



Feiern Sie ruhig ...
wir kümmern uns um
den Rest



Warme Getränke

Kaffee	Tasse	1,00 €
Tee aus ökologischem Anbau (DE-Öko-034)	Glas	1,00 €

Bei uns genießen Sie Kaffee und Tee
... aus fairem Handel!

Alkoholfreie Getränke

Waldecker Wasser Gourmet	0,25 l Flasche	1,00 €
Waldecker Wasser pur	0,25 l Flasche	1,00 €
Waldecker Wasser classic	0,7 l Flasche	2,00 €
Waldecker Wasser medium	0,7 l Flasche	2,00 €
Waldecker Wasser pur	0,7 l Flasche	2,00 €
Apfelsaft	0,2 l Flasche	1,20 €
Apfelsaft	1,0 l Flasche	3,00 €
Orangensaft	0,2 l Flasche	1,20 €
Orangensaft	1,0 l Flasche	3,00 €
Multivitaminsaft	0,2 l Flasche	1,20 €
Johannisbeersaft	0,2 l Flasche	1,20 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0,5 l Flasche	1,80 €
Bionade (DE-Öko-034)	0,33 l Flasche	1,80 €
Hütt Bier alkoholfrei	0,33 l Flasche	1,80 €
Hütt Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l Flasche	2,70 €
Biosäfte (DE-Öko-034)		
Apfel-Mango, Apfel-Sauerkirsch	1,0 l Flasche	3,90 €

Alkoholische Getränke

Hütt Luxus Pils	0,33 l Flasche	1,80 €
Hütt Radler	0,33 l Flasche	1,80 €
Hütt Diesel	0,33 l Flasche	1,80 €
Hütt Hefeweizen	0,5 l Flasche	2,70 €
Prosecco	0,7 l Flasche	7,80 €
Sekt „Neu Kassel“	0,7 l Flasche	7,80 €
Universitätssekt	0,7 l Flasche	9,80 €
Rotwein,		
Ardèche la Ferme du Rouret	1,0 l Flasche	9,50 €
Rheingau Riesling, trocken	1,0 l Flasche	9,80 €

Zu unserem weiteren vielfältigen
Getränkessortiment beraten wir Sie gern.

Planen Sie eine Tagung, bereiten Sie eine
Examensfeier vor oder möchten Sie einen
Projektabschluss feiern? Dann wollen Sie sicher,
dass Ihre Gäste diesen Anlass in bester
Erinnerung behalten und Sie selbst entspannt
mitfeiern können. Wir können Ihnen dabei
helfen.

Mit professionellem Service sorgen wir für eine
angenehme Atmosphäre und das passende
kulinarische Angebot. Bei uns sind Sie mit Ihren
Wünschen an der richtigen Adresse. Und das
zum fairen Preis.

In diesem Prospekt zeigen wir Ihnen lediglich
eine kleine Auswahl des Möglichen.
Fragen Sie uns – wir beraten Sie gern und finden
gemeinsam mit Ihnen den richtigen
kulinarischen Rahmen für jeden Anlass:

Studentenwerk Kassel
– Hochschulgastronomie –

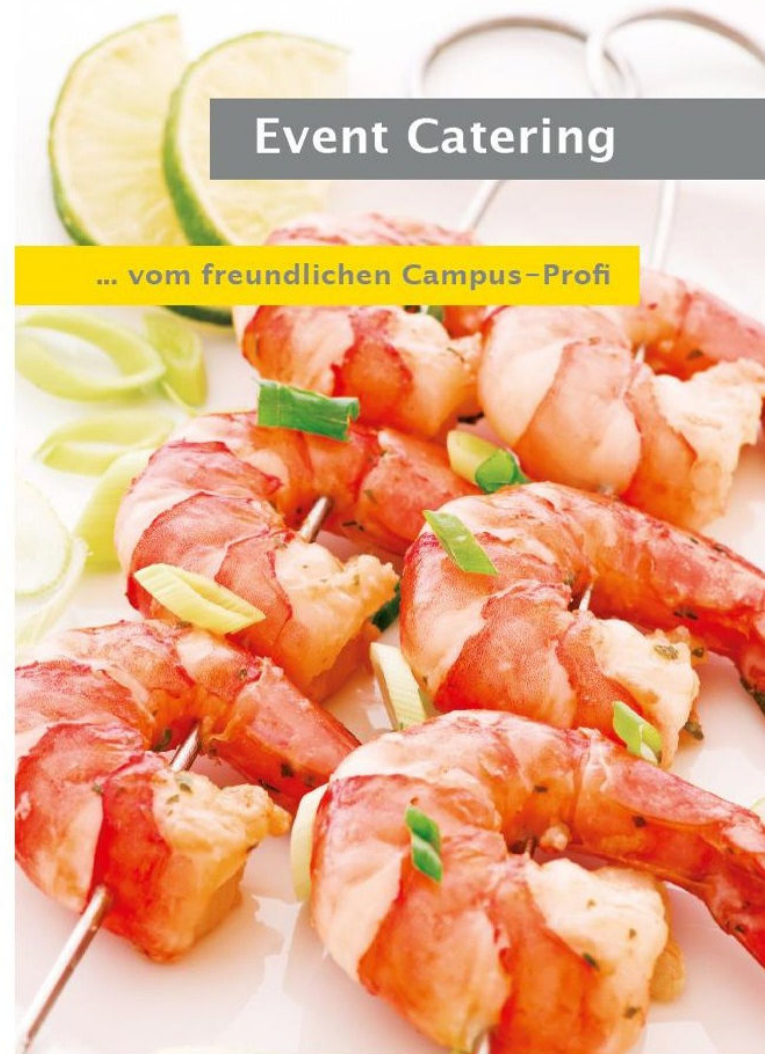
Beate Sennhenn

Telefon (0561) 8 04-26 97
b.sennhenn@studentenwerk.uni-kassel.de
www.studentenwerk-kassel.de

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Zusätzliche berechnen wir:

- 17 Euro für die Lieferung zum Veranstaltungsort
- Serviceleistungen unseres Personals nach Stunden

Herausgeber: Studentenwerk Kassel
Wolfhager Straße 10, 34117 Kassel
Fotos: Studentenwerk Kassel, www.fotosearch.de,
www.clipdealer.de
Stand: April 2011



Event Catering

... vom freundlichen Campus-Profi

STUDENTEN
WERK KASSEL





Kleinigkeiten zum Genießen ...



Feines Fingerfood für Gourmets ...



Süße Versuchungen ...

Brötchen

12 belegtes Brötchen mit:	pro Stück
Salami	1,50 €
jungem Gouda	1,50 €
Camembert	1,70 €
Schweizer Emmentaler	1,70 €
Putenbrust	1,70 €
Räucherlachs	2,00 €
rohem Schinken	2,00 €
Kochschinken	2,00 €
Tomate/Mozzarella	2,00 €

Feine Schnittchen

Gouda mit Kirschtomate	1,50 €
Putenbrust mit Currymayonnaise	1,50 €
Salami mit Mixed Pickles	1,50 €
Thunfischcreme mit Radieschenscheiben	1,75 €
Nusschinken mit Spargelstücken	1,75 €
Camembert mit Weintrauben	2,00 €
Appenzeller mit Paprikastreifen	2,00 €
Marinierte Eismeershrimps auf Kräuterschmand	2,40 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,40 €
Frischkäse mit Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen	2,40 €
Geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne	2,40 €

Mit viel Liebe zum Detail garnieren
wir unsere raffinierten kleinen
Gaumenfreuden für den
unvergleichlichen Genuss

Fleischlos

Knackiges jahreszeitliches Gemüse mit Dip	1,50 €
Lauchkuchen mit Schmand	1,50 €
Drei Mini-Laugengebäckstücke	1,50 €
Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,80 €
Drei Frühlingröllchen mit Asiadip	1,80 €
Gemüsespieß mit Dip	1,80 €
Wrap mit Frischkäse und Gemüstreifen gefüllt	1,80 €
Verschiedenes mariniertes Gemüse (Antipasti)	4,00 €

Mit Fleisch

Hähnchenrolle mit Paprika auf Bambusspieß	1,50 €
Spieße vom Hähnchenfilet, süß / scharf mariniert	1,50 €
„Ahle Wurst“ und Pfefferbeißer garniert mit Gewürzgurken	1,80 €
Drei kleine Frikadellen mit Honigsenf	1,80 €
Lauchkuchen mit Speck	1,80 €
Feuriger Rindfleischsalat angerichtet im Gläschen	2,00 €
Drei Datteln im Speckmantel	2,00 €

Fisch & Meeresfrüchte

Pangasius-Spieß mit Limonensaft mariniert	2,00 €
Garnelenspieß mit Chilisauce	2,50 €
Drei marinierte Grünschalenmuscheln mit gewürfeltem Gemüse	2,50 €
Rauchvariationen aus Kabeljau-Senf-Taler, Aal-Meerwasser-Konfekt und Heilbutt-Kokos-Würfel (in 6er-Portionen)	4,90 €

Kuchen

Käsekuchen	1,00 €
Donauwelle	1,00 €
Apfel-Streusel-Kuchen	1,00 €
Mohnkuchen	1,00 €
Pflaumenkuchen	1,00 €
Rhabarberkuchen	1,00 €
Schmandkuchen	1,50 €
Sahneschnitte	1,50 €
Waldbeerschnitte	1,50 €
Erdbeerschnitte	1,50 €

Süßes

Drei Mini-Windbeutel	1,00 €
Plundergebäck, verschieden gefüllt	1,00 €
Drei Mini-Muffins	1,50 €
Drei Mini-Berliner	1,50 €
Obstkorb der Saison pro Portion	1,50 €
Keksvariationen pro Portion	1,50 €
Im Gläschen angerichtet: Obstsalat mit Honigjoghurt, Schmandcreme oder Mousse au Chocolat	1,50 €

Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung:
Die Mindestabnahme pro Artikel beträgt
zwölf Portionen.

Unsere himmlischen, cremig-süßen
Desserts bilden den perfekten
Abschluss eines kulinarischen
Hochgenusses.