

Campus Catering

Angebote für Veranstaltungen, Tagungen und Empfänge



Studierendenwerk
Mannheim

Inhalt

Frühstück	3
Kurpfälzer Buffet	5
Mediterranes Buffet	6
Asiatisches Buffet	7
Skandinavisches Buffet	8
Tasty specials	9
Nachmittagskaffee	11
Kuchen, Süßes, Snacks	12
Softdrinks	13
Alkoholische Getränke	14
Alkoholfreie Getränke	14
Weine	15
Service und Extras	16



Frühstück

Frühstücksbuffet „Mannheim“

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

6,00 € / p. P.

Frühstücksbuffet „Fit in den Tag“

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

9,00 € / p. P.

Frühstücksbuffet „Kurfürstlich“

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

13,00 € / p. P.



Frühstück

Müsli, Joghurt, Smoothies (Mindestbestellmenge: 5 Stück)

Bircher Müsli

Haferflocken, Apfel, Haselnüsse, Mandeln, Joghurt, Milch

Weckglas 2,50 €

Blaubeer-Smoothie mit Minze und Chia-Samen

Blaubeeren, Minze, Zitrone, Chia-Samen, Honigmelone, Banane

Weckglas 2,50 €

Exotic Müsli mit Kefir

Cornflakes, Kefir, Mango, Kiwi, Erdbeeren, Limette

Weckglas 2,50 €

Kokos-Müsli

Getreide-Mix, Kokos-Raspeln, Blaubeeren, Joghurt, Vanille, Orange

Weckglas 2,50 €

Rote Bete-Apfel-Smoothie mit Leinsamen

Rote Bete, Apfel, Leinsamen, Karotte, Gurke, Zitrone

Weckglas 2,50 €

Beeren Joghurt

Joghurt, Vanille, Beeren

Weckglas 2,50 €

Bagels (Mindestbestellmenge: 5 Stück)

Räucherlachs-Bagel

Sesam-Bagel, Räucherlachs, Frischkäse, Frisée, Tomate, Frühlingslauch

Papier / Folie 3,50 €

Putenbrust-Bagel

Vollkorn-Bagel, Putenwurst, Pesto-Frischkäse, Babyspinat, Tomate

Papier / Folie 3,50 €

Caprese-Bagel

Natur-Bagel, Pesto-Rosso-Mayo, Mozzarella, Tomate, Rucola

Papier / Folie 3,50 €

Kurpfalz-Bagel

Laugen-Bagel, Sauerkraut-Mayo, Saumagen, Röstzwiebeln, Salat, Salatgurke

Papier / Folie 3,50 €

Focaccia (Mindestbestellmenge: 5 Stück)

Italia classica

Pesto-Rosso-Mayo, Mozzarella, Tomate, Rucola

Papier / Folie 3,50 €

Parma

Parma-Schinken, Pesto-Frischkäse, Parmesan, Tomate, Babyspinat

Papier / Folie 3,50 €

Chorizo

Chorizo-Wurst, Oliven-Tapenade, Frühlingszwiebeln, Salat, Aioli, Tomate

Papier / Folie 3,50 €

Falafel

Falafel, Rote Bete-Humus, Aubergine, Ras el Hanout-Mayo, Salat

Papier / Folie 3,50 €



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 Radisla

Rindfleischsalat mit hausgemachtem Sauergemüse
und Meerrettichsenf

Hauptgang

Krustenbraten vom Schwein

Putenbraten

Hausgemachte 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 Zimtzucker

„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 alla romana von der Hühnerbrust
im Weißwein-Sud

Seebarschfilet 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 gedörrten 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 Kokos-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

Gebratene Mie Nudeln

Wok Gemüse

Dessert

Kokos-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.



Tasty specials

Wraps (Mindestbestellmenge: 10 Stück)

Räucherlachs

Räucherlachs, Frischkäse, Frisée, Tomate, Frühlingslauch, Weizenwrap

Port/Stück **4,00 €**

Philly-Cheese

Rindfleisch, Cheddar-Käse, Paprika, Jalapeños, Zwiebeln, Salat, Weizenwrap

Port/Stück **4,00 €**

Tandoori-Hähnchen

Hähnchenbrust, Joghurt, Honig, Frühlingslauch, Salat, Basmatireis, Weizenwrap

Port/Stück **4,00 €**

Falafel

Falafel, Rote Bete-Humus, Aubergine, Ras el Hanout-Mayo, Salat, Weizenwrap

Port/Stück **4,00 €**

Shots (Mindestbestellmenge: 10 Stück)

Kürbis-Kokos-Suppe

Kürbis, Kokosmilch

Weckglas **3,00 €**

Rote Bete Suppe

Rote Bete, Joghurt, Koriander

Weckglas **3,00 €**

Grüne Thai-Curry-Suppe

Kokosmilch, Thai-Curry, Zitronengras, Koriander, Minze, Limette

Weckglas **3,00 €**

Vegan (Mindestbestellmenge: 10 Stück)

Couscous mit Falafel

Couscous Salat, Falafel, Minz-Soja-Joghurt, Auberginen-Kaviar, Koriander, Limette

Weckglas **3,50 €**

Rote Bete Humus

Rote Bete, Kichererbsen, Olivenöl, Salzflocken, Sesam, Koriander, Grissini

Weckglas **3,50 €**

Siam Curry

Grünes Thai-Curry, Kokosmilch, Basmatireis, Karotte, Brokkoli, Zuckerschoten, Koriander

Weckglas **3,50 €**

Vegetarisch (Mindestbestellmenge: 10 Stück)

Kartoffel-Tortilla

Kartoffel, Zwiebel, Ei, Kräuter-Dip

Stück **3,50 €**

Mozzarella-Sticks

Mozzarella, Tomatensalsa, Basilikum

Weckglas **3,50 €**

Taboulet-Salat

Weizen, Hirtenkäse, Kräuter, Tomaten

Weckglas **3,50 €**

Falafel

Kichererbsen, Auberginen-Kaviar, Tahinisauc

Weckglas **3,50 €**

Frühlingsrolle

Frühlingslauch, Sweet-Chili-Mayo

Weckglas **3,50 €**



Tasty specials

Fisch (Mindestbestellmenge: 10 Stück)

Chili-Garnelen

Garnelen, Tomatensalsa, Knoblauch, Basilikum

Weckglas 5,00 €

Glasnudel-Garnelen-Salat

Glasnudeln, Garnelen, Algen, Sweet-Chili, Koriander, Gemüsestreifen

Weckglas 5,00 €

Zanderraute

Zanderfilet, Kartoffelstampf, Rahmsauerkraut, Gemüsejus

Weckglas 5,00 €

Fleisch (Mindestbestellmenge: 10 Stück)

Beef-Tatar

Pumpernickel, Wasabi-Mayo, Sesam

Stück 5,50 €

Rinderköße

Tabouletsalat, Minzjoghurt

Weckglas 4,50 €

Maultasche

Kartoffelsalat, Schmelzzwiebel, Jus

Weckglas 4,50 €

Currywurst Spieß

Currysoße, Brot

Weckglas 4,50 €

Hähnchen-Saté

Hähnchenbrust, Mangochutney

Weckglas 5,00 €

Drumsticks

Hähnchenschlegel, Chili-Cheese-Dip

Weckglas 5,00 €

Blutwurst

Gebatene Blutwurst, Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf, Jus

Weckglas 4,50 €

Dessert (Mindestbestellmenge: 10 Stück)

Cheesecake

Blaubeeren

Weckglas 3,50 €

Raffaello Creme

Himbeertopping

Weckglas 3,50 €

Crème Brûlée

Weckglas 3,50 €

Toblerone Mousse

Haselnüsse

Weckglas 3,50 €



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



Kuchen & Süßes

Süße Teilchen

Plunder Gebäck mit verschiedener Füllung

Stück **1,50 €**

Blechkuchen

Stück **2,50 €**

Landkuchen

Stück **2,80 €**

Verschiedene Torten

Stück **3,50 €**

Cinnamon Rolls

Zuckerguss (Mindestbestellmenge: 10 Stück)

Stück **1,50 €**

Mini Muffins

(Mindestbestellmenge: 10 Stück)

Stück **2,00 €**



Snacks

Laugenbrezel mit Butter

1,30 €

Käsespieß mit Trauben

(Mindestbestellmenge: 10 Stück)

1,20 €

Börek mit Schafskäsefüllung

(Mindestbestellmenge: 10 Stück)

3,00 €

Mini Frikadellen

(Mindestbestellmenge: 10 Stück)

1,50 €

½ belegtes Brötchen „classic“

mit Wurst und Käse

2,10 €

Blätterteig-Tasche

Schinken, Käse (Mindestbestellmenge: 5 Stück)

Stück **2,50 €**

Blätterteig-Tasche

Spinat (Mindestbestellmenge: 5 Stück)

Stück **2,50 €**

Mini Laugengebäck

*Laugengebäck mit verschiedenen Toppings
(Mindestbestellmenge: 10 Stück)*

Stück **1,50 €**

Suppen / Eintopf mit Brötchen

5,50 €



Softdrinks

Alkoholfreie Getränke

Odenwald Quelle Mineralwasser „classic“	0,5 l	1,80 €
Odenwald Quelle Mineralwasser „medium“	0,5 l	1,80 €
Odenwald Quelle Mineralwasser „still“	0,5 l	1,80 €
Odenwald Quelle Apfelschorle	0,5 l	2,30 €
Coca Cola	0,5 l	2,50 €
Coca Cola Zero	0,5 l	2,50 €
Fritz Kola	0,5 l	3,00 €
Fritz Kola ohne Zucker	0,5 l	3,00 €
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	2,50 €
Fritz Bio-Apfelschorle, naturtrüb	0,33 l	2,50 €
Fritz Bio-Rhabarberschorle	0,33 l	2,50 €
Fritz Bio-Traubensaftschorle	0,33 l	2,50 €
Club Mate Original	0,5 l	2,50 €
Club Mate Granatapfel	0,5 l	2,50 €
Orangensaft	1,0 l	6,00 €

Heiße Getränke

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



Alkoholische Getränke

Aperitif

Lillet-Mandel-Secco	Glas	5,50 €
Wodka-Gingerale-Gurke	Glas	4,50 €
Sekt-Brombeere-Thymian	Glas	7,50 €

Sekt

Sekt „Ordensmeister“ Riesling, trocken	0,75 l Flasche	15,00 €
---	----------------	---------

Bier

Eichbaum Ureich Pils	0,33 l Flasche	2,80 €
Eichbaum Helles	0,33 l Flasche	2,80 €
Eichbaum Kurpfalz-Radler	0,33 l Flasche	2,80 €

Alkoholfreie Getränke

Sekt alkoholfrei

Scavi & Ray Sparkling White Extra Dry	0,75 l Flasche	13,50 €
--	----------------	---------



Weine

Weißwein

Pfalz

Lucashof
Deidesheimer Herrgottsacker
Riesling Kabinett
Trocken, QbA 0,75 l Flasche 15,00 €

Lucashof
Weißburgunder
Trocken, QbA 0,75 l Flasche 15,00 €

Baden-Württemberg

Adam Müller
Grauburgunder Kabinett
Trocken 0,75 l Flasche 15,00 €

Rotwein

Baden-Württemberg

Adam Müller
Spätburgunder Kabinett
Trocken 0,75 l Flasche 15,00 €

Adam Müller
Spätburgunder Spätlese
Fruchtig 0,75 l Flasche 15,00 €

Adam Müller
TIEF Schwarz! im Barrique gereift
Heidelberger Herrenberg
Trocken, QbA 0,75 l Flasche 19,00 €

Weinschorle

Fruchtiger Weißer 0,33 l Flasche 3,50 €

Sanfter Rosé 0,33 l Flasche 3,50 €



Service und Extras

Servicemitarbeiter/ Buffet-Betreuung Stunde 40,00 €

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 €

Stehtische 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 49072-600 · Fax: 0621 49072-699
E-Mail: catering@stw-ma.de

Stand: 05/2023 | Alle angegebenen Preise inkl. MwSt.



Studierendenwerk
Mannheim