

Studentenwerk

GREIFSWALD

Wir
nehmen
ihr
Fest
in
unsere
Hände



CATERING





Sehr geehrte Gäste,

mit unserer Catering- und Bankettmappe möchten wir Sie einladen, unseren umfassenden Service zu nutzen.

Wenn Sie einen unbeschwerten Abend im Freundes- oder Kollegenkreis genießen wollen oder bei der Vorbereitung einer Tagung professionelle Unterstützung benötigen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir bieten Ihnen das passende kulinarische Arrangement für fast jeden Anlass.

Überzeugen Sie sich anhand einer Auswahl unserer Referenzen, für welche unterschiedlichen Gelegenheiten wir Ihnen das Catering ermöglichen können.

Erfahrene Köche und Servicekräfte stellen sich in Ihren Dienst.

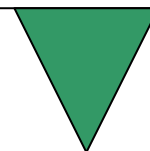
Unsere Leistungen:

- Überlassung von Räumlichkeiten, gemäß der allg. Geschäftsbedingungen des Studentenwerkes Greifswald für den Geschäftsbereich Veranstaltung & Catering
- Gastronomische Gestaltung von Empfängen, Bällen, Versammlungen, Lunchbuffets, Tagungs- und Institutsfesten, Promotionsfeiern, Absolvententreffen, Einweihungen u.v.a.m.
- Konferenz- und Tagungsversorgung in Instituten und Einrichtungen der Universität mit und ohne Bedienung

Sollte Sie unser Angebot ansprechen, dann wenden Sie sich bitte an Frau Böhl unter Tel. 03834 / 861710, per beiliegendem Faxformular unter 03834 / 861712 oder per E-Mail: veranstaltungen@studentenwerk-greifswald.de.

Die genannten Preise gelten ab 12. Januar 2015.

Ihr Mensa-Team



Raumkosten incl. Betriebskosten

Für die Überlassung der Räume mit oder ohne gastronomische Leistung wird ein Überlassungsvertrag geschlossen. Bestandteil des Vertrages sind die allg. Geschäftsbedingungen und die Benutzerordnung für die Verpflegungsbetriebe des Studentenwerkes Greifswald.

Die Raumkosten werden generell für die Zeit der Nutzung des Raumes berechnet. Auf- und Abbau entfallen bei der Berechnung.

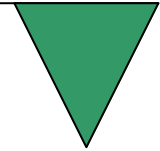
Räumlichkeiten	m ²	Sitzplätze	Raumkosten / Stunde	
			Studierende	Gäste
<u>Mensa am Wall</u>				
Großer Saal	760	400	55,00 €	65,00 €
Kleiner Saal	340	235	40,00 €	50,00 €
Foyer	864	Tagessatz bei Großveranstaltungen:	400,00 €	400,00 €
Ausstellung/Verkauf Foyer				50,00 € / Tag
<u>Mensa am Berthold-Beitz-Platz</u>				
Speisesaal*	859	594	130,00 €	140,00 €
Cafeteria*	325	150	30,00 €	40,00 €
Foyer	444	Tagessatz bei Großveranstaltungen:	200,00 €	200,00 €
Ausstellung/Verkauf Foyer**				

* Das Mitbringen eigener Speisen und Getränke ist nicht gestattet. Bitte nutzen Sie für Ihre Veranstaltung den Cateringservice des Studentenwerkes Greifswald AöR.

** Überlassung des Foyers für Ausstellungen/Verkauf:

Erfolgt ausschließlich an Organe der Studierendenschaft, Studentische Vereinigungen sowie an Studierende der dem Studentenwerk zugeordneten Hochschulen. Des Weiteren ist eine Überlassung an die Universitätsmedizin Greifswald KöR, an Hochschuleinrichtungen sowie an Hochschul- und Studentenwerksmitarbeiter möglich.

Eine Überlassung an sonstige Veranstalter ist ausgeschlossen.



Besonderheiten:

Bei Überlassung des großen und kleinen Saales der Mensa am Wall wird eine Pauschale für die Nutzung des Foyers i.H.v. 75,00 € fällig.

Bei Überlassung des Speisesaales der Mensa am Berthold-Beitz-Platz oder der Cafeteria am Berthold-Beitz-Platz wird eine Pauschale für die Nutzung des Foyers i.H.v. 120,00 € fällig.

Bei Musik-/ Liveveranstaltungen berechnen wir 10,00 € / Std. für den zusätzlichen Stromverbrauch. Die Entscheidung trifft das Studentenwerk.

Bei Anforderung der Haustechniker außerhalb der geregelten Arbeitszeit und nicht in Verbindung mit der vertraglich vereinbarten Vorbereitung der Veranstaltung berechnen wir 30,00 €/Std.

Bei Alarmauslösung während des Mietverhältnisses trägt der Veranstalter die Kosten des Sicherheitsdienstes. Vor der Veranstaltung erfolgt eine Einweisung durch den Hausmeister.

Bei Kommissionswarenbereitstellung für studentische Großveranstaltungen in unserem Hause berechnen wir einmalig 60,00 € als Aufwandsentschädigung.

Speisen- und Getränkevorschlage für Ihre Veranstaltung

Lassen Sie sich von uns beraten!

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste nach Ihren Wünschen.

Wir kommen zu Ihnen oder Sie nutzen unsere Räume.

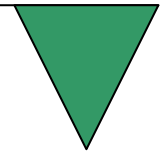
Wir bieten Ihnen eine große gastronomische Palette ...

Von belegten Brötchen bis zum Buffet.

Gläser, Geschirr sowie Service und Köche.

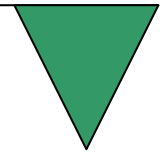
Wir setzen Ihre Veranstaltung in's rechte Licht ...

... und nehmen am Schluss alles wieder mit!



<u>Inhaltsübersicht</u>	Seite
belegte Brötchen	5
Cocktailschnitten	6
kalte Platten	7
Partyhäppchen / Fingerfood / Antipasti	8
Suppen und Eintöpfe	9
Pasta	10
Fleischgerichte	10
Fischgerichte	11
Beilagen	11
Salate	12
Desserts	13
Kuchen und Gebäck	14
Getränke	15
Ideen zu Menüs	16
... was man sonst noch braucht ...	17
... und das möchten wir gerne wissen ...	18

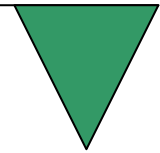
Bitte haben Sie Verständnis für die Gegebenheiten unseres Hauses, der Hauptaufgabe des Verpflegungsbetriebes, Studenten in Mensen zu versorgen und der daraus entstehenden Besonderheit, Kleinstmengen von Speisen und private Kleinbuffets sinnvoll zu verändern oder den Auftrag an andere Anbieter zu empfehlen!



Belegte Brötchen

Alle unseren halben Brötchen werden reichlich garniert auf Platten angeboten.
Wahlweise Roggen- oder Weizenbrötchen.

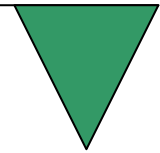
Frischwurst / Aufschnitt	1,50 €
Salami	1,50 €
Gouda	1,50 €
Tilsiter	1,50 €
Emmentaler	1,50 €
Frischkäse mit Kräutern	1,50 €
Ei	1,50 €
Gekochter Schinken	1,50 €
Roher Schinken	1,50 €
Kalter Braten	1,50 €
Camembert	1,50 €
Blauschimmelkäse	1,80 €
Tomate-Mozzarella	1,80 €
Räucherlachs	2,20 €



Cocktailschnitten

Sie können wählen zwischen Kaviarbrötchen und Roggenbaguette mit feiner Garnitur.
Wir empfehlen 3- 4 Stück pro Person.

Frischkäse, Kräuter oder Natur	1,50 €
Kalter Braten	1,50 €
Schinken, roh oder gekocht	1,50 €
Gouda, Butterkäse, Emmentaler	1,50 €
Geräuchertes Forellenfilet	2,50 €
Räucherlachs	2,50 €
Edelpilzkäse oder Rahmbrie	2,20 €
Schweinemedallions	2,20 €
Hähnchenbrust, gebraten	2,20 €
Schinkenröllchen mit Spargel	2,50 €
Kräftiges Griebenschmalz	1,00 €



Kalte Platten

Für Ihr kaltes Buffet (für mindestens 20 Personen) stellen wir individuell diverse Platten zusammen. Auf Wunsch bieten wir dazu Brot, Brötchen, Schmalz und Butter oder auch Laugengebäck. Alle Platten sind reichlich garniert.

Bitte wählen Sie aus unserem Angebot oder sagen Sie uns Ihre Wünsche und wir zaubern Ihr persönliches Buffet.

	pro Portion
<u>Räucherfischplatte</u> (ab 10 Portionen) Aal, Forelle, Heilbutt, Makrele und Lachs pro Person 200g	11,00 €
<u>Aufschnittplatte</u> (ab 10 Portionen) Aufschnitt, Hausmacher Wurstwaren, Pfefferbeißer, Salami, Schinken roh oder gekocht pro Person 200g	7,50 €
<u>Rustikale Schlachteplatte</u> (ab 10 Portionen) Bacon, Gutsleberwurst, Schinkenrotwurst, Mett, Schwarzw. Schinken, Knabber-Kabanos und Gemüse pro Person 280g	8,50 €
<u>Käseplatte</u> (ab 10 Portionen) Schnittkäse, Frischkäse, franz. Käsespezialitäten, Camembert pro Person 200g	8,50 €
<u>Schinkenplatte</u> (ab 10 Portionen) Hinterschinken, Kasselerbraten, Grillbraten, Nussschinken, Schinkenspeck pro Person 200g	8,50 €
<u>Tomate-Mozzarella-Platte</u> pro Person 160g	pro Portion 2,00 €
<u>Gemüseplatte</u> Blattsalate, Gurke, Mais, Tomate dazu Dressing	pro Portion 2,00 €



Partyhäppchen / Fingerfood / Antipasti (ab 20 Portionen)

Passend zu Stehempfangen oder einfach vorneweg.

Oliven (schwarz oder grün) 2,50 €
pro Portion 100g

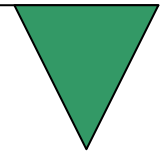
Chicken Wings 3,00 €
pro Portion 200g / 6 Stück

Partyfrikadellen mit Obst garniert 2,50 €
pro Portion 100g

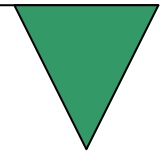
Schweinemedallions mit Garnitur 3,00 €
pro Portion 100g

Antipasti Tagespreis

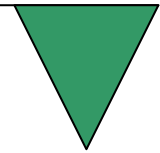
Gefüllte Tomaten und Champignons
Eingelegte Oliven oder Artischocken
pro Portion 100g



<u>Suppen und Eintöpfe</u> (ab 20 Portionen)	pro Portion 250 ml
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (auch vegetarisch)	2,80 €
Geflügelbouillon mit Gartengemüse	2,50 €
Fischsuppe „Stralsund“ mit Kartoffeln und Gurke	2,80 €
Finnische Fischsuppe mit Kartoffeln	2,80 €
Griechische Fischsuppe	2,80 €
Zucchinicremesuppe	2,50 €
Grüne Erbsensuppe mit Kokos und Rahm	2,50 €
Champignoncremesuppe	2,50 €
Wrukeneintopf mit Gänsefleisch	3,00 €
Erbseneintopf	2,50 €
Linseneintopf mit Kasseler	2,50 €
Soljanka	2,50 €
Greifswalder Kartoffeltopf mit Rauchfleisch	2,50 €
Kesselgulasch	2,80 €
Ungarischer Kartoffeltopf	2,80 €
Dazu:	
2 Wiener oder 1 Bockwurst	2,50 €
... zu allen Suppen und Eintöpfen gibt es Brot oder Brötchen dazu!	



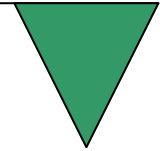
<u>Pasta</u>	(ab 20 Portionen)	pro Portion
Spaghetti "Carbonara"		2,00 €
Nudeln mit Tomatensauce		2,00 €
Nudeln mit Champignon-Käse-Sauce		2,00 €
Nudeln mit Gorgonzola-Sauce		2,00 €
Frutti di Mare Pfanne mit Nudeln		3,50 €
Tagliatelle mit Lachssauce		3,50 €
<u>Fleischgerichte</u>		pro Portion
(ab 20 Portionen)		
Kasseler „Burgunder Art“		3,50 €
Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm		3,50 €
Deftiges Paprikagulasch		3,50 €
Schweinenacknbraten in Backpflaumensauce		3,50 €
Pfanne mit Zucchini und Hähnchenbrust		4,50 €
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“		4,50 €
Schweinenackensteak „Tiroler Art“		3,50 €
Lammgeschnetzeltes in Spinatrahm		6,00 €
Fruchtiges Putencurry mit Mango und frischem Gemüse		3,50 €
Braumeisterpfanne		3,50 €
Chilli con Carne mit Brot		2,50 €



<u>Fischgerichte</u> (ab 20 Portionen)	pro Portion
Lachsfilet in Spargelsauce	5,50 €
Seelachs in sahniger Parmesansauce	4,50 €
Seelachs in sahniger Meerrettichsauce	4,50 €
Paniertes Schollenfilet	4,50 €
Fischpfanne mit Frühlingsgemüse	4,00 €

... dazu suchen Sie bitte die passende Beilage ...

<u>Beilagen</u> (ab 20 Portionen)	pro Portion
<u>Sättigungsbeilagen</u>	
Nudeln / verschiedene Sorten	1,50 €
Naturreis / Kokosreis / Mandelreis	1,50 €
Salzkartoffeln	1,50 €
Backkartoffel mit Kräuterquark	2,50 €
<u>Gemüsebeilagen</u>	
Mischgemüse	1,50 €
Broccoli	1,50 €
Rotkohl	1,50 €
Paprika-Tomatengemüse	2,00 €
Grüne Bohnen	1,50 €



Salate

Wählen Sie aus unseren Dressings:

- Joghurt-Dressing
- Cocktail-Dressing
- Kräuter-Dressing
- French-Dressing
- Italienisches Dressing
- oder einfach Vinaigrette.

... oder verraten Sie uns Ihr Wunschdressing!

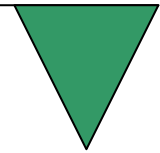
	pro Portion
Kartoffelsalat, mit oder ohne Mayonnaise	1,80 €
Griechischer Salat	2,20 €
Pikanter Nudelsalat	1,80 €
Gurkensalat	1,80 €
Waldorfsalat	2,20 €
Tomatensalat mit Fetakäse	2,20 €
Weißkrautsalat mit Paprika	1,80 €
Rotkrautsalat	1,80 €
Chinakohlsalat mit Mandarinen und Sonnenblumenkernen in Sahne	2,20 €
Chefsalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Schinken und Ei	2,50 €

Desserts

Wir fertigen für Sie Desserts an und präsentieren diese in Gläsern oder Schüsseln.

	pro Portion
Pommersche Fruchtgrütze mit Pumpernickel, Quarkcreme und roter Grütze	2,80 €
Schichtcocktail mit frischen Erdbeeren und Vanillecreme (saisonal)	2,80 €
Fruchtquark mit Mandarine, Himbeere, Heidelbeere oder Sauerkirsche	1,50 €
Fruchtjoghurt mit Himbeere, Heidelbeere, Erdbeere oder Sauerkirsche	1,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,00 €
Schokomousse / Vanillemousse	2,00 €
Fruchtcocktail mit Eierlikör und Joghurt	2,00 €
Orangenmousse	2,00 €
Frisches Obst der Saison	Tagespreis





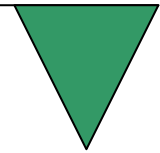
Kuchen und Gebäck

Nennen Sie uns Ihren Lieblingskuchen, wir besorgen ihn!

Blechkuchen, frische Backware	pro Stück	1,50 €
Tagungsgebäck versch. Sorten	pro 100g	1,50 €
Petit Fours	pro Stück	2,50 €
Sahneschnitten versch. Sorten	pro Stück	2,80 €

Brot

Kaviarbrötchen hell/dunkel 300g	4,00 €
Chiabatta 90g	1,00 €
Baguette 90g	1,00 €
Laugenbrezel 70g	1,50 €



Getränke

Heißgetränke, incl. Milch, Zucker oder Süßstoff

Tasse Kaffee 150 ml 0,90 €

Tasse Tee 150 ml 0,90 €
versch. Sorten

Kaltgetränke

Mineralwasser 0,25 l 1,20 €

Fruchtsäfte 0,2 l 1,50 €

Alkoholische Getränke

Flaschenbier 0,5 l 2,00 €
versch. Sorten

Weißwein 0,75 l 9,00 €
verschieden

Rotwein 0,75 l 9,00 €
verschieden

Sekt „Momentum“ 0,75 l 9,00 €

Beachten Sie bitte, dass wir bepfandetes und nicht zurückgeführtes Leergut in Rechnung stellen.

Ideen zu Menüs

Vorpommersches Buffet

Wrukeneintopf oder Stralsunder Fischsuppe
Grüne Bohnen und Tomatengemüse
Gefüllter Schweinenacken mit Backobst und Sauce

dazu ... Bratkartoffeln, Brot ... auch Reis

Fischplatten
Käseplatten
Kartoffelsalat „Vorpommern“

Fruchtgrütze mit Pumpernickel und Quarkcreme

Italienisches Buffet

Tomatensuppe
Gefüllte Paprikaschoten
Gefüllte Zucchini und Auberginen
Lasagne
Schnitzel in Parmesan und Kräutern

Antipasti
Tomate – Mozzarella – Platten
Ital. Nudelsalat
Gemüseplatte mit Feta und Oliven

dazu ... Chiabatta, Brot ... auch Nudeln

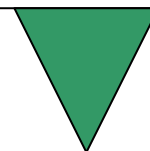
Tiramisu

... Rustikale Buffets ... oder oder ...



Sie können sich aus den vorgenannten einzelnen Angeboten ein Menü oder ein Buffet zusammenstellen.

Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.



Geschirr, Tischwäsche, etc.

Was man sonst noch braucht ...

Alle Preise sind Brutto-Abholpreise ab Mensa am Wall.

Bei Lieferung (Bringen und Abholen) berechnen wir einen Zuschlag von 10% (mind. 15,00 €) auf den Gesamtpreis. Die Lieferung erfolgt in Transportbehältnissen des Studentenwerkes. Bei einem Auf- und Abbau der Lieferung als Buffet oder als Kaffeepause, für das Eindecken von Tischen etc. berechnen wir Ihnen einen Zuschlag von 10% (mind. 15,00 €) auf den Gesamtpreis.

Benötigen Sie Personal für die Betreuung Ihrer Gäste, so vereinbaren Sie den Preis bitte vor Beginn der Veranstaltung. Der Preis wird ca. 15% des Gesamtpreises betragen und ist ein Festpreis.

Für das Verleihen von Geschirr incl. Nachreinigung erheben wir folgende Beträge:

	Studenten/ Bedienstete/Gäste		Studenten/ Bedienstete/Gäste
Gläser		Bestecke	
Mehrzweckglas	0,30 €	Messer	0,15 €
Sektglas	0,30 €	Gabel	0,15 €
Weinglas	0,30 €	Löffel	0,15 €
Geschirr		Kaffeelöffel	0,15 €
Dessertteller	0,20 €	Kuchengabel	0,15 €
Speise-/ Suppenteller	0,25 €	Sonstiges	
Tassen + Untertasse	0,40 €	Thermoskannen 1,5 ltr.	2,00 €
Suppentasse	0,25 €	Stehische	5,00 €

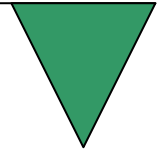
Die Bereitstellung von Geschirr ist bei Warenbezug kostenfrei. Das Studentenwerk Greifswald behält sich vor, bei Buffets ab 100 Personen im oder außer Haus, einen Pauschalpreis für Geschirr von 0,50 €/Person in Rechnung zu stellen.

Tischwäsche haben wir bei Bedarf auch für Sie!

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!

Ihr Mensa-Team

Frau Böhl



An

**Studentenwerk Greifswald
Abteilung Verpflegen
Veranstaltungsservice**

Fax – Nr.: 03834/861712

Absender:

Institution/Firma

Ansprechpartner

Tel./Fax.-Nr.

Anmeldung

Folgende Informationen sind für uns zu Beginn wichtig:

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungszeit: _____

Veranstaltungsort: _____

Personenzahl: _____

Gewünschter Service nach Absprache:

- Tagungsversorgung / komplett**
- Kaffeepausen**
- Buffet**
- Getränke**
- Speisen zum Variieren**
- Geschirrverleih**
- Tischdecken**
- Service / Betreuung**
- Lieferung**
- Auf- und Abbau**
- Vermietung von Räumlichkeiten**

Hier tragen Sie bitte ein, was wir noch wissen sollten!

Datum:

Unterschrift: