

Campus Catering

Angebote für Veranstaltungen,
Tagungen und Empfänge



Studierendenwerk
Mannheim

Inhalt

Frühstücks-Buffets	3
Nachmittagskaffee	4
Kurpfälzer Buffet	5
Mediterranes Buffet	6
Asiatishes Buffet	7
Skandinavisches Buffet	8
Snacks und Kuchen	9
Getränke	10
Alkoholische Getränke	11
Weine	12
Service und Extras	13



Frühstücks-Buffets

Frühstück „Mannheim“ 6,00 € / p. P.

Kaffee und Tee, Milch und Zucker
½ belegte Brötchen mit Wurst oder Käse
Laugenbrezel mit Butter
Verschiedene Müsli mit Joghurt

Frühstück „Fit in den Tag“ 9,00 € / p. P.

Kaffee und Tee, Milch und Zucker
½ Belegte Brötchen mit Wurst, Schinken und Brie
Laugenbrezel mit Butter
Verschiedene Müsli mit Joghurt
Obstsalat

Frühstück „Kurfürstlich“ 13,00 € / p. P.

Kaffee und Tee oder heiße Schokolade, Milch und Zucker
½ belegte Brötchen mit Räucherforelle,
Schwarzwälder Schinken, hausgemachte Wurstspezialitäten
und verschiedenen Käsesorten
Croissants mit Konfitüre, Honig, Nougatcreme
Laugenbrezel mit Butter
Verschiedene Müsli mit Joghurt
Rohkost der Saison mit Frischkäse
Obstsalat



Nachmittagskaffee

Coffee break „Sweet“ 7,00 € / p. P.

Kaffee und Tee, Milch und Zucker
Süße Teile und Blechkuchen

Coffee break „Time-out“ 10,00 € / p. P.

Kaffee und Tee, Milch und Zucker
Mineralwasser, Apfelschorle
Landkuchen
Muffins

Coffee break „Power“ 12,00 € / p. P.

Kaffee und Tee
Mineralwasser, Apfelschorle, Club Mate
½ Belegte Brötchen mit Wurst, Schinken und Brie
Laugenbrezel mit Butter
Donauwelle
Landkuchen
Obstsalat



Kurpfälzer Buffet

Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran
und gerösteten Dampfnudelecken

Odenwälder Rauchforelle
auf süß-saurem Wurzelgemüse und Peterlesalat

Eingelegter Handkäs mit Musik

Weißer Käs mit geröstetem Bauernbrot und marinierten Radisle

Rindfleischsalat mit hausgemachten Sauergemüse
und Meerrettichsenf

Hauptgang

Krustenbraten vom Schwein

Putenbraten

Haugemachte Bratwürste

Dazu Biersoße vom dunklen Eichbaum Weizen

Beilagen

Spätzle, Schupfnudeln, Röstkartoffeln, Sauerkraut,
Gemüse vom Wochenmarkt

Salate

Kartoffelsalat

Rotkrautsalat mit Apfel

Waldorfsalat mit Walnüssen

Blattsalat mit „Winnägrett“ und Gartenstadt-Dressing

Dessert

„Monnemer Dreck Dessäär“

Grießschnitte mit Waldbeeren-Ragout und Zimtucker

„Applkischlä un Vanilläsoß“

25,00 € / p. P.



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Antipasti

Tomaten mit Mozzarella und haugemachtem Basilikumpesto

Vitello Tonnato

Falafel mit Minzjoghurt

Honigmelone mit Luftgetrocknetem Schinken und Grissini

Hauptgang

Saltimbocca a l Romana von der Hühnerbrust
im Weißwein-Sud

Seebarsch Filet mit Fenchelsoße und Orange

Tortellini mit Ricotta Spinatfüllung, Rossatosoße
und Parmesan

Beilagen

Gebratene Gnocchi, Kräuterkartoffeln,
Romanesco mit Mandelbutter, Harissagemüse mit Zitrone

Salate

Blattsalat mit Vinaigrette und Balsamico

Taboulet mit Hirtenkäse

Tomatensalat mit gerösteten Nüssen und Rucola

Dessert

Tiramisu

Panna cotta mit saisonalem Fruchtpüree

Griechischer Joghurt mit Nüssen Honig
und gedörtem Steinfrüchten

Ciabatta, Fladenbrot, Butter und Aioli

35,00 € / p. P.



Asiatisches Buffet

Vorspeisen

Dim Sum auf Marinierten Glasnudeln

Yakitori-Spieße auf Pflaumensalat

Thai Hackbällchen mit scharfem Gurkensalat und Koriander

Weißer Cocos-Suppe mit Ingwer und Limettenblättern

Hauptgang

Knusperente mit rotem Curry und gerösteten Erdnüssen

Buntbarsch mit Sesam Zitronengras Sud

Baos mit Schweinefleisch Füllung und Sake-BBQ Soße

Masaman-Curry mit Spinat und Mandeln

Beilagen

Jasmin Duftreis

Gebatene Mie Nudeln

Wok Gemüse

Dessert

Cocos-Mousse mit Mango

Sagopudding und Sesamkaramell

Früchte im süßen Tempura gebacken, Limettenhonig

28,00 € / p. P.



Skandinavisches Buffet

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Minzerbsen und Honigsenf

Kaltes Roastbeef mit Remoulade

Eismeercocktail mit Chicorée und Apfel

Gefüllte Eier mit roter Bete und Dill

Hauptgang

Köttbullar in Wildpilzrahm und Preiselbeeren

Seelachs unter der Petersilien und Roggenbrot Kruste

Gegrillte Schweinelende mit Wiesenkräutern und Glöck-Butter

Beilagen

Gratinierter Kartoffelstampf

Vollkornpfannkuchen

Steckrübengemüse

Spinat mit Speck und Röstzwiebeln

Dessert

Quarkauflauf mit Sauerkirschen und Puderzucker

Birnencreme mit Cider-Gelee, Nüssen und karamellisiertem Hafer

Schwedische Mandeltårta

32,00 € / p. P.



Snacks und Kuchen

Laugenbrezel mit Butter	1,30 €
Käsespieß mit Trauben	1,20 €
Pizzettis	1,50 €
Börek mit Schafskäsefüllung	3,00 €
Mini Frikadellen	1,50 €
½ belegtes Brötchen „classic“ mit Wurst und Käse	2,00 €
½ belegtes Partybrötchen mit Lachs, Brie, Schinken	3,00 €
Suppen / Eintopf mit Brötchen	5,50 €
Süße Teile Stück	2,00 €
Blechkuchen Stück	2,20 €
Landkuchen Stück	2,80 €
Versch. Torten	3,10 €



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Odenwald Quelle Mineralwasser „classic“	0,5 l	1,80 €
Odenwald Quelle Mineralwasser „still“	0,5 l	1,80 €
Odenwald Quelle Mineralwasser „medium“	0,5 l	1,80 €
Odenwald Quelle Apfelschorle	0,5 l	2,30 €
Odenwald Quelle Iso Drink	0,5 l	2,30 €
Odenwald Quelle ACE	0,5 l	2,30 €
Cola / Fanta	0,5 l	2,50 €
Lemonaid Blutorange	0,33 l	2,40 €
Lemonaid Limette	0,33 l	2,40 €
Lemonaid Maracuja	0,33 l	2,40 €
Lemonaid ChariTea black	0,33 l	2,40 €
Lemonaid ChariTea green	0,33 l	2,40 €
Lemonaid ChariTea mate	0,33 l	2,40 €
Lemonaid ChariTea red	0,33 l	2,40 €
Club Mate/ Club Mate Granat	0,5 l	2,50 €

Heiße Getränke

Kaffee Tasse, mit Milch und Zucker	1,30 €
Tee Tasse, Sorte nach Wunsch	1,30 €



Alkoholische Getränke

Aperitif

Lillet-Mandel-Secco	Glas	5,00 €
Wodka-Gingerale-Gurke	Glas	4,00 €
Winzersekt-Brombeere-Thymian	Glas	7,00 €

Sekt

Schloss Wachenheim Sekt Riesling, trocken	0,75 l Flasche	15,00 €
--	----------------	---------

Bier

Eichbaum Ureich Pils	0,33 l Flasche	2,80 €
Die Kläne von Eichbaum	0,33 l Flasche	2,50 €

Digestif

Eichbaum Brände	0,7 l Flasche	28,00 €
Ramazotti	0,7 l Flasche	21,00 €
Jägermeister	0,7 l Flasche	21,00 €
Helbing	0,7 l Flasche	19,00 €



Weine

Weißwein

Rheinland - Pfalz

2010 Lucashof
Deidesheimer Herrgottsacker
Trocken, QbA
Riesling Kabinett

0,75 l Flasche 15,00 €

Pfalz

2008 Lucashof
Weißburgunder QbA
Trocken

0,75 l Flasche 15,00 €

Baden Kaiserstuhl

2010 Achkarrer Silvaner
Trocken

1,00 l Flasche 13,00 €

Rotwein

Baden – Kaiserstuhl

2008 Achkarrer
Spätburgunder Rotwein QbA
Trocken

1,00 l Flasche 15,00 €

Baden - Kaiserstuhl

2009 Achkarrer Schlossberg
Diavolo Cuveé
Rotwein QbA
Trocken

0,75 l Flasche 16,00 €



Service und Extras

Servicemitarbeiter / Buffet-Betreuung Stunde 20,00 €

Tischdecken

Stoff 2,20 x 1,30 m Stück 10,00 €

Stoff 1,30 x 1,30 m für Stehtisch Stück 8,00 €

Papier Duni Meter 5,00 €

Anlieferung und Abholung bei Bestellungen
unter 200,00 € je 20,00 €

Stehische und Biergarnituren auf Anfrage

Auf Ihre Dekorationswünsche gehen wir gerne ein.



Kulinarische Spezialitäten ganz nach Ihren Wünschen!

Individuelle und flexible Zusammenstellungen sind unter Berücksichtigung von vegetarischen und veganen Komponenten oder bei Allergien/Unverträglichkeiten selbstverständlich möglich.

Sprechen Sie uns an!

Studierendenwerk Mannheim
Hochschulgastronomie
Bismarckstraße 10, Eingang B
68161 Mannheim
Telefon: 0621 49072-601
Telefax: 0621 49072-699
E-Mail: mensa@stw-ma.de



Studierendenwerk
Mannheim