

Hochschul- catering

urban
frisch
nachhaltig



Willkommen!

Als Dienstleister unterstützen wir Sie gerne bei der Planung und Bewirtung Ihrer Veranstaltung.

Bandbreite

Für Ihre Seminare, Schulungen und Besprechungen bieten wir Kaffeepausen mit herzhaften oder süßen Snacks an. Gerne bewirten wir Ihre Veranstaltung, von Betriebs- und Weihnachtsfeiern bis zu Empfängen oder anderen „Get-togethers“ mit bis zu 2.000 Personen. Wählen Sie zwischen Snack- oder Standardbuffet, Weißwurstfrühstück sowie passenden Erfrischungsgetränken.

Experte für große Gruppen

Niemand bewirte große Gruppen zur Mittagszeit so schnell wie wir. Gegen Vorbestellung können bis zu 2.000 Ihrer Gäste in einer unserer Mensen speisen. Eine Versorgung von Schulen und Kindertagesstätten mit unseren Speisen ist ebenso zu günstigen Preisen möglich. Unser Preis-Leistungs-Verhältnis spricht für sich. Bei Selbstabholung von Speisen und Getränken sind unsere Preise unschlagbar!

Zahlreiche Standorte

Mit über 40 Betrieben sind wir in der Lage, Sie überall in München und Umgebung zu unterstützen.

Anfrage stellen

Kontakt



Benjamin Bussmann
Hochschulcatering

Studentenwerk München
Leopoldstraße 15
80802 München

Tel.: +49 89 38196 -169
Mobil: +49 175 7791775

threema:
<https://threema.id/4TDBJZCN>



hochschulcatering@stwm.de

Anfragen über Online-Formular



Bitte nutzen Sie für Ihre
Anfrage das Online-Formular:

www.stwm.de/catering-anfrage

Anfragen per E-Mail

Bitte schicken Sie folgende Informationen an:

hochschulcatering@stwm.de

Veranstaltungsname

Veranstaltungsort

Name des Veranstalters / Auftraggebers

Name des Ansprechpartners

Telefonnummer des Ansprechpartners / Büro vor Ort

Adresse des Veranstaltungsortes

Rechnungsadresse

E-Mail-Adresse

Datum

Personenzahl

Beginn und Ende der Veranstaltung

Pausenzeiten

Gewünschter Service:

Lieferung / Abholung / Auf- und Abbau / Servicemitarbeiter, etc.

Falls gewünscht: Lieferungs- und Abholzeitraum

Gewünschte Speisen und Getränke:

warmes Buffet / Fingerfood / Kaffeeservice / Brotzeit / etc.

Verfügbares Budget pro Person



Inhalt

Kaffee und Snacks	5
Tagungspauschale	6
Fingerfood im Weckglas	7
Buffets	8
Mittagessen in unserer Gastronomie	10
StuRadl	11
Getränke	12
Weine	13
Service	14
Personal und Lieferung	15
Vermietung und Verpachtung von Räumlichkeiten	16
Nachhaltigkeit	17

Kaffee und Snacks

Foto: STT

Kaffee und Tee

Filterkaffee und Teeauswahl
inklusive Milch und Zucker
Alle Artikel sind bio und fairtrade;
auch die Milch ist fair gehandelt

Kaffee- und Untertasse,
kleiner Löffel,
Milchkännchen

Kleine Köstlichkeiten

Frische Bäckerbreze

Mini-Butterbreze

Mini-Croissant

Mini-Plunder

Mini-Schoko-Croissant

Birchermüsli im Glas

Joghurt mit Granola im Glas

Obstsalat im Glas

Belegte Mini-Semmel
Edamer, Tomate und
Mozzarella, Salami
oder Putenschinken

Belegte Mini-Semmel
Brie, Antipasti,
italienischer Schinken
oder Rauchlachs

Canapee auf Baguette
Frischkäse, Tomate und
Mozzarella, Salami
oder Putenschinken

Canapee auf Baguette
Brie, Antipasti, italienischer
Schinken oder Rauchlachs

Vitalbrot (Pausenbrot)
Frischkäse, Putenschinken
oder Brie

Bauernstulle
Griebenschmalz, Obazda,
Hüttenkäse, Leberwurst oder
Butter mit Schnittlauch

Kuchenwürfel

Mini-Muffin

Studentenfutter

Stückobst

Tagungspauschale

[ab 10 Personen]



Foto: SIT

Vormittags

1 Kaffee oder Tee
1 Breze, Butter, Obst, Wasser

Mittags

EINTOPF:
Hausgemachter Eintopf aus Linsen
oder Kartoffeln, mit oder ohne Wurst
+ 1 Getränk

ODER

Quiche Lorraine und
Mozzarella-Lauch-Quiche

+ Salat

+ 1 Getränk

ODER

MENSAGUTSCHEIN:
Der Gutschein enthält einen kleinen
Salat oder ein Dessert, ein Hauptge-
richt mit 2 Beilagen sowie ein Getränk

Nachmittags

1 Kaffee oder Tee, Schorlen, Wasser,
Kuchenwürfel oder Mini-Plunder



Fingerfood im Weckglas

[ab 5 Personen]

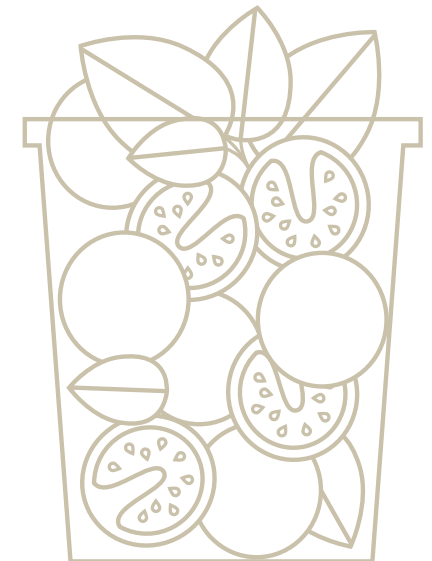


Herzhaft

- Gemüsesticks und Frischkäsecreme
- Bruschetta im Glas
- Falaffel mit Minz-Joghurt
- Tomate und Mozzarella mit Rauke und Pesto
- Antipasti
- Griechischer Bauernsalat
- Zweierlei von der Salami
- Bayerischer Brotsalat
- Curry-Couscous mit Samosa
- Taboulé mit Petersilie, Tomate, Gurke, Couscous
- Hummus mit Weißbrot
- Kartoffelsalat mit Mini-Fleischpflanzerl
- Gamba mit Pesto
- Parma mit Melone
- Kaminwurzeln, Bergkäse, Radieserl, Brot
- Glasnudelsalat mit Chickensaté

Süß

- Bayerische Creme mit Fruchtmark
- Obstsalat mit Minze
- Mousse au Chocolat
- Baklava
- Frische Erdbeeren mit Orangenzucker
- Tiramisu
- Melonensalat



Buffets

[ab 10 Personen]



Weißwurstfrühstück

Weißwürste oder Wiener
mit 1 ½ Brezen, Senf, Butter

für Vegetarier (nach Absprache):
2 Brezen, Obazda

OPTIONAL:
Geschirr

Weihenstephaner Weißbier
0,3l

Tradition

Krautsalat

Schweinebraten mit Knödel
und Blaukraut

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln

Bayerische Creme mit
Fruchtmark oder

Apfelstrudel mit Vanillesoße

OPTIONAL:
Geschirr

Fitness Buffet

Gemügesticks, Kräuterdip und
Bruschetta im Glas

Gemüse-Couscous mit
Limetten-Minz-Joghurt

Lachsfilet mit Paprikasauce und
Wildreis

Obst im Glas und Joghurt mit Granola

OPTIONAL:
Geschirr

Mediterran I

Parmaschinken mit Melone und
Bruschetta im Glas

Gegrilltes Huhn mit Kartoffelgratin
und Mandelkarotten

Saltimbocca vom Fisch
und Gemüsestifte

Mousse au Chocolat und
Panna Cotta mit Fruchtmark

OPTIONAL:
Geschirr

Nicht das richtige dabei?
Kontaktieren Sie uns gerne für individuelle Menü-Wünsche.

Buffets

[ab 10 Personen]



Foto: S

Bayerische Brotzeit

Wurstplatte mit Bierschinken, gekochtem Schinken, luftgetrocknetem Schinken, Leberkas, Schwarzgeräuchertem, Griebenschmalz

Käseplatte mit Obazda, Camembert, Edamer, Tilsiter, Bergkäse

Brotkorb mit frischem Brot, Brezen, Semmeln, Butter, Frischkäse

OPTIONAL:
Geschirr

Wie bei Oma

Gurken- und Tomatensalat

Hausgemachter Eintopf aus Linsen, Kartoffeln oder Erbsen, mit oder ohne Wurst

Brotauswahl

Rote Grütze im Weckglas

OPTIONAL:
Geschirr

Mediterran II

Panzanella oder Tomate und Mozzarella im Glas

Vegetarische Lasagne mit Tomatenkuli

Mediterran geschmortes Huhn mit Reis und buntem Marktgemüse

Panna Cotta mit frischer Melone

OPTIONAL:
Geschirr

Asia

Glasnudelsalat mit Satéspieß und Wakame-Salat

Thai-Curry mit Asia-Gemüse und Duftreis. Toppings: Huhn und Rind

Cocos-Milchreis mit Mango

OPTIONAL:
Geschirr

Nicht das richtige dabei?
Kontaktieren Sie uns gerne für individuelle Menü-Wünsche.

Mittagessen in unserer Gastronomie



Foto: SIT

Mensa & StuBistro^{Mensa} Menü

In unseren Mensen und StuBistros^{Mensa} erwartet Sie eine vielfältige Auswahl. Wählen Sie zwischen verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen, Beilagen und Desserts. Ein erfrischendes Getränk ist inklusive.



StuRadl

[ab 25 Personen]



Buchen Sie für Ihre Veranstaltung ein „StuRadl“, unsere mobilen Grillräder für den Einsatz im Freien.

www.stwm.de/sturadl

Grillbuffet

Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat

Gegrillter Tomaten-Kräuter-Feta, BBQ-Gemüse-Pfanne, Maiskolben vom Grill, Folienkartoffeln mit verschiedenen Toppings, Nackensteak, Prager Bratwurst, Rostbratwurst, Putensteak, diverse Dips und Saucen, Brotauswahl, Folienkartoffeln, Maiskolben

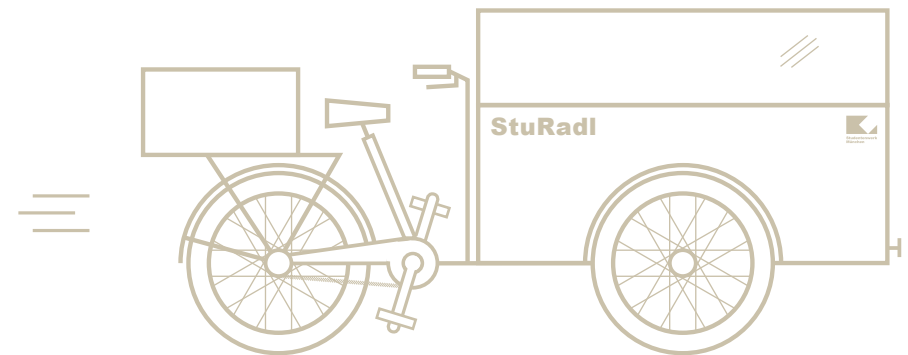
Bayerische Creme

Grillrad inkl. Reinigung

Personal

Geschirr

OPTIONAL:
Aperitif (mit oder ohne Alkohol)



Getränke

[ab 10 Personen]

Heißgetränke

Filterkaffee, Milch, Zucker

Tee: Frucht, Pfefferminze, Earl Grey, Black oder Grün je Beutel

Alle Artikel sind bio und fairtrade; auch die Milch ist fair gehandelt

Kaltgetränke

WASSER (ADELHOLZENER):

Naturell, 0,5 l

Classic, 0,5 l

SAFT (BURKHART):

Apfel aus der Bodenseeregion, 0,2 l

Orange Fairtrade, 0,2 l

SCHORLEN (ADELHOLZENER):

Apfel, 0,5 l

Rharbarber, 0,5 l

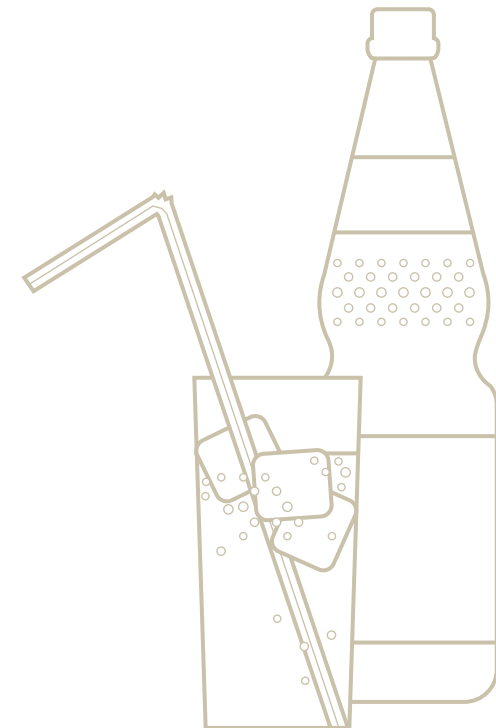
Johannisbeere, 0,5 l

Biere

Weihenstephaner Helles (auch alkoholfrei), 0,3 l

Weihenstephaner Weißbier (auch alkoholfrei), 0,3 l

Weihenstephaner Naturradler, 0,5 l



Weine

Secco & Prosecco

Tagwerk Secco Bianco
Franken, Leininger

Spritzig, fruchtig, frisch. Perfekt im Sommer für heiße Tage und Nächte!

0,75 l

Prosecco Marca Oro
Valdobbiadene, Valdo

Feine Frucht mit guter Perlage, angenehm fruchtig.

0,75 l

Weißwein

Eiblstadter Silvaner
Franken, Leininger

Ein klassischer Silvaner mit Aromen von grünen Kräutern. Am Gaumen dominieren Zitrusaromen wie Orangen oder Mandarinen – dazu noch grüner Apfel und Stachelbeeren.

0,75 l

Randersacker Riesling
Franken, Leininger

Ein Riesling mit herrlich frischen Aromen von Paprika, Ananas und Pfirsich. Getragen von einem wundervollen Süße-Säurespiel. Am Gaumen dominieren die Aromen von Ananas und Pfirsich ergänzt um etwas Honig.

0,75 l

2018 Müller-Thurgau
Franken, Leininger

Ein Müller-Thurgau aus dem 2018er Jahrgang. Fruchtig, frisch und trotzdem klassisch. Der perfekte Brotzeitwein.

1 l

Rotwein

2017 Credor Cuvée
Franken, Leininger

Ein feinherber Rotwein mit leichter Tanninstruktur. Fruchtnoten reifer roter Paprika, Kakao oder Schokolade in der Nase verbinden sich mit Cassis-Aromen am Gaumen zu einem wundervollen Rotwein, der zum Entspannen einlädt.

0,75 l

2018 Eiblstadter Spätburgunder
Franken, Leininger

Dieser Spätburgunder aus dem Jahre 2018 besticht durch seine kräutrigen Aromen wie Rosmarin, schwarzem Tee aber auch dunkler Kirsche.

0,75 l

Service

Geschirr

Kaffee- und Untertasse

Kuchenteller

Speisenteller

Eintopf- und Suppenteller

Dessertglas

Fingerfoodgeschirr „flying“

Besteck

Messer, Gabel, Löffel,
kleiner Löffel, kleine Gabel

Gläser

Wasserglas „Konferenz“

Wein- oder Proseccoglas

Bierglas oder Weißbierglas
0,3 l

Tischwäsche

Zellstofftischdecke 1,20 m breit

Tischdecke
2,10 x 2,10 m

Stehtischhülle
Durchmesser 80 cm

Menüserviette aus Stoff
40 x 40 cm

Möbel

Stehtisch mit Husse
Durchmesser 80 cm

Stehtisch „modern“
(keine Husse nötig)
50 x 50 cm

Buffet-Tisch

Chafing Dish inkl.
Brennpaste oder elektrisch

Personal und Lieferung



Photo: SHIT

Personal

Veranstaltungsleiter

Koch

Serviceleitung

Servicefachkraft

Hilfskraft

AUFSCHLÄGE

Werktags nach 21.00 Uhr

Samstags ab 13.00 Uhr

Sonntags

Lieferung

Der Aufbau kann separat dazu-
gebucht werden. Preis nach
Arbeitsaufwand laut Angebot.

Lieferpauschale
je Fahrt oder Gang

Personal für Aufbau

Stornogebühren

ab 10 Tage vor Veranstaltung:
20% der Auftragssumme

ab 5 Tage vor Veranstaltung:
50% der Auftragssumme

ab 2 Tage vor Veranstaltung:
100% der Auftragssumme

Anders lautende Vereinbarungen
möglich.

Vermietung und Verpachtung von Räumlichkeiten

Suchen Sie noch eine Location für Ihre Veranstaltung? Wir vermieten unsere Einrichtungen, außerhalb der Öffnungszeiten, für Ihre Abendveranstaltungen. Die genauen Standorte und Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage:

www.stwm.de/standorte

Bei Interesse schicken Sie uns eine E-Mail an:

hochschulcatering@stwm.de

Vermietung & Verpachtung

Mensen, StuBistros^{Mensa} & StuCafés
Preise auf Anfrage

Reinigung

Aufsicht / Security

Reinigungspersonal

Für studentische Organisationen
gelten gesonderte Preise

Nachhaltigkeit

Die Hochschulgastronomie des Studentenwerks München verfügt über verschiedene Zertifikate und Auszeichnungen, die die Qualität der Speisen garantieren. Unseren Gästen geben wir damit die Gewissheit, sichere Lebensmittel zu erhalten, die aus ressourcenschonendem und ökologischem Anbau stammen. So sind zum Beispiel unser Kaffee, unsere Milch und unser Tee in Bioqualität und fairtrade. Unsere Milch ist regional und fair gehandelt. Im Folgenden finden Sie unsere Siegel, die das Studentenwerk München nutzt sowie genauere Informationen dazu:

www.stwm.de/umwelt-und-gesundheit

Im Herstellungsprozess achten wir auf einen nachhaltigen und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln. Verpackungen sind bei uns aus nachwachsenden Rohstoffen oder Mehrweg. Auch am Buffet achten wir auf eine ressourcensparende Präsentation, so arbeiten wir nach Möglichkeit mit Glas und wiederverwendbaren Materialien.

BIO-SIEGEL
Kontrolliert durch
Kontrollstelle
DE-ÖKO-006



GOLDENES EI
Eier ausschließlich
aus alternativen
Haltungsformen



MSC-FISCH
aus zertifiziert
nachhaltiger
Fischerei
(MSC-C-52246)



MASTHUHN-INITIATIVE
Verpflichtung zu Maßnahmen
für mehr Tierwohl



Impressum

HERAUSGEBER

Studentenwerk München
Abteilung
Hochschulgastronomie

GESTALTUNG UND ILLUSTRATION

elementare teilchen GmbH

STAND

September 2021