



CampusCatering



Studentenwerk Frankfurt (Oder)

Anstalt des öffentlichen Rechts
 Abteilungsleiter Hochschulgastronomie
 Sören Hilschenz
 Postanschrift:
 Paul-Feldner-Str. 8
 15230 Frankfurt (Oder)
 Tel.: +49 335 56509 - 30
 Fax: +49 335 56509 - 99

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. Sie finden dort auch die geltenden Rücktritts-/Stornobedingungen.

Leihgebühren Geschirr/ Besteck
 0,30 € pro Teil

Zusätzliche Unterstützung für Ihre Sonderveranstaltungen:

Live-Koch/Live-Köchin 30.00 € / Stunde

Servicemitarbeiter*in 20.00 € / Stunde

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 01.01.24 – 01.06.24 Preisänderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-034



Angebotsverzeichnis

DenkPause - Konferenzpakete	4
CampusBrötchen – belegte Brötchen	5
CampusCanapé - Schnittchen	6
CampusSuperfood – Frühstück im Glas	6
CampusGläschen – Herzhaftes und Süßes im Gläschen	7-8
CampusSpießchen	9
CampusSuppen	10-11
CampusBuffets	12-16
CampusMenüs	17-19
CampusGetränke	20-22

DenkPause

Unsere Konferenzpakete zum Pauschalpreis – Sie haben die Wahl

Solide BasisPause

5,90 € 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

8,20 € 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

8,20 € 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

Herzhafte StullenPause

9,00 € p. P.

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

Extraordinäre SorglosPause

13,50 € 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 „Studentenfutter“

CampusBrötchen – Platte mit halben belegten Brötchen

Vegetarisch

- Salatgurke & Frischkäse, Kresse
- Käse und Früchte der Saison

Vegan

- mit Humus, Radieschen und Kresse
- Grillgemüsepesto mit Sesam

Fleisch

- Salami, Spreewälder Gewürzgurke
- Putenbrust, Butter, Tomate

2 € pro halben belegten Brötchen

CampusBrötchen - ganze belegte Brötchen, ideal für Ihre Lunchbox

Roggenbrötchen mit Humus und Käse	2,20 €
Laugenstange mit Käse	2,00 €
Salamibrötchen mit Honig-Senf-Sauce	2,00 €
Tomate-Mozzarella-Baguette	3,20 €
Käsebrötchen mit Ei und Radieschen	2,80 €
Rucola-Frischkäse-Baguette	2,60 €
Roggenbrötchen mit Humus, Radieschen und Kresse	2,30 €
Käsebrötchen mit Putenbrust	3,20 €
Geflügelschnitzelbrötchen	3,90 €

CampusCanapé – Unsere Schnittchen

Mundgerechte Appetithäppchen – erhältlich ab 10 Stück pro Sorte.

Vegetarisch

- Gurke Kräuterfrischkäse & frische Kräuter
- Käse & Früchte

Vegan

- Humus & Ananas-Ingwer-Chutney
- Grillgemüsepesto mit Sesam

Fleisch

- Gebratene Hähnchenbrust mit Kurkumabutter
- Salami & Spreewälder Gewürzgurke

2,50 € je Stück

CampusGläschen - süß

Genuss aus dem Gläschen- erhältlich ab 10 Stück pro Sorte

- Frischer Obstsalat
mit Vanillesauce
- Rote Beerengrütze
mit Frischkäsecreme
- Joghurt mit Apfelmus
geschichtet mit gerösteten Nüssen
- Vegane Mandel-Panna Cotta mit Obst der Saison
und frischer Minze
- Schokopudding
mit Vanillesauce
- Quarkspeise
mit Früchteragout

2,50 € pro Gläschen

CampusGläschen - herzhaft

Genuss aus dem Gläschen- erhältlich ab 10 Stück pro Sorte

Vegan

- Mediterranes Grillgemüse
mit frischen Kräutern
- Orientalischer Bulgur Salat
mit Petersilie
- Bohnen-Gurken-Tomaten-Salat
mit Kräutermarinade

2,50 € pro Gläschen

Vegetarisch

- 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

2,50 € pro Gläschen

Fleisch

- 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

3,50 € pro Gläschen

CampusBäckerei

- Brezeln
 - Klassisch mit Salz 1,20 €
 - gefüllt mit Butter 2,50 €

- Blechkuchen
Stk. 2,20 €

- Kuchenplatte
kleine Kuchenhäppchen aus verschiedenen Blechkuchen
p. P. 3,80 €

- Kekse & Co
Auswahl an verschiedenen Teegebäck und Keksen
p. P. 2,00 €

- Kekse & Kuchen
große Auswahl an verschiedenen Teegebäck und Blechkuchen
p. P. 3,00 €

CampusSpießchen

Vegan

- Grillgemüsespießchen
pikant mariniert
- Obstspießchen
mit verschiedenen Früchten

Vegetarisch

- Käse-Spießchen
mit frischem Obst
- Tomate-Mozzarella-Spießchen
bunt garniert

Fleisch

- Mini-Buletten-Spießchen
mit Cocktailtomate
- Hähnchenspießchen
Sweet Chili Marinade

je Spießchen 2,50 €

CampusSuppen

Vegan

- Rote Linsensuppe
Mit orientalischen Gewürzen
- Orangen-Kokos-Suppe
mit Frühlingszwiebeln
- Herzhafte Gemüsesuppe
- „Bloody-Mary-Suppe“
leicht scharfe, kalte Gemüse-Tomatensuppe
(ohne Alkohol)

Zwischenmahlzeit (200 ml) für 2,00 € - volle Portion (400 ml) für 4,50 €

Vegetarisch

- Kartoffelsuppe
Mit Julienne Gemüse und Majoran
- Süßkartoffelsuppe
mit Ingwer und Sesamcroutons
- Kalte Spreewälder Gurkensuppe
mit Dill und Creme Fraiche
- Spargelcremesuppe oder Waldpilzsuppe
je nach Saison

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

Suppen mit Fleisch

- Deftiger Ungarischer Kesselgulasch
mit BIO-Rindfleisch,
buntem Gemüse, Bio-Kartoffeln

- Klassische Soljanka
mit saftigem Schweinefleisch, Wurst
Gemüse ...dazu Kräuterschmand

- Kartoffel-Lauch-Suppe „klassisch“
Mit Bio-Kartoffeln und Rauchspeck

- Lausitzer Hochzeitssuppe
mit Geflügel, Gemüse, Eierflocken
auch als vegetarische Variante möglich

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

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 Buttervariationen

Warmanteil:

1 Suppe
 2 Hauptgänge
 2 Gemüsebeilagen
 1 Sättigungsbeilage

Vorspeisen

Melonen-Caprese (Cantaloupe-Melone, Mozzarella)
 Saltimbocca-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 26 € p. P.

CampusBuffet „Seminar“

Bestehend aus:

3 Vorspeisen
 3 Salate
 Obstarrangement
 2 Desserts
 Brot- und Brötchenkorb und Buttersvariationen

Warmanteil

2 Suppen
 2 Hauptgänge
 2 Gemüsebeilagen
 2 Sättigungsbeilagen

Vorspeisen

Eiersalat mit Rucola und knusprigem Bacon
 Forellentatar mit Pumpernickeltaler
 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-Espresso-creme
 Vanillepudding mit Pflaumenkompott

Richtwert 29 € p. P.

CampusBuffet „Vorlesung“

Bestehend aus:

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 Zucchini Salat 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 38 € p. P.

CampusBuffet „Klausur“

Bestehend aus:

4 Vorspeisen	<i>Warmanteil</i>
4 Salate	2 Suppen
Obstarrangement	4 Hauptgänge
3 Desserts	3 Gemüsebeilagen
Brot- und Brötchenkorb und Buttersvariationen	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 45 € p. P.

CampusMenüs

Schnelles Mensa Mittag-Gedeck aus unserem saisonalen Speiseplan inkl. Dessert und Getränk (0,2 L oder 0,25 L Flasche)

Jeweils nur 9,00 €

Beispielgedeck 1

Heiß- oder Kaltgetränk nach Wahl

Uckermärker Gulaschtopf mit Bio-Rindfleisch | Möhren-Duo mit Zucchini und Pastinaken | Nudeln

Kleines Dessert
Süße Überraschung

Beispielgedeck 3

Heiß- oder Kaltgetränk nach Wahl

Winter-Bowl mit Hirse, Tofu, Grünkohl und Roter Bete

Kleines Dessert
Süße Überraschung

Beispielgedeck 2

Heiß- oder Kaltgetränk nach Wahl

Hausgemachte Fish & Chips | Pommes frites | Tatarsauce | Eisbergsalat

Kleines Dessert
Süße Überraschung

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

CampusMenüs

gehobene Küche – ganz ohne Anstehen

MENÜ Cottbus

Kürbis Curry Suppe
mit Kürbiskernöl

Lachsfilet mit Sauerkrautkruste
körnige Senfschaumsauce, Gewürztomaten,
Sesamkartoffeln (Bio-Kartoffeln)

Vegetarische Alternative

Ofenkartoffel mit Sauerkrautkruste
körnige Senfschaumsauce, Gewürztomaten

Kleines Dessert
Süße Überraschung

26 € p. P.

MENÜ Eberswalde

Tomaten- Orangen Süsspchen
mit frischen Kräutern

Hähnchenbrust „Strindberg“
auf Bratkartoffel-Champignon Pfanne (Bio-
Kartoffeln),
Kleiner Salat mit Sprossen
und Honig Senf Dressing

Vegetarische Alternative

Zucchini „Strindberg“
auf Bratkartoffel-Champignon Pfanne,
Kleiner Salat mit Sprossen
und Honig-Senf-Dressing

Kleines Dessert
Süße Überraschung

26 € p. P.

MENÜ Frankfurt/Oder

Senfgurkensuppe
mit geröstetem Roggenbrot

„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken
mit Champignons in körniger Senfsauce
Kartoffelgratin

Vegetarische Alternative

Mit Käse gefülltes Zucchinischnitzel
dazu Champignons in körniger Senfsauce,
Kartoffelgratin

Kleines Dessert
Süße Überraschung

26 € p. P.

MENÜ Senftenberg

Rote Linsensuppe
mit Kokosmilch und orientalischen Gewürzen

Geschmorte Wirsingkohlroulade
mit Hackfleisch gefüllt, dazu Kartoffelstampf
und Grilltomate

Vegetarische Alternative

Geschmorte Wirsingkohlroulade
mit Couscous gefüllt, dazu Kartoffelstampf
und Grilltomate

Kleines Dessert
Süße Überraschung

26 € p. P.

Menü

Eberswalder WALD MENÜ

Wildkraftbrühe
mit Kurkumasahne gratiniert

Champignon- Kartoffelpuffer
mit Räucherlachs Wildsalat,
Senf-Honig –Dill- Sauce

Schorfheider Hirschragout
mit Waldpilzen in Kirsch-Pfeffer-Sauce,
geschmortes Zwiebelconfit
und Kartoffel-Rübenkuchen (Bio-Kartoffeln)

Vegetarische Alternative

Hausgemachter Spinat-Frischkäse-Strudel
geschmortes Zwiebelconfit,
Kartoffel-Rübenkuchen (Bio-Kartoffeln)

Eierkuchen
mit Waldbeeren und Honig-Schmand-Dip

39 € p. P.

Menü

Frankfurter EUROPA MENÜ

Spanien

Tortilla
Mit marinierter Tomate

England

Green Pea- Mint-Soup“
Traditionelle Suppe mit grünen Erbsen

Frankreich

Schweinefilet im Mandelblätterteig
an geschmortem Rübengemüse mit Orangen,
Kartoffel-Gratin (Bio-Kartoffeln)

Vegetarische Alternative

Hirtenkäse im Mandelblätterteig
an geschmortem Rübengemüse mit Orangen,
Kartoffelgratin (Bio-Kartoffeln)

Italien

Panna Cotta
mit frischem Obst

Europäische Käseauswahl
vom Brett

39 € p. P.

Campus Catering Getränke

Konferenzgetränke

Heißgetränke

Tasse Kaffee inkl. Kaffeesahne, Kuhmilch, Hafermilch und Zucker 1,80 €
Bio-Fair Trade- Filterkaffee
(15 Tassen = 1 Pumpkanne)

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

Kaffee und Tee- Spezialitäten frisch zubereitet 2,80 €
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 0,5 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 Rotkäppchen Piccolo, trocken	0,2 l	4,00 €
Flasche Rotkäppchen Piccolo, halbtrocken	0,2 l	4,00 €
Flasche Rotkäppchen, trocken	0,75 l	12,00 €
Flasche Rotkäppchen, halbtrocken	0,75 l	12,00 €
Flasche Rotkäppchen, 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 Economy

Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten, Wasser, Fruchtsäfte, Cola, Fanta, Sprite

10 € p. P.

Getränkpaket Veranstaltungen alkoholfrei Premium

Volle Auswahl an alkoholfreien Getränken, Angebot aus der Karte

15 € p. P.

Getränkpaket komplett Economy

Wein, Sekt, Bier mit und ohne Alkohol, Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten, Wasser, Fruchtsäfte, Cola, Fanta, Sprite

20 € p. P.

Getränkpaket komplett Premium

Volle Auswahl aus der Karte

25 € p. P.