

Angebot Catering

ASERV-VAM-CAT



2

Liebe Kunden,
wir richten gern Ihre dienstliche Feier auf dem Campus
des KIT aus.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie ein paar
Vorschläge zusammengestellt.

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne
unter catering@aserv.kit.edu zur Verfügung.

Gern beraten wir Sie auch in einem persönlichen
Gespräch, bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns:

Bettina Bost
Tel.: 0721 608-25056

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Suppen

pro Portion

Gulaschsuppe	2,00 €
Hummersuppe	2,30 €
Kartoffelsuppe	1,80 €

Vegetarisches Angebot

pro Portion

Falafel mit Couscous	4,60 €
Vegetarische Lasagne	4,60 €
Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse	3,60 €
Tomatensauce	1,00 €
Blattspinat	1,20 €
Quark-Dip	0,90 €

Salate

pro Portion

Blattsalate	1,80 €
Rohkostsalate	1,60 €
Feldsalat mit Speck und Croutons	2,00 €
Kartoffelsalat	1,60 €
Münsterländer Kartoffelsalat	1,80 €
Nudelsalat	1,80 €

Salate „Spezial“

pro Portion

Hirtensalat	2,00 €
Geflügelsalat	2,50 €
Waldorfsalat	2,00 €
Shrimps-Cocktail	2,70 €

FISCH

pro Portion

Pink Snapper Filet	6,60 €
Lachssteak	6,20 €
Zander gebraten	7,90 €
Weißweinsauce	1,00 €
Pernod-Fenchel-Sauce	1,20 €

WILD

pro Portion

Wildgulasch mit Preiselbeerbirne	6,20 €
Hirschbraten mit Waldpilzen	6,70 €

FLEISCH

pro Portion

Schwein:

Großes Schnitzel paniert	4,90 €
Schweinekotelett paniert	5,40 €
Fleischkäse aus dem Ofen	4,90 €
Schweinefilet	6,70 €
Backschinken vom Schwein	4,40 €
2 Frikadellen	4,10 €
(Aus bäuerlicher Erzeugergemeinschaft)	
Maultaschen aus der Brühe	3,60 €

Rind:

Lammkeule	6,70 €
Kalbsbraten von der kleinen Nuss	6,30 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“	6,20 €
gefüllt mit Zwiebeln, Gurken, Schweinespeck und Senf	

Geflügel:

Kleines Hähnchenschnitzel	2,80 €
Hähnchenschlegel	3,70 €

Sossen

pro Portion

zu den Fleischgerichten inklusive

Jägersoße
Zwiebelsoße
Grüne Pfeffersoße
Tomatensoße

Beilagen

pro Portion

2 Semmelknödel	1,80 €
Breite Bandnudeln	1,70 €
Kartoffelgratin	1,80 €
Spätzle	1,60 €
Mandelreis	1,60 €
Wildreis	1,70 €
Rotkraut	1,20 €
Gemüseauswahl	1,80 €

Für Ihren Konferenzservice:

Kleine süße Teilchen	0,75 €
Delacre 1000 gr.	14,20 €
½ bel. Brötchen	1,95 €
Joghurt/Dessert	2,00 €
Obstkorb pro Person	2,45 €
Obstsalat im Glas	2,50 €
Laugenbrezeln	0,75 €
Butterbrezeln	1,00 €
Partylaugen mit Käse- und Frischkäse	0,90 €

Büffet Polarstern

Gartensalate mit zweierlei Dressings

Rohkostsalate

Brotauswahl

Fleisch

Schweineschnitzel paniert mit Jägersauce

Rinderbraten „Esterhazy“

Fisch

Fischragout mit Lachs, Zander und Garnelen in

Beurre Blanc

Beilagen

Spätzle

Semmelknödel

Gemüseauswahl

Reis

Dessert im Glas

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat mit Sauerkirschen

Pro Person 20,20 €



Büffet Kaminfeuer

Feldsalat mit Speck und Croutons

Karottensalat

Krautsalat

Gurkensalat

Brotauswahl

Fleisch

Entenbrust mit Orangensauce

Kalbsbraten mit Waldpilze

Fisch

Zander auf Blattspinat

Beilagen

Spätzle

Breite Nudeln

Gemüseauswahl

Dessert im Glas

Panna Cotta mit Beeren

Frischer Obstsalat

Pro Person 22,10 €



Büffet Frühlingsduft

Gartensalate
Rohkostsalate
Brotauswahl

Suppe

Badische Kartoffelsuppe mit Croutons

Fleisch

Lammragout Provence
Schweinelendchen mit Calvadossauce

Fisch

Frischer Lachs mit grünem Spargel

Beilagen

Reis
Eierknöpfe
Teigwaren
Gemüseauswahl

Dessert im Glas

Panna Cotta mit Himbeeren
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Obstsalat
Käseauswahl

Pro Person 25,80 €

Büffet Abenddämmerung

Gartensalate
Rohkostsalate
Brotauswahl

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Croutons

Fleisch

Wildgulasch mit Waldpilzen
Schweinelendchen mit Calvadossauce

Beilagen

Reis
Eierknöpfe
Teigwaren
Gemüseauswahl

Dessert im Glas

Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeeren
Käseauswahl

Pro Person 21,80 €



Fingerfood klassisch

Kalt:

Partyfrikadellen auf Kartoffelsalat im Glas
Schwarzwälder Schinkenkonfekt
Waldorfsalat mit Roastbeefröllchen im Glas
Wraps mit vegetarischer Füllung
Wraps mit Käse und Schinken, Räucherlachs
Pumpernickel mit Frischkäse

Warm:

Datteln im Speckmantel
Mini Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt
Hähnchenspieß Hawaii mit Mango-Dip und
Sweet Chili Soße

Dessert:

Obstsalat
Tagesdessert
Ciabatta

Pro Person 15,45 €



Fingerfood Asia

Kalt:

Putencurry mit Asia Geflügelspieß im Glas
Falafel auf Couscous-Salat im Glas
Chickenfingers Tikka
Mini Wraps Asia vegetarisch
Mini Wraps mit Fleisch

Warm:

Tempura Sticks vegetarisch
Asia Cigar China Chick'n
Dim-Sum Mix
Mango-Dip und Sweet Chili-Soße

Dessert:

Kokoscrème
Tagesdessert
Ciabatta

Pro Person: 14,85 €



Fingerfood Mediterran

Kalt:

Tomaten-Mozzarella-Spieß auf Rucola im Glas
Melonenspalten mit Parmaschinken
Crespelle mit Garnelen garniert
Sweet Pepper Hähnchensticks
Hirtensalat im Glas
Mango-Dip und Sweet Chili-Soße

Warm:

Saltimbocca vom Hähnchen

Dessert:

Panna Cotta
Tagesdessert
Ciabatta

Pro Person 11,35 €



Fingerfood Premium

Kalt:

Ziegenkäse-Pyramide

Rindercarpaccio

Räucherlachsrose

Shrimps-Salat exotic

Melone mit Parmaschinken

Warm:

Saltimbocca vom Hähnchen

Garnelen im Kartoffelnest

Dessert:

Crème Brûlée

Obstsalat

Ciabatta

Pro Person: 22,55 €



Fingerfood Premium saisonal

Kalt:

Ziegenkäse-Pyramide
Rindercarpaccio
Räucherlachsrose
Shrimps-Salat exotic
Melone mit Parmaschinken
Spargelsalat

Warm:

Saltimbocca vom Hähnchen
Schweinemedallions

Dessert:

Frische Erdbeeren
Ciabatta

Pro Person: 22,55 €



Wir beliefern innerhalb des KIT, Campus Süd (Bestellwert von mind. 100 €) und Campus Ost (Bestellwert von mind. 100 €)

Bitte beachten Sie, dass wir ab einem Bestellwert von über 50 € kostenfrei liefern, unter diesem Bestellwert verlangen wir eine Lieferpauschale von 10 €.

Für dienstliche Bewirtungen bitten wir Sie einen Gästebewirtungsauftrag über das SRM-Portal zu erstellen. Über den Bewirtungsauftrag haben Sie die Möglichkeit, direkt aus unserem Gästebewirtungskatalog auszuwählen.

Unsere Getränke sind auf Kommission und werden nach dem tatsächlichen Verbrauch berechnet.

Bitte beachten Sie, dass unser Fahrer Ihnen die Bestellung liefert, wenn Sie einen Auf- und Abbau wünschen oder kompletten Service teilen Sie uns das bitte vorab mit. (Service pro Stunde 32 €)

Leihgebühr:

Festzeltgarnituren	5,00 €
Tischdecke	5,00 €



Kontakt

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
AServ-VAM-CAT

Catering Team
Catering@aserv.kit.edu

Bettina Bost
Telefon: 0721 608-25056
E-Mail: bettina.bost@kit.edu

Herausgeber

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
Präsident Professor Dr.-Ing. Holger Hanselka
Kaiserstraße 12
76131 Karlsruhe
www.kit.edu

Karlsruhe © KIT 2017

