



CampusCatering

STUDIERENDEN WERK

OST:BRANDENBURG

Studierendenwerk Ost:Brandenburg

Anstalt des öffentlichen Rechts
Abteilungsleiter Hochschulgastronomie
Anna Tille
Postanschrift:
Paul-Feldner-Str. 8
15230 Frankfurt (Oder)
Tel.: +49 335 56509 – 30 – Sekretariat: -31
verpflegung(at)swobb.de

Alle aufgeführten Preise sind Bruttopreise inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.
Sollten Sie weniger als 25 Gäste erwarten, ist eine Mehraufwandspauschale zu den angebotenen Preisen zu vereinbaren und hinzuzurechnen. Abweichende Regelungen gelten für CampusBrötchen und CampusCanapés.

Pro Lieferungen auf dem Campusgelände berechnen wir eine Logistikpauschale von 5 % des Rechnungswertes, mindestens jedoch 25,00 €.

Die Lieferung innerhalb des Mensagebäudes erfolgt kostenfrei.
Es gelten unsere AGB.

Der Auftraggeber hat grundsätzlich die Möglichkeit, Veranstaltungen zu stornieren. Bis zu zehn Werktagen vor dem Veranstaltungstermin ist die Stornierung kostenfrei. Bei Stornierung von neun Tagen an bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn wird 50% des Angebotspreises in Rechnung gestellt. Spätere Stornierungen werden mit 90% des Angebotspreises berechnet.

Leihgebühren Geschirr/ Besteck
0,30 € pro Teil

Zusätzliche Unterstützung für Ihre Sonderveranstaltungen:
Live-Koch/Live-Köchin 30 € / Stunde
Servicemitarbeiter*in 25 / Stunde

STUDIERENDEN  WERK
OST:BRANDENBURG

Unsere Mitarbeiter*innen werden für mindestens 3 Stunden gern für Sie tätig!

Änderungen vorbehalten, insbesondere hinsichtlich Angebot und Verfügbarkeit.

Preise sind gültig bei Bestellung vom 01.10.26 – 30.09.27. Preisänderungen vorbehalten.

Angebotsverzeichnis

DenkPause - Konferenzpakete	4
CampusBrötchen - belegte Brötchen	5
CampusCanapé - Schnittchen	5
CampusGläschen - Herzhaftes und Süßes im Gläschen	5-6
CampusBäckerei	7
CampusSpießchen	8
CampusSuppen	9
CampusBuffets	10-14
CampusMenüs	15
CampusGetränke	16-17

DenkPause

Unsere Konferenzpakete zum Pauschalpreis – Sie haben die Wahl

Solide BasisPause

6,50 € p. P.

BIO-Fairtrade-Filterkaffee, Teeauswahl, Zucker,
Kaffeesahne oder Milch alternativ auch vegan und laktosefrei,
Mineralwasser laut und leise, Apfel- und Orangensaft
Alle anderen Leistungen können individuell hinzugebucht werden

Gesunde VitaminPause

8,50 € p. P.

BIO-Fairtrade-Filterkaffee, Teeauswahl, Zucker,
Kaffeesahne oder Milch alternativ auch vegan und laktosefrei,
Mineralwasser laut und leise, Apfel- und Orangensaft,
eine vitaminreiche Obstplatte
Alle anderen Leistungen können individuell hinzugebucht werden

Süße GebäckPause

8,50 € p. P.

BIO-Fairtrade-Filterkaffee, Teeauswahl, Zucker,
Kaffeesahne oder Milch alternativ auch vegan und laktosefrei,
Mineralwasser laut und leise, Apfel- und Orangensaft
Kleingebäck: Kuchenhäppchen oder Kekse/Kleingebäck
Alle anderen Leistungen können individuell hinzugebucht werden

Extraordinäre SorglosPause

14,50 € p. P.

BIO-Fairtrade-Filterkaffee, Teeauswahl, Zucker,
Kaffeesahne oder Milch alternativ auch vegan und laktosefrei,
Mineralwasser laut und leise, Apfel- und Orangensaft,
herzhafte Häppchen, süße Versuchung aus Kuchenhäppchen sowie
Obstvariation (Platte) und hauseigenes „Studentenwerksfutter“

CampusBrötchen – Platte mit halben belegten Brötchen**2,00 € / Stk**

vegetarisch, vegan oder mit Fleisch

2 € pro halben belegten Brötchen

CampusCanapé – Unsere Schnittchen**2,50 € / Stk**

Mundgerechte Appetithäppchen (vegan, vegetarisch oder mit Fleisch)

CampusGläschen – süß**2,50 € / Gläschen**

Genuss aus dem Gläschen

Frischer Obstsalat
mit VanillesauceRote Beerengrütze
mit FrischkäsecremeJoghurt mit Apfelmus
geschichtet mit gerösteten NüssenVegane Mandel-Panna Cotta mit Obst der Saison
und frischer MinzeSchokopudding
mit VanillesauceQuarkspeise
mit Früchteragout

CampusGläschen – herzhaft vegan**2,50 € / Gläschen**

Mediterranes Grillgemüse
mit frischen Kräutern

Orientalischer Bulgur Salat
mit Petersilie

Bohnen-Gurken-Tomaten-Salat
mit Kräutermarinade

CampusGläschen – herzhaft vegetarisch**2,50 € / Gläschen**

Couscous Salat
mit Erbsen, Minze und Schmand

Spreewälder Gurkensalat
mit Leinöl und Schmand

Kartoffeln mit Kräuterquark
und Spreewälder Leinöl

Pastasalat mit
Rauke-Pesto und Tomate-Mozzarella-Spieß

Hausgemachter Pellkartoffelsalat
mit Gewürzgürkchen

Gurken-Tomaten-Salat
mit Kräutermarinade und Hirtenkäse

CampusGläschen – herzhaft mit Fleisch**3,50 € / Gläschen**

Lausitzer Käse-Wurstsalat
mit Essig und Öl auf Eisbergsalat

Crispy-Hähnchen-Sticks
auf gegrilltem Gemüse

Kleine Thymian-Boulette vom Bio-Weiderind
auf Reissalat (Bio-Reis), leicht scharfer Tomaten-Dip

CampusBäckerei

Brezeln

Klassisch mit Salz 1,50 € / Stk

gefüllt mit Butter 2,50 € / Stk

Blechkuchen 2,50 € / Stk

Kuchenplatte

kleine Kuchenhäppchen aus verschiedenen Blechkuchen

p. P. 3,80 €

Kekse & Co

Auswahl an verschiedenen Teegebäck und Keksen

p. P. 2,50 €

Kekse & Kuchen

Auswahl an verschiedenen Teegebäck und Blechkuchen

p. P. 3,20 €

CampusSpießchen**2,50 € / Stk**

Vegan

Grillgemüsespießchen
pikant mariniertObstspießchen
mit verschiedenen Früchten

Vegetarisch

Käse-Spießchen
mit frischem ObstTomate-Mozzarella-Spießchen
bunt garniert

mit Fleisch

Mini-Buletten-Spießchen
mit CocktailtomateHähnchenspießchen
Sweet Chili Marinade

CampusSuppen

Angebot nach Absprache und Saison

Vegan

Zwischenmahlzeit (200 ml) für 2,50 € - große Portion (400 ml) für 4,90 €

Vegetarisch

Zwischenmahlzeit (200 ml) für 3,00 € - volle Portion (400 ml) für 5,50 €

Suppen mit Fleisch

Zwischenmahlzeit (200 ml) für 4,00 € - volle Portion (400 ml) für 6,50 €

CampusBuffets

gehobene Küche für „professorale Ansprüche“

Auf den folgenden Seiten finden Sie vier Buffetvorschläge, die unsere Leistungen und Möglichkeiten darstellen.

Bitte sehen Sie die folgenden Seiten als Anregung für Ihre individuellen Ideen und Wünsche.

Die Preise gestalten sich hierbei nach Ihren genauen Wünschen und werden individuell für Sie kalkuliert.

Wir beraten Sie gerne bei der individuellen, anlassbezogenen Zusammenstellung Ihres Buffets.

CampusBuffet „Exkursion“

Bestehend aus:

2 Vorspeisen

2 Salate

Obstarrangement

2 Desserts

Brot- und Brötchenkorb und Buttersvariationen

Warmanteil:

1 Suppe

2 Hauptgänge

2 Gemüsebeilagen

1 Sättigungsbeilage

Vorspeisen

Melonen-Caprese (Cantaloupe-Melone, Mozzarella)

Salimbocca-Röllchen von der Hähnchenbrust (Schinken, Salbei)

Salate

Antipasti von Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel

Bunte Salatvariation von Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette und Joghurtdressing

Suppe

Kalte Gurkensuppe mit frischem Dill und saurer Sahne

Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet

Bio-Rinderragout in Rotwein geschmort

Sättigungs- und Gemüsebeilagen

Sautierter Mangold

Buntes Karottengemüse Rustica

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Himbeer-Panna Cotta mit Eierlikör

Schokoladen-Tiramisu
Obstauswahl mit Früchten der Saison

Richtwert 28 € p. P.

CampusBuffet „Seminar“

Bestehend aus:

3 Vorspeisen

3 Salate

Obstarrangement

2 Desserts

Brot- und Brötchenkorb und

Buttervariationen

Warmanteil

2 Suppen

2 Hauptgänge

2 Gemüsebeilagen

2 Sättigungsbeilagen

Vorspeisen

Eiersalat mit Rucola und knusprigem Bacon

Forellentatar mit Pumpnickeltaler

Kichererbsensalat mit roter Bete und Gorgonzola

Salate

Chicoreesalat mit Apfel und Käse, Vinaigrette

Feldsalat mit Kirschtomaten und kandierten Walnüssen

Lausitzer Pellkartoffelsalat (Bio-Kartoffeln)

Suppe

Petersilienwurzel-Cremesuppe

Ungarische Gulaschsuppe

Hauptgänge

Jägertopf mit Bio-Rinderhackfleisch und Champignons

Falsches Frikassee (mit Tofu oder Sojastreifen)

Gemüsebeilagen

Rahmspinat mit gegrilltem Hokkaido-Kürbis

Gegrilltes Herbstgemüse mit Rosmarin

Sättigungsbeilagen

Gebackene Schupfnudeln mit Kürbis und Paprika

Pastinakenpüree

Dessert



Mascarpone-Espressocreme
 Vanillepudding mit Pflaumenkompott

Richtwert 32 € p. P.

CampusBuffet „Vorlesung“

4 Vorspeisen

4 Salate

Obstarrangement

3 Desserts

Brot- und Brötchenkorb und

Buttervariationen

Warmanteil

2 Suppen

3 Hauptgänge

3 Gemüsebeilagen

3 Sättigungsbeilagen

Vorspeisen

Räucherlachs-Bruschetta

Staudensellerie an Kräuter-Soja-Quark (vegan)

Hähnchenschnitzelchen „Piccata“

Melonenspalten mit Rauchschinken vom Hausmetzger

Salate

Italienischer Pastasalat mit Spargelspitzen, getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln (vegan)

Paprikasalat mit Hirtenkäse und Kresse

Bunter Zucciniasalat mit Radicchio, Cherrytomaten und gerösteten Cashewkernen

Salat Caprese von Mozzarellakugeln, Cherrytomaten und Rucolapesto

Suppe

Spargelcremesuppe

Minestrone (ital. Gemüsesuppe, vegan)

Hauptgänge

Spargelragout mit gebratenen Hähnchentranchen

Schweinemedallions im Speckmantel

Gelbes Gemüsecurry mit Kokosmilch (vegan)

Gemüsebeilagen

Sautierte Champignonköpfe

Grüner und Weißer Spargel

Brokkoli

Sättigungsbeilagen

Bio-Risolee-Kartoffeln mit Petersilie

Bio-Langkornreis mit Zitronengras
Bulgur

Dessert

Türkischer Joghurt mit frischen Erdbeeren und Minze
Rhabarberkompott mit Mascarpone
Mangocreme mit Kokosmilch und gerösteten Mandeln (vegan)
Obstauswahl mit saisonalen & regionalen Früchten

Richtwert 45 € p. P.

CampusBuffet „Klausur“

Bestehend aus:

4 Vorspeisen	Warmanteil
4 Salate	2 Suppen
Obstarrangement	4 Hauptgänge
3 Desserts	3 Gemüsebeilagen
Brot- und Brötchenkorb und Buttervariationen	3 Sättigungsbeilagen

Vorspeisen

Räucherlachstatar auf Brotsalat
Pulled Turkey auf Waldorfsalat
Rucola Salat mit Mozzarella und karamellisierten Salz-Walnüssen
Feldsalat mit Mango-Vinaigrette und gegrilltem Feta

Salate

Nudelsalat
Lausitzer Pellkartoffelsalat (Bio-Kartoffeln)
Wintersalat mit Grapefruits und gehackten Walnüssen
Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse

Suppe

Orangen-Paprika-Suppe mit Ingwer und Kokosmilch
Wirsingtopf mit Kassler, Kartoffeln und Karotten

Hauptgänge

Hirschgulasch mit Preiselbeeren-Schmand
Lachsfilet mit Kartoffel-Meerrettichkruste und Kräuterrahm
Weihnachtliches Hacksteak mit Lebkuchen-Biersauce
Vegetarische Pilzlasagne

Gemüsebeilagen

Rotkohl mit Williams Christbirne
Gebratener Rosenkohl mit Mandeln
Grünkohl-Wirsing-Gemüse mit Meerrettich

Sättigungsbeilagen
Bio-Risoleekartoffeln
rote Bete-Gnocchis
Ingwer-Limetten-Bio-Reis

Dessert
Bratapfel Dessert im Glas
Lebkuchen-Mousse mit Zimt-Pflaumen
Glühwein-Götterspeise
Obstarrangement

Richtwert 50 € p. P.

CampusMenüs

Schnelles Mensa Mittag-Gedeck aus
unserem saisonalen Speiseplan inkl. Dessert
aus dem Tagesangebot und ein Getränk

jeweils **nur 11,00 €**

Ausgabe der Mensa Mittags-Gedecke nur an
der Mensa-Ausgabe möglich

Konferenzgetränke

Heißgetränke

Tasse Kaffee inkl. Kaffeesahne, Kuhmilch, Hafermilch und Zucker 2,00 €
Bio-Fair Trade- Filterkaffee
(15 Tassen = 1 Pumpkanne)

Tee, verschiedene Sorten inkl. Zucker & Zitrone 1,80 €
BIO- Teeauswahl

Kaffee und Tee- Spezialitäten frisch zubereitet 3,20 €
Nur im Haus möglich.

Glas Glühwein 0,2 l 3,00 €
Winterlicher und gemütlicher Genuss

Kaltgetränke:

Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure 0,25 l 1,60 €
Lichtenauer oder vergleichbar

Flasche Mineralwasser still 0,25 l 1,60 €
Lichtenauer oder vergleichbar

Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure 0,5 l 2,00 €
Lichtenauer oder vergleichbar

Flasche Mineralwasser still 0,5 l 2,00 €
Lichtenauer oder vergleichbar

Coca-Cola Getränke 0,4 l 2,50 €
Flasche Cola, Fanta, Sprite

Bio-Zisch-Limonaden 0,33 l 2,00 €
Gurke oder Matcha

Club-Mate 0,5 l 2,00 €

Flasche Fruchtsaft, klein 0,2 l 1,80 €

Orange, Apfel

Bier

Flasche Radeberger	0,5 l	3,20 €
Flasche Erdinger Hefeweizen	0,5 l	3,20 €
Flasche Radler	0,5 l	3,20 €
Flasche Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	2,70 €

Sekt

Flasche Piccolo, trocken	0,2 l	4,00 €
Flasche Piccolo, halbtrocken	0,2 l	4,00 €
Flasche, trocken	0,75 l	12,00 €
Flasche, halbtrocken	0,75 l	12,00 €
Flasche, alkoholfrei	0,75 l	12,00 €
Glas Sekt	0,1 l	2,50 €

Weißwein

Flasche Müller-Thurgau, trocken	0,75 l	12,00 €
DQW Weinregion Saale Unstrut		
Flasche Grauburgunder, trocken	0,75 l	15,00 €
DQW Weinregion Saale Unstrut		
Flasche Riesling, halbtrocken	0,75 l	13,50 €
Zeltinger Himmelreich, QbA Weinregion Mosel		

Glas Weißwein		4,00 €
---------------	--	--------

Rotwein

Flasche Dornfelder, trocken	0,75 l	18,00 €
DQW Weinregion Saale Unstrut		
Flasche Blauer Zweigelt, trocken	0,75 l	18,00 €
DQW Weinregion Saale Unstrut		

Glas Rotwein		4,00 €
--------------	--	--------

Spirituosen/ Mixgetränke und Sonstiges

Kleine Pullis/ Klopfer	0,02 l	2,00 €
Smoothies	0,3 l	4,00 €
Cocktails, Mixgetränke nach Absprache	0,3 l	7,00 €

Getränkepauschalen für Abendveranstaltungen

Getränkpaket Veranstaltungen alkoholfrei 10 € p.P.
Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten, Wasser, Fruchtsäfte, Limonaden, Softdrinks

Getränkpaket komplett 20 € p.P.
Wein, Sekt, Bier mit und ohne Alkohol, Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten, Wasser, Fruchtsäfte,
Limonaden, Softdrinks