



Unser Catering-Angebot

Kaffeepause • Imbiss • Stehempfang • Event

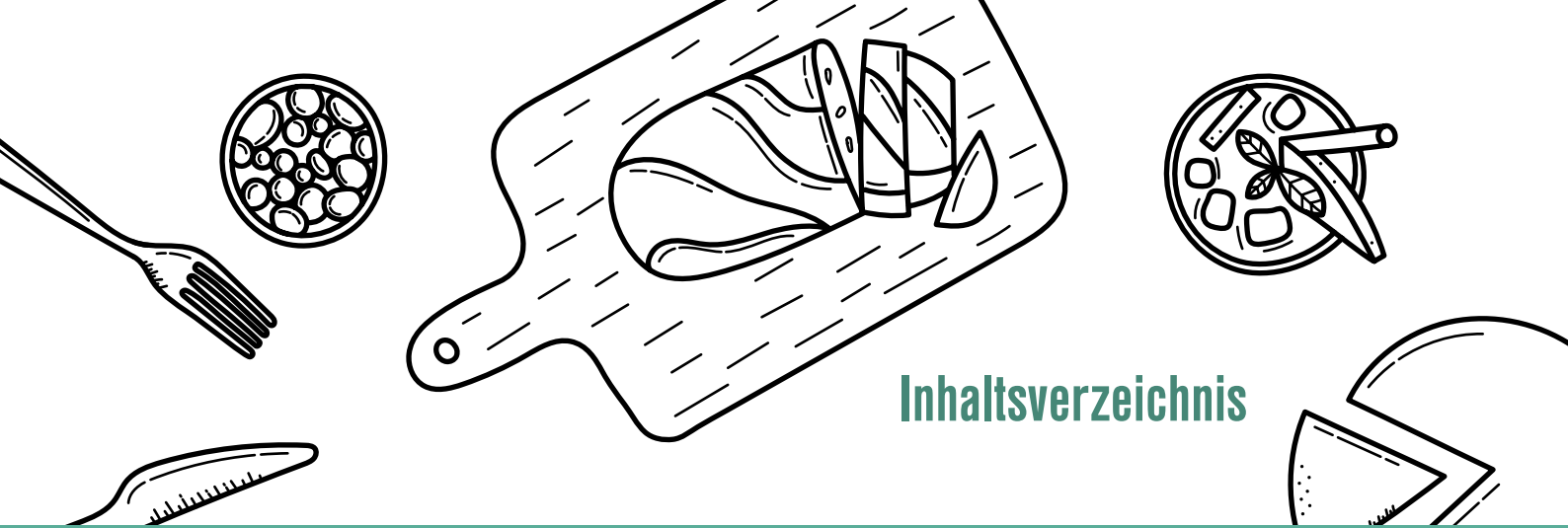


Bild: Copyright © 2025 freepik

Stand: März 2025

Campus  Catering

Basler Straße 2, 79100 Freiburg | E-Mail campuscatering@swfr.de



Inhaltsverzeichnis

Unser Catering-Angebot

Kaffeepause • Imbiss • Stehempfang • Event

Wir stellen uns vor	3
Fingerfood-Buffets	4
Buffets	9
Mensa On Demand	13
Stehempfang & Kaffeepause	14
Suppen & kleine Speisen	16
Lunchtüte	18
Geschirr & Co.	19
Sonstiges	21

Wir stellen uns vor

Sie planen einen Stehempfang, eine Examensfeier, eine Party oder den Abschluss eines gelungenen Kongresses?

Wir tragen gerne dazu bei, dass Ihre Veranstaltung Ihnen und Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt. Denn oft sind es die kleinen Dinge am Rande, die den Erfolg ausmachen. Ein freundlicher Empfang, eine angenehme Umgebung, ein appetitliches Häppchen oder ein harmonisch zusammengestelltes Menü.

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit kleinen feinen Speisen, mit leckeren Snacks, mit trendigem Fingerfood oder attraktiven kalten Buffets, die Sie ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen, mit gekühlten Getränken, mit Gebäck und Desserts, Kaffee oder Tee.

Unser Angebot umfasst die Bewirtung von Veranstaltungen aller Art: vom Stehempfang bis zur großen Feier mit mehrgängigem Menü, von der Belieferung kleiner Parties und Tagungen bis zur Organisation von Bällen und Großereignissen. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen auf den folgenden Seiten inspirieren. Oder stellen Sie gemeinsam mit uns Ihr Wunsch-Buffer zusammen.

Wir unterstützen Sie gerne bei Ihren Vorbereitungen mit unseren Erfahrungen.

Wir sind für Sie da – Beratung, Informationen und Buchungsanfragen

Anna Wagenhöfer

• Raphaela Glaser-Göhri

• Christine Nübling

Tel.: 0761 2101-209

E-Mail: campuscatering@swfr.de

Anfrageformular: www.swfr.de/essen/campus-catering/anfrageformular



Campus Catering – Catering im Hochschulbereich Studierendenwerk Freiburg

Basler Straße 2
79100 Freiburg

*mehr Infos zu unserem
Catering Service*



swfr.de → ESSEN → Campus Catering → Catering

Campus  Catering



Fingerfood-Buffets

Fingerfood-Buffer 1

(ab 30 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

Vegetarisch

Griechischer Kartoffelsalat mit Oliven
Grillpaprika mit Avocado-creme *(auf Wunsch vegan)*

Fisch

Forellenfilet auf Kaviarbrötchen
Petit Four vom Räucherfisch *(2 Stück)*

Fleisch

Mini Schnitzel mit Kräuterschmand *(2 Stück)*
Geflügelsalat Hawaii

Dessert

Feine Blechkuchen je Saison
Früchtekompott mit Vanillejoghurt

9,00 € für 3 Teile pro Person

11,50 € für 4 Teile pro Person

20,20 € für 7 Teile pro Person

Fingerfood-Buffets

Fingerfood-Buffer 2

(ab 30 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

Vegetarisch

Canapées mit Olivenpaste und Paprika *(auf Wunsch vegan)*
Antipastispiß

Fisch

Lachs-Crêpe-Roulade
Forellenfilet auf Kaviarbrötchen

Fleisch

Partyfrikadelle mit Dip *(2 Stück)*
Melone mit Parmaschinken

Dessert

Dunkles und helles Mousse mit Früchten
Obstsalat mit Ahornsirup

9,10 € für 3 Teile pro Person

13,50 € für 4 Teile pro Person

21,00 € für 7 Teile pro Person

Fingerfood-Buffets

Fingerfood-Buffet 3 / Schwarzwälder Buffet

(ab 50 Personen – Auswahl mit 12 Speisen)

Vegetarisch

Vollkornecken mit Bibbeleskäs
Gemüsesticks mit Petersiliencreme
Käsewürfel mit Trauben

Fisch

Räucherlachs auf Kaviarbrod
Forellenfilet auf Kaviarbrod

Fleisch

Partyfrikadelle mit Dip (2 Stück)
Mini-Schnitzel mit Kräuterschmand (2 Stück)
Schäufele auf Bauernbrod
Rindfleischsalat
Wurstsalat

Dessert

Schwarzwälder Kirschtorte im Gläschen
Obstsalat mit Ahornsirup

11,90 € für 4 Teile pro Person

19,70 € für 7 Teile pro Person

Fingerfood-Buffets

Fingerfood-Buffet 4 / Mediterranes Buffet

(ab 50 Personen – Auswahl mit 12 Speisen)

Vegetarisch

Gorgonzola-Birnen-Quiche (5 x 6 cm)
Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
Antipastispieß mit Couscoussalat
gerösteter Blumenkohlsalat mit Granatäpfeln
Käsewürfel mit Trauben

Fisch

Frutti di Mare-Salat

Fleisch

Mailänder Salami auf Bauernbrot
Italienischer Hähnchensalat
Melone mit Parmaschinken
Putenspieß „Trieste“ mit Apfel-Sellerie-Salat

Dessert

Tiramisu
Karamellisierte Panna Cotta mit Aprikosen

13,90 € für 4 Teile pro Person

21,70 € für 7 Teile pro Person

Fingerfood-Buffets

Fingerfood-Bufferet 5

(ab 50 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

Vegetarisch

Mediterraner Zartweizensalat
Fruchtiger Quinoa-Mix
Mini-Camembert mit Preiselbeer-Dip
Blumenkohl-Kichererbsen-Curry

Vegan

Karotten-Kichererbsen-Salat
Pastinaken-Linsen-Salat
Süßkartoffel-Gersten-Salat
Falafel mit Humus-Dip

Dessert

Obstsalat mit Ahornsirup

12,90 € für 4 Teile pro Person

20,70 € für 7 Teile pro Person

Buffets

Buffet 1

(ab 30 Personen)

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Poulardenbrust mit Morchelfüllung und Kartoffel-Zucchini-Gratin

Süßkartoffelgnocchi mit Gemüsestreifen und Petersilienpesto

Bayrische Creme

19,00 € pro Person

Buffet 2

(ab 30 Personen)

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Schweinefilet gefüllt mit Schinken, Käse, Petersilie und Röstzwiebeln an Rahmsauce,
Gemüse der Saison, Kräuterspätzle und Kartoffelgratin

Rote-Bete-Falafel mit Couscous und Minz-Dip

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

23,00 € pro Person

Buffets

Buffet 3

(ab 50 Personen)

Flädlesuppe

Hirschragout mit gebratenen Maronen und Preiselbeeren

Pilzbolognese *(vegetarisch / auf Wunsch vegan)*

Rotkraut und Rosenkohl

Hausgemachte Schupfnudeln *(auf Wunsch vegan)*

Semmelknödel

Schwarzwälder Kirschtorte im Gläschen

24,00 € pro Person

Buffet 4

(ab 50 Personen)

Vegetarisch

Kräutertörtchen, Karotten-Apfel-Salat, Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Grießklößchensuppe

Geschmorter Kalbstafelspitz, Pilze, Röstgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree

Vegetarisches Geschnetzelttes

Cassiscreme

27,50 € pro Person

Buffets

Buffet 5

(ab 50 Personen)

Großes Salatbuffet mit frischen Blattsalaten und zweierlei Dressing

Räucherfischvariationen an Sauerampfersauce

Fruchtige Tomatensuppe mit Ricottaklößchen

Kalbsbraten Winzer Art mit Walnüssen und Trauben

Forellenröllchen mit Dillrahmsauce

Marokkanische Zucchini Thajine (*Schmorgericht*) mit Couscous,

Schafskäse und Minze

Karamellisierte Karottenstäbchen, Prinzessbohnen und Blumenkohl

Mandelreis

Schupfnudeln

Rahmwirsing

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokomousse mit Eierlikör

Crème Caramel

Frischer Obstsalat mit Ahornsirup

Käsevariationen mit Kartoffelbrot

37,00 € pro Person

Buffets

Buffet 6

(ab 30 Personen)

Vegetarisch

Blattsalate der Saison und Vorspeisensalate mit zweierlei Dressing

Zucchini-Ricottabällchen mit Pastasotto
Indisches Linsencurry mit Gurkendip, Papadam und Reis
hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Bananenquark im Gläschen
Schokopudding im Gläschen

22,00 € pro Person

Buffet 7

(ab 50 Personen)

Zucchini-Rohkost-Salat mit Oliven
Tomaten und Mozzarellaperlen mit Olivenöl und Basilikum
Verschiedene Antipasti (*gebratene Auberginen, Artischocken, gegrillte Pilze*)
Cherrytomaten gefüllt mit Käse

Mediterran gefülltes Schweinefilet mit Thymianjus und Papardelle

Lachsfilet mit cremiger Orangen-Fenchel-Füllung und Limonensauce

Kichererbsen-Curcuma-Lasagne (*auf Wunsch vegan*)

Obstsalat mit Ahornsirup
Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeermark

30,00 € pro Person

Mensa On Demand

Oft sind es wenige Gäste, die Sie an Ihrer Hochschule bewirten möchten. Sie möchten Ihnen ein Essen im Umfeld Ihrer Veranstaltung bieten damit auch während des Mittagessens ein kollegialer Austausch stattfinden kann? Hierfür bietet Campus Catering mit Lieferungen in Ihre Räume – für Gruppen ab 30 Personen – eine Lösung an.

Wir stellen Ihnen ein Essen aus dem Tagesangebot zusammen, das dann extra für Sie zubereitet wird. Darin bieten wir Ihnen alles von attraktiven Fleisch- und Fischgerichten bis zu beliebten vegetarischen Angeboten und Salaten.

Drei Wochen vor Ihrer Veranstaltung treffen Sie eine Auswahl aus dem gesamten Angebot Ihrer Mensa.

Ein Essen beinhaltet eine Hauptspeise, dazu zwei Beilagen und ein Dessert.

Selbstverständlich können wir Ihnen auch für große Gruppen diese Auswahl anbieten.

Mensa on Demand mit Fleisch / Fisch / vegetarisch / vegan

So könnte ein Tagesangebot aussehen

Beispiel 1

Geflügelgeschnetzeltes
Spätzle
Bunte Salatauswahl
Vanillecreme mit Himbeeren

Beispiel 2

Zucchini überbacken mit Schafskäse
Tomatennudeln
Bunte Salatauswahl
Vanillecreme mit Himbeeren

13,00 € pro Person

zzgl. Transport, Geschirr, Gläser und Getränke.

Stehempfang & Kaffeepause

Snacks	pro Stück
• Frisches Laugengebäck	1,20 €
• Frisches Laugengebäck mit Butter	2,00 €
• Frisches Laugengebäck mit Frischkäse	2,40 €
• Party Laugengebäck	1,10 €
• Party Laugengebäck mit Butter	1,90 €
• Schinken-Käse-Gipfel warm	2,60 €
• Party Schinken-Käse-Gipfel warm	2,00 €
• Baguetteschnittchen belegt	2,30 €
• Halbe belegte Brötchen	2,30 €
• Halbe belegte Party-Brötchen	2,30 €
• Halbe belegte Party-Laugen	2,30 €
• Canapées	2,90 €
• Vollkornbrotecke mit Veggi-Aufstrich (<i>Paprika-, Kräutercreme</i>)	1,80 €
• Ganze Party-Brötchen belegt	3,00 €
• Ganze Brötchen belegt	3,00 €
• Obst im Korb	1,40 €
• Kuchen (<i>verschiedene Blechkuchen, 5 x 6 cm</i>)	2,20 €
• Hefe- und Nußzopf	1,40 €
• Zimtschnecke vegan	2,40 €
• Mini Muffin	1,60 €
• Gebäckteilchen süß (<i>klein bis 50 g</i>)	1,60 €
• Gebäckteilchen herzhaft (<i>klein bis 50 g</i>)	1,60 €
• Coffee Time Gebäckmischung (<i>2 kg</i>)	35,00 €

Gebäckteilchen (<i>klein bis 50g</i>)	pro Stück
• Party-Gugelhupf, süße Plunderteilchen, Pikante Minis	1,60 €
• Blechkuchen, Party-Schnecken mit Rosinen, Käsebrezeln	1,60 €
• Marmorkuchen, Mandelrolle, Laugengebäck	1,60 €
• Muffins, Johannisbeerkuchen, Käsegipfel salzig	1,60 €
• Schokocroissant, Apfeltaschen, Schinken-Käse-Croissant	1,60 €
• Windbeutel, Hefeschnecke mit Mohn, Party Käsestangen	1,60 €

Stehempfang & Kaffeepause

Tagungsgetränke

• Kaffee in Thermoskanne (8 Tassen)	pro Tasse	1,10 €
• Kaffee in Grossbrüher (120 Tassen) (Stromanschluss notwendig)	pro Tasse	1,10 €
• Tee in Thermoskanne, 3 Sorten (8 Tassen)	pro Tasse	1,10 €
• Bio - Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,75 l	1,80 €
• Bio - Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,50 l	1,50 €
• Bio - Mineralwasser (classic / medium / naturell)	0,25 l	1,20 €
• Apfelschorle	0,50 l	1,70 €
• Apfelsaft / Orangensaft	0,20 l	1,70 €
• Apfelsaft / Orangensaft	1,00 l	3,90 €
• Bionade	0,33 l	2,00 €
• Coca-Cola	0,33 l	2,00 €
• Bier, Freiburger Pilsener	0,33 l	2,20 €
• Geldermann Sekt Superb	0,70 l	17,00 €
• Geldermann Sekt Carte blanche	0,70 l	19,00 €
• Winzergenossenschaft Wolfenweiler		
• Freiburger Steinler		
• Gutedel, QbA, trocken	0,75 l	13,00 €
• Spätburgunder, QbA, trocken	0,75 l	15,00 €
• Winzergenossenschaft Pfaffenweiler, Batzenberg		
• Weißburgunder, trocken	0,75 l	14,00 €
• Weingut Gebrüder Mathis (Kalkbödele)		
• Weißburgunder Kabinett, trocken	0,75 l	17,00 €
• Spätburgunder Rotwein, trocken	0,75 l	17,00 €
• Weine der Universität Freiburg – Freiburger Lorettoberg		
• Grauer Burgunder Kabinett, trocken	0,75 l	17,00 €
• Spätburgunder Rotwein Kabinett, trocken – eichenfassgereift	0,75 l	19,00 €

Suppen & kleine Speisen

Salat

je 100 g

• Gemischte Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing	3,00 €
• Feldsalat mit Speck und Croutons (<i>je nach Saison</i>)	3,80 €
• Kartoffelsalat	1,40 €
• Italienischer Nudelsalat	1,70 €
• Sellerie-Lauch-Salat	1,70 €
• Apfel-Lauch-Salat	1,70 €
• Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven	1,80 €

Suppe

300 ml

• Nudelsuppe mit Rindfleisch	5,30 €
• Gulaschsuppe	5,30 €
• Kartoffelsuppe mit Würstchen	5,30 €
• Badische Kartoffelsuppe	4,00 €
• Kürbissuppe	4,00 €
• Gemüsesuppe	4,00 €
• Tomatencremesuppe	4,00 €
• Maultaschensuppe	4,00 €
• Asiasuppe (<i>vegan</i>)	4,00 €
• Winterwurzelsuppe mit Thymianmaronen, Cheddar-Käse	5,00 €
• Partybrötchen	1,00 €

Suppen & kleine Speisen

Warme Snacks

Große Quiche

- mit Gemüse 36,00 €
- mit Zwiebeln und Speck 36,00 €
- mit Lauch und Schinken 36,00 €
- mit Spinat und Fetakäse 36,00 €

Quiche als Fingerfood (50 g) (pro Stück)

- mit Zwiebeln und Speck 2,50 €
- mit Lauch und Tomate 2,50 €
- mit Spinat und Fetakäse 2,50 €
- mit Grogonzola und Birne 2,50 €

Party-Frikadellen mit Dip (2 Stück)

2,60 €

Mini-Schnitzel mit Kräuterschmand (2 Stück)

2,60 €

Lunchtüte

Für zwischendurch

Der ideale Begleiter für einen kleinen Snacks zwischendurch.

1 Laugenstange oder Baguettebrötchen mit Wurst, Schinken oder Käse belegt
1 Müsliriegel
1 Obst nach Wahl
1 Serviette
1 Mineralwasser oder Apfelschorle 0,5 l

6,20 € pro Lunchtüte

Geschirr & Co.

Wein- und Sektgläser

(können nur körbeweise geliefert werden. Geschirrpriis inkl. Spülung)

Saftgläser 0,2l	Körbegr. 49 Stk	0,50 €
Stielgläser 0,1l	Körbegr. 36 Stk.	0,50 €
Stielgläser 0,2l	Körbegr. 36 Stk.	0,50 €
Sektgläser	Körbegr. 49 Stk.	0,50 €
Biergläser		0,50 €
Tablett		3,00 €

Tischwäsche

pro Set

Tischtücher weiß	2,10 x 2,10 m	5,00 €
Tischtücher weiß	2,00 x 1,40 m	5,00 €
Tischtücher weiß	1,45 x 1,45 m	3,00 €

Geschirrset Kaffee / Tee

pro Set

Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel	0,70 €
-----------------------------------	--------

Geschirrset Kaffeepause

pro Set

Tasse, Untertasse, Kleiner Löffel Kuchengabel, Kleiner Teller, Serviette	1,45 €
---	--------

Geschirr & Co.

Geschirrset Essen

pro Set

Menüteller, Messer & Gabel, Serviette

1,20 €

Geschirrset Essen und Dessert

pro Set

Menüteller, Messer & Gabel,
Kleiner Teller, Kleiner Löffel, Serviette

1,90 €

Geschirrset Menü

pro Set

2 Menüteller, 2 Messer & Gabel,
Kleiner Teller, Kleiner Löffel, Serviette

3,00 €

Geschirrset Fingerfood

pro Set

Kleiner Teller, Serviette,
Kleiner Löffel, Kuchengabel

1,20 €

Geschirrset Suppe

pro Set

Suppenteller, Suppenlöffel, Serviette

1,00 €

Sonstiges

Zusatzleistungen

Wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen ein Konzept. Wir beraten Sie in der Zusammenstellung des Menüs. Sie sagen uns wann Sie kommen wollen, mit wie vielen Personen, was Sie essen und trinken möchten und wir kümmern uns darum und betreuen Ihre Gäste ganz individuell mit unserem professionellen Service und unserem freundlichen Personal.

Wenn Sie für Ihre Veranstaltung besonderen Blumenschmuck oder eine individuelle Dekoration wünschen, holen wir gerne externe Angebote für Sie ein. Auch können wir Ihnen Kontakte zu Musikern vermitteln, die Ihr Fest nach Ihren Wünschen musikalisch begleiten. Und falls Sie ein Programm gestalten möchten, sind wir Ihnen gerne behilflich.

Transport

Mit unserem eigenen Transportbereich sorgen wir mit hilfsbereiten und freundlichen Mitarbeitern für einen schnellen, professionellen und hygienischen Transport der Speisen und Getränke.

Die Transportkosten betragen je Anfahrt an den Veranstaltungsort bis zum Buffet insgesamt 50 €.

Veranstaltungen

- Festabend des Freiburger Makromolekularen Kolloquium 1.000 Personen
- Examensbälle bis 400 Personen
- Symposien-, Workshops- und Tagungsbewirtung von 30 bis 1.500 Personen
- Empfänge bis zu 1.000 Personen mit Fingerfood-Buffets
- Kaffeepausen bis 1.500 Personen
- Gästeessen von Kongressteilnehmern in der Mensa bis zu 1.000 Personen
- Weinprobe für 120 Personen im Peterhofkeller
- 3-Gang-Menüs im Haus zur Lieben Hand für 80 Personen
- Kalt-/warme Buffets für 1.000 Personen

Kunden

- Albert-Ludwigs-Universität Freiburg
- Carl-Schurz-Haus
- Deutsches Studentenwerk e.V.
- Duale Hochschule BW-VS
- Erzdiözese Freiburg
- Evangelische Hochschule Freiburg
- Fraunhofer Institut
- FRIAS - Freiburg Institute of Advanced Study
- Goethe-Institut Freiburg
- Hochschule Furtwangen
- Hochschule Kehl
- Hochschule Offenburg
- Karlsruhe Institute of Technology (KIT)
- Katholische Hochschule Freiburg
- Kiepenheuer-Institut für Sonnenphysik
- Kongress & Kommunikation gGmbH
- Ministerium für Wissenschaft und Forschung
- Pädagogische Hochschule Freiburg
- Staatliche Hochschule für Musik
- Universitätsklinikum Freiburg
- Verein der Freiburger Wirtschaftswissenschaftler
- Vereinigung Freiburger Sozialarbeit e.V.
- Vermögen und Bau Baden-Württemberg
- Verwaltungs- und Wirtschaftsakademie Freiburg e.V.
- Walter-Eucken-Institut