



Veranstaltungsservice – Angebotskatalog

Ihr Catering im UKE



Catering mit gutem Gewissen ...

Willkommen bei Ihrem Cateringpartner auf dem UKE-Campus

Unser Fokus liegt auf einem Angebot für Mitarbeitende sowie für Tagungen und Veranstaltungen. Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern gelebter Alltag: Wir setzen auf regionale oder biologische Zutaten, kurze Lieferwege und umweltschonende Prozesse. Souverän meistern wir jede Herausforderung und sorgen für einen reibungslosen Ablauf – auch bei großem Andrang. Qualität, Sorgfalt und Verlässlichkeit stehen dabei im Mittelpunkt.

Dank unseres Standorts im Herzen der Uniklinik, passen wir uns schnell und professionell an unterschiedliche Anforderungen und Wünsche an. Mit ruhiger Souveränität und gut abgestimmten Prozessen sorgen wir für einen zuverlässigen Service. Ob Tagungen, Mittagstisch, Grillevents oder besondere Anlässe – unsere Flexibilität macht uns zu Ihrem idealen Partner. Mit Lebensfreude gestalten wir nicht nur unsere Gerichte, sondern auch das Miteinander. Freundlicher Service und eine angenehme Atmosphäre laden zum Verweilen und Genießen ein. Wir freuen uns, Sie kulinarisch begleiten zu dürfen.

Unser kompetentes und erfahrenes Team arbeitet mit Leidenschaft und Know-how für höchste Qualität.

Wir laden Sie herzlich ein, unser Angebot kennenzulernen und sich selbst ein Bild zu machen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen!

Ihr Catering Team

Telefon: (040) 7410 - 55182 oder -53629

Fax: (040) 7410 - 55497

E-Mail: catering@uke.de



Inhalt

Tagungspauschale	4
Kaffeepausen	5
Lunchtüten	6
Aufmerksamkeiten, Bagels, Fladenbrote, Klappstullen	7-11
Wrap- & Tagungspaket, belegte Brötchen	
Frische hausgemachte Salate	12
Gemüse & Süßes, Fruchtiges & Leckereien	13,14
Carepakete, Catering at Home-Office	15
Fingerfood und Canapées für Ihren Empfang	16–18
Auswahl von Gerichten & Buffets	19-22
Suppe, Lasagne & Hauptgerichte	23-24
Getränke	25
Personal & Equipment	26



Tagungspauschale

Begrüßungskaffee

Bio Kaffee (11), Bio Tee



Softgetränke (3)

Mineralwasser

Minigebäck (1,A,C,G,H)

frisches Obst

pro Person 43,50 €

ab 30 Personen

Kaffeepause am Vormittag

Bio Kaffee



Bio Tee

Müsliriegel (1,6,A,E,H)

frisches Obst

Imbiss am Mittag

Schöpfgericht

Softgetränke (3)

Kaffeepause am Nachmittag

Bio Kaffee

Bio Tee

Softgetränke (3)

Mineralwasser

Bio-Blech Kuchen (A,C,G)



Die Pauschale ist für 30-45 min Pausen angesetzt. Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %,
 Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Kaffeepausen

Handfest

Bio Kaffee (11) und Bio Tee, Mineralwasser
belegte Klappstulle (1,3,5,A,G)



pro Person 8,00 €

ab 20 Personen

Süß am Nachmittag

Bio Kaffee (11) und Bio Tee
Mineralwasser, Apfelsaft (3) und Orangensaft
frisches Obst, Bio Blechkuchen (1,A,C,E,F,G,H)



pro Person 9,00 €

ab 20 Personen

Salzig

Bio Kaffee (11) und Bio Tee
Mineralwasser, Apfelsaft (3) und Orangensaft
Laugenbrezel (A)



pro Person 9,00 €

ab 20 Personen

Vital

Bio Kaffee (11) Bio Tee
Mineralwasser, Apfelsaft (3) und Orangensaft
frisches Obst, Bio Joghurt mit Bio Dinkelcrunch



pro Person 9,80 €

ab 20 Personen

Vegan

Bio Kaffee (11) und Bio Tee
Mineralwasser, Smoothie
Obstsalat, veganes süßes Gebäck,
Studentenfutter/Nüsse



pro Person 9,80 €

ab 20 Personen

Die Pauschale ist für 30-45 min Pausen angesetzt. Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %,

Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Lunchtüten

Lunchtüte Basic

1 Klappstulle (1,3,5,A,G) frisch belegt,
1 Handobst, 1 Müsliriegel (1,6,A,E,H)

pro Person 10,00 €

ab 10 Personen

Lunchtüte Classic

1 frisch belegter Bagel (A,G,K),
1 Handobst, 1 Studentenfutter (E,H),
1 Kleingebäck (1,A,C,G,H)

pro Person 14,00 €

ab 10 Personen

Lunchtüte Salat

1 großer gemischter Salat mit Dressing (1,C,G,J),
1 Handobst, 1 Studentenfutter (E,H),
1 Müsliriegel (1,6,A,E,H), 1 Kleingebäck (1,A,C,G,H)

pro Person 16,50 €

ab 15 Personen

Lunchtüte Deluxe

1 Bio Vital-Laugenbrötchen (A,D,G), 2 Handobst,
1 Studentenfutter (E,H), 1 Knabbergemüse,
1 Müsliriegel (1,6,A,E,H), 1 Kleingebäck (1,A,C,G,H)



pro Person 20,00 €

ab 20 Personen

Getränke sind in der Lunchtüte nicht enthalten

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %
Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Aufmerksamkeiten zu Festtagen

Weihnachtskorb zum Beispiel **für 10-15 Personen**

39,00 €

unter anderem gefüllt mit: Mini-Stollen, Spekulatius, Lebkuchen, Zimtsterne, Napolitains, weihnachtlichem Gebäck, gedörrtem Obst, Haselnüsse, Walnüsse, und Mandarinen.

Osterkorb zum Beispiel **für ca. 10 Personen**

39,00 €

unter anderem gefüllt mit: einer Flasche Eierlikör, Schokoladen-Waffelbecher, ein Lindt-Osterhase 100gr, Ostereier, Fondant, Schokoladenosterhasen

Präsentkörbe können Sie sich im KGE-Webshop ganz einfach selber nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

[KGE Webshop](#)



Bagels, Fladenbrote, ...

Bagelpaket Standard für 5 Personen

30,00 €

- 1 x Frischkäse, Vitalsprossen (A,G),
- 1 x Tomate, Mozzarella, Pesto (A,G), 1 x Avocado, Gemüse (A,G)
- 1 x Käse mit Birnensenf (A,G,J), 1 x geräucherte Hähnchenbrust (1,3,5,A,G)

Vegetarisches Vollkorn-Bun-Paket für 5 Personen

30,00 €

- 1 x Avocado mit Tomate (A,G),
- 1 x Antipasti (3,9,A,G,J), 1 x Käse mit Birnensenf (A,G),
- 1 x Frischkäse mit Cole Slaw (1,6,A,G)
- 1 x veganer Thunfischsalat (1,3,A,J,G)

Fladenbrote für 5 Personen

30,00 €

- 1 x Falafel (A,G), 1 x Tomate Mozzarella, Pesto (A,G),
- 1 x Hirtenkäse, Krautsalat und Paprikacrème(1,3,A,G),
- 1 x Grillgemüse-Salat (A,C,G)
- 1 x geräucherte Hähnchenbrust (1,3,5,A,G),

Bio Vital-Laugenbrötchen für 5 Personen



30,00 €

- 1 x Tomate mit Mozzarella (A,G), 1 x veganer Fleischsalat (A,G)
- 1 x Hummus orientalisch gewürzt (A,G), 1 x Pfeffermakrele (A,D,G),
- 1 x italienische Salami mit Gemüse (A,G),

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %

Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Klappstullenpaket

Klappstullenpaket Standard (10 Stullen)

44,50 €

2 x Käse, Salat (A,G), 2 x Frischkäse, Tomate, Sprossen (1,3,5,A,G),
2 x Tomate mit Mozzarella (A,G)
2 x Geräucherte Hähnchenbrust (A,G),
2 x gekochter Schinken mit Curry Dip (1,3,5,A,G),

Veganes Klappstullenpaket (10 Stullen)

44,50 €

2 x veganer Käse (A,G), 2 x Avocado mit Tomate (A,G),
2 x Hummus mit Antipasti (1,8,A,G), 2 x veganer Thunfischsalat (A,G),
2 x Grillgemüsesalat (A,G)

Premium Klappstullenpaket (10 Stullen)

53,00 €

2 x italienische Salami (1,3,A,G), 2 x Matjes mit dänischer Remoulade (A,D,G),
2 x geräucherte Hähnchenbrust (A,G),
2 x Brie mit Orangenmarmelade (A,G)
2 x Pastrami mit Cole Slaw(1,3,5,A,G)



Wrap- & Tagungspaket

Wrappaket für 6 Personen

33,00 €

2 x Tomate mit Mozzarella (A,G) 2 x Käse Salat und Gemüse (A,G),
2 x geräucherte Hähnchenbrust (1,3,5,A,G)

Wrappaket vegetarisch für 6 Personen

33,00 €

2 x Avocado, Tomate (A,I,K), 2 x gegrilltes Gemüse (A,J), 2 x Hummus

Tagungspaket ab 8 Personen

56,00 €

Bagels werden halbiert geliefert

Klappstullen: 2 x Tomate mit Mozzarella (A,G), 2 x Käse, Salat (A,G),

Bagels: 1 x Tomate mit Mozzarella (A,G), 1 x Hummus mit Gemüse (A), 1 x Pastrami mit Krautsalat (A,F,G,I),

Vollkorn-Bun: 2 x Farmer-Salat (9,A,C,G),
2 x Geflügelsalat (9,A,C,G)

Tagungspaket ab 15 Personen

99,00 €

Klappstullen: 2 x Tomate mit Mozzarella (A,G), 2 x italienische Salami (A,G,I,J), 2 x geräucherte Hähnchenbrust (1,3,A,G)

Wraps: 4 x Hummus mit Gemüse (A), 4 x Tomate mit Mozzarella (A,G), 2 x Farmersalat (A,C,G),

Fladenbrot: 2 x Hirtenkäse, Krautsalat und Paprika (1,3,6,A,G,K),
2 x Geflügelsalat (9,A,C,G,K) 2 x Tomate mit Mozzarella (A,G,K)

Bio Vital-Laugenbrötchen:  2 x Hummus (A)
2 x Pastrami mit Krautsalat(1,3,5), 2 x Tomate mit Mozzarella (A,G)

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %
Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Belegte halbe Brötchen und Gebäck

Belegte halbe Brötchen (1,3,4,5,8,9,A,C,D,G,I,J)

pro Stück 2,90 €

überwiegend mit vegetarisch und veganem Belag (zwei Drittel)

Wurstaufschnitt (ein Drittel)

Wir belegen Ihnen auch gerne die Brötchen nach Wunsch

mit z.B. Pfeffermakrele, Brie, Salami, Matjes, Limburger, veganer Fleischsalat, Farmersalat

Oliventapenade, Lachsschinken, Frischkäse, Hummus, Geflügelsalat, Heringssalat

Veganer Thunfischsalat, Brennesselkäse, Hähnchenbrust, Ziegenfrischkäse, Eiersalat und vieles mehr

Gemischte Auswahl von belegten ganzen Brötchen (1,3,4,5,8,9,A,C,D,G,I,J)

pro Stück 3,40 €

Gemischte Auswahl von belegten Schnittchen (1,3,4,5,8,9,A,C,D,G,I,J)

pro Stück 3,40 €

Größer als ein Canapé und kleiner als ein halbes Brötchen

Mini Gebäck gemischt (1,A,C,G,H)

– süß

pro Stück 1,30 €

– herzhaft

pro Stück 1,60 €

Keksauswahl (A,C,E,F,G,H)

pro Karton 11,20 €

Franzbrötchen (A,C,G)

pro Stück 2,40 €

Schokoladencroissant (A,C,G)

pro Stück 2,40 €

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %

Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Frische hausgemachte Salate

Schüttelsalat

gemischter Salat im Schraubglas mit Balsamicodressing

pro Portion 5,50 €

einfach Dressing in das Glas, auf den Salat füllen, schütteln und genießen

veganer Couscoussalat orientalisch abgeschmeckt mit frischem Dip (3,A)

pro Portion 8,90 €

Asiatischer Nudelsalat mit Mango-Chilidressing und Erdnusscrunch (A,E,F)

ab 15 Personen

Melonen-Schafskäsesalat mit viel Petersilie (G)

Italienischer Nudelsalat mit Rucola, Mozzarella und getrockneten Tomaten (A,G)

Cesar Salad mit Parmesan und Croutons (C,G)

Tomaten Ananas Salat mit Thai Basilikum

großer gemischter Salat mit Balsamicodressing wahlweise mit

- Olive-Feta (G)
- Tomate-Mozzarella (G)
- geräucherter Tofu-Dörrobst-Körner (F)
- Käse-Schinken-Ei (C,G)
- mit marinierten Hähnchenstreifen (K)

+ 3,50 €

**Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein
(vegan, vegetarisch, rustikal...)**



Gemüse, Gemüse, Gemüse

Asia Bowl

pro Portion 13,50 €

Vegan

ab 20 Personen

Asia-Bowl mit Edamame, Baby Spinat, Kichererbsen, Rote Bete, Gewürzblumenkohl, Mirin-Möhren, Avocado, Glasnudeln, Erdnuss-Crunch und Teriyakidip (A,E)

Antipasti-Auswahl aus verschiedenen Regionen Italiens

pro Portion 13,50 €

Vegan

ab 25 Personen

Karamellmöhren mit Salbei, bunte Paprika, Zucchini mit Zimt und Limone, marinierte Riesenbohnen, wilder Brokkoli, Ofenfenchel, gelber Blumenkohl, geschmorte Auberginen, Champignons in Balsamico, Oliven, getrocknete Tomaten, Brotauswahl (A)

**Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein
(vegan, vegetarisch, rustikal...)**



Süßes, Fruchtiges & Leckereien

Früchte und Gemüse

Obstspieß ab 15 Personen

pro Stück 3,40 €

Obstauswahl 

pro Stück 1,30 €

Portion saisonal und regionales Obst frisch aufgeschnitten

pro Person 5,00 €

Knabbergemüse ab 10 Personen mit Dip

pro Person 4,30 €

Kuchen

pro Stück 3,20 €

Käse-Schmitte (A,C,G)

Schokoladen Brownie (A,C,E,G,H)

Bio-Blechkuchen

pro Stück 3,50 €

Sandkuchen wahlweise mit Apfel, Pflaume oder Sauerkirschen (A,C,G) 

Rührkuchen mit Schokolade, Zitrone oder Marmorschnitte (A,C,G) 

Süßes im Miniglas

3,65 €

Bio Joghurt mit Bio-Dinkel Crunch (E) 

Bio-Milchreis mit Bio-Fruchtkompott (G) 

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %

Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Carepakete, Catering at Home-Office

Angebot für Ihr Online-Event, Ihre virtuelle oder Hybrid-Veranstaltung

Carepaket 1 zum Beispiel

Inklusive Verpackung & Versand 19,50 €

1 Flasche alkoholfreier Sekt, Hausmarke 0,2 l
eine kleine Tüte Chips und ein Schokoladenriegel

Carepaket 2 zum Beispiel

Inklusive Verpackung & Versand 38,00 €

Studentenfutter, de Beukelear Prinzenrolle Minis,
Haribo Gummibärchen

1 Flasche **Lemonaid Bio-Limonade**, hochwertiger



Müsliriegel Taste of Nature,

1 Flasche Ingwershot, 4 Beutel hochwertiger

Bio- Tee von Samovar



**Wir können die Pakete gerne individuell befüllen,
bitte beachten Sie eine nötige Vorlaufzeit**

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %

Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Fingerfood für Ihren Empfang

Fingerfood-Buffer 1

pro Person 21,00 €

Tomate-Mozzarella (G)

ab 15 Personen

Spieß von geräucherter Tofu, Gurke und Olive

Wraps mit veganem Thunfischsalat (A)

Sushi Burger Asia Chicken (D,F,H)

Falafel aus Kichererbsen mit Joghurt-Minzdip (A,G,I)

Asiatische Teigtaschen mit Gemüse gefüllt (1,3)

Ofenglück, pikante Flanecken mit buntem Gemüse (A,C,G)

Teriyakispieß, zartes Hähnchen nach Japanischer Art mariniert
(2,4,5,6,A,F)

Fingerfood-Buffer 2

pro Person 24,00 €

Bratkartoffelsalat mit Pistazienmayonnaise (1,C,J)

ab 30 Personen

Wraps mit Hummus und Gemüse (A,K)

Vegetarisch gefüllte hausgemachte Focacchine (A,G)

Matjeshappen auf Pumpernickel (3,8,A,D,G,L)

Frühlingsrolle, vegetarisch gefüllt (A,E,F,I,K)

Vegane Ratatouille Quiche (A,G,I)

Bunter Gemüsespieß mit Halloumi und Kräutern (G)

Mini Cheeseburger (1,A,G,J)



Fingerfood und Desserts

Exclusives Fingerfood

Spicy Mango-Papayasalat mit Räuchertofu (F)	3,90 €
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan (G)	4,90 €
Geräucherter Bio-Lachs mit Dill und Remoulade auf Pumpernickel	6,00 €
Bio Büffelmozzarella mit eingelegten Cherrytomaten (G)	4,40 €
Gebackene Riesengarnele mit Aioli (A,G,J)	4,40 €



Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte | Nur mit Servicepersonal

Desserts im Miniglas

pro Stück 3,65 €

Mousse au chocolate (A,C,G)
Bio Joghurt mit Bio-Dinkel Crunch (E,G)
Frischer Obstsalat (1,2)
Pannacotta mit Mangopürée (C,G)
Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce (G)
Limonen Joghurtcreme mit Beerentopping (G)
Bio-Milchreis mit Bio-Fruchtkompott (G)
Veganer Apfel Crumble (A) Crème Brûlée (C,G)



Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 15 Stück pro Sorte



Canapéspakete

Vegetarisch/veganes Canapépaket für 10 Personen

90,00 €

30 Canapés

Orientalischer Hummus (1,8,A) vegan

Würzige Oliventapenade (1,9,A) vegan

Tomate-Mozzarella (A,G,H)

veganer Fleischsalat (1,2,5,A,J) vegan

Frischkäse und Kräuter (A,G)

Canapépaket Basic für 10 Personen

90,00 €

30 Canapés

Brie und Orangenmarmelade (A,G)

Lachsschinken (1,3,A)

Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Sprossen (A,G)

Veganer Thunfischsalat(A)

Bergkäse mit Trauben (A,G)

Canapépaket Deluxe für 10 Personen

120,00 €

30 Canapés

Blauschimmelkäse und Birnensenf (A,G,J)

Pastrami mit Cole Slaw (1,3,A,G)

Pfeffermakrele mit Salat und Gewürzen (A,D,G,J)

Matjes mit Salat und Remoulade (A,D,G,L)

Italienische Salami (A,G,J)

Canapés – gemischte Auswahl, mindestens 20 Stück

pro Stück 3,25 €

Gerne können Sie die Canapés auch einzeln ab 20 Stück pro Sorte bestellen.

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %

Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Auswahl von Gerichten & Buffets

Mediterranes Buffet

pro Person 45,00 €

ab 25 Personen

Original Ceasar Salad und Croutons (A,C,D,G,J)

Büffelmozzarella mit Strauchtomate und Rucolasalat (A,G)

Olivenciabatta (A)

Antipastiauswahl aus verschiedenen Regionen Italiens

Karamellmöhren mit Salbei, bunte Paprika, Zucchini mit Zimt und Limone, marinierte Riesenbohnen, wilder Brokkoli, Ofenfenchel, gelber Blumenkohl, Mozzarella mit Amoretomaten, Champignons in Balsamico, Oliven, getrocknete Tomaten (1,G)

Mediterrane Gemüselasagne (A,C,G)

Kalbsragout mit Kartoffelgratin (A,J,G)

Ofenlachs im Ganzen gegart mit Gnocchi-Gemüsepfanne (A,C,G)

Tiramisu mit Früchten (A,C,G)



Auswahl von Gerichten & Buffets

Vegetarisches Buffet

pro Person 38,00 €

ab 25 Personen

Blattsalate mit Ziegenfrischkäse und Balsamico-Dressing (J)

Asia-Bowl zum selber zusammenstellen:

mit Edamame, Baby Spinat, Kichererbsen, Rote Bete,
Gewürzblumenkohl, Mirin-Möhren, Avocado, Mienudeln,
Erdnuss-Crunch und Teriyakidip (A, E)

-

Falafel mit pikantem Tomatendip (A,I)
Gemüsecurry, mit viel Gemüse und Duftreis (A,I)
Kartoffel-Champignonpfanne mit Kräuterdip (A,G)
Pasta mit Veganer Sauce Bolognese (A)

Veganer Apfel Crumble (A)



Auswahl von Gerichten & Buffets

UKE-Grillbuffet

(exklusive Grillutensilien)

pro Person 30,00 €

Melonen-Schafskäsesalat mit viel frischer
Blattpetersilie (G)

Tomaten-Ananas-Salat mit Thai-Basilikum

Brotauswahl mit Kräuterbutter (A,G)
Verschieden Dips und Saucen

mariniertes Huft- und Geflügelsteak, Thüringer
Bratwürste, Schinkenbratwürste (1,5,A)

In Folie gegrillter Zander (D) mit Kräutern
Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream (G),
buntes Ofengemüse



Auswahl von Gerichten & Buffets

Grillbuffet vegetarisch

pro Person 30,00 €

Antipastiauswahl aus verschiedenen Regionen Italiens
Karamellmöhren mit Salbei, bunte Paprika, Zucchini mit
Zimt und Limone, marinierte Riesenbohnen, wilder
Brokkoli, Ofenfenchel, gelber Blumenkohl, Mozzarella mit
Amoretomaten, Champignons in Balsamico, Oliven,
getrocknete Tomaten (1,G)

Saisonale Blattsalate mit Italian Dressing (G,I,J)
Brotauswahl mit Kräuterbutter (A,G)

Verschiedene Dips und Saucen

Vegane Würstchen und Burgerpatties, Halloumi (G),
gegrilltes Gemüse, Pilzspieße, Maiskolben,
Schafskäse mit Aromaten in Folie (G)

Drillinge mit Kräutern und Sour Cream (G)

**Wir können das Grillbuffet gerne individuell erweitern
mit besonderen Fleischcuts oder Bioprodukten**



Suppe & Lasagne

Suppen (immer mit Brot oder Baguette)

ab 15 Personen

Italienische Tomatensuppe (G,I) vegetarisch	0,3 l 6,50 €
Kürbis Cremesuppe mit seinem Öl und Kernen (G,I) vegetarisch	0,3 l 6,50 €
Würzige Kartoffel-Creme-Suppe (G,I) vegetarisch mit	0,3 l 6,50 €
Wiener Würstchen (1,3,5,A,G,I)	0,3 l 7,50 €
Minestrone (tomatisierte Gemüsesuppe) (A,I) vegetarisch	0,3 l 6,50 €
Deftiger Erbsen-Gemüse Eintopf (I) vegetarisch	0,3 l 6,50 €
Türkische Rote Linsen Suppe (I) vegan	0,3 l 6,50 €
Rindergulaschsuppe mit Paprika (I)	0,3 l 7,40 €
Kokosnuss-Zitronensuppe mit Gemüse (F,I) vegetarisch	0,3 l 6,50 €
Herzhafter Linseneintopf (I) vegan	0,3 l 6,50 €
mit Wiener Würstchen (1,3,5,A,G,I)	0,3 l 7,50 €

Lasagne

ab 12 Personen

Vegetarisch:	
Gemüse-Lasagne mit Tomatenragout (A,G,I)	pro Person 13,50 €
Lasagne mit mediterranen Gemüsen und Hirtenkäse (A,G,I)	pro Person 13,50 €
Vegetarische Waldpilzlasagne (A,G,I)	pro Person 14,50 €
Vegane Lasagne al forno mit Sojahack (A,I)	pro Person 14,50 €
Lasagne klassisch mit Bio Rinderhack (A,G,I)	pro Person 14,50 €
Spinat - Bio Lachs Lasagne mit Crème fraîche (A,D,G,I)	pro Person 15,50 €



Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %

Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Hauptgerichte

Warme Hauptgerichte

- Hamburger Currywurst mit Baguette (1,J,I)
- Chili con Carne mit Baguette (A,I,J)
- Köfte vom Rind in Tomatensoße geschmort, mit orientalischem Gemüsereis (A,I,J)
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti (A,G,I)
- Thaicurry mit Huhn, viel Gemüse und Duftreis (I,J,K)
- Rinderhufstreifen „Stroganoff“ mit Spätzle (A,C,I,J)
- Zander mit Rahmsauerkraut und Ofenkartoffeln (A,D,G,I)

ab 20 Personen

- pro Person 7,70 €**
- pro Person 9,50 €**
- pro Person 13,00 €**
- pro Person 16,00 €**
- pro Person 13,50 €**
- pro Person 17,50 €**
- pro Person 16,00 €**

Vegetarische Hauptgerichte

- Vegane Currywurst mit Baguette (1,J,I)
- Chili sin Carne mit Baguette (A,I,J) vegan
- Moussaka-Kartoffel-Auberginenaufbau (A,G,I)
- Vegane Köttbullar mit Kartoffelpüree und Erbsengemüse (A,J,I) vegan
- Vegetarische Quiche mit viel Gemüse (A,C,G)
- Gnocchi mit Spinat und Gorgonzolasauce (A,C,G)
- veganes Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis (I,J,K)
- Nudel-Gemüsepfanne, mit Oliven und Schafskäse (A,G)
- asiatisches Gemüse, Glasnudeln und Misoauce (A,F,I,K) vegan

ab 20 Personen

- pro Person 7,70 €**
- pro Person 9,50 €**
- pro Person 12,50 €**
- pro Person 12,50 €**
- pro Person 12,50 €**
- pro Person 12,50 €**
- pro Person 13,50 €**
- pro Person 13,50 €**
- pro Person 13,50 €**

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 06/2025 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %

Alle grün eingefärbten Produkte sind Bio zertifiziert DE-ÖKO 039



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (mit Kohlensäure und Still)	0,25 l 1,60 €
Mineralwasser Viva con Aqua (mit Kohlensäure und Still)	0,5 l 1,85 €
Mineralwasser Viva con Aqua (mit Kohlensäure und Still)	1,0 l 3,40 €
Orangensaft	1,0 l 4,30 €
Apfelsaft	1,0 l 4,30 €

Tagungsgetränke

Orangen-, Apfel-, Multi- und Kirschsft	0,2 l 2,20 €
Fritz Getränke, Schorlen und Limonaden	0,33 l 2,45 €
Bio-Kaffee, fair gehandelt	1,0 l 8,00 €
Samovar Bio Tee, verschiedene Sorten	1,0 l 9,60 €



Weine und Champagner auf Anfrage

Biere

Ratsherren	0,33 l 2,55 €
Ratsherren alkoholfrei	0,33 l 2,55 €

Prosecco, Sekt, Traubensecco

Prosecco Hausmarke	0,75 l 16,00 €
Traubensecco (alkoholfrei)	0,75 l 16,00 €
Sekt Hausmarke	0,75 l 20,00 €



Personal & Equipment

Personal

Serviceleitung		52,00 €
Eventmanagement		60,00 €
Technische Assistenz		70,00 €
Logistik		45,00 €
Servicekraft	Personal, pro Stunde, mindestens 5 Stunden pro Einsatz pro Person	45,00 €
Koch, Köchin	Personal, pro Stunde, mindestens 7 Stunden pro Einsatz pro Person	52,00 €

Ausstattung

Flip Chart	32,00 €
Garderobenständer mit 50 Bügeln	26,00 €
Stehpult	95,00 €
Stehtisch	12,50 €
Stretchhülle für Stehtisch	12,50 €
Stehtischdekoration	12,50 €
Buffettisch	10,50 €
Tischdecke	7,00 €
Skirtings	15,50 €
Stellwand 140 x 120 cm	24,50 €
Moderatorenkoffer	12,50 €

Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoff 2 = Farbstoff 3 = Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 5 = mit Phosphat 6 = mit Süßungsmittel(n)
7 = enthält eine Phenylalaninquelle 8 = geschwefelt 9 = geschwärzt 10 = gewachst 11 = koffeinhaltig 12 = chininhaltig 13 = Alkohol

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere

**Auf Wunsch machen wir Ihnen gerne ein Angebot ausschließlich mit Bio-Produkten
und gehen auf Ihre Unverträglichkeiten ein.**