

CATERING

Campus Gastronomie

Liebe Kundinnen und Kunden,

gerne richten wir Ihre dienstliche Feier auf dem Campus des KIT aus. Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie ein paar Vorschläge zusammengestellt.

Ihre Anfrage **mit den verbindlichen Teilnehmerzahlen, muss spätestens sieben Arbeitstage** vor der Veranstaltung bei uns eingehen.

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne unter **catering@cse.kit.edu** zur Verfügung.

Gern beraten wir Sie auch in einem persönlichen Gespräch.

Ihr Catering-Team

Alle Produkte mit der Kennzeichnung * wurden nach der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert.

Kennzeichnung:



Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

ALLES AUF EINEN BLICK FÜR DAS GREEN-EVENT

VEGAN

SALZIGE SNACKS

Laugenbrezeln	1,10 €
Laugenbrezeln mit Margarine	2,00 €
Partylaugen mit Hummus	2,50 €
Partylaugen mit veganem Käse	2,50 €
Herzhafte Minis	1,10 €
Tomate Spinat Gemüse	

Halbes belegtes Brötchen mit

- Rote Bete-Aufstrich	3,20 €
- Hummus	3,20 €
- Paprikalyoner	3,20 €
- Veganer Käse	3,20 €

Belegtes Laugenbaguette 36,00 €

Veganer Käse | Salat | Gurke | Margarine

SÜSSE SNACKS

Obstkorb pro Person	2,80 €
Obstsalat im Glas	2,80 €
Muffins	2,95 €
Blueberry Double Choc Kirsch	
Kuchenauswahl	3,55 €
Zitronenschnitt Erdbeerschnitte Banane-Johannisbeerschnitte	

HAUSGEMACHTE SALATE IM GLAS

Couscous*-Salat	2,10 €
Rohkostsalat	1,95 €
Kartoffelsalat	1,95 €
Nudel*-Salat	1,95 €

SUPPEN (INKL. BAGUETTE)

Tomatensuppe	2,80 €
Kartoffelsuppe	2,80 €
Kürbiscremesuppe (saisonal)	3,20 €

VEGETARISCH

SALZIGE SNACKS

Laugenbrezel mit Butter	2,00 €
Partylaugenbrötchen mit Käse	2,50 €
Partylaugenbrötchen mit Kräuter-Frischkäse	2,50 €
Halbes belegtes Brötchen mit	
- Kräuter-Frischkäse	3,20 €
- Gouda	3,20 €

Belegtes Laugenbaguette 36,00 €

Käse | Salat | Gurke | Ei






SÜSSE SNACKS

Kleine süße Teilchen	1,20 €
Obstkorb pro Person	2,80 €
Obstsalat im Glas	2,80 €
Delacre-feine Keksauswahl	25,95 €
Kuchenauswahl	3,55 €
Schwäb. Apfelkuchen Mohn-Butterstreusel Russischer Zupfkuchen Donauwelle Mandarinen-Sahneschnitte Beeren-Sahneschnitte	






Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

FINGERFOOD QUERBEET



KALT

-  Wrapscheibe mit veganem Käse und Rote Bete-Aufstrich
-  Bunter Bohnensalat
-  Falafel-Spieß und Couscous*-Salat
-  Feta-Tomate Spieß auf Linsensalat
-  Tomaten-Mozzarella Spieß und Rucola



WARM

-  Rote Bete-Falafel
 -  Briespitzen paniert
- Noodle Sticks:
-  Pad Thai | Reismnudeln, Tofu, Cashewnüsse und Pad Thai-Sauce
 -  Sweet Sour | Glasnudeln, Ananas, Paprika und süß-saure Sauce
 -  Teriyaki | Udon-Nudeln, Karotte, Frühlingszwiebel, asiatische Pilze und Teriyaki-Sauce

SAUCEN UND DIPS

-  Salsa-Dip
-  Sauerrahm-Dip

DESSERT







-  Schoko-Panna Cotta
-  Obstsalat im Glas

pro Person: 18,00 €



Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

BUFFET VEGGIE



SALAT-BUFFET

-  Tomatensalat
-  Karotten-Kraut Salat
-  Falafelbällchen mit Tabbouleh und Limetten Dip
-  Gurkensalat
-  Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Vinaigrette
-  Tomaten-Mozzarella Spieß



HAUPTGERICHTE

-  Gelbes Thai Curry mit Gemüse, Sprossen und Tofu
-  Gebratener Halloumi Käse mit Ratatouille Gemüse

BEILAGEN

-  Duftreis
-  Rosmarinkartoffel

DESSERT

-  Limettencreme
-  Obstsalat im Glas

pro Person: 32,90 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

BUSINESS-LUNCH


Diese Gerichte eignen sich perfekt für das Networking in der Mittagspause.


Zu jedem Gericht erhalten Sie pro Person ein Glas mit Rohkostsalaten und ein Dessert dazu. Die Speisen werden in handlichen Porzellanschalen serviert.

VEGAN / VEGETARISCH

Preis pro Person

 Wok mit Tempeh, Karotte, Brokkoli, Zucchini in gelber Thai Curry-Sauce dazu Basmatireis **17,90 €**

 Vegane Gemüsepfanne mit Tomate, Paprika, Zucchini, Champignons und Quinoa dazu Vollkorn-Penne **16,90 €**

 Vegetarisch: mit Parmesan

 Tempeh in dunkler Sauce mit, Paprika, Champignons, Erbsen dazu Naturreis **17,90 €**

GEFLÜGEL

Putengeschnetzeltes aus der Brust mit Champignons dazu Gemüsereis **19,90 €**

RIND

Rinder * Gulasch aus der Schulter und Keule dazu Spätzle* **19,90 €**

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

ALLES FÜR DEN KONFERENZSERVICE

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

 Rote Bete-Aufstrich	3,20 €
 Hummus	3,20 €
 Paprikalyoner	3,20 €
 veganer Käse	3,20 €
 Kräuter-Frischkäse	3,20 €
 Gouda	2,80 €
Salami	2,80 €
Lyoner	2,80 €
Schinken	3,20 €
Räucherlachs	4,20 €




SALZIGE SNACKS

 Laugenbrezeln	1,10 €
 Laugenbrezeln mit Margarine	2,00 €
 Laugenbrezeln mit Butter	2,00 €
Partylaugen	
 - mit Margarine	1,50 €
 - mit Hummus	2,50 €
 - mit veganem Käse	2,50 €
 - mit Butter	1,50 €
 - mit Käse- und Frischkäse	2,50 €
 Herzhafte Minis	1,10 €
Tomate Spinat Gemüse	
 Gemüsekekchen* (12 Stk.)	48,00 €

HAUSGEMACHTE SALTE IM GLAS

 Couscous*-Salat	2,10 €
 Rohkostsalat	1,95 €
 Kartoffelsalat	1,95 €
 Nudel*-Salat	1,95 €

SUPPE (INKL. BAGUETTE)

 Tomatensuppe	2,80 €
 Kartoffelsuppe	2,80 €
 Kürbiscremesuppe (saisonal)	3,20 €
Gulaschsuppe vom Rind*	5,20 €

BELEGTES LAUGEN BAGUETTE ca. 60 cm

 Käse Salat Gurke Ei	36,00 €	 Veganer Käse Salat Gurke Margarine	36,00 €
Schinken Salat Gurke Ei	36,00 €		





SÜSSE SNACKS

 Muffins	2,95 €	 Kuchen	3,55 €
Blueberry Double Choc Kirsch		Zitronenschnitt Erdbeerschnitte Banane-Johannisbeerschnitte	
 Kleine süße Teilchen	1,20 €	 Kuchen	3,55 €
 Obstkorb pro Person	2,90 €	Schwäb. Apfelkuchen Mohn-Butterstreusel Russischer Zupfkuchen Mandarinen-Sahneschnitte Beeren-Sahneschnitte Donauwelle	
 Obstsalat im Glas	2,80 €		
 Delacre-feine Keksauswahl	25,95 €		

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

BUFFET POLARSTERN

SALAT-BUFFET

-  Tomatensalat
-  Karotten-Kraut Salat
-  Gurkensalat
-  Gartensalate mit zweierlei Dressings

HAUPTGERICHTE

VEGAN

-  Wok mit Tempeh, Karotte, Brokkoli, Zucchini in gelber Thai Curry-Sauce

FLEISCH




Schweineschnitzel paniert mit Jägersauce

Zarter Rinderbraten



FISCH

Fischragout mit Lachs, Zander und Garnelen in Beurre Blanc

BEILAGEN

-  Gemüseauswahl
-  Reis
-  Eierknöpfe

DESSERT





-  Haselnuss Caramel Crème
-  Obstsalat im Glas

pro Person: 35,50 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

BUFFET KAMINFEUER

SALAT-BUFFET

-  Tomatensalat
-  Karotten-Kraut Salat
-  Feldsalat
-  Gurkensalat

HAUPTGERICHTE

VEGAN

-  Gulasch mit Tempeh, Paprika, Champignons, Erbsen




FLEISCH

- Entenbrust mit Orangensauce
- Kalbsbraten mit Waldpilzen



FISCH

- Zander auf Blattspinat

BEILAGEN

-  Gemüseauswahl
-  Reis
-  Eierknöpfe

DESSERT





-  Panna Cotta mit Erdbeere
-  Obstsalat im Glas

pro Person: 37,50 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

BUFFET FRÜHLINGSDUFT

SALAT-BUFFET

-  Tomatensalat
-  Karotten-Kraut Salat
-  Gartensalate mit zweierlei Dressings
-  Gurkensalat

HAUPTGERICHTE

VEGAN

-  Wok mit Tempeh, Karotte, Brokkoli, Zucchini in gelber Thai Curry-Sauce

FLEISCH

- Lammragout Provence
- Schweinelendchen mit Calvadossauce




FISCH

- Frischer Lachs mit grünem Spargel

BEILAGEN

-  Gemüseauswahl
-  Reis
-  Eierknöpfe
-  Kartoffelgratin

DESSERT

-  Kaffee-Panna Cotta
-  Obstsalat im Glas
-  Apfelstrudel mit Vanillesoße

pro Person: 38,00 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

FINGERFOOD KLASSISCH

KALT



Kartoffelsalat



Wrapscheibe mit veganem Käse und Rote Bete-Aufstrich



Süßkartoffelsalat und Rote Bete-Falafel mit Ingwer



Quinoa Salat

Wrapscheibe mit Räucherlachs

Hähnchen-Ananas-Spieß und Farmersalat

WARM



Rote Bete-Falafel



Briespitzen paniert

Mini-Hähnchenschnitzel

Partyfrikadellen vom Schwein

Datteln im Speckmantel

SAUCEN UND DIPS



Senf



BBQ-Sauce

DESSERT



Erdbeer-Panna Cotta




Obstsalat im Glas

pro Person: 19,50 €





Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

FINGERFOOD ASIA



KALT

-  Asiatischer Glasnudelsalat
- Garnelen und Gurken-Wasabi-Salat
- Geflügelspieß und Putencurry



WARM

-  Vegetarische Frühlingsrolle
- Garnelenspieß japanischer Art
- Noodle Sticks:
-  Pad Thai | Reisnudeln, Tofu, Cashewnüsse und Pad Thai-Sauce
-  Sweet Sour | Glasnudeln, Ananas, Paprika und süß-saure Sauce
-  Teriyaki | Udon-Nudeln, Karotte, Frühlingszwiebel, asiatische Pilze und Teriyaki-Sauce

SAUCEN UND DIPS

-  Mango-Dip
-  Sweet-Chili-Sauce

DESSERT






-  Limettencreme
-  Obstsalat im Glas

pro Person: 19,90 €


Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

FINGERFOOD MEDITERRAN



KALT

-  Couscous*-Salat
-  Gegrillte Paprika
-  Tomaten-Mozzarella-Spieß und Rucola
-  Bruschetta Pomodori mit Tomate und Mozzarella
-  Bruschetta Spinaci mit Tomate, Blattspinat und Weichkäse
- Bruschetta Salami mit Tomate, Salami und Mozzarella
- Chorizo und bunter Bohnensalat
- Rindfleischsalat „Florenz“
- Geflügelspieß und Antipasti-Salat
- Parmaschinken und Melone



WARM

-  Rote Bete-Falafel
- Mini-Hähnchen Piccata
- Mini-Kalbsfrikadellen

SAUCEN UND DIPS

-  Senf
-  Joghurt-Dip

DESSERT

-  Kaffee-Panna Cotta
-  Obstsalat im Glas

pro Person: 26,00 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

GETRÄNKE

HEIßGETRÄNKE:

Kaffee* Tee	1 l	7,50 €
(inkl. H-Milch*, Erbsenmilch, Zucker, Süßstoff)		





WASSER:

Teinacher Gourmet Medium Naturell (Glas)	0,25 l	0,95 €
Teinacher Gourmet Medium Naturell (Glas)	0,75 l	2,10 €
Teinacher Classic Medium Naturell (PET)	0,5 l	0,95 €
Teinacher Classic Medium Naturell (PET)	1 l	1,30 €

SÄFTE:

Apfelsaft	0,2 l	1,00 €
Orangensaft	0,2 l	1,05 €
Johannisbeersaft	0,2 l	1,20 €
Vaihinger Apfelsaft	1,0 l	3,10 €
Vaihinger Orangen-Nektar	1,0 l	4,50 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE:

 Vaihinger Fruchtschorle Apfel* naturtrüb	0,33 l	1,50 €
 Lemonaid* Limette Maracuja Blutorange	0,33 l	2,50 €
 ChariTea* Red Mate	0,33 l	2,50 €
 Fächerbräu Limonade* Orange Zitrone	0,33 l	1,95 €
Pepsi Cola Pepsi Cola ohne Zucker (PET)	0,5 l	1,65 €
Pepsi Cola Pepsi Cola ohne Zucker (PET)	1,0 l	2,30 €
Mirinda Schwip-Schwap (Cola-Mix) 7-Up (PET)	0,5 l	1,65 €
Mirinda Schwip-Schwap (Cola-Mix) 7-Up (PET)	1,0 l	2,30 €




Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.04.2025.

SEKT | BIER | WEIN

SEKT:

Schweickert Extra Privat Trocken	0,75 l	15,50 €
----------------------------------	--------	---------

BIER:

 Fächerbräu Alkoholfreies Hefe 0,0%*	0,33 l	3,20 €
 Fächerbräu Helles*	0,33 l	2,30 €
 Fächerbräu Naturradler*	0,33 l	2,30 €

WEIßWEIN:

Sauvignon Blanc, Keth*	0,75 l	20,00 €
------------------------	--------	---------

Rheinhessen, trocken, Steak, Fisch und Meeresfrüchte, rassig - erfrischend

Heitlinger White *	0,75 l	12,40 €
--------------------	--------	---------

Baden, trocken, frisches Cuvée mit Akzenten von tropischen Früchten, frisch und fruchtig mit wenig Säure

Heitlinger Pinot Gris*	0,75 l	15,70 €
------------------------	--------	---------

Baden, trocken, Nuancen von reifen Früchten, leicht nussig, ideal zu allen leichten Gerichten

Heitlinger Riesling*	0,75 l	15,70 €
----------------------	--------	---------

Baden, trocken, klassischer Riesling mit Noten von reifen Zitrusfrüchten, frisch und fruchtig

 Fächerbräu Weinschorle *	0,33 l	3,50 €
--	--------	--------

SEKT | BIER | WEIN

ROSÉ:

Heitlinger Rosé*	0,75 l	12,40 €
<i>Baden, trocken, fruchtig mit leicht kräutigen Noten, perfekter Terrassenwein, perfekt zu gegrilltem und mediterranem</i>		

ROTWEIN:

Heitlinger Red*	0,75 l	12,40 €
<i>Baden, trocken, rundes Cuvée mit Aromen von Brombeere und Kirsche, unkompliziert und nicht zu schwer</i>		
Heitlinger Pinot Noir*	0,75 l	17,80 €
<i>Baden, trocken, klassischer badischer Spätburgunder mit samtig voller Frucht nach Kirsche, Brom- und Johannisbeere</i>		

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere Weine auf Anfrage.

WICHTIGE HINWEISE

Bitte beachten Sie, dass wir ab einem Bestellwert von **über 50,00 € kostenfrei** innerhalb des Campus Nord liefern. Unter diesem Bestellwert verlangen wir eine Lieferpauschale von 10,00 €.

Wir beliefern Sie auch innerhalb des KIT, **Campus Süd und Campus Ost**.

Hier beträgt der **Mindestverzehr 200,00 €** (exkl. Service und Lieferung). Wird dieser nicht erreicht, behalten wir uns vor Ihnen die Differenz in Rechnung zu stellen. Zusätzlich erheben wir eine Lieferpauschale **von mind. 50,00 €** je Anfahrt. Der Preis kann nach Art und Umfang der Anlieferung variieren und wird bei der Angebotserstellung berücksichtigt.

Die Mindestbestellmenge unsere Finger-Food Buffets liegt bei zehn Portionen.

Die Mindestbestellmenge unseren Buffets liegt bei 20 Portionen.

Die von uns angelieferten Getränke sind auf Kommission und werden nach dem tatsächlichen Verbrauch berechnet. Weiter fallen Kosten für geliefertes Geschirr und Equipment an.

Die entsprechenden Pauschalen werden bei der Angebotserstellung berücksichtigt.

Gerne betreuen wir Ihre Veranstaltung auch mit unserem Serviceteam.

Die Mindesteinsatzzeit pro Mitarbeitenden liegt hier bei vier Stunden.

Der Verrechnungssatz pro Stunde liegt aktuell bei 47,00 €.

Für dienstliche Bewirtungen bitten wir Sie einen Gästebewirtungsauftrag über das easyBANF zu erstellen.

Bitte beachten Sie, dass unsere Logistik Ihnen die Bestellung bis zum Veranstaltungsort, ebenerdig ins Gebäude, anliefert. Bei erschwerter Anlieferung berechnen wir Ihnen diese nach Aufwand.

Falls Sie weiteren Service wie Auf- und Abbau oder eine komplette Betreuung durch unser Servicepersonal wünschen, teilen Sie uns dies bitte vorab mit.

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot

Ihr Catering-Team

Kontakt: catering@cse.kit.edu

Kontakt

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Campus Services

Campus Gastronomie

Telefon: + 49 721 608-25056

E-Mail: catering@cse.kit.edu

www.cse.kit.edu

Herausgegeben von

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Präsident Prof. Dr. Jan S. Hesthaven

Kaiserstraße 12

76131 Karlsruhe

www.kit.edu

Karlsruhe © KIT 2025