



Inhaltsverzeichnis

Veranstaltungen

LEITFADEN ZUR AUSWAHL UND KOMBINATION UNSERER LEISTUNGEN	3
MENÜS	5
BUFFETS.....	8
FRÜHSTÜCKSBUFFET	14
VEGETARISCHE MENÜS	15
MENÜS UND BUFFETS	16
AUF DER BASIS BIOLOGISCH-ÖKOLOGISCHER LEBENSMITTEL	16
SNACKS BELEGTE BRÖTCHEN SCHNITTCHEN.....	17
SUPPEN UND IMBISSE	22
SALATE.....	23
DESSERTS	25
KÄSE UND BROTAUSWAHL	26
KUCHEN UND GEBÄCK	26
PREISLISTE FÜR AUßER-HAUS-LIEFERUNGEN UND SELBSTABHOLER.....	27
GETRÄNKE	30
GETRÄNKESORTIMENT FÜR AUßER-HAUS-LIEFERUNGEN	31
GETRÄNKESORTIMENT FÜR SELBSTABHOLER	32
VERANSTALTUNGSRÄUME	33
SERVICELLEISTUNGEN UND KONDITIONEN	35
TAGUNGSRÄUME.....	39
SERVICELLEISTUNGEN UND KONDITIONEN FÜR TAGUNGEN.....	40
MENÜS IM RAHMEN DER TAGUNGSPAUSCHALE.....	44
KAFFEIPAUSEN.....	45



Veranstaltungen



Leitfaden zur Auswahl und Kombination unserer Leistungen

Das Baukastenprinzip - Alle in dieser Mappe aufgeführten Menü- oder Buffetbestandteile können von Ihnen frei kombiniert werden. Gerne nehmen wir auch Ihre individuellen Ideen und Wünsche auf, um sie in ein Menü oder Buffet umzusetzen. Unsere Veranstaltungsabteilung berät Sie gerne über die für Ihre Veranstaltung geeigneten Speisen und Alternativen der Durchführung.

Preistransparenz - Das Baukastenprinzip setzt sich auch in unserer Preisstruktur fort und bietet Ihnen die Vorteile einer sehr individuellen Preisgestaltung für die von Ihnen tatsächlich in Anspruch genommenen Serviceleistungen. Bitte beachten Sie auch unsere differenzierte Preisliste und separate Getränkesortimente für Selbstabholer und Außer-Haus-Lieferungen sowie die Hinweise im Abschnitt „Serviceleistungen und Konditionen“.

Serviceleistungen - Gerne können Sie für Ihre Veranstaltung auch unsere Serviceleistungen in Anspruch nehmen (z. B. Aufbau der Veranstaltung, Betreuung, Speisen- und Getränkeservice, etc.). Die Kosten dafür liegen zwischen 18,00 € und 21,50 € je Mitarbeiter und je angefangene Stunde, abhängig nach Art und Umfang Ihrer Feierlichkeit. **Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

Lieferung - Die Lieferung zu Ihrem Veranstaltungsort ist in Dortmund zu allen Gebäuden auf dem Universitätsgelände, der Fachhochschule Dortmund in der Innenstadt sowie in Hagen und Iserlohn jeweils zu den Gebäuden der Märkischen Fachhochschule und der Fernuniversität Hagen im Preis enthalten, sofern sie im Rahmen der täglichen Belieferung unserer gastronomischen Betriebe erfolgen kann.

Die Kosten für die Anlieferung außerhalb dieses Angebotes entnehmen Sie bitte der Preisliste im Abschnitt „Serviceleistungen und Konditionen“.



Geschirrverleih - Bei der Außer-Haus Lieferung von Speisen und Getränken stellen wir Ihnen kostenlos die erforderlichen Geschirr- und Besteckteile sowie Gläser und Buffetartikel zur Verfügung.



Menüs



I

Tomatensuppe

*Gefülltes Poulardenbrüstchen „Florentiner Art“,
Gemüseauswahl, Kartoffelplätzchen*

Obstsalat mit Sahne

II

Kartoffelsuppe mit Crôutons

*Streifen von der Putenbrust mit Pfifferlingen
Butterböhnchen, Spätzle*

Himbeerparfait

III

Lauchcremesuppe

*Schweinelendchen in Mandelhülle gebraten,
warmer Pfirsich, Curryhollandaise,
Butterreis, Salat*

Joghurtcreme mit Früchten

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne ein.



IV

Parmaschinken mit Honigmelone

*Lachsstreifen in Sahnesauce,
Blattspinat, Nudeln*

Rote Grütze mit Vanillesauce

V

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti

*Schweinefilet im Blätterteig
Prinzessböhnchen, Kartoffelgratin*

Mousse au Chocolate

Weitere Menüs auf Anfrage

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne ein.



Buffets



Westfälisches Buffet

Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben

*

Westfälischer Knochenschinken

*

Mild geräuchertes Kasseler

*

Kleine garnierte Frikadellen

*

Wurstsalat

*

*Schweinebraten mit Senfkruste,
Kartoffelgratin und Weinsauerkraut*

*

Saisonsalate mit verschiedenen Dressings

*

Pumpnickelcreme mit Sauerkirschen

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Käseplatte

*

Brotauswahl mit Butter

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne ein.



Italienisches Buffet

Minestrone

*

*Mista frutti di Mare
(Meeresfrüchtesalat)*

*

Parmaschinken mit Melone und Grissini

*

Fleischtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

*

Cannelloni mit Fleischfüllung

*

Lasagne mit Blattspinat

*

Gnocchis mit Gorgonzolasauce

*

Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce

*

Frische Salate der Saison

*

Tiramisu

*

Italienische Käseauswahl mit Trauben

*

Brotauswahl und Butter

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne ein.



American Buffet

Wraper

(Weizenfladen gefüllt mit Shrimps und Gemüse)

*

*Truthahntranchen mit Broccoli
auf Apfel- Poreesalat*

*

*Schichtsalat
(Mais, Schinken, Früchte und Ei)*

*

*Rote Tagliatelle
mit Schweinefiletstreifen*

*

Spare Ribbs mit Barbecue Dip

*

Chicken Nuggets mit Dip

*

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

*

*Stangenbrot
mit Knoblauchbutter*

*

Apple cake

*

Muffins

*

Donuts

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne ein.



Spezialitäten Buffet

*Hausgebeizter Graved-Lachs
mit Dill-Senfsauce*

*

*Schinkentüte gefüllt mit
Frischkäse*

*

*Rosa gebratene Entenbrust
mit Cumberlandsauce*

*

*Schweinefilet im ganzen gebraten
mit Champignonköpfen, Sauce Bernaise
und Krokette*

*

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

*

Apfelgratin mit Vanillesauce

*

Mousse au Chocolate

*

Käseplatte

*

Brotauswahl und Butter

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne ein.



Vegetarisches Buffet

Badische Grünkernsuppe

*

Pastasalat mit Pestosauce

*

Gemüestifte mit Radieschenquark

*

Backkartoffeln mit verschiedenen Dips

*

Röstitaler mit verschiedenen Dips

*

Nudel-Broccoliauflauf

*

Pilzragout mit Butterreis

*

Kartoffelgemüseauflauf mit Dinkel

*

Quiche Lorraine

*

Frische Salate mit Keimlingen

*

Vollkornnudelsalat mit Sonnenblumenkernen

*

Möhren-Apfelsalat

*

Honigmelonensalat

*

Pfannkuchen gefüllt mit Rosinenquark

*

Pumpernickelcreme

*

Obstmüsli

*

Käseauswahl

*

Brotauswahl und Butter

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne ein.



Frühstücksbuffet

Wurstplatte

*

gekochte Eier

*

Rührei mit gebratenem Speck

*

Käseauswahl

*

Marmeladenauswahl und Honig

*

verschiedene Brot- und Brötchensorten

*

Butter

*

Müsli

*

Frischobst

*

Orangensaft

*

Kaffee

*

Teeauswahl

Mindestteilnehmerzahl 15 Personen
Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne ein.



Vegetarische Menüs

I

Kressesuppe

*Überbackener Stangenspargel
mit pikanter Tomatensauce,
Kartoffelgratin, Champignon - Bohnensalat*

Cocos Mousse

II

Emmentaler Käsesuppe mit Crôtons

*Gemüselasagne „Gärtnerin“,
Lollo - Rosso - Tomatensalat mit Frenchdressing*

Stracciatellacreme

III

Tomatensuppe

*Soja - Spieß mit Quarkdip,
Zuckerschotenrisotto und
Lauchsalat mit Äpfel*

Gebackene Banane mit Vanilleeis

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen
Weitere Menüs auf Anfrage



Menüs und Buffets auf der Basis biologisch-ökologischer Lebensmittel

Wir betrachten es als besondere Herausforderung, das Konzept einer Ernährung unter der ausschließlichen Verwendung von Lebensmitteln, die nach biologisch-ökologischen Grundsätzen angebaut und weiterverarbeitet wurden, auch in festlichen Menüs und phantasievollen Buffets umzusetzen. Das schließt natürlich auch die strenge Beschränkung auf Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung ein. Die Gerichte variieren nach der saisonalen Verfügbarkeit der Lebensmittel. Gerne beraten wir Sie und nennen Ihnen die Preise, die auch jahreszeitlich schwanken können.

Zur Auswahl stehen:

Salate
Suppen
Aufläufe
Gratins
Gemüsegerichte
Pfannengerichte
Fleischgerichte
diverse Beilagen
Eiergerichte
Desserts

Bio - Säfte
Bio - Wein
Bio - Bier

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen



Snacks belegte Brötchen Schnittchen

Für Empfänge, aber auch für einen kleinen Imbiss oder die Pause einer Tagung bietet sich unsere Auswahl an Snacks, belegten Brötchen und Schnittchen an. Sie sind durch ihre Größe und Beschaffenheit geeignet für einen Stehempfang, d.h. sie können auch „aus der Hand“ gegessen werden. Bei den Mundhappen, die auf Brot oder Brötchen angerichtet werden, unterscheiden wir nach der Brotsorte folgende Auswahl:

Handschnittchen halbierte Graubrottscheiben

Franzosenschnittchen Scheiben von Baguettes

Belegte Brötchen halbe belegte Brötchen mit Garnitur

Canapes kleine runde Weißbrotschnittchen

Pro Person rechnet man zwischen drei und fünf Canapes.

Gerne stellen wir Ihnen gemischte Platten von Schnittchen oder Brötchen nach Ihren Wünschen zusammen.



Snacks

<i>Mini-Frühlingsrolle</i>	pro Stück 0,50 €
<i>Quiche mit Schinken und Zwiebeln (Mindestbestellmenge 48 Stück)</i>	pro Stück 0,70 €
<i>Chicken Crossis (Hühnchen im Knuspermante)</i>	pro Stück 0,70 €
<i>Käsespieß mit Früchten</i>	pro Stück 0,80 €
<i>halbe gefüllte Eier</i>	pro Stück 0,60 €
<i>Jalapenos Poppers (gefüllte Pfefferschoten)</i>	pro Stück 0,90 €
<i>Röstinchen mit Graved Lachs und Dill-Senfsauce</i>	pro Stück 1,20 €
<i>Petite Croline (Blätterteighäppchen gefüllt mit Lachs, Geflügel, Schinken oder Käse) (Mindestbestellmenge 20 Stück)</i>	pro Stück 1,50 €
<i>Partygebäck (Wurstschnecke, Wurstbrötchen) (Mindestbestellmenge 20 Stück)</i>	pro Stück 1,50 €

Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne ein.
Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Handschnittchen und belegte Brötchen

mit Brie

mit Geflügelwurst

mit gek. Schinken

mit Schnittkäse

mit Kasseler

mit Putenbrustaufschnitt

mit Zwiebelmett

mit rohem Schinken

mit Salami

mit Schweinebraten

pro Stück 1,10 €

Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne ein.

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Franzosenschnittchen

<i>mit gekochten Saftschinken</i>	pro Stück 1,90 €
<i>mit rohem Schinken</i>	pro Stück 1,90 €
<i>mit Käse und Trauben</i>	pro Stück 1,40 €
<i>mit Garnelen und Dillcreme</i>	pro Stück 1,90 €
<i>mit Putenbrust und Früchten</i>	pro Stück 1,70 €
<i>mit Salami und Mixed-Pickles</i>	pro Stück 1,40 €
<i>mit Schweinebraten</i>	pro Stück 1,60 €

Mindestbestellmenge je Sorte 5 Stück

<i>mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich</i>	pro Stück 2,20 €
<i>mit Graved-Lachs</i>	pro Stück 2,20 €
<i>mit Räucherlachs und Meerrettich</i>	pro Stück 2,20 €
<i>mit Roastbeef und Remoulade</i>	pro Stück 2,20 €

Weitere Schnittchen auf Anfrage!

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Canapes

mit Salami pro Stück 1,30 €

mit rohem Schinken pro Stück 1,40 €

mit Brie pro Stück 1,40 €

mit gekochtem Schinken pro Stück 1,40 €

mit Schweinebraten pro Stück 1,50 €

mit Shrimps pro Stück 2,00 €

mit Kasseler pro Stück 1,40 €

mit geräucherter Forelle pro Stück 2,00 €

mit Räucherlachs pro Stück 2,00 €

mit Roastbeef pro Stück 2,00 €

Mindestbestellmenge je Sorte 5 Stück

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Suppen und Imbisse

Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben pro Tasse 1,70 €

Gulaschsuppe (Rind o. Schwein) pro Tasse 2,00 €

Pfefferpotthast (Rind o. Schwein) pro Tasse 1,70 €

Käsesuppe pro Tasse 2,00 €

Haziendasuppe pro Tasse 2,30 €
(Scharfe Gemüsesuppe mit Rind o. Schwein)

Tomatencremesuppe pro Tasse 1,50 €

Kressesuppe pro Tasse 1,50 €

Mindestbestellmenge pro Suppe 10 Tassen

kleine Schnitzel pro Stück 2,00 €

Partyfrikadellen (ohne Rindfleisch) pro Stück 0,90 €

Salzkuchen mit Zwiebelmett pro Stück 1,90 €

Salzkuchen mit Käse pro Stück 1,90 €

Laugenbrezel pro Stück 1,20 €

Käselaugenbrezel pro Stück 1,50 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Salate

<i>Gemischte Blattsalate mit Dressing (Joghurt, Vinaigrette, Cocktail.)</i>	pro Portion 0, 80 €
<i>Tomatensalat</i>	pro Portion 0, 70 €
<i>Gurkensalat</i>	pro Portion 0, 70 €
<i>Farmersalat</i>	pro Portion 0, 60 €
<i>Kartoffelsalat</i>	pro Portion 0, 80 €
<i>Reissalat indisch</i>	pro Portion 0, 60 €
<i>Reissalat mit Shrimps</i>	pro Portion 1, 40 €
<i>Nudelsalat (gek. Schinken, Paprika, Mais)</i>	pro Portion 0, 70 €
<i>Tortellinisalat</i>	pro Portion 0, 90 €
<i>Geflügelsalat (Ananas, Champignons)</i>	pro Portion 1, 60 €
<i>Geflügelsalat (Eier, Erbsen)</i>	pro Portion 1,50 €
<i>Rindfleischsalat Westfälisch (Paprika, Zwiebeln, Champignons)</i>	pro Portion 1,20 €



<i>Thunfischsalat</i> <i>(Paprika, Mais, Zwiebeln)</i>	pro Portion 1,10 €
<i>Waldorfsalat</i>	pro Portion 1,30 €
<i>Wurstsalat Schweizer Art</i>	pro Portion 1,10 €
<i>Bauernsalat</i> <i>(Paprika, Schafskäse)</i>	pro Portion 1,40 €
<i>Krautsalat</i>	pro Portion 0,55 €

Der Preis pro Portion bezieht sich jeweils auf 100g Salat. Je nach Anlass und Kombination der Salate mit anderen Gerichten sind pro Person 80g - 100g Salat anzusetzen.

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Desserts

<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	pro Portion 1,80 €
<i>Weißer Mousse</i>	pro Portion 1,80 €
<i>Mousse au Chocolate</i>	pro Portion 1,80 €
<i>Obstsalat</i>	pro Portion 1,90 €
<i>Pumpnickelcreme</i>	pro Portion 1,50 €
<i>Joghurtcreme mit Früchten</i>	pro Portion 1,10 €
<i>Tiramisu</i>	pro Portion 2,15 €
<i>Rhabarbergrütze (Saison)</i>	pro Portion 1,80 €

Mindestbestellmenge pro Dessert 10 Portionen

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Käse und Brotauswahl

*Auswahl deutscher und französischer Käse
mit Früchten angerichtet auf einer Platte*

pro Person 1,90 €

*Auswahl italienischer Käse
mit Früchten angerichtet auf einer Platte*

pro Person 1,90 €

*Auswahl an Partybrötchen, Graubrot, Franzosenbrot
und Butter*

pro Person 1,40 €

Kuchen und Gebäck

Kuchen und Hartgebäck

pro Stück ab 1,40 €

Teegebäck

1 kg 14,00 €

Je nach Anlass und Personenzahl sind pro Person 50g - 100g Gebäck anzusetzen.
Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Preisliste für Außer-Haus-Lieferungen und Selbstabholer

Bezeichnung	Seite	Außer-Haus-Lieferung	Selbstabholer
		€	€
Mini-Frühlingsrolle	18	0,50 €	0,45 €
Quiche mit Schinken/Zwiebeln	18	0,70 €	0,65 €
Chicken Crossis	18	0,70 €	0,65 €
Thunfisch Pizza Snack	18	0,75 €	0,70 €
Käsespieß mit Früchten	18	0,75 €	0,70 €
halbe gefüllte Eier	18	0,60 €	0,55 €
Jalepenos Poppers	18	0,90 €	0,85 €
Petite Croline	18	1,45 €	1,40 €
Partygebäck	18	1,45 €	1,40 €
Handschnittchen	19	1,00 €	0,95 €
Belegte Brötchen	19	1,00 €	0,95 €
Franzosenschn. gek. Schinken	20	1,70 €	1,65 €
Franzosenschn. rohem Schinken	20	1,70 €	1,65 €
Franzosenschn. Käse	20	1,70 €	1,65 €
Franzosenschn. Garnelen	20	2,10 €	2,05 €
Franzosenschn. Putenbrust	20	1,70 €	1,65 €
Franzosenschn. Salami	20	1,70 €	1,65 €
Franzosenschn. Schweinebraten	20	1,70 €	1,65 €
Franzosenschn. Forellenfilet	20	2,10 €	2,05 €
Franzosenschn. Graved-Lachs	20	2,10 €	2,05 €
Franzosenschn. Räucherlachs	20	2,10 €	2,05 €
Franzosenschn. Roastbeef	20	2,10 €	2,05 €
Canape mit Salami	21	1,35 €	1,30 €
Canape mit roh. Schinken	21	1,35 €	1,30 €
Canape mit Brie	21	1,35 €	1,30 €
Canape mit gek. Schinken	21	1,35 €	1,30 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Bezeichnung	Seite	Außer-Haus-Lieferung	Selbstabholer
		€	€
Canape mit Schweinebraten	21	1,35 €	1,30 €
Canape mit Shrimps	21	1,90 €	1,85 €
Canape mit Kasseler	21	1,35 €	1,30 €
Canape mit Forelle	21	1,90 €	1,85 €
Canape mit Räucherlachs	21	1,90 €	1,85 €
Canape mit Roastbeef	21	1,90 €	1,85 €
Kartoffelsuppe	22	1,80 €	1,75 €
Gulaschsuppe	22	1,80 €	1,75 €
Pfefferpothast	22	1,80 €	1,75 €
Käsesuppe	22	1,80 €	1,75 €
Haziendasuppe	22	1,80 €	1,75 €
Tomatencremesuppe	22	1,80 €	1,75 €
Kressesuppe	22	1,80 €	1,75 €
kleine Schnitzel	22	1,90 €	1,85 €
Partyfrikadelle	22	0,85 €	0,80 €
Salzkuchen mit Zwiebelmett	22	1,85 €	1,80 €
Salzkuchen mit Käse	22	1,85 €	1,80 €
Laugenbrezel	22	1,15 €	1,10 €
Käselaugenbrezel	22	1,45 €	1,40 €
Gemischte Blattsalate 100g	23	0,75 €	0,70 €
Tomatensalat	23	0,65 €	0,60 €
Gurkensalat	23	0,65 €	0,60 €
Farmersalat	23	0,70 €	0,65 €
Kartoffelsalat	23	0,70 €	0,65 €
Reissalat indisch	23	0,70 €	0,65 €
Reissalat mit Shrimps	23	1,30 €	1,25 €
Nudelsalat	23	0,70 €	0,65 €
Tortellinisalat	23	0,70 €	0,65 €
Geflügelsalat mit Ananas	23	1,40 €	1,35 €
Geflügelsalat mit Eiern	23	1,40 €	1,35 €
Rindfleischsalat	23	1,40 €	1,35 €
Thunfischsalat	24	1,00 €	0,95 €
Waldorfsalat	24	1,00 €	0,95 €
Wurstsalat Schweizer Art	24	1,00 €	0,95 €
Bauernsalat	24	1,00 €	0,95 €
Krautsalat	24	0,65 €	0,60 €
Rote Grütze	25	1,70 €	1,65 €
Weißer Mousse	25	1,70 €	1,65 €
Mousse au Chocolate	25	1,70 €	1,65 €
Obstsalat	25	1,70 €	1,65 €
Pumpnickelcreme	25	1,70 €	1,65 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



		Außer-Haus-Lieferung	Selbstabholer
Bezeichnung	Seite	€	€
Joghurtcreme mit Früchten	25	1,50 €	1,45 €
Tiramisu	25	1,70 €	1,65 €
Rhabarbergrütze	25	1,70 €	1,65 €
Dt./franz. Käseauswahl	26	1,95 €	1,90 €
Ital. Käseauswahl	26	1,95 €	1,90 €
Brotauswahl	26	1,00 €	0,95 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Getränke

Kronen Premium Pils	0,3 l Glas	1,55 €
Kronen Premium Pils	0,33 l Flasche	1,70 €
Hövels	0,3 l Glas	1,90 €
Clausthaler - alkoholfrei -	0,33 l Flasche	1,90 €
Korn	2 cl Glas	1,30 €
Scharlachberg	2 cl Glas	1,40 €
Williams Christ Birne	2 cl Glas	1,80 €
Waldhimbeergeist	2 cl Glas	1,80 €
Remy Martin	2 cl Glas	1,80 €
Fernet Branka	2 cl Glas	1,80 €
Weißweine		
Sorten auf Nachfrage	0,2 l Glas	ab 2,30 €
Rotweine		
Sorten auf Nachfrage	0,2 l Glas	ab 2,30 €
Sekt, Hausmarke	0,75 l Flasche	9,70 €
Sekt, Hausmarke	0,1 l Glas	1,80 €
Mineralwasser, Selters	0,25 l Flasche	1,20 €
Mineralwasser, Ardey	0,2 l Glas	1,00 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola light	0,33 l Flasche	1,30 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola light	0,2 l Glas	1,05 €
Möller-Säfte		
Apfel., Orangen., Trauben., Tomaten.	0,2 l Flasche	1,40 €
Apfel., Orangen.	0,2 l Glas	1,40 €
Multivitaminsaft,	0,2 l Flasche	1,40 €
Bitter Lemon, Schweppes	0,2 l Flasche	1,30 €
Tonic Water, Schweppes	0,2 l Flasche	1,30 €
Kaffee	Tasse	1,10 €
Tee	Tasse	1,10 €
(inklusive Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff)		

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Getränkessortiment für Außer-Haus-Lieferungen

Kronen Premium Pils	0,3 l Glas	1,50 €
Kronen Premium Pils	0,33 l Flasche	1,65 €
Hövels	0,3 l Glas	1,80 €
Clausthaler - alkoholfrei -	0,33 l Flasche	1,85 €
Korn	2 cl Glas	1,25 €
Scharlachberg	2 cl Glas	1,30 €
Williams Christ Birne	2 cl Glas	1,70 €
Waldhimbeergeist	2 cl Glas	1,70 €
Remy Martin	2 cl Glas	1,70 €
Fernet Branka	2 cl Glas	1,70 €
Weißweine		
Sorten auf Nachfrage	0,2 l Glas	ab 2,25 €
Rotweine		
Sorten auf Nachfrage	0,2 l Glas	ab 2,25 €
Sekt, Hausmarke	0,75 l Flasche	9,50 €
Sekt, Hausmarke	0,1 l Glas	1,80 €
Mineralwasser	0,25 l Flasche	1,20 €
Mineralwasser	0,2 l Glas	1,00 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola light	0,33 l Flasche	1,30 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola light	0,2 l Glas	1,20 €
Säfte		
Apfel., Orangen., Trauben., Tomaten.	0,2 l Flasche	1,30 €
Apfel., Orangen.	0,2 l Glas	1,25 €
Multivitaminsaft	0,2 l Flasche	1,30 €
Bitter Lemon, Schweppes	0,2 l Flasche	1,35 €
Tonic Water, Schweppes	0,2 l Flasche	1,35 €
Kaffee	Tasse	1,00 €
Tee	Tasse	1,00 €

(inklusive Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff)

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Getränkessortiment für Selbstabholer

Kronen Premium Pils	0,33 l Flasche	1,20 € + 0,07 € Pfand
Clausthaler - alkoholfrei -	0,33 l Flasche	1,80 € + 0,07 € Pfand
Fanta, Coca Cola, Sprite CocaCola light,	0,33 l Flasche	1,20 € + 0,15 € Pfand
Mineralwasser	0,25 l Flasche	1,10 € + 0,15 € Pfand
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,2 l Flasche	1,10 € + 0,15 € Pfand
Bitter Lemon, Schweppes	0,2 l Flasche	1,25 €
Tonic Water, Schweppes	0,2 l Flasche	1,25 €
Kaffee	1 Tasse	0,65 €
Tee	1 Tasse	0,65 €
(inkl. Kaffeesahne, Zucker, Süßstoff)		
Weißweine		
Sorten auf Nachfrage	0,75 l Flasche	ab 10,00 €
	1,0 l Flasche	ab 10,00 €
Rotweine		
Sorten auf Nachfrage	0,75 l Flasche	ab 10,00 €
	1,0 l Flasche	ab 10,00 €

Für nicht zurückgegebene Flaschen und Flaschenkästen wird Pfand berechnet.

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Veranstaltungsräume

- **Campus Treff**
Abgeschlossener Komplex mit Restaurant und Veranstaltungsraum. Das Restaurant eignet sich für den separaten Aufbau eines Buffets, das Foyer bietet sich für Stehempfänge etc. an.
- **Mensa I (Vogelpothsweg 85)**
Der südliche Speisesaal (an der Außentreppe) kann abgetrennt werden und auch für festliche Veranstaltungen genutzt werden.
- **Restaurant der Mensa I**
Das Restaurant ist räumlich von der Mensa getrennt und bietet die Möglichkeit für Veranstaltungen im festlichen Rahmen.
- **Galerie Treffpunkt und der Galerie Garten**
Der Galerie Treffpunkt ist aufgrund der räumlichen Gegebenheiten hervorragend für Veranstaltungen mit Buffets geeignet. Eine professionelle Beschallungsanlage ermöglicht auch die Nutzung für Partys. Der Galeriegarten kann im Sommer für Grillpartys etc. genutzt werden.
- **Vital**
Das Restaurant „Vital“ spricht durch seine junge mediterrane Einrichtung an und ist geeignet für Veranstaltungen, bei denen eine persönlichere Atmosphäre gewünscht ist. Für Veranstaltungen können Sie neben der Auswahl an biologisch ökologischen Gerichten und Getränken aus der gesamten Angebotspalette des Studentenwerks wählen.
- **Archeteri@**
Ein modern gestalteter Gastraum bietet Raum und Möglichkeit für vielfältige Veranstaltungen. Eine professionelle Beschallungsanlage sowie eine kleine Bühne sind vorhanden. Auch die Terrasse kann im Sommer in die Feierlichkeit zum Grillen etc. einbezogen werden.
- **Mensa in der Archeteri@**
Großzügig und hell gestalteter Raum, der auch für festliche Veranstaltungen genutzt werden kann.
- **Canape in Iserlohn**
Das Canape ist durch den Wintergarten und die Raumaufteilung für eine sehr individuelle Gestaltung Ihrer Veranstaltung geeignet. In der Sommerzeit bietet die Terrasse Gelegenheit alle Veranstaltungen im Freien durchzuführen oder spezielle Grillpartys etc. zu veranstalten.

Weitere Veranstaltungsorte auf Nachfrage



	Personenzahl	Nutzungszeiten
Campus Treff	110	Ganzjährig • Montag - Sonntag ganztägig
Mensa I	Bis 1500	Ganzjährig • Montag - Freitag ab 15.00 Uhr • Samstag - Sonntag ganztägig
Mensa I Südlicher Speisesaal	Bis 350	In der Vorlesungszeit • Montag - Freitag ab 15.00 Uhr • Samstag - Sonntag ganztägig Außerhalb der Vorlesungszeit • Montag - Sonntag ganztägig
Restaurant der Mensa I	Bis 130	Ganzjährig • Montag - Freitag ab 15.00 Uhr • Samstag - Sonntag ganztägig
Galerie Treffpunkt	Ab 100 - bis 300	Ganzjährig • Montag - Freitag ab 19.00 Uhr • Samstag - Sonntag ganztägig
Sonnendeck	Ab 130 - bis 300	Ganzjährig Montag - Freitag ab 20.00 Uhr Samstag - Sonntag ganztägig
Vital	Bis 80	Ganzjährig • Montag - Freitag ab 16.00 Uhr • Samstag - Sonntag ganztägig
Archeteri@	Bis 160	Ganzjährig • Montag - Freitag ab 16.00 Uhr • Samstag - Sonntag ganztägig
Mensa in der Archeteri@	bis 250	Ganzjährig • Montag - Freitag ab 16.00 Uhr Samstag - Sonntag ganztätig
Canape in Iserlohn	Bis 150	Ganzjährig • Montag - Freitag ab 16.00 Uhr • Samstag - Sonntags ganztägig (Ausgenommen einzelne Samstagstermine)



Serviceleistungen und Konditionen

Buffets

Wir planen in Absprache mit Ihnen die optimale Platzierung und Gestaltung Ihres Buffets und stellen Ihnen alle erforderlichen Tische und Materialien für die Verkleidung des Buffets zur Verfügung.

Baumwollvlies		kostenlos
Lackfolie	pro Meter	2,50 €

Festtafeln

Gerne gestalten wir für Sie eine Festtafel unter Verwendung Ihrer Servicematerialien oder mit Tischwäsche und Porzellan des Studentenwerks.

Dekoration und Bestuhlung

Nach Ihren Vorstellungen dekorieren wir den Veranstaltungsraum, das Buffet oder die Tische bzw. Tafel mit Blumen und Dekorationsmaterialien entsprechend dem Anlass. Sofern wir nicht auf bereits vorhandenen Blumenschmuck und Dekorationsmaterialien zurückgreifen können, berechnen wir die Selbstkosten.

Sofern die von Ihnen gewünschte Gestaltung der Räume den Einsatz einer Fremdfirma für den Transport von Stühlen und Tischen erforderlich macht, erlauben wir uns die entstehenden Selbstkosten an Sie weiterzuleiten.



Geschirr und Servicematerialien für Außer-Hauslieferungen und Selbstabholer

Bei der Bestellung von Kaffee- oder Tee stellen wir Ihnen kostenlos gemäß der Personenzahl Kaffeesahne, Zucker und Süßstoff zur Verfügung.

Bei der Bestellung von Buffets, Snacks und Schnittchen etc. stellen wir Ihnen kostenlos alle erforderlichen Servicematerialien wie z.B. Chaving-Dishes zur Verfügung. Die Preise für Verlust und Bruch können separat angefordert werden.

Abholort- und Zeitpunkt für Selbstabholer

Die Abholung erfolgt an der Rampe unseres Lagers, Vogelpothsweg 85, Einfahrt 21. Kann der für die Abholung vereinbarte Zeitpunkt von Ihnen nicht eingehalten werden, können je nach Arbeitsaufwand Mehrkosten entstehen.

Personalkosten

Bei Veranstaltungen berechnen wir für den Personalbedarf

pro Person und angefangene Stunde zwischen 18,00 € und 21,50 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Kosten für Wach- und Schließdienste

Die Räumlichkeiten unserer Einrichtung Canape erfordern bei Veranstaltungen außerhalb der Dienstzeiten der Märkischen Fachhochschule einen externen Wachdienst. Wir berechnen Ihnen die entstehenden Kosten zum Selbstkostenpreis.



Lieferung zum Veranstaltungsort und Rücktransport

pro angefangene Stunde 23,00 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen mehrwertsteuer.

Ab einem Umsatzvolumen von **550,00 €** sind die Kosten für eine Transportstunde enthalten.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnungsbeträge sind ohne Abzug von Skonto sofort fällig. Alle in dieser Mappe genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Tagungen



Tagungsräume

- der Campus Treff
 - Kongresssaal maximal 110 Teilnehmer
 - Tagungsraum A maximal 60 Teilnehmer
 - Tagungsraum B maximal 50 Teilnehmer
- Sitzungsraum 175 (Mensafoyer, Vogelpothsweg 85)
 - Maximal 80 Teilnehmer
- MensaI maximal 1500 Teilnehmer
- MensaI südlicher Speisesaal maximal 400 Teilnehmer
- Restaurant Calla der MensaI maximal 120 Teilnehmer
- Restaurant Vital maximal 60 Teilnehmer
- Archeteri@ maximal 20 Teilnehmer
- Mensa in der Architeri@ maximal 250 Teilnehmer
- Canape in Iserlohn maximal 80 Teilnehmer
- Snack it in Hagen maximal 80 Teilnehmer

Die Räume werden gegen Entgelt zur Verfügung gestellt für Veranstaltungen

- der Hochschule
- von Hochschuleinrichtungen
- von Gremien und Vereinen, die wissenschaftliche Zwecke verfolgen
- von gemeinnützigen Einrichtungen
- von Firmen und Verbänden

Veranstaltungen von Hochschulen und Hochschuleinrichtungen werden bevorzugt berücksichtigt.



Serviceleistungen und Konditionen für Tagungen

Bei der Durchführung einer Tagung in unseren Räumlichkeiten können Sie sich aus unserer gesamten Leistungspalette das für Sie optimale Leistungspaket zusammenstellen oder auf unsere Tagungspauschale zurückgreifen. Die Gestaltung der Kaffeepausen und die Auswahl der Tagungsgetränke kann individuell nach Ihren Wünschen erfolgen.

Technische Ausstattung

Für die professionelle Ausrichtung Ihrer Tagung stellen wir Ihnen gerne folgende Einrichtungen zur Verfügung:

Podium		kostenlos
Rednerpult		kostenlos
Raum- und Tischmikrofone	pro Tag	20,00 €
Flip-Chart inklusive Papier und Stiften	pro Tag	7,00 €
Zusatzblock	pro Stück	5,00 €
Overhead-Projektor	pro Tag	10,00 €
Standleinwand	pro Tag	5,00 €
Pinwand	pro Tag	5,00 €
Moderatorenkoffer	pro Tag	20,00 €
Fernseher	pro Tag	15,00 €
Videorecorder	pro Tag	15,00 €

Gerne organisieren wir auf Nachfrage für Sie weitere, hier nicht aufgeführte, Tagungstechnik.

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Mietkonditionen - innerhalb der üblichen Öffnungszeiten

In Kombination mit einer Tagungspauschale für Tagungen ab 20 Teilnehmer oder bei einer Inanspruchnahme unserer gastronomischen Leistungen im Wert von mindestens 470,00 € pro Tag, unabhängig von der Personenzahl, können unsere Tagungsräume während der üblichen Öffnungszeiten der jeweiligen Einrichtung kostenlos genutzt werden.

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HOCHSCHULEN / HOCHSCHULEINRICHTUNGEN

Raumpreise pro Tag

Raum	1 Tag	ab 3 Tage	ab 5 Tage
CAMPUS-TREFF			
- Kongresssaal	175,00 €	160,00 €	145,00 €
- Tagungsraum A	95,00 €	87,00 €	80,00 €
- Tagungsraum B	83,00 €	71,00 €	65,00 €
-			
Foyer der Mensa I			
- Sitzungsraum 175	120,00 €	110,00 €	100,00 €

Alternativ: Tagungspauschale - bei mindestens 20 Teilnehmer -
pro Teilnehmer pro Tag 26,00 €

GESELLSCHAFTEN UND VEREINE

Raumpreise pro Tag

Raum	1 Tag	ab 3 Tage	ab 5 Tage
CAMPUS-TREFF			
- Kongresssaal	210,00 €	190,00 €	180,00 €
- Tagungsraum A	120,00 €	110,00 €	96,00 €
- Tagungsraum B	110,00 €	95,00 €	85,00 €
-			
Foyer der Mensa I			
- Sitzungsraum 175	150,00 €	140,00 €	130,00 €

Alternativ: Tagungspauschale - bei mindestens 20 Teilnehmern -
Pro Tag pro Teilnehmer 26,00 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



FIRMEN UND VERBÄNDE

Raumpreise pro Tag

Raum	1 Tag	ab 3 Tage	ab 5 Tage
CAMPUS-TREFF			
- Kongresssaal	348,00 €	335,00 €	320,00 €
- Tagungsraum A	190,00 €	174,00 €	158,00 €
- Tagungsraum B	165,00 €	142,00 €	129,00 €
Foyer der Mensa I			
- Sitzungsraum 175	235,00 €	219,00 €	199,00 €

Alternativ: Tagungspauschale - bei mindestens 20 Teilnehmern -

Pro Tag pro Teilnehmer 26,00 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Konditionen für die übrigen Tagungsräume nennen wir Ihnen gerne auf Nachfrage, da die Preise durch Art und Umfang der Nutzung bestimmt werden und daher stark variieren können.

Die o.g. Mietpreise für unsere Räumlichkeiten finden Anwendung ab 01. Februar 2007.



Mietkonditionen - außerhalb der üblichen Öffnungszeiten

Sofern keinerlei gastronomische Leistungen in Anspruch genommen werden, erlauben wir uns außerhalb unserer üblichen Öffnungszeiten zusätzlich zu den o.g. Raumkosten die Selbstkosten eines externen Wachdienstes an Sie weiterzuleiten.

Sofern Sie an Wochenenden unsere Serviceleistungen in Anspruch nehmen möchten, berechnen wir für den zusätzlichen Personalbedarf

pro Person und angefangene Stunde 21,50 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Tagungspauschale

Die Tagungspauschale kann für Tagungen ab 20 Personen in Anspruch genommen werden und enthält folgende Komponenten:

- Raumnutzung
- 2 alkoholfreie Getränke pro Person während der Tagung
- 2 Kaffeepausen mit Gebäck vormittags und nachmittags pro Person jeweils 2 Tassen Kaffee oder Tee
- Ein Mittagmenü für alle Teilnehmer aus unserer Auswahl von Tagungsmenüs. Gerne stellen wir Ihnen alternativ auch ein gleichwertiges Buffet zusammen. Die Getränke zum Mittagessen sind gesondert zu bezahlen.



Menüs im Rahmen der Tagungspauschale

I

Kressesuppe

*Geschnetzeltes von der Putenbrust,
frische Champignons in Sahnesauce,
Broccoli und Butterreis*

Obstsalat „Tropic“

II

Frische Zwiebelsuppe

*Kröstchen „Campus Treff“
Schweineschnitzel auf Toast,
Champignons, Spargel und Spiegelei,
Salat*

Joghurtcreme mit Heidelbeeren

III

Minestrone

*Lachssteak gebraten auf Zucchini Gemüse
Sauce Bearnaise und Pariser Kartoffeln*

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne

IV

Geflügelcreme

*Medaillon vom Schweinefilet,
Austernpilzsauce, Romaneskoröschen, Herzoginkartoffeln*

Mandelpudding



Kaffeepausen

Kombination I

2 Tassen Kaffee oder Tee pro Person

Gebäck pro Person 2,70 €

Kombination II

2 Tassen Kaffee oder Tee pro Person

1 Stück Kuchen pro Person 3,50 €

Kombination III

2 Tassen Kaffee oder Tee pro Person

2 halbe belegte Brötchen pro Person 3,70 €

Kombination IV

1 Tasse Kaffee oder Tee pro Person

1 Flasche (0,2l) Saft (Orangen., Apfel., Multivitamin., Tomate.)

wahlweise eine Portion Joghurt mit Früchten

oder eine Portion Quark mit Früchten

oder eine Portion Obstsalat

pro Person 4,20 €

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zur Planung und Durchführung von Veranstaltungen und Feierlichkeiten jeder Art steht Ihnen unser Catering-Team unter catering@stwdo.de gerne zu Verfügung.