

Unser Angebot für Sie!

STUDIERENDENWERK **HAMBURG**
Ihr kompetenter Cateringpartner

HAMBURG

Sehr geehrte Kunden!

Ob Veranstaltungsservice oder Catering in kleinem oder großem Rahmen:

hier werden Sie ganz sicher etwas Passendes finden.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Anlieferung, Aufbau und Abholung im Umkreis von 5 km vom Hamburger Hochschulraum².

Wir unterstützen Sie neben Speisen und Getränken gegen Entgelt auch mit allem, was Sie sonst noch für eine gelungene Veranstaltung brauchen, z. B. Tischdekoration, Tische für den Stehempfang, Servicepersonal u. v. m., je nach dem, was Sie für eine gelungene Veranstaltung benötigen.

Wir schicken Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Gerne stellen wir Ihnen auch Räume für Ihre Gäste in einer unserer Mensen oder Cafés zur Verfügung.

Haben Sie besondere Wünsche?

Unsere Mitarbeiter/innen beraten Sie gern!


Kontakt mensa@studierendenwerk-hamburg

 +49 (0)40 - 41 902 - 248, Fax - 307

Ihr **STUDIARENDEWERK HAMBURG**

STUDIARENDEWERK HAMBURG

Von-Melle-Park 2 - 20146 Hamburg

 +49 (0)40 - 41 902 - 0, Fax - 100

mensa@studierendenwerk-hamburg.de

www.studierendenwerk-hamburg.de

Stand: 03.2008

² Aufschläge für Veranstaltungen außerhalb: auf Anfrage

Angebots- und Preisliste¹

Fingerfood	4
Halbe belegte Brötchen	4
Canapés, der feinere Pausensnack	4
Kuchen/Torten	4
Canapés der besonderen Art	5
Fingerfood-Buffets	6
Verdiente Kaffeepausen	8
Menüs²	9
Diner-Menüs²	11
Büffets³	14
Vegetarisches Büffet	14
Italienisches Büffet (grande)	15
Italienisches Büffet (piccolo)	16
Australisches Büffet	17
Modern Asia Büffet	18
Norddeutsche Küche „klassisch“	19
Büffet „Rustikal“	20
Büffet „Gourmet“	21
Getränkeauswahl	22

¹ Inklusive Mehrwertsteuer

² Menüs ab 20 Personen

³ Büffets ab 10 Personen

Fingerfood

Halbe Brötchen, garniert und belegt

jeweils 1,50 €/Stück

- » Bierschinken
- » Putenbrust geräuchert
- » Kochschinken
- » feine Salami
- » rohem Schinken
- » Roastbeef
- » Mett mit Zwiebeln
- » Gouda/ Edamer
- » Camembert
- » Mozzarella/ Tomaten und Pesto
- » Gorgonzola
- » Shrimpsalat

Canapés, der feinere Pausensnack (Kaviar-Brot)

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| » Lachsschinken | 1,80 €/Stück |
| » Rosa Entenbrustscheiben | 1,80 €/Stück |
| » Geräucherte Putenbrust | 1,50 €/Stück |
| » Roastbeef | 1,80 €/Stück |
| » Pfeffersalami | 1,50 €/Stück |
| » Camembert | 1,80 €/Stück |
| » Frischkäse mit Kräutern | 1,80 €/Stück |
| » Gorgonzola | 1,50 €/Stück |
| » Mozzarella/ Tomaten und Pesto | 1,50 €/Stück |
| » Pecorino mit getrockneten Tomaten | 1,50 €/Stück |
| » Krabbensalat | 1,80 €/Stück |
| » Geräucherter Lachs | 1,80 €/Stück |
| » Geräucherte Forelle | 1,80 €/Stück |

Kuchen/ Torten

jeweils 1,10 €/Stück

- » Frischer Hamburger Butterkuchen
- » Apfelschnitte / Vanilleschnitte
- » Käsesahneschnitte / Joghurt-Fruchtschnitte

Canapés der besonderen Art

1,30 €/Stück

Spoonies = Canapés vom Löffel

- Zucchinirolade mit Frischkäse
- *
- gedünstete Apfelscheibe mit Roquefortkäse
- *
- Crepesrolls mit Lachsfüllung
- *
- Lammrücken auf Ratatouille-Salat
- *
- Matjestatar auf Pumpernickel mit Dill-Schmand
- *
- Lachstatar auf Mini-Kartoffelrösti
- *
- Entenbrust auf Orangen- Lauchsalat
- *
- Luftgetrockneter Schinken mit Gallia-Melone
- *
- Roastbeef mit Bärlauch-Pesto
- *
- Flusskrebs mit Hummermayonaise
- *
- Schweinefilet mit Gorgonzolacreme

Süße Varianten

- Mousse au Chocolat mit Himbeere
- *
- Tiramisu mit Cognac
- *
- Friskäse mit Waldhonig und Sesam
- *
- Marone auf Biskuit

1,50 €/Stück

Bowlies = Köstlichkeiten aus dem Glas

- Schafskäse mit Honig auf dem Rosmarinzweig
- *
- Cocktailtomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto
- *
- Matjes mit roter Beete und Apfel auf Joghurt-Soße
- *
- Salat von lila Kartoffeln mit Trüffelöl und Garnele
- *
- Ziegenkäse auf Tomatenragout
- *
- Crevette auf Gemüsesalat mit Aioli
- *
- marinierte Champignons mit grünem Pfeffer
- *
- Mediterrane Hähnchenbrust mit Salsa
- *
- geräucherter Heilbutt auf asiatischem Sprossensalat

Süße Varianten

- Frische Brombeeren mit Mascarpone-Creme
- *
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- *
- Minz-Creme mit Schokohaube
- *
- Frische Erdbeeren mit Joghurt

Fingerfood - Buffet „für den lockeren Stehempfang“**12,50 €/Person**

Mini Laugengebäck, verschieden belegt oder Canapés, verschieden belegt

*

Gebackene Hähnchenbrust-Sticks mit süß-saurer Soße

*

Spieße mit Birne, Gorgonzola und ital. Schinken

*

Rote Chili-Schoten mit Käsecreme gefüllt

*

Strudeltaschen mit Blattspinat und Schafskäse

*

Röllchen von eingelegten Auberginen und Zucchini

*

Partyfrikadellen mit Salsa-Dipp

Fingerfood „Exklusives Büffet in der großen Pause“**16,50 €/Person****Kalte Speisen**

Spieße mit Datteln und Parmaschinken

Kleine Windbeutel mit Gorgonzolakäsecreme gefüllt

Mediterrane Hähnchenbrust-Sticks mit Salsa

Crepesrolls mit Räucherlachs und Frischkäse

Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten

Matjestatar auf Pumpernickel mit Dill-Schmand

Kleine Pepperoni mit Schafskäse gefüllt

eingelegte Zucchinirollchen mit Pesto

rosa Entenbrust auf Blätterteigtaler mit englischer Orangenkonfitüre

*

Warme Speisen

Strudel von Seefischen und Blattspinat

Garnelenspieße im Tempura-Teig mit Pflaumensoße

*

Desserts

Obstspieße der Saison

Mascarpone-Creme mit Erdbeeren (Löffel-Canapé)

Fingerfood-Buffer „einmal ohne Fleisch“**12,50 €/Person****Kalte Speisen**

Austernpilztatar auf kleinen Kartoffelrösti
 Röllchen von gegrillten und eingelegten Zucchini und Auberginen
 Spieße mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
 Riesenchampignons mit Couscous gefüllt
 Lauchtörtchen mit Sonnenblumenkernen
 Strudel von Blattspinat und Schafskäse mit Sesam
 Crepesröllchen mit Tomaten- Gemüsefüllung
 Grünkern-Quarkpralinen mit Meerrettich
 Verschiedene Sticks von Gemüse im Tempura-Teig mit Kräuterdipp

*

Süßes

Kleine Stücke Dinkel-Butterkuchen
 Obstspieße der Saison

Fingerfood aus dem Norden,, nicht nur für Nordlichter“**12,50 €/Person****Kalte Speisen**

Canapés, (dunkle Brotsorten) belegt mit:
 Rindfleisch mit Kräutersoße
 Holsteiner Katenschinken
 Bratenkasseler mit eingelegtem Senfgemüse
 Schillerlocken, Räucheraal, Forellenfilet, Makrele, hausgebeizter Graved-Lachs, Krabbensalat

*

Salate

verschiedene Variationen von Matjes im Glas:
 mit Äpfeln und Rote Beete, Hausfrauen Art, Currysoße, mit Bohnen und Zwiebeln
 Teigtaschen gefüllt mit Mangold und Dorschfilet

*

Desserts

Rote Grütze-Sckokobecher mit Vanillesahne
 Kleine Stücke Hamburger Butterkuchen

Verdiente Kaffeepausen

„Kleine Kaffeepause“

pro Person 3,50 €

Filterkaffee und Teeauswahl
Säfte und Wasser in 0,2 l Flaschen
Hochwertiges Teegebäck

„Erweiterte Kaffeepause“

pro Person 5,50 €

Filterkaffee und Teeauswahl
Säfte und Wasser in 0,2 l Flaschen
Auswahl verschiedener Muffins und Donuts
Obstauswahl der Saison

Kaffeepause mit „Vitaminschub“

pro Person 6,30 €

Filterkaffee und Teeauswahl
Säfte und Wasser in 0,2 l Flaschen
Mini- Croissants mit Butter und Konfitüre
Naturjoghurt mit Honig und Nüssen
Frischer Obstsalat

Kaffeepause „wie zu Hause“

pro Person 4,50.€

Filterkaffee und Teeauswahl
Säfte und Wasser in 0,2 l Flaschen
Frischer Butterkuchen vom Blech
oder
Frischer Obstkuchen der Saison

Milch, Zucker, Süßstoff und das passende Geschirr sind inklusive

Menüs

Menüvorschläge „Der leichte Lunch“

Menü 1

12,50 €/Person

Kürbiscremesuppe mit Chili

*

Poulardenbrustfilet in Kräutersoße

Champignon-Bulgur, glasierte Karotten mit Minze

*

gratinierte Zucchini mit Frischkäsefüllung

auf italienischer Tomatensoße

*

Frischer Obstsalat

Menü 2

12,50 €/Person

Verschiedene Salate und Sprossen mit Croutons und Mozzarella-Streifen

Balsamico-Dressing

*

Rotbarschfilet in Mandel- Kokoskruste

auf Gemüsestreifen, grüne Currysoße und Basmatireis

*

Waldpilz-Gemüseragout an Tagliatelle

*

Buttermilch-Mousse mit Waldbeerenkonfit

Jeder Menüvorschlag beinhaltet einen vegetarischen Gang.

Menü 3

12,50 €/Person

Brokkoli-Rahmsuppe mit Krabben

*

Schweinemedallions gratiniert auf Blattspinat und Röstkartoffeln

*

Gemüse-Lasagne mit fruchtiger Tomatensoße

*

Limonenquarkspeise mit Makronen

Menü 4

12,50 €/Person

Salat mit Kirschtomaten, Croutons, Alfalfa-Sprossen
und Balsamico-Dressing

*

Lachssteak aus dem Ofen
auf Vierländer Gemüsefondue
mit Nusskartoffeln

*

gebratene Mi- Nudeln mit knackigem Gemüse und Omlettestreifen
Beijingsoße

*

Bayerisch Creme auf Kirschkompott

Jeder Menüvorschlag beinhaltet einen vegetarischen Gang.

Diner-Menüs

Diner-Menü 1

18,50 €/Person

Vorspeise

Salatkomposition mit Linsensprossen, Tomatencoulis
und mariniertes Poulardenbrust

*

Suppe

*

Kresserahmsuppe mit Garnelenklößchen

*

Hauptgang

*

Seeteufelmedaillons auf Gemüseragout
mit Kurkuma-Meerrettichsoße
und Nusskartoffeln

*

Dessert

*

Mousse von Frischkäse mit Tannenhonig
auf Zitrusfruchtsalat in der Sternblüte

*

Petit Fours und Kaffeespezialitäten

STUDIERENDENWERK
HAMBURG

Diner-Menü 2

20,50 €/Person

Vorspeise

*

Perlhuhn-Galantine an Orangensoße,
Feldsalat mit Walnussöl

*

Zwischengang

*

Zander-Lachsroulade
auf Sauerampferschaum
und Wildreistimbale

*

Hauptgang

*

Lammrückenfilet im Schwarzbrot-Kräutermantel
Portweinjus, glasierter Spitzkohl
Schupfnudeln

*

Dessert

*

Parfait von bitterer Vanilleschokolade
und Sternanis
auf Waldbeeren

*

Petit Fours und Kaffeespezialitäten

Diner-Menü 3

17,50 €/Person

Vorspeise

*

Mousse vom Räucherlachs an Salat-Bouquette
mit Traubenkernöl und Brioche

*

Suppe

*

Wildessenz mit Steinpilznocken

*

Hauptgang

*

Scheiben von gefüllter Entenkeule
auf Rahmwirsing mit Morcheln, Orangenjus
Dauphinkartoffeln

*

Dessert

*

Baumkuchenterrine mit Kokos-Limonenparfait
auf Birnen-Carpaccio

*

Petit Fours und Kaffeespezialitäten

STUDIERENDENWERK
HAMBURG

Büffets

Vegetarisches Büffet

12,50 €/Person

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Chili

*

Kalte Speisen

Gegrillte und eingelegte Zucchini und Auberginen

*

Mozarella mit Tomaten und Basilikum

*

Gemügesticks im Tempura-Teig mit Kräuterdipp

*

Cocktail von marinierten Melonen

*

Riesenchampignon mit Couscous gefüllt

*

Lauchtörtchen mit Sonnenblumenkernen

*

Warme Speisen

Kartoffelstrudel mit getrockneten Steinpilzen
auf Ratatouille-Gemüse

*

Lasagne von Gartengemüse auf Tomaten-Olivenragout

*

Salate

Griechischer Bohnensalat mit Paprika

*

Lauch-Ananassalat

*

Verschiedene Blattsalate, Rucola, Pinienkerne
und gehobelter Parmesan

*

Dessert

Zitronencreme auf Joghurtbasis

*

Frischer Obstsalat

Italienisches Büffet (grande)**19,50 €/Person****Antipasti**

gegrillte Auberginen und Zucchini mit Kräutern
 eingelegter Schafskäse mit Rosmarin und Thymian
 eingelegte und gefüllte Oliven
 gefüllte und marinierte Paprikaschoten
 Spießchen mit Birnenspalten, Gorgonzola und Parmaschinken
 Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
 eingelegte Garnelen mit Tomatencoulis und Chili
 weißer Bohnensalat mit Peperoni und Traubenkernöl
 Luftgetrocknete Salami mit Artischockenherzen
 Calamari-Salat mit verschiedenem Gemüse und weißem Balsamico
 Strudel von Seefischen und Blattspinat
 Ruccola-Salat mit Pinienkernen und Parmesansplittern
 Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Kapern und Thunfisch

*

Warme Speisen

Saltimbocca a la Romana
 (Kalbssteak gefüllt mit Salbei und Parmaschinken)
 Tomaten-Olivenragout, sautierte Polentarauten

*

Risotto a la Milanese
 (mit Safran und Parmesan)
 an Meeresfrüchterragout

*

Picata vom Zander
 (in Parmesankruste)
 auf schwarzen Tagliatelle

*

Desserts

Tiramisu
 Stracciatellacreme
 Panna Cotta mit Erdbeermark

Italienisches Büffet(piccolo)**14,50 €/Person****Antipasti**

frittierte Zucchini Blüten mit Olivenöl
eingelegte Champignons mit grünem Pfeffer
Mozarella-Kugeln und Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto
Gorgonzolacreme mit getrockneten Tomaten
Blätterteigmedaillons mit Salami, Fenchel und Parmesan
Meeresfrüchtesalat mit gebratenen Auberginen

Warme Speisen

„Pollo a la Diavolo“
(Hähnchen mit Rosmarin und Chili gebacken)
mit Chiabatta
Mini-Calzone verschieden gefüllt

Desserts

Tiramisu
Maronen auf Biskuit

STUDIERENDENWERK
HAMBURG

Australisches Büffet**18,50 €/Person****Suppe**

Karottencremesuppe mit grünem Curry

*

Kalte Vorspeisen

Ruccola-Salat mit Truthahn und Macadamianüssen

*

Mozarella-Spieße mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto

*

Meat Pie (Blätterteigpastete mit Rindfleischfüllung)
und Avocado-Chili Dipp

*

kleine Pepperroni mit Schafskäse gefüllt

*

Garnelen im Kokosmantel mit süß- saurer Soße

*

Seafood-Salat mit marinierten Artischocken

*

Scheiben von rosa Flugentenbrust an Blaubeerchutney

*

Brotauswahl

*

Warme Speisengebratene Hochrippe mit Sauce Bernaise,
grüne Speckbohnen und Süßkartoffelgratin

*

Red Snapper mit einer Pfeffer- Muschelsoße
und Wildreis

*

Desserts

Limonenkuchen mit Passionsfrucht

Exotischer Obstsalat

Büffet Modern Asia**16,50 €/Person****Vorspeisen**

verschiedene Sushi-Varianten mit Washabi und Sojasoße

*

Wraps mit scharfer Gemüsefüllung

*

Satespießchen mit Erdnusssoße

*

Gemügesticks mit süß-saurer Soße

*

Garnelen im Tempura-Teig

*

Wan Tan mit Huhn und Paprika gefüllt

*

Hauptgänge

Entenbrustfilets mit Sprossen und Pilzen aus dem Wok

*

Vegetarische Frühlingsrolle mit Asiagemüse

*

Rindfleisch mit Broccoli, frischem Ingwer und Zitronengras

(dazu reichen wir Basmatireis und marinierten Kohlsalat)

*

Desserts

Frischer Obstsalat mit Lychee

*

Gebackene Ananas mit Honig

*

Creme aus Reiswein und Limonen

Büffet Norddeutsche Küche „Klassisch“

16,50 €/Person

Suppen

Kartoffelrahmsuppe mit Nordseekrabben

Vorspeisen

Matjesröllchen mit Preiselbeermeerrettich gefüllt

*

Räucherfischauswahl

(Aal, Forelle, Makrele, Butterfisch, Schillerlocken)

*

Hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senfsoße

*

Holsteiner Katenschinken mit Senfgemüse

*

Sauerfleisch mit grüner Soße

*

Warme Speisen

Sautiertes Dorschfilet in körniger Senfsoße und Nusskartoffeln

*

Zarte Deichlammkeule in Biersoße, Holsteiner Schmorkohl und Semmelrolle

*

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße

*

Quarkcreme mit Pflaumenkompott

Büffet „Rustikal“**15,50 €/Person****Kalte Speisen**

Geräucherter Schinken mit frischem, gehobeltem Meerrettich

Luftgetrocknete Salami mit Senfrüchten

Schweinemedallions mit Cognac-Lebercreme garniert

Kleine Partyfrikadellen mit scharfem Senf

Räucherfischplatte mit Makrele, Forellenfilet, Aal und Matjes

Käsebrett mit Früchten garniert

gemischter Brotkorb

*

Warme Speisen (zur Auswahl)

geschmorte Spanferkelkeule in Biersoße

hausgemachte Semmelknödel

Sauerkraut

*

gebratene Hirschkeule mit Wacholder-Preiselbeersöße

Butterspätzle

gefüllte Rotweibirne

*

gebratenes Dorschfilet auf Wurzelgemüse

Dill-Weißweinsöße

Nusskartoffeln

*

Salate

Bayerischer Kartoffelsalat

bunter Krautsalat

Tomatensalat mit Schafskäse

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

*

Desserts

rote Grütze mit Vanillesoße

Zitronencreme

frischer Obstsalat

Büffet „Gourmet“**19,50 €/Person****Kalte Speisen**

Luftgetrockneter Schinken (Serrano oder Parma) mit Gallia-Melone

Fischplatte mit Graved-Lachs, Forellenfilet, Schillerlocken und Aal

Rosa Entenbrustscheiben mit pikantem Preiselbeer-Chutney

Perlhuhn-Galantine mit Cumberlandsoße

Gefülltes Schweinefilet mit Gemüse garnitur

Riesengarnelen in Tomaten-Gurkenvinaigrette und Sherry

Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen Rohmilchkäsen dazu Weintrauben

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

gemischter Brotkorb

*

Warme Speisen (zur Auswahl)

gebratene Kalbsrückenmedaillons in Morchelsoße

Kartoffel-Apfelgratin

Romanesco

*

gedünstete Zander-Lachsroulade auf Blattspinat

Safransoße mit Gemüseperlen

*

Lammrückenfilet in Kräuterkruste auf Lauchstreifen

Rosmarinjus

Dauphinkartoffeln

*

Salate

Geflügelsalat mit Ananas und Champignons

Salat von Lorettkartoffeln mit Trüffelöl

knackiger Gemüsesalat mit Bambussprossen

Blatt und Rohkostsalate, Ruccola, Parmesansplitter, Pinienkerne,

Croutons und verschiedene Dressings

*

Dessert

Mousse von weißer und dunkler Schokolade auf Minzespiegel

Baumkuchenterrine mit Himbeer-Frischkäsefüllung

frischer Obstsalat mit Marascino

Getränkeauswahl

Softgetränke: 0,2 l Flaschen je 1,20 €

- Apollinaris, Cola, Fanta, Sprite
- Tafelwasser ohne Kohlensäure
- Apfelsaft, Orangensaft
- BIONADE, 0,33 l

- Kombucha 0,5 l 1,80 €

Softgetränke 0,7 l / 1,0 l

- Mineralwasser 0,7 l 1,50 €
- Apfelsaft 1,0 l 2,50 €
- Orangensaft 1,0 l 2,50 €

Biere: 0,33 l Flaschen

- Jever 1,30 €
- Flensburger 1,30 €
- Warsteiner 1,30 €
- Weizenbier 0,3 l 1,60 €

Weine: 0,75 l Flaschen

Weißwein

- Chardonnay, 1,0 l 7,50 €
- Soave 10,50 €
- Pinot Grigio 6,00 €
- Riesling 10,50 €

Rotwein

- Cabernet Sauvignon 6,50 €
- Merlot 6,50 €

Sekt/ Schaumwein 0,75 l Flasche

- MM trocken 7,00 €
- Prosecco Martini 8,50 €

Weitere, hochwertige Getränke auf Anfrage.

¹ 1 Liter Kaffee oder Tee ergeben ca. 6 Tassen bzw. 3 Becher

Heißgetränke

- | | |
|-------------------------------|--------|
| Kaffee / 1 Liter ¹ | 3,50 € |
| Kaffee im Becher | 1,00 € |
| Tee / 1 Liter ¹ | 3,50 € |
| Tee im Becher | 1,00 € |