

Liebe Gäste, liebe 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.

Auch für externe Firmen führen wir Bewirtungen durch. Bitte nehmen Sie hierzu mit uns Kontakt auf.

Ihre Anfrage **mit den verbindlichen Teilnehmerzahlen, muss spätestens drei Werktage** vor der Veranstaltung bei uns eingehen, bei Veranstaltungen **ab 50 Personen spätestens eine Woche vorher.**

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.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind ab dem 01.08.2024 gültig.

Für den Konferenzservice:

Kleine Snacks:

Laugenbrezeln	0,85 €	Kleine süße Teilchen	0,85 €
Butterbrezeln	1,20 €	Obstkorb pro Person	2,45 €
Partyaugen	0,75 €	Obstsalat im Glas	2,80 €
- mit Butter	0,95 €	½ belegtes Brötchen	2,45 €
- mit Käse- und Frischkäse	1,20 €	Delacre - feine Keksauswahl (1000g)	20,95 €
Herzhafte Minis	0,85 €	Zimtschnecke	3,80 €

(Würstel, Speck, Spinat, Paprika, Oliven, Rosmarin)

Hausgemachte Salate im Glas:

Nudel*-Salat (vegetarisch)	1,80 €
Couscous*-Salat (vegan)	1,90 €
Rohkostsalate (vegan)	1,60 €
Kartoffelsalat (vegetarisch)	1,60 €

Suppen (inkl. Baguette):

Gulaschsuppe	3,20 €
Tomatensuppe (vegan)	2,80 €
Kartoffelsuppe (vegetarisch)	2,80 €

Lassen Sie sich von unseren Büffets und Fingerfoods auf den folgenden Seiten überraschen.



Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.08.2024

Büffet Polarstern

Gartensalate mit zweierlei Dressings
Rohkostsalate

Brotauswahl

Fleisch

Schweineschnitzel paniert mit Jägersauce
Zarter Rinderbraten

Fisch

Fischragout mit Lachs, Zander und Garnelen in Beurre Blanc

Beilagen

Spätzle*
Semmelknödel
Gemüseauswahl
Reis

Dessert im Glas

Frischer Obstsalat
Haselnuss Carmel

pro Person 25,50 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.08.2024

Büffet Kaminfeuer

Feldsalat mit Speck und Croutons

Karottensalat

Krautsalat

Gurkensalat

Brotauswahl

Fleisch

Entenbrust mit Orangensauce

Kalbsbraten mit Waldpilzen

Fisch

Zander auf Blattspinat

Beilagen

Spätzle*

Reis

Gemüseauswahl

Dessert im Glas

Panna Cotta mit Erdbeere

Frischer Obstsalat

pro Person 27,50 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.08.2024

Büffet Frühlingsduft

Gartensalate
Rohkostsalate

Brotauswahl

Suppe

Badische Kartoffelsuppe mit Croutons

Fleisch

Lammragout Provence
Schweinelendchen mit Calvadossauce

Fisch

Frischer Lachs mit grünem Spargel

Beilagen

Reis
Eierknöpfe
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl

Dessert im Glas

Kaffee Panna Cotta
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Obstsalat

Käseauswahl

pro Person 32,00 €

Büffet Vegetarisch

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Vinaigrette

Saisonale Rohkostsalate

Falafelbällchen mit Tabbouleh und Limetten Dip

Brotauswahl

Kleine Köstlichkeiten

Mediterraner Antipasti Spieß

Tomaten-Mozzarella Spieß

Hauptgang

Gebratener Halloumi Käse mit Ratatouille Gemüse

Gelbes Thai Curry mit Gemüse, Sprossen und Tofu

Beilagen

Rosmarinkartoffel

Duftreis

Dessert im Glas

Limettencreme

Frischer Obstsalat

pro Person 30,90 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.08.2024

Büffet Abenddämmerung

Gartensalate mit zweierlei Dressings
Rohkostsalate

Brotauswahl

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Croutons

Fleisch

Wildgulasch mit Waldpilzen
Schweinelendchen mit Calvadossauce

Beilagen

Reis
Eierknöpfe
Kartoffelgartin
Gemüseauswahl

Dessert im Glas

Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeeren

Käseauswahl

pro Person 28,00 €

Fingerfood klassisch

Kalt:

geräucherte Forelle, Sahnemeerrettich und Linsensalat
Wrapscheiben Räucherlachs
Fleischnäpfe-Tomate-Oliven-Spieß
Geflügelsalat
Hähnchen-Ananas-Spieß und Farmersalat
Schweizer Käsesalat
Kartoffelsalat

Warm:

Mini-Hähnchenschnitzel
Partyfrikadellen vom Schwein
Datteln im Speckmantel
Rote-Bete-Falafel
Briespitzen paniert

Saucen und Dips:

Senf
BBQ-Sauce

Dessert:

Panna Cotta mit Erdbeere
Tagesdessert

Baguette

pro Person: 17,50 €

Fingerfood Asia

Kalt:

Garnelen und Gurken-Wasabi-Salat
Couscous-Salat
Geflügelspieß und Putencurry
geräucherte Entenbrust und asiatischer Glasnudelsalat

Warm:

Garnelenspieß japanischer Art
Vegetarische Frühlingsrolle
Dreierlei 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
Tagesdessert

Baguette

pro Person: 17,90 €

Fingerfood Vegetaria

Kalt:

Falafel-Spieß und Couscous*-Salat
Feta, Tomate und Linsensalat
Antipasti-Salat
bunter Bohnensalat
Asiatischer Glasnudelsalat
Tomaten-Mozzarella Spieß und Rucola

Warm:

Briespitzen paniert
Dreierlei 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
Rote-Bete-Falafel

Saucen und Dips:

Salsa-Dip
Sauerrahm-Dip

Dessert:

Schoko-Panna-Cotta
Tagesdessert

Baguette

pro Person: 16,00 €

Fingerfood Mediterran

Kalt:

Couscous*-Salat
gegrillte Paprika
Parmaschinken und Melone
Geflügelspieß und Antipasti-Salat
Chorizo und bunter Bohnensalat
Rindfleischsalat „Florenz“
Tomaten-Mozzarella-Spieß und Rucola
dreierlei Bruschetta

Warm:

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

Saucen und Dips:

Senf
Joghurt-Dip

Dessert:

Kaffee Panna Cotta
Tagesdessert

Baguette

pro Person: 24,00 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.08.2024

Fingerfood Premium

Kalt:

geräucherte Forelle, Sahnemeerrettich und Linsensalat

Gewürzschinken und bunter Bohnensalat

geräucherte Entenbrust und asiatischer Glasnudelsalat

Ziegenfrischkäse-Pralinen mit Schnittlauch

Steinpilz-Tiramisu-Schnitte

Warm:

Ochsenbackenpraline

Tiefseemuschel im Speckmantel-Lachs-Spieß

Rote-Bete-Falafel

Saucen und Dips:

Estragon-Senf

Meerrettich

Sauerrahm-Dip

Dessert:

Schwazwälder Kirschdessert mit Schoko und Sahne

Tagesdessert

Baguette

pro Person: 26,50 €

Getränke

Heißgetränke:

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

Wasser:

Teinacher Gourmet Medium / Naturell (Glas)	0,25 l	0,85 €
Teinacher Gourmet Medium / Naturell (Glas)	0,75 l	2,00 €
Teinacher Classic / Medium / Naturell (PET)	0,5 l	0,85 €
Teinacher Classic / Medium / Naturell (PET)	1 l	1,20 €

Säfte:

Apfelsaft	0,2 l	0,90 €
Orangensaft	0,2 l	0,95 €
Johannisbeersaft	0,2 l	1,10 €
Vaihinger Apfelsaft	1,0 l	2,10 €
Vaihinger Orangensaft	1,0 l	2,60 €

Erfrischungsgetränke:

Pepsi Cola / Pepsi Cola ohne Zucker (PET)	0,5 l	1,55 €
Pepsi Cola / Pepsi Cola ohne Zucker (PET)	1,0 l	2,20 €
Mirinda / Schwip-Schwap (Cola-Mix) / 7-Up (PET)	0,5 l	1,55 €
Mirinda / Schwip-Schwap (Cola-Mix) / 7-Up (PET)	1,0 l	2,20 €
Vaihinger Bio Fruchtschorle Apfel naturtrüb (vegan)	0,33 l	1,40 €
Lemonaid (Limette / Maracuja / Blutorange / Ingwer) <i>aus besten Bio-Zutaten und fairem Handel (Vegan)</i>	0,33 l	2,00 €
ChariTea (Red / Black / Green / Mate) <i>aus biologisch angebauten und veganen Fairtrade-Zutaten</i>	0,33 l	2,00 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.08.2024

Bier, Wein & Co.

Sekt:

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

Bier:

Fürstenberger Alkoholfrei	0,33 l	2,00 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	1,50 €

Weißwein:

Sauvignon Blanc, Keth, Bio <i>Rheinhessen, trocken, Steak, Fisch und Meeresfrüchte, rassig - erfrischend</i>	0,75 l	20,00 €
Heitlinger White - Bio <i>Baden, trocken, frisches Cuvée mit Akzenten von tropischen Früchten, frisch und fruchtig mit wenig Säure</i>	0,75 l	12,40 €
Heitlinger Pinot Gris – Bio <i>Baden, trocken, Nuancen von reifen Früchten, leicht nussig, ideal zu allen leichten Gerichten</i>	0,75 l	15,70 €
Heitlinger Riesling - Bio <i>Baden, trocken, klassischer Riesling mit Noten von reifen Zitrusfrüchten, frisch und fruchtig</i>	0,75 l	15,70 €

Bier, Wein & Co.

Rosé:

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

Rotwein:

Heitlinger Red - Bio	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 - Bio	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 € kostenfrei** (innerhalb des Campus Nord) liefern. Unter diesem Bestellwert verlangen wir eine Lieferpauschale von 10 €.

Wir beliefern Sie auch innerhalb des KIT, **Campus Süd und Campus Ost**. Hier beträgt der **Mindestverzehr 200 €** (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 €** 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 10 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 4 Stunden. Der Verrechnungssatz pro Stunde liegt aktuell bei 47 €.

Für dienstliche Bewirtungen bitten wir Sie einen Gästebewirtungsauftrag über das SRM-Portal zu erstellen.

Bitte beachten Sie, dass unsere Logistik Ihnen die Bestellung bis zum Veranstaltungsort, ebenerdig ins Gebäude, anliefert. Bei erschwerte 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

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und pro Portion.
Die Preise sind gültig ab dem 01.08.2024