

Hochschul- catering





Willkommen

Ihr Dienstleister für die Planung und Bewirtung Ihrer Veranstaltung im Hochschulumfeld

Wir unterstützen Sie bei der Catering-Planung und Bewirtung an den Hochschulen – von Seminaren, Schulungen und Besprechungen bis hin zu Festveranstaltungen und Weihnachtsfeiern.

Unsere Bandbreite

Von der kleinen Kaffeepausenbewirtung (ab 20 Personen) bis hin zu größeren Veranstaltungen mit bis zu 1.000 Personen (je nach Örtlichkeit) bieten wir Ihnen Tagungspauschalen, Buffets oder auch Mittagessen in unserer Gastronomie an.

Unsere Standorte

Mit über 40 Betrieben unterstützen wir Sie an unseren Standorten in München und Umgebung.



Pauschalen

UNSERE ANGEBOTE FÜR IHRE KONFERENZ-, SEMINAR- ODER SCHULUNGSBEWIRTUNG

Konferenz-Pauschalen

Tagungs-Pauschale 1 – Basic

Kaffee & Tee inklusive Milch, Pflanzendrink & Zucker

1 Getränk (Wasser sanft oder classic 0,5l)

Süßgebäck

Tagungs-Pauschale 2 – Plus

Kaffee & Tee inklusive Milch, Pflanzendrink & Zucker

1 Getränk (Wasser sanft oder classic oder gemischte Schorlen 0,5l)

Süßgebäck

Mini-Brezn

Tagungs-Pauschale 3 – Fitness

Kaffee & Tee inklusive Milch, Pflanzendrink & Zucker

1 Getränk (Wasser sanft oder classic oder gemischte Schorlen 0,5l)

Joghurt oder Overnight-Oat

Handobst

Fingerfood-Pauschalen

Fingerfood-Pauschale 1 – Basic

belegte Mini-Semmel

Mini-Brezn-Variationen

Wrap, halbiert

Fingerfood-Pauschale 2 – Plus

1x Focaccia

belegte Mini-Brezn

Wraps, halbiert

Tagessalat oder Tagesdessert im Glas

Fingerfood-Pauschale 3 – Premium

2x Focaccia

1/2 Bagel

belegte Mini-Brezn

Tagessalat oder Tagesdessert im Glas

Nicht das Richtige für Sie dabei?
Neben den Pauschalen können Sie sich gerne anhand der Preisliste Ihr individuelles Angebot zusammenstellen.

Kontaktieren Sie uns gerne
für Ihre Wünsche!

Die Preise entnehmen Sie bitte
der beigefügten Preisliste.



Buffets

Vegan/vegetarisch oder mit Fleisch

Fingerfood, zum Beispiel:

belegte Mini-Brezn / Semmel

Focaccia

Canapés

Salat im Glas

Desserts im Glas

Bayerische Schmankerl wie Leberkäse, Obazda
oder Weißwürste

Lunch- oder Dinnerbuffet:

Vorspeisen

Hauptspeisen wie:

Suppen und Eintopfgerichte

Currys

Dessert-Variationen

Alle Komponenten sind auch einzeln buchbar.

Mensagutscheine

Mittagessen in der Mensa & StuBistro^{Mensa}

Vorspeise | Hauptspeise + Beilagen | Dessert | 1 Getränk

Mittagessen in der Mensa & StuBistro^{Mensa} für Schülerinnen und Schüler

Vorspeise | Hauptspeise + Beilagen | 1 Getränk

Nicht das Richtige für Sie dabei?
Neben den Pauschalen können Sie sich gerne anhand der Preisliste Ihr individuelles Angebot zusammenstellen.

Kontaktieren Sie uns gerne
für Ihre Wünsche!

Die Preise entnehmen Sie bitte
der beigefügten Preisliste.



Getränke

UNSER GETRÄNKE-ANGEBOT FÜR SIE

Heißgetränke

Kaffee

Teeauswahl

Kaltgetränke

Wasser

Säfte

Schorlen

Biere

Bierauswahl

Weine

Prosecco

Weißweine

Rotweine

Einige unserer Produkte sind Fairtrade und Bio ([mehr erfahren](#)).

Unsere aktuelle Bio-Zutatenliste finden Sie [hier](#).

Unsere Allergen-Liste stellen wir Ihnen sehr gerne abgestimmt auf Ihr individuelles Angebot zur Verfügung.



Equipment

IM RAHMEN UNSERER VERANSTALTUNGEN
BIETEN WIR IHNEN

Equipment

Geschirr

Besteck

Gläser

Tischwäsche

Mobiliar



Personal und Lieferung

IM RAHMEN UNSERER VERANSTALTUNGEN
BIETEN WIR IHNEN

PERSONAL UND LIEFERUNG

Veranstaltungsleitung, Koch/Köchin, Servicekraft, Hilfskraft

Der Aufbau und das Personal kann dazu gebucht werden

Lieferpauschale je Fahrt oder Gang



Ihre Vorteile

Wir kennen die Gepflogenheiten und Rahmenbedingungen von Hochschulveranstaltungen:

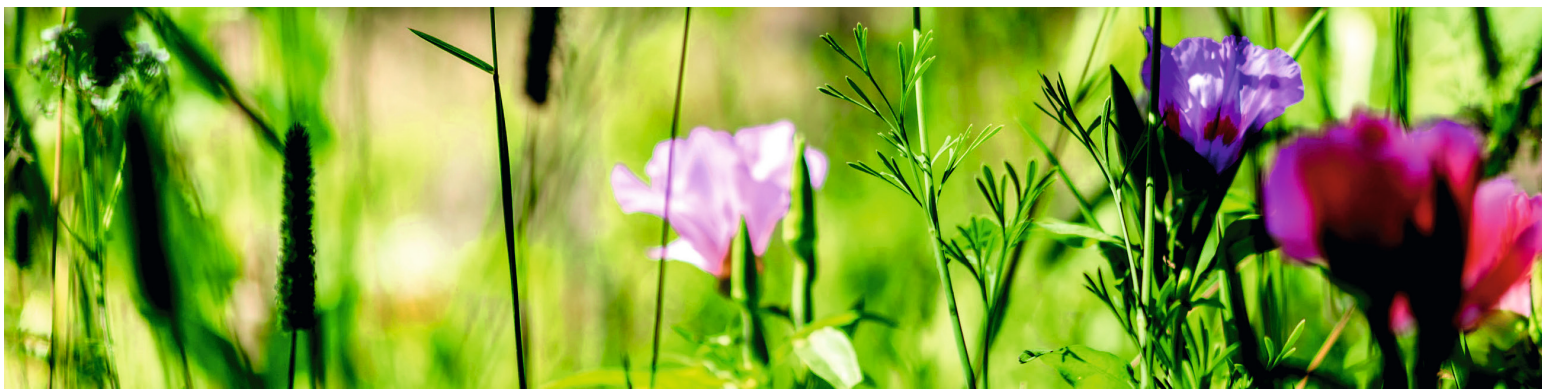
Vielseitiges Angebot

Zuverlässige Betreuung vor Ort

Wir berücksichtigen Ihre individuellen Kundenwünsche

Alles aus einer Hand

Faire Preise für das Hochschulumfeld



Nachhaltigkeit

Verantwortung für die Umwelt

Wir achten auf einen nachhaltigen und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln. Soweit möglich, beziehen wir Lebensmittel aus der Region Bayern und entsprechend der Saison.

Einige Lebensmittel, wie zum Beispiel unseren Kaffee und ausgewählte Teesorten, bieten wir ausschließlich in [Bio-](#) und Fairtrade-Qualität an.

Auch am Buffet präsentieren wir unser Angebot möglichst ressourcenschonend: So bieten wir unsere Speisen und Getränke in Mehrweggeschirr wie Porzellan und Gläsern an – getreu unserem Motto: Einweg ist kein Weg.

Die Mittagsverpflegung in unseren Betrieben ist zu zwei Dritteln vegan/vegetarisch. Unsere Mensa-Gerichte weisen den CO_{2e}-Wert und Wasser-Fußabdruck der Gerichte aus.

Mehr zu unserem Nachhaltigkeits-Engagement finden Sie [hier](#).





Schicken Sie uns gerne Ihre Anfrage per E-Mail an: hochschulcatering@stwm.de

Anfrage

Anfrage von

Hochschule, Institut, Firma

Name, Vorname (Ansprechpartner/-in)

E-Mail

Telefon

Informationen zur Veranstaltung / zum Catering

Name der Veranstaltung, Sitzung

Veranstaltungsort inkl. Adresse

Anzahl Personen

Datum, Beginn

Service

☐ Selbstabholung

☐ Lieferung

Bestellung/Sonderwünsche

Gewünschte Uhrzeit für Lieferung/Selbstabholung

☐ Abholung/Rückgabe am gleichen Tag

☐ Abholung/Rückgabe am Folgetag

Gewünschte Uhrzeit für Abholung/Rückgabe

Rechnungsadresse

Hochschule/Institut/Firma

Name, Vorname (Ansprechpartner/-in)

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort



Kontakt

Anschrift

Studierendenwerk München Oberbayern
Hochschulcatering
Leopoldstraße 15
80802 München

Schicken Sie uns eine E-Mail an:
hochschulcatering@stwm.de

Telefon

089 38196-169

Impressum

Herausgeber

Studierendenwerk München Oberbayern
Abteilung Hochschulgastronomie
Leopoldstraße 15
80802 München

Stand

Juli 2026

Bildnachweise

stwm, SiT, iStock: S.5: kazoka30; S.7: zoff-photo; S.8: kipgodi; S.11: AndreyPopov