3)</small>	€ 2,70
Pikante spanische Gemüsesuppe mit Chorizo <small>(A1,A9,A10,2,3)</small>	€ 2,70
Asiatische Gemüsesuppe mit Geflügel <small>(A7,A9,A12,1,15)</small>	€ 2,70
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch <small>(A12)</small>	€ 3,10
Cremige Käsesuppe mit Lauch und Mett (Schwein) <small>(A1,A3,A7,A9,A10,1,15)</small>	€ 3,10
Pikante Gyrossuppe vom Schwein <small>(A7,4)</small>	€ 3,10
Kartoffelsuppe mit Mettendchen <small>(A7,A9, A10,1,2,3,15)</small>	€ 3,10
Chili con carne mit Rindfleisch <small>(A1,A3,A7,A9,A10,1,15)</small>	€ 3,30
Spargelcreme mit Lachs oder Schinken (saisonal) <small>(A7,15)</small>	€ 3,30
Zucchini-Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen <small>(A4,A7,A9,15)</small>	€ 3,30

***Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen ein kleines Kaiserbrötchen.
Saisonale Wünsche werden gerne berücksichtigt.
Mindestbestellmenge ab je 15 Portionen pro Suppe***



Vegetarische Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons (A1,A7,A9,1,15)	pro Portion (250 ml) € 2,30
Fruchtige Tomatensuppe mit Reis und Gemüse (A9)	€ 2,30
Rahmsuppe von der Tomate mit Cocktailtomaten (A7)	€ 2,30
Feine Kartoffelsuppe mit Sauerrahm (A7,A9,15)	€ 2,30
Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln (A9)	€ 2,30
Süßkartoffel-Karottensuppe (A1,A7,A9,15)	€ 2,40
Käse-Lauchsuppe mit Croûtons (A1,A7,A8,A11,1,15)	€ 2,70
Exotische Currysuppe mit Pfirsichstücken (A7,A8,A9,2,15)	€ 2,70
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal) (A1,A6,A7,A10,A11,A12,15)	€ 2,70
Gazpacho mit Baguette (A1,A12, A12, 1)	€ 2,90
Spargelcremesuppe „vegetarisch“ (saisonal) (A7,15)	€ 3,10

***Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen ein kleines Kaiserbrötchen.
Saisonale Suppenwünsche werden gerne berücksichtigt.
Mindestbestellmenge ab je 15 Portionen pro Suppe.***



Für die besonderen Momente

Buffetauswahl:

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

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

€ 19,90

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

Salatvariation
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons
Medaillons vom Schwein mit Champignons und Apfelspalten
Schupfnudeln
Kartoffelgulasch mit gebratenen Gnocchis
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 19,90

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

Salatvariation
Rahmsuppe vom Champignon
Mediterranes Rindergulasch mit Oliven, getrocknete Tomaten und Lauch,
Kleine Kartoffeln mit Rosmarin
Ratatouille mit Rahmpolenta
Mousse au chocolat mit Vanillesauce

€ 19,90

Mindestbestellmenge ab 20 Personen pro Buffet

Für die besonderen Momente

Buffetauswahl:

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

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

€ 19,90

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

Salatvariation
Broccolicremesuppe mit Mandelblättern
Lasagne mit frischem Gemüse vom Markt
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons in Rahm
dazu kleine Kartoffelchen
Ananas-Ragout auf Kokoscreme

€ 19,90

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

Salatvariation
Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln
Tortelloni in feiner Tomaten-Gemüse-Sauce
Geschnetzelte Hühnerbrust
in Ricotta-Kräuterrahm
Tiramisu

€ 19,90

Mindestbestellmenge ab 20 Personen pro Buffet

Vegane Buffetvariationen

Buffetauswahl:

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

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

€ 19,90

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

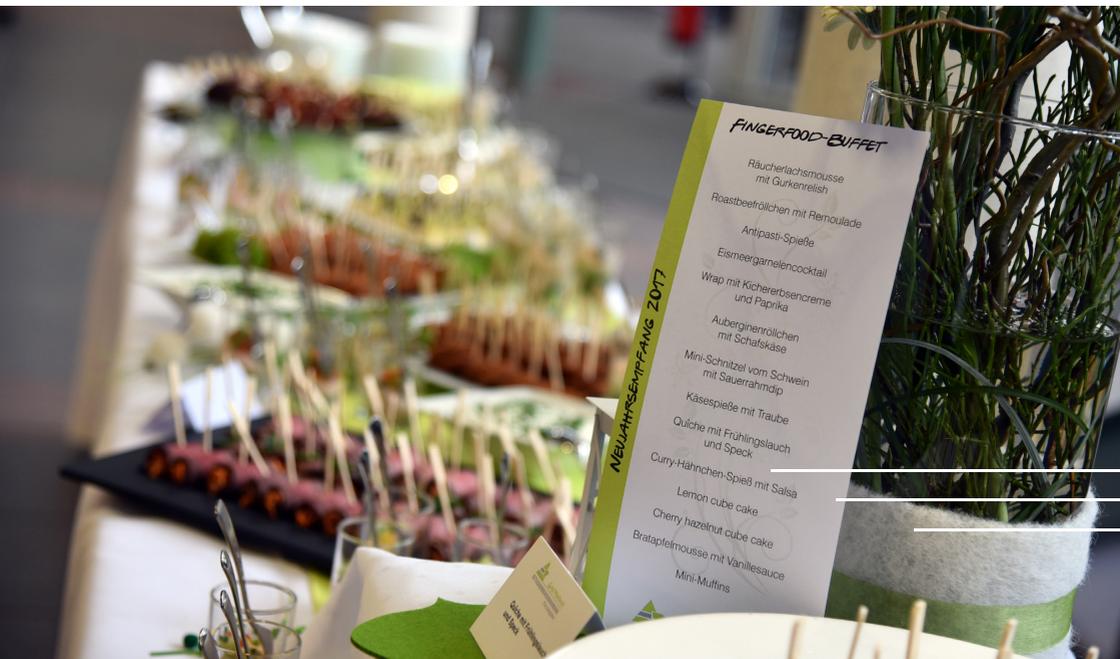
Minestrone mit Pesto und Grissini
Tomaten-Oliven-Bruschetta
Brotsalat mit Pilzen und Äpfel
Rucolasalat mit Paprika und Pinienkernen
Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Tomatensugo
Polentakuchen mit Paprika und Lauch
Gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse
Panna cotta mit Himbeermus (mit Sahne)

€ 19,90

Mindestbestellmenge ab 20 Personen pro Buffet

Für die besonderen Momente...

Themenbuffets



Themenbuffet

Pader-Buffer (A3, A4, A7, A9, A10, A12, 1, 2, 3, 4, 9, 15)

Fischplatte

Räucherlachs, Forellenfilet dazu Sahnemeerrettich

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Gartenfrische Salate
mit verschiedenen Dressings

Brotkorb und Butter

Jungschweinerücken mit Malzbiersauce

Geschnetzeltes von der Pute mit Tomaten, Broccoliröschen
grünem Pfeffer in Käsesauce

Kartoffelplätzchen
Butterreis

Quarkmousse mit Fruchtsauce

pro Person
€ 23,50

Mindestbestellmenge ab 20 Personen

Themenbuffet

Westfälisches Buffet (A1,A3,A5,A6,A7,A8,A9,A10,A11,1,2,3,4,9,15)

Wurst- und Schinkenspezialitäten

Mettbällchen und Essiggemüse

Pellkartoffelsalat

Kleine Schnitzel (kalt)

Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat

Westfälische Zwiebelsuppe
mit Schnippelschinken

Schweinefiletspitzen in Sauerrahm
Sauerbraten vom Rind mit Rotkohl

Semmelknödel
Kartöffelchen

Pumpernickel-Creme

Käseauswahl
Brot und Butter

pro Person
€ 25,50

Mindestbestellmenge ab 20 Personen



Themenbuffet

Mediterranes Buffet (A1,A3,A4,A7,A8,A11,A12,1,2,3,6,8,15)

Mariniertes Antipasti
Mozzarella-Tomaten-Caprese
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan
Parmaschinken hauchdünn geschnitten mit Grissini

Minestrone

Piccata à la Milanese vom Schwein
Lasagne mit Blattspinat und Räucherlachs

Rosmarinkartoffeln
Romanesco mit Mandelbutter
Ratatouille

Tiramisu
Amarettomousse

Italienische Käseauswahl
Ciabatta, Steinofenbaguette
Butter

pro Person
€ 26,50

Mindestbestellmenge ab 20 Personen

Themenbuffet

Asia Buffet

(A1,A2,A3,A4,A6,A7,A9,A10,A11,A12,1,2,3,4,13,15)

Chili-Garnelen auf Mango-Lauch-Salat
Yakitorispieße vom Hähnchen mit Sojadip
Sushi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi
Glasnudelsalat mit Sprossen, Zuckerschoten und Koriander
Gemüse Wan Tan
Mini Frühlingsrollen mit süß-scharfer Sauce

Zitronengrassuppe mit Sesamstange

Tranchen vom Schweinerücken mit Pflaumenweinjus
Tandoori Hähnchen mit Currysauce
Gebratene Lachswürfel auf Zuckerschoten-Paprika-Gemüse
Basmatireis
Gebratene Nudeln
Wokgemüse

Kokoscreme mit Ananasragout
Schokoladen-Ingwer-Mousse
mit karamellisierten Litschis

pro Person
€ 28,50

Mindestbestellmenge ab 20 Personen

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce <small>(A12)</small>	€ 2,20
Bayrisch Creme mit Himbeermus <small>(A3,A7,15)</small>	€ 2,20
Zitronencreme mit Erdbeersauce <small>(A3,A7,15)</small>	€ 2,20
Herrencreme* <small>(A7,4,15)</small>	€ 2,20
Panna cotta mit Fruchtsauce <small>(A7,15)</small>	€ 2,20
Amarettomousse* <small>(A1,A3,A7,15)</small>	€ 2,20
Mousse au chocolat (hell oder dunkel)* <small>(A7,15)</small>	€ 2,70
Kokoscreme mit Ananasragout <small>(A7,15)</small>	€ 2,90
Tiramisu <small>(A7,15)</small>	€ 2,90
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce oder Naturjoghurt <small>(9,15)</small>	€ 2,90

Mindestbestellmenge ab 10 Portionen pro Komponente

*mit Alkohol



Leihservice/Personal

Das richtige Equipment...

	<i>pro Stück</i>
Besteckteil (Messer Gabel Löffel)	€ 0,40
Teller (groß mittel)	€ 0,40
Glas (Sekt Bier Wasser)	€ 0,50
Studierendenwerk-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
Stehtischhülle	€ 7,00
Bierhausgarnitur (1 Tisch 2 Bänke)	€ 11,50
Liefergebühr im Stadtkern außerhalb	€ 30,00 nach Vereinbarung

... die richtige Mannschaft

Servicekraft je Stunde	€ 25,00
Serviceleitung je Stunde	€ 30,00
Koch je Stunde	€ 35,00
Veranstaltungsleitung/ sachkundige Aufsichtsperson je Stunde (Pflicht bei Großveranstaltungen ab 250 Personen)	€ 40,00

Getränke

Heißgetränke

Teevariation	Liter	€ 3,50
Kaffee	Liter	€ 6,50
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	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	€ 7,20
Sekt - <i>Hausmarke</i>	0,75 l Flasche	€ 9,20
Prosecco - <i>Hausmarke</i>	0,75 l Flasche	€ 11,30
Weißwein - <i>Hausmarke trocken</i>	0,75 l Flasche	€ 14,10
Rotwein - <i>Hausmarke trocken</i>	0,75 l Flasche	€ 14,10

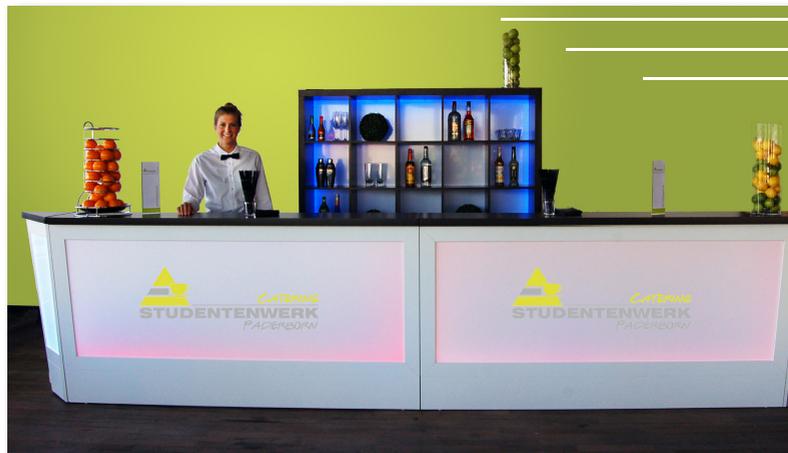
Ab 10 Personen

Mobile Cocktailtheke

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Besonderes

Mit unserer Cocktailtheke bieten wir Ihren Gästen frische, leckere Cocktails zu jeder Gelegenheit an. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Den Preis für unsere mobile Cocktailbar ermitteln wir für Gesellschaften ab 30 Personen wie folgt:

- 1.) Arbeitslohn des Barkeepers
35 € pro Std. zzgl. pauschal 2 Stunden für Auf- und Abbau bzw. Vor- und Nachbereitung.
- 2.) Je zubereitetem Cocktail inkl. Glasdekoration im 0,3 l Glas
ab 6,50 € pro Cocktail abhängig von der Cocktaillauswahl sowie Art und Größe Ihrer Veranstaltung.
- 3.) Sonstige Kosten (einmalig)
49 € für Einkauf, Be-/Entladen des Anhängers, Cocktailkarten, Thekendekoration.



Kontakt

Sehr geehrte Kunden,

wir bitten Sie darauf zu achten, dass wir eine Vorlaufzeit von sieben Werktagen vor Veranstaltungsbeginn bei Bestellung von einzelnen Speisen und /oder Getränken benötigen. Bei Großveranstaltungen ab 50 Personen spätestens 4-5 Wochen vorher. Die genaue Personenanzahl benötigen wir bis fünf Werktage vor Beginn Ihrer Veranstaltung.

Folgende Leistungen sind im Preis enthalten

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

Folgende Leistungen sind NICHT im Preis enthalten

- Spezielle Tisch-, Blumen- und Raumdekoration.
Diese können Sie mit uns absprechen und bestellen. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand.

Kontakt:

Claudia Niebuhr

Warburger Straße 100

Raum MEU.707

Telefon: 05251 89207-905

E-Mail: niebuhr@stwpb.de

Allgemein

Preisgestaltung

Die Preise für einzelne Speisen und Getränke gelten bei Selbstabholung.
Nur die Themen-Bufferpreise beinhalten die Anlieferung auf dem Campus.

Anlieferung/Abholung auf dem Campus-Gelände:	€ 12,50
Anlieferung/Abholung Zukunftsmeile Fürstenallee/HNI:	€ 12,50
Anlieferung/Abholung außerhalb des Campus-Gelände:	nach Vereinbarung

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

Außenstellen

An unseren Standorten in Hamm und Lippstadt ist teilweise nur ein eingeschränktes Produktsortiment verfügbar.
Bitte sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche.

Heinz Nixdorf Museums Forum

Gerne übernehmen wir den Veranstaltungsservice inkl. Auf- und Abbau im Heinz Nixdorf Museums Forum. Unser Service Team ist Montag - Freitag von 08:00 - 17:00 Uhr im Haus. Darüber hinaus anfallende Arbeitsstunden müssen wir Ihnen gesondert in Rechnung stellen.

Dies gilt nicht bei Veranstaltungen mit erhöhtem Leistungsumfang, wie Catering vor Ort, Service etc.
Zusätzlicher Personalbedarf bei Sonderveranstaltungen im Bistro HotSpot müssen vom Veranstalter getragen werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Allgemeines

Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote des Studierendenwerks haben ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Grundlage. Dies gilt auch, wenn sie im Einzelfall nicht ausgehändigt worden sind, nicht zur Kenntnis genommen worden sind oder wenn sie bei sich wiederholenden Geschäftsbeziehungen nicht ausdrücklich neu vereinbart worden sind.

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 acht Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn zugegangen sein.

Andere Vereinbarungen bedürfen der Schriftform (s. § 1).

§ 4 Preise

Die Preise unserer Angebotsmappe 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 Stornierung

Der Auftraggeber hat grundsätzlich die Möglichkeit, Veranstaltungen zu stornieren. Bis zu acht Werktagen vor dem Veranstaltungstermin ist die Stornierung kostenfrei. Bei Stornierung von sieben Tagen an bis zum Veranstaltungstag sind die dem Studierendenwerk zur Vorbereitung der beauftragten Veranstaltung entstandenen Kosten, insbesondere die Warenkosten, zu erstatten.

§ 8 Personenzahl

Der Auftraggeber benennt dem Studierendenwerk fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich die konkrete Anzahl der Gäste, soweit eine mengenbezogene Abrechnungsart gewählt worden ist. Diese Angabe ist Grundlage der Rechnungsstellung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 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.

§ 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 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.

§ 12 Zahlung

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

§ 13 Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Paderborn.

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.

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