



Unser Catering-Angebot

Kaffeepause • Imbiss • Stehempfang • Event

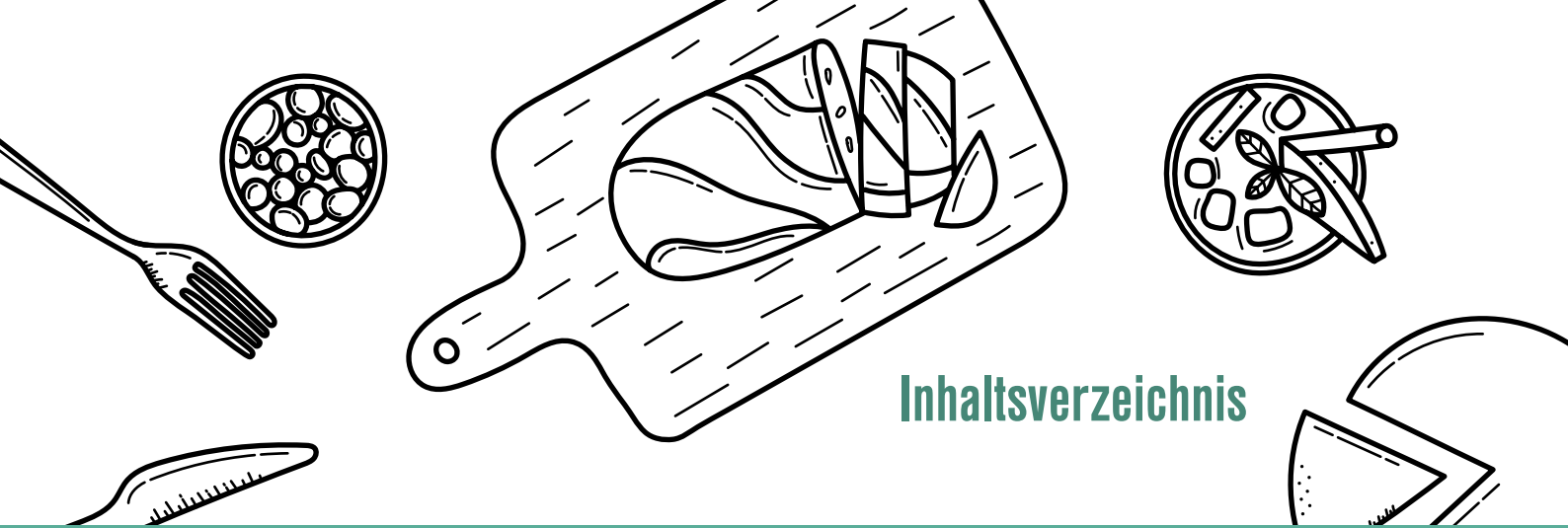


Bild: Copyright © 2025 freepik

Stand: März 2025 | Lörrach

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-Buffer	4
Buffets	5
Stehempfang & Kaffeepause	6
Suppen & kleine Speisen	8
Lunchtüte	10
Geschirr & Co.	11
Sonstiges	13

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

Dirk Fabricius • Leiter der Mensa Lörrach

Tel.: 07621 9167891

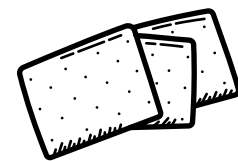
E-Mail: fabricius@swfr.de

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



Fingerfood-Buffer

Fingerfood-Buffer

(ab 20 Personen – Auswahl mit 8 Speisen)

Vegetarisch

Mozzarella-Papriani-Spieß
Nudelsäckchen, getrocknete Tomaten auf Holzspieß

Fisch

Wrap gefüllt mit Thunfisch und Asia-Dip
Rauchlachslollis mit Safran und Zitrone
Petit Four vom Räucherfisch (2 Stück)

Fleisch

Wrap gefüllt mit Hähnchenbrust und Currysauce
Hähnchen Anannas-Papaja-Spieß
Putenspieß „Trieste“

9,00 € für 3 Teile pro Person

11,50 € für 4 Teile pro Person

20,20 € für 7 Teile pro Person

Buffets

Buffet 1

(ab 30 Personen)

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Gemüse der Saison und Kräuterspätzle

Sellerieschnitzel mit Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln

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

Pfannkuchen gefüllt mit Spinat, Ricotta und getrockneten Tomaten

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

23,00 € pro Person

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 €
• 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 €

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	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 €
• Markgräfler Sekt Nobile	0,70 l	17,00 €
• Geldermann Sekt Carte blanche	0,70 l	19,00 €
Winzergenossenschaft Efringenr Feuerbacher		
• Gutedel, QbA, trocken	0,75 l	13,00 €
• Spätburgunder, QbA, trocken	0,75 l	15,00 €

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
- Walking-Dinner für 800 Personen in der Mensa und im Garten
- 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