

STUDENTENWERK  
AACHEN



Studentenwerk Aachen

# Catering-Service



## Wohlfühlen und genießen...

Liebe Gäste,

mit großem Erfolg bieten wir seit vielen Jahren unseren hochwertigen Catering-Service an – ob im kleinen Rahmen oder bei Großveranstaltungen, in unseren Räumen oder außer Haus: Ihre Ideen sind bei uns in den allerbesten Händen.

Nach Ihren Vorstellungen planen, organisieren und betreuen wir kompetent und zuverlässig Ihre Veranstaltung - vom Equipment und der Personalbeschaffung über die Logistik bis hin zur Veranstaltungsdurchführung.  
Wir beraten immer persönlich und Ihren Ansprüchen entsprechend.

Wir verführen Sie und Ihre Gäste mit einem reichhaltigen Angebot für Fleischgenießer, Fischliebhaber, Vegetarier und Freunde süßer Köstlichkeiten. Ganz gleich, ob Sie für ein warmes Buffet mit ausgewählten Speisen schwärmen oder unsere köstlichen Menüs probieren möchten, Ihre Gäste mit Canapées, Fingerfood oder Schokoträumen überraschen wollen – unser hervorragendes Küchenteam macht aus Ihrem Catering ein rundum gelungenes Geschmackserlebnis.

Haben Sie Appetit bekommen?

Dann planen Sie Ihre individuelle Veranstaltung mit uns.  
Ihre Gäste werden den Abend in genussvoller Erinnerung behalten.

Ihre persönliche Ansprechpartnerin im Catering-Service:  
Frau Stephanie Sechting  
Telefonischer Kontakt unter 0241 / 80 – 93128  
oder per email [stephanie.sechting@stw.rwth-aachen.de](mailto:stephanie.sechting@stw.rwth-aachen.de)

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch!



# Auf einen Blick

Süße Backwaren / Brunch	Seite 4
Belegte Brötchen	Seite 5
Snacks & More	Seite 6 – 7
Suppen, Salate, Brötchen	Seite 8 – 9
Vorspeisen	Seite 10
Hauptgerichte	Seite 11 – 12
Beilagen	Seite 12
Gemüsevariationen	Seite 13
Desserts	Seite 14
Buffets	Seite 15 – 17
Menüs	Seite 18 – 19
Getränke	Seite 20 – 22
Leihservice / Personal	Seite 23 – 24
Lieferhinweise	Seite 25
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 26

Gratis dazu:  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Süße Backwaren

---

Blechkuchen	pro Portion	1,30 €
Obst-Sahneschnitten	pro Portion	1,40 €
Kaffeeteilchen	pro Portion	1,20 €
Donuts	pro Portion	1,00 €
Muffins	pro Portion	1,00 €
Feingebäck	pro 500 g	5,00 €
Printen	pro Portion	1,80 €
Mini-Windbeutel	pro Portion	0,50 €

## Brunch

---

- Frisch gebackene Brötchen, kerniges Vollkornbrot, Butterstuten, Nußbrot  
Paderborner Landbrot, Toast
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare
- Puten- und Schweinebraten
- Wurst- und Käsevariation
- Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelringe
- Rühreier, gekochte Eier, knuspriger Speck
- Bratkartoffeln, kleine Rostbratwürstchen,
- Müsli, Früchte, frisches Obst, Joghurt, Quark,
- Klare Kraftbrühe mit Einlage
- Heiße Waffeln mit Sauerkirschen und Schlagsahne

**pro Person 19,90 €**

**Gratis dazu:**  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## **Keine halbe Sache**

### **Belegte Brötchen**

#### **Halbe belegte Brötchen** pro Stück 1,25 €

mit gekochtem Schinken

mit rohem Schinken

mit Putenbrust

mit Schweinemett und Zwiebeln (außer in den Sommermonaten)

mit Salami

mit Lyoner

mit Emmentaler

mit Brie

mit Allgäuer Käse

mit Braten

#### **Halbe belegte Brötchen** pro Stück 1,55 €

mit Lachs

**Gratis dazu:**  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Snacks & More

### Canapées

#### **Canapées „Klassik“** pro Stück 1,50 €

mit gekochtem Schinken

mit rohem Schinken

mit Salami

mit Putenbrust

mit Frischkäse

mit Brie

#### **Canapées „de Luxe“** pro Stück 1,85 €

mit Parmaschinken

mit Roastbeef

mit Räucherlachs

mit Shrimps



**Unsere Empfehlung:**  
Drei Teile als Snack,  
fünf bis sechs als Sattmacher.

**Gratis dazu:**  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Snacks & More

### Fingerfood und Brainfood

#### Die Party-Klassiker

Kleine Partyfrikadellen mit Senf	3 Stück	0,90 €
Hähnchennuggets mit Dip	3 Stück	0,90 €
Melonenschiffchen mit Schinken	2 Stück	1,90 €

#### Die Leichten

Käsespieß mit Früchten	2 Stück	1,60 €
Gemüstick mit versch. Dips	140 g	2,20 €
Cherrytomaten – Mozzarella – Spieß	2 Stück	1,60 €
Antipasti – Auswahl (Paprika, Aubergine, Zucchini, Oliven, Peperoni)	200 g	1,70 €

#### Die Innovativen

Original italienische Mini-Pizzen, versch. belegt	3 Stück	1,80 €
Quiche Lorraine	pro Stück	1,00 €
Petite croques, herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen mit Champignons, Käse, Schinken oder Lachs	pro Stück	1,00 €
Mini-Frühlingsrollen	5 Stück	3,00 €
Bruschetta mit frischem Basilikum	pro Stück	1,00 €
Asiatische Variation vom Hähnchen	pro Stück	1,00 €

Gratis dazu:  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Eigenkreationen Suppen



<b>Suppen</b>	<b>500 ml</b>	<b>200 ml</b>
Broccolicremesuppe mit Sahne	2,10 €	0,90 €
Lauchcremesuppe mit geräuchertem Lachs	3,50 €	1,50 €
Tomatencremesuppe	1,80 €	0,90 €
Kartoffelcremesuppe mit Speck	1,90 €	0,90 €
Linsen- oder Erbsensuppe mit Wursteinlage	2,30 €	0,90 €
Vegetarische Eintöpfe	2,10 €	0,90 €
Chili con Carne	3,80 €	3,20 €
Gulaschsuppe	4,00 €	3,00 €

*Zu allen Suppen reichen wir pro Portion ein Brötchen*

### **Brötchen**

Brötchen	pro Stück	0,25 €
Partybrötchen	pro Stück	0,30 €
Partykranz klein (15 Brötchen)	pro Stück	4,20 €
Partykranz groß (30 Brötchen)	pro Stück	7,50 €
Französisches Stangenweißbrot	pro Stück	1,50 €
Ciabatta, diverse Sorten	pro Stück	1,00 €

Gratis dazu:  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Eigenkreationen

### Salate



#### Salate

Blattsalate der Saison mit Italienischem-, Kräuter-, Cocktail- oder Joghurtdressing	pro Portion	1,20 €
Bunter Nudelsalat	pro Portion	1,10 €
Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“	pro Portion	1,10 €
Kartoffelsalat mit Bouillon und Kräutern	pro Portion	1,10 €
Tomaten mit Mozzarella	pro Portion	1,50 €
Griechischer Bauernsalat	pro Portion	2,50 €

**Gratis dazu:**  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Eigenkreationen

### Vorspeisen

Zarter Räucherlachs mit pikantem Sahnemeerrettich	5,10 €
Eismeercrevetten in einer Marinade aus Cocktailsauce im Glas serviert	4,50 €
Honigmelone in Fächerform mit Katenrauchschinken	4,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare mit kleinem Salat	11,30 €
„Vitello Tonnato“ vom Schweinerücken Aufgeschnittener Schweinerücken mit Kapern und Thunfischcremesauce	3,70 €

Alle Vorspeisen werden pro Person angeboten

**Dazu bieten wir Ihnen an:**  
Wahlweise Ciabatta, Partybrötchen  
oder Baguette

Gratis dazu:  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Eigenkreationen

### Hauptgerichte

<b>Rind</b>	pro Person
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce	4,50 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Printensauce	5,00 €
Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Rahmsauce	4,80 €
<b>Kalb</b>	
Zartes Kalbsgulasch mit Champignon	5,50 €
Kalbsrollbraten mit Apfelrahmsauce	6,20 €
Kalbssteak „Milanese“ mit Tomatensauce	7,00 €
<b>Schwein</b>	
Schweinerückensteak mit Pfefferbutter	4,50 €
Krustenbraten mit Kümmel – Biersauce	4,10 €
Schweinefilet mit Sauce Bernaise	5,00 €
<b>Geflügel</b>	
Hähnchenbrust mit Mandeln	4,00 €
<b>Wild</b>	
Hirschedelgulasch mit Waldpilzen	5,90 €
„Wilder“ Sauerbraten mit Kirschkraut	5,90 €
Geschmorte Hasenkeule mit Thymianjus	7,30 €

Gratis dazu:  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Eigenkreationen Hauptgerichte

### Fisch

pro Person

Lachsfilet auf Sauce Hollandaise	6,20 €
Regenbogenforelle „Müllerin Art“	4,60 €
Seeteufel mit Krabben-Specksauce	4,90 €

### Vegetarisch

Gemüselasagne mit Tomaten und Basilikum	3,90 €
Gebackene Blumenkohlmedaillons auf Kräuterschaum	3,00 €

## Kartoffeln, Nudeln & Co

Bratkartoffeln  
Butterkartoffeln  
Herzoginkartoffeln  
Kartoffelkroketten  
Kartoffelklöße  
Semmelklöße  
Röstitaler  
Pellemänner (saisonal)  
Nudeln  
Spaghetti  
Butterspätzle  
Reis  
Risotto

jeweils 1,50 €



Gratis dazu:  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Gesundes Gemüsevariationen



Blattspinat	pro Portion	2,00 €
Blumenkohlröschen		
Broccoli		
Butterbohnen		
Kaisergemüse		
Leipziger Allerlei		
Markerbsen		
Pariser Karotten		
Rotkohl		
Spargel (nur saisonal)	pro Portion	2,20 €
Wirsing		
Zuckerschotten		
Kohlrabi		
Fenchel		

**Gratis dazu:**  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Dessert

### Leckerer zum Nachtsch

#### Süßes

Vanillecreme mit frischen Früchten	2,10 €
Marinierter Obstsalat	2,10 €
Grießflammerie mit Fruchtquark	2,10 €
Warmer Apfelkuchen mit Vanillesauce	2,90 €
Quarkcreme mit Himbeeren	2,60 €
Mousse au Chocolat mit Früchten	2,10 €
Marillenknödel auf Zimtschaum	2,90 €
Germknödel mit Vanille-Mohnsauce	2,90 €

#### Käse

Gemischte Käseplatte mit Gorgonzola, Brie, Camembert, Gouda und Emmentaler mit Obst garniert	3,50 €
---	--------

#### Obstkorb

Gemischter Obstkorb, pro Obstteil	0,80 €
Obst zum Pflücken (geschnitten)	1,50 €

Alle Desserts werden  
pro Person angeboten



**Gratis dazu:**  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Buffets

### Für jeden etwas

#### « Bei Muttern » Kaltetes Buffet

Tomaten - Mozzarella mit Basilikum  
Marinierte Champignons

Kartoffelsalat « Rheinische Art »  
Krautsalat mit Ananas

Kasseler Braten mit Ananas  
Partyfrikadellen mit Senf  
Zwiebelmett herzhaft gewürzt

Gemischtes Käsebrett mit  
Obst garniert  
Gemischter Brotkorb  
mit Butter und Kräuterbutter

Rote Grütze mit Vanillesauce

**pro Person 17,00 €**

#### « Die Wies'n »

Gemischte Braten- und Schinkenplatte

Bunter Nudelsalat  
Weißkohlsalat  
Gemischter Blattsalat mit Dressing

Mini-Haxe  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
und Leberkäse  
Sauerkraut  
Kartoffelpüree

Brotkorb mit Partybrötchen, Brezel  
und Stangenweißbrot  
Butterplatte mit Kräuterbutter/Griebenschmalz

Handkäse mit Musik

Obstsalat  
Bayrische Creme

**pro Person 21,00 €**



**Gratis dazu:**  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Buffets

### Für jeden etwas

#### « Palermo »

Parmaschinken mit Galiamelone  
Tomaten mit Mozzarella  
Ruccolasalat mit Parmesan  
Scampispieße  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hähnchenbrust in Pino Grigio Sahnesauce  
Edelfischlasagne  
Nudel- und Reisvariation

Gemischte Gemüseplatte

Internationale Käseauswahl

Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen und Stangenweißbrot  
Gemischte Butterplatte

Tiramisu  
Orangencreme

**pro Person 28,50 €**



**Gratis dazu:**  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Buffets

### Für jeden etwas

#### « Drei Sterne »

« Vitello Tonnato » - Kalbrückentranchen in Thunfischcreme  
Gebratene Hähnchenbrust in einer Marinade von grünem Pfeffer  
Parmaschinkenscheiben mit Melonenkugeln und frischen Feigen  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Gebratene Putenhäppchen im Sesammantel  
Sushi mit Lachs, eingelegtem Rettich, Gurke, Sojasauce und Wasabi  
Bruschetta mit Pesto  
Marinierte Paprika und Tomate mit Mozzarella

Salat mit Ruccola, gehobeltem Parmesan und Walnüssen  
Mesclinsalat – gemischter Blattsalat mit Kräutern

Brot- und Brötchenauswahl mit Kräuterbutter

Roastbeef, rosa gebraten, am Buffet tranchiert, mit hausgemachter Sauce Bearnaise  
Schweinefilet, am Buffet tranchiert, mit gebratenen Pilzen und Jus  
Lachsfilet, am Buffet gebraten

Kartoffel-Tomaten-Gratin  
Sahnige Bandnudeln  
Gnocchi di patate

Salat von frischen Früchten  
Eclaires – Sahnewindbeutel mit Schokoladenguss  
Weißes Schokoladenmousse  
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Internationale Käseplatte mit Weintrauben

**pro Person 32,00 €**



Gratis dazu:  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Dinner Time

### Unsere Menüs

#### Menü 1

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

★ ★ ★

Glasierte Putenbrust mit Currycreme,  
Mandelbroccoli, Pariser Karotten  
und Butterreis

★ ★ ★

Exotischer Fruchtquark

**pro Person 15,80 €**

#### Menü 2

Kräutercremesüppchen mit Croutons

★ ★ ★

Rinderbraten in Weißwein mariniert  
mit Schwarzbrotssauce, feinen Möhren,  
Kohlrabi, Semmelknödel und Kartoffeln

★ ★ ★

Mousse au Chocolat

**pro Person 16,20 €**



**Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge  
nach Ihren Wünschen zusammenstellen.**

Gratis dazu:  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Dinner Time

### Unsere Menüs

#### Menü 3

Legierte Spargelcremesuppe



Saftiges Schweinefilet mit Pilzrahmsauce  
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,  
Salzkartoffeln und Butternudeln



Dessert Pfirsich Melba

**pro Person 17,60 €**

#### Menü 4

Lauchcreme mit Eismeershrimps



Argentinisches Rinderfilet am Stück  
mit Rotwein-Schalottensauce,  
Champignonköpfen, Butterbohnen  
und Kartoffelgratin



Birne Helene

**pro Person 26,50 €**

Gratis dazu:  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Getränke

### Heißes & Kaltes

#### Warme Getränke

Kaffee oder Tee (verschiedene Sorten) pro Tasse 0,90 €

#### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,25 l pro Flasche 0,95 €

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite 0,2 l pro Flasche 0,95 €

Apfelsaft 0,2 l pro Flasche 1,00 €

Orangensaft 0,2 l pro Flasche 1,00 €

Mineralwasser 1 l pro Flasche 1,50 €

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite 1 l pro Flasche 1,80 €

Apfelsaft 1 l pro Flasche 2,10 €

Orangensaft 1 l pro Flasche 2,30 €

#### Bier

Bitburger Pils je Liter 3,00 €

Früh Kölsch je Liter 3,00 €

Bitburger Pils oder Drive 0,33 l, Früh Kölsch 0,33 l, Krombacher Pils alkoholfrei pro Flasche 1,20 €

Erdinger 0,5 l 2,00 €



Gratis dazu:  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Getränke

### Ausgewählte Weine

#### Rotwein

2007* Creation Marius Lorch – trocken Ein ausdrucksstarker Rotwein mit satten Aromen und intensiver Frucht, *Nachfolger: 2008 Cuvée Rubin trocken	0,75 l	12,00 €
---	--------	---------

#### Weißwein

2007 Weißer Burgunder – trocken Elegant, trocken ausgebaut, springlebendig im Gaumen, Delikate Frische mit angenehmer Frucht	0,75 l	10,50 €
--	--------	---------

2008 Grauer Burgunder – feinherb Kräftig nachhaltig, mit leichtem nussigem Aroma	0,75 l	10,50 €
---	--------	---------

2007 Riesling Gewürztraminer Spätlese – lieblich Klassisch, trockene Spätlese mit einer Filigranen Frucht- und Säurestruktur	0,75 l	9,50 €
--	--------	--------

**Gratis dazu:**  
Geschirr, Gläser  
& Besteck

## Getränke

### Prickelndes

#### Sekt

Freixenet, trocken oder halbtrocken	0,75 l	8,50 €
Mum Dry	0,75 l	9,00 €
Max Secco	0,75 l	11,50 €



Die Kaltgetränke werden in Kommission geliefert  
und nach Verbrauch abgerechnet.

**... oder haben Sie einen  
besonderen Getränkewunsch?  
Sprechen Sie uns an.**

## Leihservice

### Das richtige Equipment ...

Papiervlies	pro lfd. Meter	1,50 €
Beschädigtes / zerbrochenes Leihgut	pro Stück	1,00 €
Stehtische, ø 60 cm, Höhe 120 cm	pro Stück	7,50 €
Hussen für Stehtische	pro Stück	9,50 €

Wenn Sie Geschirr, Gläser etc. benötigen, sprechen Sie uns an.

Die Preise gelten für eine Leihdauer von maximal vier Tagen.  
Beschädigte und verloren gegangene Gegenstände berechnen wir zum Selbstkostenpreis.

## Personal

### ...die richtige Mannschaft

Servicekraft	je Stunde	22,00 €
Serviceleitung	je Stunde	30,00 €
Koch	je Stunde	25,00 €
Veranstaltungsleitung / Sachkundige Aufsichtsperson (Pflicht bei Großveranstaltungen ab 200 Personen)	je Stunde	40,00 €

## Was Sie sonst noch wissen sollten...

---

### **Anlieferung:**

Die Anlieferung sowie der Aufbau und der Abtransport sind in unserem Angebot enthalten.

### **Abholung:**

Bitte stellen Sie sicher, dass das Equipment bei unserer Abholung transportfähig verpackt ist.

### **Lieferpauschale**

Bei einem Gesamtrechnungsbetrag unter 150 Euro erheben wir eine Lieferpauschale von 30 Euro.

### **Lieferzeiten**

nach Absprache

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## **Preise**

Bei allen in dieser Angebotsliste aufgeführten Preisen handelt es sich um Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Überschreitet der Zeitraum zwischen Angebotserstellung und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der von der Auftragnehmerin allgemein für Leistungen der hier in Rede stehenden Art berechnete Preis, so kann die Auftragnehmerin den vertraglich vereinbarten Preis entsprechend erhöhen.

## **Bestellung und Absprachen**

Alle Bestellungen sollten mindestens mit einem vierzehntägigen Vorlauf bei der Auftragnehmerin eingehen. Alle Vereinbarungen, insbesondere mündlich getroffene Absprachen, werden erst durch schriftliche Bestätigung des Auftraggebers bindend. Bestellungen kurzfristiger Art binden nicht geforderte Leistungen, es obliegt dem Studentenwerk, mögliche Alternativen vorzuschlagen.

## **Rücktritt von einem Auftrag**

Die Stornierung eines erteilten Auftrages ist bis zu fünf Arbeitstagen vor der Veranstaltung möglich. Allerdings bleibt das Recht der Auftragnehmerin davon unberührt, schon angefallene Kosten für die Veranstaltung in Rechnung zu stellen.

## **Änderung eines erteilten Auftrages**

Jede Änderung eines Auftrages ist der Auftragnehmerin frühzeitig schriftlich mitzuteilen. Bei einer Erhöhung der vereinbarten Personenzahl hat die Auftragnehmerin das Recht, bestimmte Lebensmittel, die auf Grund der Kürze der Zeit nicht mehr nachbestellt werden können, durch gleichwertige Produkte zu ersetzen. Ein Herabsetzen der vereinbarten Personenzahl ist nur bis zu drei Arbeitstagen vor der Veranstaltung möglich und darf maximal zehn v.H. der vereinbarten Personenzahl ausmachen. Bei höheren und kurzfristigeren Minderungen behält sich die Auftragnehmerin das Recht vor, die durch den Ursprungsauftrag kalkulierten Kosten vollständig in Rechnung zu stellen.

## **Haftung**

Mit Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung und Qualitätsminderung durch thermische und/oder hygienische Einflüsse einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über. Für Schäden aus der vereinbarten Leistung haftet die Auftragnehmerin nur insoweit, als ihm Vorsatz und/oder grobe Fahrlässigkeit nachzuweisen ist. Sollten nach Rückgabe bzw. Rückholung noch Gegenstände beim Auftraggeber verblieben sein, so sind diese innerhalb von drei Tagen nach vereinbartem Abholtermin zurückzugeben. Fehlmengen werden zum Selbstkostenpreis berechnet.

Gerichtsstand ist Aachen.