

Herzlich Willkommen!

Als kompetenter Partner bieten wir Ihnen gern unsere Unterstützung bei der gastronomischen Versorgung Ihrer Hochschulveranstaltung an. Ob Tagungen, Antrittsvorlesungen, Promotionsfeiern, kleine und große studentische Feiern oder andere Anlässe – wir organisieren und betreuen nach Ihren Wünschen Ihre Festivität.

In unserer Cateringmappe finden Sie ein umfassendes Angebot an kulinarischen Vorschlägen, von Canapés über Fingerfood bis hin zum kalt-warmen Buffet.

Sollten Sie etwas vermissen oder andere Wünsche haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu fragen. Gern stellen wir für Sie auch individuell etwas zusammen.

Brötchen

1/2 belegtes Weizenbrötchen,
reichlich belegt und ausgarniert mit Salami,
Lachsschinken, Putenbrust, Kochschinken,
Kassler, verschiedenen Käsesorten, Ei,
Tomate-Mozzarella oder veganen Belegen 1,70 €

1/2 belegtes Mehrkornbrötchen,
reichlich belegt und ausgarniert mit Salami,
Lachsschinken, Putenbrust, Kochschinken,
Kassler, verschiedenen Käsesorten, Ei,
Tomate-Mozzarella oder veganen Belegen 1,80 €

Alle halben Brötchen bieten wir mit einem
Aufschlag von je 0,30 € auch als ganze belegte
Brötchen an.

Canapés

Eine Scheibe Baguette,
reichlich belegt und ausgarniert mit Salami,
Lachsschinken, Putenbrust, Kochschinken,
Kassler, verschiedenen Käsesorten, Ei,
Tomate-Mozzarella oder veganen Belegen 1,80 €

Brötchen & Canapés



Suppen

Soljanka
Kartoffelcremesuppe (vegan)
asiatische Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch
fruchtige Tomatensuppe mit Reis (vegan)
Champignoncremesuppe (vegan)
Karotten-Orangencremesuppe (vegan)
Ungarische Gulaschsuppe

Preis pro Portion als Vorsuppe 2,50 €
Preis pro Portion als Hauptspeise 4,50 €

Zu unseren Suppen empfehlen wir Ihnen frisch
aufgeschnittenes Baguette.

Salate

bunter Blattsalat mit Dressing 2,00 €
Tomatensalat 2,00 €
Gurkensalat 2,00 €
Kartoffelsalat 2,50 €
Nudel-Gemüsesalat 2,50 €
griechischer Bauernsalat 2,50 €
Geflügelsalat 2,50 €
Brokkoli-Schinkensalat 2,50 €
Preise pro Portion

Salate und Suppen bereiten wir bereits ab je 10
Portionen für Sie zu.

Suppen & Salate

Fingerfood: Kalt

Käsespieß mit Trauben	1,20 €
Melonenschiffchen mit Lachsschinken	1,50 €
herzhaft gefüllte Blätterteigtasche	1,30 €
Kirschtomaten-Mozzarella-Spieß	1,50 €
Canapé, verschieden belegt	1,80 €
Salat im Glas	2,00 €
Mini-Gemüse-Wrap	2,00 €

Fingerfood: Warm

Partyfrikadelle mit Senf	0,80 €
Aprikose im Speckmantel	0,60 €
Hähnchencrossie mit Currydip	1,00 €
Brokkolinugget	1,00 €
Mini-Frühlingsrolle mit Asiadip	1,20 €
Minischnitzel mit Tomatendip	1,80 €

Fingerfood: Süß

süß gefüllte Blätterteigtasche	1,30 €
Fingerobst	2,00 €
Dessert im Glas	2,00 €

Die Mindestbestellmenge je Artikel beträgt 10 Stück. Preise je Stück bzw. je Portion.



Fingerfood

Obst, Desserts & Gebäck



Obst

im Obstkorb	1,30 €
Obstplatte (Fingerobst)	2,00 €

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße	2,00 €
Mousse au chocolat	2,00 €
Panna Cotta mit Erdbeermark	2,00 €
Tiramisu	2,00 €

Gebäck und Kuchen

Kaffeegebäckmischung	0,50 €
süß gefüllte Blätterteigtasche	1,30 €
Kuchen vom Blech	2,20 €
Muffin	2,00 €
Laugenbrezel	2,00 €
Baguette-Stange	2,50 €

Die Mindestbestellmenge je Artikel beträgt 10 Stück. Bei Kuchen vom Blech, Baguette und Muffin sind auch kleinere Mengen möglich. Preise je Stück bzw. je Portion.

Buffet

Buffet Fingerfood

Käsespieße mit Trauben
Kirschtomate-Mozzarella-Spieße
Canapés, verschieden belegt
herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen
Melonenschiffchen mit Lachsschinken
Salate im Glas
Baguette

• • • • •

Partyfikadellen mit Senf
Aprikosen im Speckmantel
Hähnchencrossies mit Currydip
Mini-Frühlingsrollen mit Asiadip
Brokkolinuggets
Minischnitzel mit Tomatendip

• • • • •

süß gefüllte Blätterteigtaschen
Desserts im Glas

Preis pro Person: 21,50 €



Buffet Ottostadt

Bunter Linsen-Lauchsalat mit Rauchforelle
Mini-Schweine-Frikadellen mit Senfgemüse und Gartenkresse
Schichtsalat vom Landhuhn mit Champignons, Spargel, Staudensellerie und Mandarine
Bunte Salatbowle mit Kerbelvinaigrette (vegan)
Magdeburger Halbkugelbrot mit pflanzlichem Schmalz (vegan)

• • • • •

Pastinakencremesuppe mit Croûtons (vegan)
Magdeburger Reitersteak - Kasslersteak mit überbackener Zwiebel-Käsehaube, Majoransauce, Bördeländer Gemüseallerlei und gebratenen Drillingskartoffeln
Wirsing-Karotten-Bratling mit cremigen Wald- und Wiesenpilzen (vegan)

• • • • •

Kaffeecreme "Röstfein" mit Sauerkirschen
Harzer Waldbeerengrütze mit HaselnusssöÙe (vegan)

Preis pro Person 24,50 €

Buffet Mediterran

Insalata Caprese aus Tomaten, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto
Vitello Tonnato vom Schweinerücken mit Thunfischsauce und Kapern
Melonensalat mit Fetakäse, Landschinken, Minze
Salat von Grillgemüse in Balsamico-Olivenöl-Marinade (vegan)
Ciabatta mit Avocado-creme (vegan)

• • • • •

Minestrone mit Hörnchennudeln (vegan)
Saltimbocca von der Hähnchenbrust im Parmaschinken-Salbei-Mantel mit Rotweinsauce, toskanischem Pfannengemüse und Kartoffelgratin
Gratinierte Riesenchampignons mit Blattspinat-Füllung und Grünkern-Tomatensugo (vegan)

• • • • •

Tiramisu mit Mango
Holunderblüten-Panna cotta mit Erdbeermark (vegan)

Preis pro Person: 27,50 €

Konferenz

Konferenz „Klassik“

Kaffeepause am Vormittag

Filterkaffee
Teeauswahl
Auswahl an Säften und Mineralwasser 0,2/0,25 l
Kaffeegebäck

Mittagspause

zwei Suppen nach Wahl
ein halbes belegtes Brötchen
Auswahl an Säften und Mineralwasser 0,2/0,25 l

Kaffeepause am Nachmittag

Filterkaffee
Teeauswahl
Auswahl an Säften und Mineralwasser 0,2/0,25 l
kleine Kuchenauswahl

Preis pro Person: 19,50 €

Option: Pause vor Veranstaltungsbeginn mit
Kaffee und Tee – Aufpreis 1,50 €/Person



Konferenz „Mensa“

Kaffeepause am Vormittag

Filterkaffee, Teeauswahl
Auswahl an Säften und Mineralwasser 0,2/0,25 l
Canapés, verschieden belegt
Obstkorb

Mittagspause

zwei Essen nach Wahl,
ein Getränk und ein Dessert

Kaffeepause am Nachmittag

Filterkaffee, Teeauswahl
Auswahl an Säften und Mineralwasser 0,2/0,25 l
kleine Kuchenauswahl

Preis pro Person: 24,80 €

Option: Pause vor Veranstaltungsbeginn mit
Kaffee und Tee – Aufpreis 1,50 €/Person



Heißgetränke

Kaffee, komplett	Tasse	1,50 €
Tee	Tasse	1,50 €

Kaltgetränke

Apfel-, Orange-, Multivitaminsaft	0,2 l	1,50 €
Apfel- und Orangensaft	1,0 l	4,00 €
Mineralwasser	0,25 l	1,50 €
Mineralwasser	0,7 l	2,80 €
Cola, Orangenlimo	0,2 l	1,50 €

Sekt

Rotkäppchen, trocken/halbtrock.	0,75 l	9,50 €
---------------------------------	--------	--------

Bier

Hasseröder Pils	0,5 l	2,50 €
-----------------	-------	--------

Weine

Weißwein Müller-Thurgau, trocken würzig frisch, ein profilreicher Allrounder	1,0 l	12,00 €
Weißwein Riesling, trocken spritzig, fruchtig, leicht, mit Aromen von Pfirsich und Apfel	1,0 l	12,00 €
Rotwein Dornfelder, trocken dunkelviolet, mit Duft nach Kirsche und Brombeere, der Allrounder unter den Rotweinen	0,75 l	12,00 €
Rotwein Spätburgunder, trocken weich, geschmeidig, fruchtig, mit Aromen von Pflaume und Mokka	0,75 l	12,00 €

Getränke



Lunchtüte Bachelor

Weizenbrötchen, belegt mit Putenbrust oder
Tomate und Mozzarella

Obst

Getränk 0,5 l 6,00 €

Lunchtüte Master

Vollkornbrötchen, belegt mit Putenbrust

Weizenbrötchen, belegt mit Tomate und
Mozzarella

Müsliriegel

Obst

Getränk, 0,5 l 8,60 €



Lunchtüten und Zubehör

Zubehör / Equipment

Tischdecke 3,00 €

Stehtisch 5,50 €

Hussen (nur in Verbindung mit Stehtisch) 3,50 €

Bierzeltgarnitur (1 Tisch und 2 Sitzbänke) 10,00 €

Alle Preise pro Stück / Tag

sozial. kompetent. engagiert.

An den Studienorten Magdeburg, Stendal, Wernigerode und Halberstadt helfen wir dabei, dass an den Hochschulen und ihren Hochschulstandorten Leben & Lernen Spaß macht – sozial, kompetent und engagiert.

Mit sechs Mensen, sechs Cafés & Cafeterien, 17 Wohnheimen mit rund 1650 Plätzen, sozialen Beratungsangeboten an drei Standorten, zwei Kinderbetreuungseinrichtungen, einer Vielzahl jährlicher Kulturveranstaltungen und der Beratung & Betreuung von rund 23.000 Studenten in Sachen BAföG & Studienfinanzierung bieten wir heute ein starkes und weit gespanntes Netz an Dienstleistungen.

Unser „CampusCatering“ unterstützt Sie gerne bei Ihren Tagungen, Empfängen, kleinen und großen Feiern. Bitte beachten Sie, dass wir für die Standorte Halberstadt, Stendal und Wernigerode nicht das gesamte Cateringsortiment anbieten können. Mehr Informationen hierzu erhalten Sie von unseren Ansprechpartnern.



**studentenwerk
magdeburg**



Sprechen Sie uns an!

Christian Schröter (Küchenleiter Mensen und Cafeterien)
und Carola Ladicke (Veranstaltungsservice)

Haben Sie Appetit bekommen?
Dann freuen wir uns auf Ihre
Kontaktaufnahme.

Frau Carola Ladicke

(Veranstaltungsservice)

Tel.: 0391 - 6752964

Fax: 0391 - 6741561

Mail: catering@studentenwerk-magdeburg.de

Christian Schröter

(Küchenleiter Mensen und Cafeterien)

Tel.: 0391 - 6751319

Fax: 0391 - 6741561

Mail: catering@studentenwerk-magdeburg.de

campus  catering
studentenwerk magdeburg

Allgemeine Geschäftsbedingungen



§ 1 Allgemeines

Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote des Studentenwerks Magdeburg haben ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Grundlage. Dies gilt auch, wenn sie im Einzelfall nicht ausgehändigt worden sind, nicht zur Kenntnis genommen worden sind oder wenn sie bei sich wiederholenden Geschäftsbeziehungen nicht ausdrücklich neu vereinbart worden sind. Alle, diese Geschäftsbedingungen im Einzelfall verändernden oder ergänzenden Vereinbarungen sind schriftlich vorzunehmen.

§ 2 Angebot

Unsere Angebote sind grundsätzlich verbindlich, in ihren Ausführungsdetails jedoch frei bleibend. Die detaillierten Lieferzusagen werden bei der Auftragserteilung und dem hieraus resultierenden Leistungsvertrag vereinbart.

§ 3 Vertragsabschluss

Der Leistungsvertrag bedarf zur Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung / Unterschrift beider Vertragspartner. Vertragsgrundlage ist das abgestimmte und akzeptierte Angebot. Die Auftragsbestätigung muss dem Studentenwerk Magdeburg grundsätzlich acht Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn zugegangen sein. Andere Vereinbarungen bedürfen der Schriftform (s. § 1).

§ 4 Preise

- Die Preise unserer Angebotsmappe verstehen sich grundsätzlich als Bereitstellungspreise (ohne Aufbau, Betreuung und Zubehör/Equipment (Tischdecken, Stehtische etc.)). Innerhalb der Räume des Studentenwerks Magdeburg schließt der Preis den Aufbau mit ein. Außerhalb der Räumlichkeiten des Studentenwerks Magdeburg sind Buffets und Konferenzangebote inklusive Aufbau und Tischdecken.
- In den Preisen ist die geltende Mehrwertsteuer enthalten.
- Bei Bestellung von Getränken und Speisen beinhaltet dieses das dafür vorgesehene Geschirr. Extra Geschirr oder Geschirr ohne Bestellung von Speisen oder Getränken wird extra berechnet.
- Eine kostenfreie Anlieferung an Veranstaltungsorte innerhalb der Hochschulen erfolgt ab 100,- € Bestellwert. Bei Unterschreitung wird eine Aufwandspauschale von 15,- € je Anlieferung in Rechnung gestellt. Bei der Anlieferung an Veranstaltungsorte außerhalb der Hochschulen bzw. des Hauptcampus wird eine Pauschale von 30,- € (ab 500,- € Rechnungswert kostenlos) in Rechnung gestellt. Unabhängig von den Entfernungspauschalen können bei besonders aufwendigen Gegebenheiten am Lieferort Mehraufwendungen vereinbart und berechnet werden.
- Die Berechnung der Kaltgetränke in Flaschen erfolgt nach dem tatsächlichen Verbrauch (außer Konferenzangebote). Geöffnete Flaschen gelten als verbraucht.
- Einzelvertragliche Vereinbarungen bleiben davon unberührt.

§ 5 Besondere Bedingungen bei Veranstaltungen außerhalb der Räumlichkeiten des Studentenwerks Magdeburg

Das Studentenwerk Magdeburg liefert die bestellten Produkte an die vereinbarte Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt mit der üblichen im Geschäftsverkehr gebräuchlichen Sorgfalt und unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Für Zeitverschiebungen, die das Studentenwerk Magdeburg selbst bei größter Sorgfalt nicht beeinflussen kann, können keine Haftungsgründe entstehen.

§ 6 Servicepersonal

Auftraggeber und Studentenwerk Magdeburg können die Bereitstellung von Servicepersonal vereinbaren. Die hierfür anzusetzende Vergütung ist Bestandteil des Leistungsvertrages und wird getrennt ausgewiesen. Pro Mitarbeiter und Stunde werden 24,00 € mit einer Mindestarbeitszeit von drei Stunden pro Person berechnet.

§ 7 Stornierung

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 zum Veranstaltungstag sind die dem Studentenwerk Magdeburg zur Vorbereitung der bestellten Veranstaltung entstandenen Kosten, insbesondere die Warenkosten, zu erstatten.

§ 8 Mitbringen und Mitnehmen von Speisen und Getränken

Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen stellt ausschließlich das Studentenwerk Magdeburg. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In diesem Fall wird ein Korkgeld nach Personenzahl berechnet. Der Auftraggeber trägt die volle Haftung für mitgebrachte Speisen und Getränke und stellt das Studentenwerk von jeder Haftung gegenüber Dritten frei. Die mitgebrachten Speisen müssen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen. Das Studentenwerk übernimmt keinerlei Haftung für gesundheitliche Schäden aufgrund des Verzehrs von mitgenommenen Speisen und Getränken.

§ 9 Personenzahl

Der Auftraggeber benennt dem Studentenwerk Magdeburg acht Werktage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich die konkrete Anzahl der Gäste, soweit eine mengenbezogene Abrechnungsart gewählt worden ist. Diese Angabe ist Grundlage der Rechnungsstellung, zusätzliche Teilnehmer werden entsprechend mehr berechnet. Bei einer Erhöhung der Teilnehmerzahlen bei unter acht Werktagen vor Veranstaltungsbeginn bemüht sich das Studentenwerk, das Angebot entsprechend anzupassen, ist hierzu jedoch nicht verpflichtet.

§ 10 Hygienerichtlinien

Sofern seitens des Studentenwerks Magdeburg keine Betreuung der Cateringleistung zur Speiserversorgung erfolgt, verpflichtet sich der Auftraggeber folgende gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneregeln zu Standzeiten einzuhalten: Kalte Speisen dürfen im ungekühlten Zustand maximal zwei Stunden und warme Speisen bei ununterbrochener Wärmezufuhr im entsprechenden Wärmebehältnis (Chafing Dish) maximal drei Stunden in Verkehr gebracht werden. Dabei ist die dauerhafte Wärmezufuhr mittels einer Stromversorgung bzw. zweier Brennkartuschen je Chafing Dish und dessen Austausch nach Erlöschen der Flamme zu gewährleisten. Sind die gesetzlich vorgeschriebenen Buffetstandzeiten für kalte und warme Speisen überschritten, sind die Speisen zu vernichten. Das Studentenwerk übernimmt keinerlei Haftung für gesundheitliche Schäden bei Missachtung der Hygienerichtlinien.

§ 11 Schadensersatz

Das Studentenwerk Magdeburg ist nur dann zum Schadensersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Abrede verpflichtet, wenn ihm Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden kann. Der Schadensersatz ist auf den vertraglich vereinbarten Leistungswert begrenzt.

§ 12 Haftung

Entleiht sich der Auftraggeber vom Studentenwerk Magdeburg Materialien (Geschirr, Besteck etc.), so müssen im Falle von Verlust, Fehlmeldungen oder Beschädigungen Wiederbeschaffungsbeträge in Rechnung gestellt werden. Der Auftraggeber haftet auch für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht worden sind. In diesem Fall ist das Studentenwerk auch von Haftungen Dritten gegenüber ausgeschlossen.

§ 13 Eigentum

Die vom Studentenwerk Magdeburg bei den Vertragsverhandlungen oder Vertragsabschlüssen zur Kenntnis gegebenen Angebote oder Konzepte verbleiben im Eigentum und Urheberrecht des Studentenwerks. Der Auftraggeber ist deshalb nicht berechtigt, diese ohne Zustimmung des Studentenwerks anders als für den Vertragszweck zu benutzen.

§ 14 Zahlung

Die Rechnungen sind sieben Tage nach Eingang in der niedergelegten Form zu bezahlen.

§ 15 Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Magdeburg.

studentenwerk
magdeburg



Angebotsübersicht CampusCatering

Herausgeber:
Studentenwerk Magdeburg, Anstalt des öffentlichen Rechts,
J.-G.-Nathusius-Ring 5, 39106 Magdeburg
Telefon: 0391 / 67 58 361, Telefax: 0391 / 67 41 555,
www.studentenwerk-magdeburg.de

Verantwortlich: Marcus Wild, Leiter Wirtschaftsbetriebe

Fotos: Matthias Piekacz (2, 4, 5, 6), Martin Altmann (10), Mirko Stage (9, 12)
bildschoenes/Fotolia (1), Quade/Fotolia (3), Christoph Hähnel/Fotolia (7),
ExQuisine/Fotolia (8), TrudiDesign/Fotolia (11)

Konzeption, Gestaltung und Gesamtherstellung:
Grafik- und Medienwerkstatt Mirko Stage Magdeburg

Fragen zu den verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen beantworten
Ihnen gerne unsere Ansprechpartner.

Stand 10/2020, Änderungen vorbehalten.

