

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 €
Partylaugen	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 Calvadosauce

## **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 Calvadosauce

## **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  
Fleischnäpfchen-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](mailto:catering@cse.kit.edu)

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