STUDIERENDENWERK PADERBORN

CATERING-SERVICE

@STUDIERENDENWERKPB

CATERINGSERVICE UNIVERSITÄT

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM CATERING-SERVICE DES STUDIERENDENWERKS PADERBORN!

Unser erfahrener Service lässt Ihre Veranstaltung, auf dem Universitätsgelände Paderborn zu einem vollen Erfolg werden.

Genießen Sie Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung, während die vielen kleinen und großen Abläufe des kulinarischen Rahmenprogrammes reibungslos im Hintergrund stattfinden.
Ob Meeting, Kongress, Promotionsfeier oder privater Anlass - unser umfangreiches Angebot von Snacks über Buffets bis hin zu kompletten Festbanketts, lässt Sie vor allem eines: GENIESSEN!

Mit unserer Catering-Mappe möchten wir Ihnen einen Einblick in mögliche Umsetzungen bieten. Gerne beraten wir Sie zu Ihrer Veranstaltung persönlich und stellen Ihnen eine individuelle und professionelle Umsetzung Ihrer Wünsche zusammen. Bei Veranstaltungen außerhalb des Universitätsgelände unterbreiten wir Ihnen gerne individuell ein Angebot.

Wir freuen uns auf Sie!
Claudia Niebuhr
Hochschulgastronomie / Catering

IHR KONTAKT

Claudia Niebuhr
Warbuger Straße 100
Raum MEU.707

05251-89207-905
c.niebuhr@stwpb.de

CATERINGSERVICE UNIVERSITÄT

WEITERE INFORMATIONEN

Für eine Belieferung mit Speisen und/oder Getränken gilt ein Mindestwarenumsatz von €120,00. Bitte beachten Sie, dass wir bei einem Warenumsatz unter €120,00 den Betrag dennoch voll berechnen müssen.

Zusätzlich zu diesem Umsatz stellen wir die Fahrt zur Lieferung und die Fahrt zur Abholung, sowie alle weiteren Fahrten mit unserem Lieferfahrzeug auf dem Campus mit jeweils €25,00 in Rechnung. Die Lieferung und Abholung beinhalten die ebenerdige Lieferung und Abholung auf Rollwagen.
Soll vor Ort etwas aufgebaut oder bei Abholung zusammengeräumt werden, wird dieses zusätzlich nach Zeitaufwand in Rechnung gestellt.

Eine verbindliche Bestellung muss 12 Werktage vor Veranstaltungstermin vorliegen.

Für Veranstaltungen unter €120,00 gastronomischem Umsatz stehen wir zur Verfügung, indem wir den Veranstaltern verschiedene Artikel inkl. Geschirr zur Selbstabholung an der Rampe der Warenannahme hinter dem Mensa Gebäude (ME) bereitstellen.

KLEINE GAUMENFREUDEN

HALBES BELEGTES BRÖTCHEN ODER HALBE SCHEIBE PADERBORNER LANDBROT MIT...

... AUFSCHNITT	pro Stück
Putenbrust (A1,A7,A9,2,3,12,15)	€ 2,60
Salami vom Schwein | Pute (A1,A7,1,2,3,15)	€ 2,60
Landschinken vom Schwein | Pute (A1,A6,A7,2,3,12,15)	€ 2,60
gekochter Schinken (A1,A6,A7,2,3,12,15)	€ 2,60
Leberwurst (A1,A6,A7,A9,A10,1,2,3,4,12,15)	€ 2,60

... KÄSE	
Gouda (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,60
Maasdamer (A1,A7,2,15)	€ 2,60
Weichkäse, laktose frei (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 3,00
Kräuterfrischkäse (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 3,00

... FISCH	
Räucherlachs (A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,9,15)	€ 4,00

Auf Wunsch als Mehrkornbrötchen + € 0,30 pro Stück.

Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15

KLEINE GAUMENFREUDEN

KLEINE GEKLAPPTE MINI-CIABATTA BELEGT MIT…

	pro Stück
gemischtem Aufschnitt (A1,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)	€ 2,50
gemischtem Käse (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 2,80
Räucherlachs (A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,15)	€ 4,00

BAGUETTE-CANAPÉS BELEGT MIT…

… AUFSCHNITT

	pro Stück
Putenbrust (A1,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)	€ 2,60
gekochter Schinken (A1,A6,A7,1,2,3,4,15)	€ 2,60
Landschinken vom Schwein (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,60
Salami vom Schwein | Pute (A1,A7,1,2,3,15)	€ 2,60
Parmaschinken (A1, A6,A7,1,2,15)	€ 4,00
Pastrami (A1,A6,A7,1,15)	€ 4,00

… KÄSE

Gouda (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,60
Maasdamer (A1,a,A7,2,15)	€ 2,60
Kräuterfrischkäse (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 3,00
Weichkäse, laktosefrei (A1,A6,A7,A11,1,15)	€ 3,00
Obazda, laktosefrei (A1,A7,a)	€ 3,00

… FISCH

Räucherlachs (A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,15)	€ 4,00

Wir bieten alle belegten Brötchen | Brote | Canapés auch mit veganem Aufstrich an: Kichererbsencreme “orientalisch”, Ackerbohnen-Guacamole, Rote Bete-Hummus, Gelbe Linsencreme € 3,20

Alle Canapés | Taler sind garniert.

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.

Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15

LEICHT UND LECKER FINGERFOOD

AUF DIE HAND...

	pro Stück
Mini-Frikadelle vom Schwein garniert (8)	€ 2,50
Mini-Käsespieß mit Traube garniert (A7,A8,A12,1,2,3,6,8,15)	€ 2,30
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum (A7,15)	€ 2,30
Dattel im Speckmantel (2,3)	€ 2,20
Hähnchen im Knuspermantel mit Salsa (A1,2,4)	€ 2,50
Mini-Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit Sauerrahm (A1,A3,A6,A7,A9,A10,4,15)	€ 2,50
Pinchito vom Hähnchen mit Dip (A1,A6,1)	€ 2,80
Mediterrane Tarte (A1,A,A3,A7,8)	€ 2,50
Gemischte Mini-Quiche (1,2,3,A1,A4,A7,A12)	€ 2,50
Antipasti-Mix am Spieß vegan (A7,A8,A12,2,6,8)	€ 2,80
Mini-Quiche Süßkartoffel-Shiitake (A1,A3,A7,15)	€ 3,50
Mini-Quiche Paprika-Oliven (A3,A7,2,3,15)	€ 3,50
Börekstange mit Käse gefüllt (A7,15)	€ 2,80
Blumenkohl-Falafel mit Tomatendip vegan (A1,A3,A7,2,15)	€ 2,80
Mini-Brioche Chicken Burger (5,15,A1,A3,A7,A10)	€ 3,40
Mini-Kürbisburger vegan (5,15,A1,A3,A7,A10)	€ 3,40
Gartenquiche mit Karotte und Honig (A1,A3,A7,A8,1,a,h,i)	€ 2,50
Mini-Gugelhupf “Caprese” mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	€ 3,00
Sesam-Hackbällchen vom Hähnchen mit Mango-Chutney (A1,A3,A5,A7,A10,A11,a)	€ 3,50
Pea-Balls (Erbsenbällchen) mit Onion-Sumach-Jam vegan (A1,A6,A10,A13,a)	€ 3,00
Grillgemüse mit Frischkäse im Weckglas (A1,A7,2,a,be)	€ 4,20

UNSERE FORMEL: 4 TEILE = SNACK | 6-8 TEILE = SATT

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15

LEICHT UND LECKER FINGERFOOD

SALAT SERVIERT IM GLAS...

	pro Stück
Süßkartoffelsalat mit Mandeln vegan (A8,3)	€ 3,50
Couscous mit Joghurt-Minz-Dip vegan (A1,A7,15)	€ 3,50
Roter Linsensalat (A10,A12,3)	€ 3,00
Quinoa-Salat “Eldorado” vegan (A6)	€ 3,50
Bulgur-Salat “Sapphira” vegan (A1,A10,a)	€ 3,50
Nudelsalat “Olympia” vegan (A1,A10,A)	€ 3,50
Nudelsalat “Mediterranea” vegan (A1,a)	€ 3,50

EINGEROLLT...

	pro Stück
Halbes Schinkenröllchen mit Spargel (A3,2,3,4)	€ 2,80
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse und Asiasauce vegan (A1,A6)	€ 2,80
Mini-Wrap mit Antipastigemüse vegan (A1,A7,5,8,15)	€ 3,00

UNSERE FORMEL: 4 TEILE = SNACK | 6-8 TEILE = SATT

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15

LEICHT UND LECKER FINGERFOOD

WIE SÜSS...

	pro Stück
Mini-Windbeutel (A1,A3,A7,A8,15)	€ 1,80
Mini-Donut (A1,A6,A7,A8,1,3,15)	€ 2,20
Mini-Amerikaner (A1,A3,A7,A8,15)	€ 2,20
Mini-Würfel vom gepressten Schokoladenkuchen (A1,A3,A7,A8,15)	€ 2,20
Mini-Gugelhupf (Schoko | Vanille) (A1,A3,A7,A8,15)	€ 2,20
Plundergebäck (A1,A3,A7,A8,15)	€ 2,30
Mini-Quarkkrapfen (A1,A3,A7,15)	€ 2,30
Schoko-Brownie vegan (A1,A8)	€ 3,00
Kleiner Obstspieß	€ 3,00
Erdbeer-Vanille-Traum im Weckglas vegan (1,3)	€ 3,50
Kokos-Panna-Cotta im Weckglas vegan (1)	€ 3,50
Cheese-Cake “American Style” auf knusprigem Boden (A1,A3,A7,a)	€ 4,20
Crème Brûlée im Souffléförmchen (A3,A7)	€ 4,20
Pina chocolata, Kokosmousse mit Ananasschaum im Schokotartelett (A1,A6,A7,a,R,S)	€ 4,20

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15

LEICHT UND LECKER FINGERFOOD

SANDWICH

pro Stück

Grillgemüse/ Linsencreme vegan € 3,80
Hummus/ Spinat/ Karotte vegan
Tomate-Mozzarella vegetarisch
Brie-Preiselbeere vegetarisch
Feige-Gouda vegetarisch
Ham & Egg (Schweinefleisch)
Käse-Schinken
Curry-Turkey (2,3,5,12,A1,a,b,c,e,A3,A10,G)

WRAPS

pro Stück

Couscous Wrap vegan € 5,20
Hummus, Tomaten (2,A1,a,A11)
Tomato-Sunflower Wrap vegan
Antipastiaufstrich, Salat, Sonnenblumenkerne (2,A1,a)
Falafel Wrap vegetarisch
Falafelbällchen, Salat, Curryaufstrich (2,A1,a,A3,A7,A10)
Vegi Wrap vegetarisch
Karotte, Tomate, Gurke, Farmersalat (2,A1,a,A3,A7,A9,A10)
Hähnchen-Döner Wrap
Hähnchenkebap, Rotkohl, Kebabsoße (2,A1,a,A3,A7,A10,G)
Ceasar Wrap
Hähnchenbrust, Salat, Hartkäse, Ceasar-Creme (2,15,A1,a,A3,A7,A10,G)
Sweet Chili Chicken Wrap
Hähnchenbrust, Karotten, Sweet-Chili-Creme (2,A1,a,A7,G)
Tandoori Hühnchen Wrap
Hähnchenbrust, Salat, Delhi-Frischkäse (2,A1,a,A3,A7,A10,G)

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15

DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG ZU IHRER KAFFEEPAUSE

	pro Stück
Gemischtes Handobst	€ 1,50
Mini-Donut (A1,A6,A7,A8,1,3,15)	€ 2,20
Herzhaft gefülltes Mini-Blätterteigteilchen (A1,A3,A4,A6,A7,S,15)	€ 2,00
Käsecroissant (A1,A3,A6,A7,A8,15)	€ 2,50
Schokocroissant (A1,A3,A6,A7,A8,15)	€ 2,50
Buttercroissant (A1,A3,A6,A7,A8,15)	€ 2,50
Käse-Schinkencroissant (1,2,3,5,A1,A3,A7)	€ 2,80
Laugenbrezel/Laugenstange (A1,A3,A6,A7,A8,1,15)	€ 2,50
...mit Butter (A7)	€ 3,00
Mini-Plundergebäck (A1,A3,A5,A6,A7,A8,A11,1,15)	€ 2,30
Muffin (Schoko | Banane | Blaubeer) (A1,A3,A6,A7,A13,5,15)	€ 2,50
Gefülltes Mini-Laugenkonfekt mit Frischkäse | Obatzda | vegane Aufstriche (A7,A9,15)	€ 2,50
Kleine Kuchenteilchen vom Blech (A1,A3,A6,A7,2,15)	€ 2,80
Kleiner Obstspieß	€ 3,00
Tagungsgebäck (Kekse) 200 g (A1,A3,A6,A7,A8,A12,1,4,15)	€ 3,50
Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt auch vegan (A7)	€ 4,00

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15

LEICHT UND LECKER SUPPEN

SUPPEN

	pro Portion 250 ml
Pikante spanische Gemüsesuppe mit Chorizo (A1,A9,A10,2,3)	€ 4,50
Pikante Gyrossuppe vom Schwein oder Huhn (A7,4)	€ 4,50
Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettendchenscheiben (A7,A9, A10,1,2,3,15)	€ 4,50
Chili con carne mit Rindfleisch (A1,A3,A7,A9,A10,1,15)	€ 4,50
Cremige Käsesuppe mit Lauch und Mett (Schwein) (A1,A3,A7,A9,A10,1,15)	€ 4,50

VEGETARISCHE SUPPEN

	pro Portion 250 ml
Chili sin carne mit veganem Hackfleisch vegan (A1,A6)	€ 4,20
Italienische Minestrone mit Pesto vegan (A1,A9)	€ 3,80
Rahmsuppe von der Tomate mit Cocktailtomaten vegan (A7)	€ 3,80
Feine Kartoffelsuppe mit Sauerrahm (A7,A9,15)	€ 3,80
Indische rote Linsendal vegan (A1,a)	€ 3,80
Currysuppe mit Zitronengras und Kokosmilch vegan (9)	€ 3,80
Süßkartoffel-Karottensuppe mit Ingwer vegan (A1,A7,A9,15)	€ 3,80
Käse-Lauchsuppe mit Croûtons (A1,A7,A8,A11,1,15)	€ 3,80
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal) vegan (A1,A6,A7,A10,A11,A12,15)	€ 3,80

Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen ein Mini-Ciabatta.

Mindestbestellmenge 15 Portionen pro Suppe.

Inklusive Suppengeschirr und Servietten - entsprechend der bestellten Menge.

BUFFET ZUM ZUSAMMENSTELLEN

IHR EVENT, IHR GESCHMACK!

Gestalten Sie Ihr Buffet ganz nach Ihrem Geschmack! Wählen Sie aus verschiedenen Komponenten und kombinieren Sie Speisen individuell zu Ihrem persönlichen Menü. So entsteht ein Buffet, das perfekt zu Ihrem Anlass passt – flexibel, abwechslungsreich und frisch zubereitet. Wir stellen Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche angepasstes Angebot zur Verfügung.
Natürlich stellen wir Ihnen dazu auch das passende Geschirr zu den Preisen auf der Seite 15 zur Verfügung. Servietten erhalten Sie kostenlos von uns.

UNSERE BUFFETKOMPONENTEN:

SUPPEN

Champignoncremesuppe
Broccolicremesuppe
Spargelcremesuppe
Tomatencremesuppe

WARME SPEISEN

Mediterranes Rindergulasch mit Oliven, Tomaten und Lauch
Rinderbäckchen in Barolo-Sauce

Medaillons vom Schwein mit Champignons und Apfelspalten
Medaillon vom Schwein in Zwiebel-Senf-Jus
Medaillons vom Schwein „Pikant“ mit Paprika, Zucchini und grünem Pfeffer in Tomatensauce

Geschnetzeltes von der Poularde in Käsesauce
Tandoori-Hähnchenbrust auf Möhrenreis
Hähnchenbrust mit Ananas und Pfirsich in Currysauce
Piccata Milanese vom Hähnchen

BUFFET ZUM ZUSAMMENSTELLEN

WARME GERICHTE VEGETARISCH UND VEGAN

Lasagne mit frischem Gemüse
Lasagne sin carne
Gnocchi-Pfanne mit buntem Gemüse und Champignons
Gebratene Polenta mit frischem Ratatouille Gemüse, vegan
Tofu Tikka Masala mit Naan Brot, vegan
Grünes Thai Curry mit Limettenreis, vegan
Paprikaschote mit Couscous gefüllt und Tomatensugo, vegan
Wok-Gemüse mit Duftreis, vegan

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Rosmarinkartoffeln, vegan
Kartoffelgratin
Kartoffeltortilla
Schupfnudeln
Eierknöpfle
Butterreis, vegan
Vollkornreis, vegan
Gnocchi, vegan

GEMÜSEBEILAGEN

Apfelrotkohl, vegan
Möhren-Pastinaken Gemüse, vegan
Ratatouille Gemüse, vegan
Paprika-Zucchinigemüse, vegan
Karotten-Lauchgemüse, vegan
Grüne Bohnen, vegan

SALATE

Rohkostauswahl mit 2 x Dressing, vegan
Rucola mit Cocktailtomaten und Balsamico Dressing, vegan
Feldsalat mit Walnüssen und Himbeerdressing, vegan

Mindestbestellmenge: 25 Personen.

DESSERTS

	pro Glas
Rote Grütze mit Vanillesauce auch vegan (A12)	€ 3,50
Bayrisch Creme mit Himbeermus (A3,A7,15)	€ 3,50
Herrencreme mit Rum (A7,4,15)	€ 3,50
Panna cotta mit Fruchtsauce auch vegan (A7,15)	€ 3,50
Kaffee Chiapudding mit Mandel-Nusskrokant (A1,A6,A8,13)	€ 3,50
Mousse au chocolat (A6,A7,15)	€ 3,50
Tiramisu (A1,A3,A7,15)	€ 3,50
Blaubeer-Chiapudding vegan (A1,A6)	€ 3,50
Frischer Obstsalat mit kandiertem Ingwer vegan	€ 4,00
Oreo Mousse (a1,A6,A7,15)	€ 4,00
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce oder Naturjoghurt (A3,A7,15)	€ 4,00
Cookie Mousse (vegan) oder mit weißer Schokolade (A1,A7,5,a)	€ 3,50
Griechischer Joghurt mit frischen Beeren A1,a)	€ 3,50
...oder Knuspermüsli (A1,a)	€ 3,50

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten & kleine Löffel.

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

	Liter
Teevariationen	€ 5,00
Kaffee	€ 9,00

Mindestbestellmenge 3 Liter.
Inklusive Kaffeegeschirr entsprechend bestellter Menge.

KALTE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gemischte Fruchtsäfte	0,2 l Flasche	€ 2,60
	Literflasche	€ 5,20
Gemischte Softdrinks (Josefs Faire Bügelflasche)	0,33 l Flasche	€ 2,80
Gemischte Softdrinks	Literflasche	€ 5,00
Mineralwasser sparkling/naturell	0,25 l Flasche	€ 2,50

KALTE ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Josefs Pils	0,33 l Flasche	€ 2,80
Josefs Märzen Radler	0,33 l Flasche	€ 2,80
Bitburger Pils alkoholfrei 0,0 %	0,33 l Flasche	€ 2,80
Sekt - Hausmarke	0,75 l Flasche	€ 13,00
Sekt - alkoholfrei	0,75 l Flasche	€ 13,00
Weißwein - Hausmarke	0,75 l Flasche	€ 18,00
Rotwein - Hausmarke	0,75 l Flasche	€ 18,00

Getränkebereitstellung zur Selbstbedienung
Inklusive Gläser - entsprechend der bestellten Personenanzahl

DIE RICHTIGE MANNSCHAFT

SERVICEKRÄFTE

Servicekraft je Stunde	€ 38,00
Auf- und Abbaukraft je Stunde	€ 38,00
Serviceleitung je Stunde	€ 42,00
Koch je Stunde	€ 42,00

Wochenendaufschlag (Samstag und Sonntag, Feiertage):	
Samstags zusätzlich je Stunde	20 %
Sonntags zusätzlich je Stunde	30 %
Feiertage zusätzlich je Stunde	40 %

Die Mindesteinsatzzeit für Servicepersonal beträgt vier Stunden und wird immer berechnet!
Dienstleistungen wie Betreuung bei Veranstaltungen, zusätzliche Beschäftigte für Auf- und Abbau, sowie Bereitstellung der Abholung nach Veranstaltungen können zusätzlich beauftragt werden.

LEIHGESCHIRR UND MOBILIAR

Geschirrset entsprechend zu Ihren Speisen - pro Person	€ 1,80
Mittelteller | gr. Teller - pro Stück	€ 0,50
Gläser - pro Stück	€ 0,50
Servicetablett - pro Stück	€ 2,00
Besteckteil - pro Stück	€ 0,50
Kaffeegeschirr / Set	€ 1,00
Stofftischdecke - pro Stück	€ 6,00

Stehtisch - pro Stück	€ 10,00
Stehtischhusse - pro Stück	€ 8,00

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

PREISGESTALTUNG

Die Preise für einzelne Speisen und Getränke gelten bei Selbstabholung.

Benötigen Sie Betreuung oder Tischservice stellen wir Ihnen gerne geschultes Personal kostenpflichtig zur Verfügung.

WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN

Wir dekorieren gerne in Ihrem Auftrag mit Blumen und weiteren Elementen. Diese Stimmen wir in Form und Farbe gern mit Ihnen ab, Sonderwünsche auf Anfrage. Bitte sprechen Sie uns an.

Mit der Auftragserteilung werden die AGB´s des Studierendenwerks Paderborn für den Bereich Catering als verbindlich anerkannt. Die Auftragserteilung soll spätestens 12 Werktage vor dem geplanten Event erfolgen.

Kosten und individuelle Absprachen für die Lieferung und/oder dem Auf-/Abbau werden direkt in unserem Angebot/Bestätigung mit aufgeführt

AUFTRAGSÄNDERUNGEN

Veränderungen von Bestellmengen können bis 10 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin vorgenommen werden. Bei Veränderungen über diese Grenze hinaus sind wir bemüht, dies zu berücksichtigen, jedoch ist das Studierendenwerk hierzu nicht verpflichtet.

FOLGENDE LEISTUNGEN SIND IM PREIS ENTHALTEN

Kompetente Beratung bei der Vorplanung.
Schriftliche Ausarbeitung von Angeboten und Vereinbarungen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

§ 1 ALLGEMEINES

Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote des Studierendenwerks haben ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Grundlage. Alle diese Geschäftsbedingungen im Einzelfall verändernden oder ergänzenden Vereinbarungen sind schriftlich vorzunehmen.

§ 2 ANGEBOT

Unsere Angebote sind grundsätzlich verbindlich, in ihren Ausführungsdetails jedoch freibleibend. Die detaillierten Lieferzusagen werden bei der Auftragserteilung und dem hieraus resultierenden Leistungsvertrag vereinbart.
Bei Lebensmitteln sind Schwankungen in Größe, Aussehen, Gewicht, Konsistenz, Geschmack, Geruch und weiteren Eigenschaften unvermeidlich. Eventuelle Abweichungen von den vom Auftraggeber geäußerten Vorstellungen müssen daher im Rahmen der branchen- und produktüblichen Bandbreiten toleriert werden.

§ 3 VERTRAGSABSCHLUSS

Der Leistungsvertrag bedarf zur Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung/Unterschrift beider Vertragspartner. Vertragsgrundlage ist das abgestimmte und akzeptierte Angebot. Die Auftragsbestätigung muss dem Studierendenwerk grundsätzlich zehn Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn zugegangen sein. Andere Vereinbarungen bedürfen der Schriftform (s. § 1).

§ 4 PREISE

Die Preise unserer Cateringmappe beinhalten die Waren- und Produktionskosten. In den Preisen ist die geltende Mehrwertsteuer enthalten. Abhängig von der Steuerrechtssituation im Einzelfall ist die Mehrwertsteuer ausweisbar.

§ 5 BESONDERE BEDINGUNGEN BEI VERANSTALTUNGEN AUSSERHALB DER RÄUMLICHKEITEN DES STUDIERENDENWERKS PADERBORN

Das Studierendenwerk liefert die beauftragten Produkte an die vereinbarte Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt mit der üblichen im Geschäftsverkehr gebräuchlichen Sorgfalt und unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Für Zeitverschiebungen, die das Studierendenwerk selbst bei
größter Sorgfalt nicht beeinflussen kann, können keine Haftungsgründe entstehen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

§ 6 SERVICEPERSONAL

Auftraggeber und Studierendenwerk können die Bereitstellung von Servicepersonal vereinbaren. Die hierfür anzusetzende Vergütung ist Bestandteil des Leistungsvertrages und wird getrennt ausgewiese

§ 7 PERSONENZAHL | BESTELLMENGEN

Veränderungen von Bestellmengen können bis 10 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin vorgenommen werden. Bei Veränderungen über diese Grenze hinaus sind wir bemüht, dies zu berücksichtigen, jedoch ist das Studierendenwerk hierzu nicht verpflichtet. Der Auftraggeber benennt dem Studierendenwerk 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich die korrekte Anzahl der Gäste, soweit eine mengenbezogene Abrechnungsart gewählt worden ist. Diese Angabe ist Grundlage der Rechnungsstellung.

§ 8 STORNIERUNG

Eine Auftragsstornierung ist bis zwei Wochen vor Veranstaltungstermin kostenfrei. Ein späterer Rücktritt ist mit folgenden Kosten verbunden:

- ab zwei Wochen vor Liefertermin vom Auftragswert	30 %
- ab einer Woche vor Liefertermin vom Auftragswert	50 %
- ab drei Werktage vor Liefertermin vom Auftragswert	75 %

§ 9 SCHADENSERSATZ

Das Studierendenwerk ist nur dann zum Schadensersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Abrede verpflichtet, wenn ihm Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden kann. Der Schadensersatz ist auf den vertraglich vereinbarten Leistungswert begrenzt

§ 10 HAFTUNG

Entleiht sich derAuftraggeber vom Studierendenwerk Materialien (Geschirr, Besteck, etc.) so müssen im Falle von Verlust, Fehlmeldungen oder Beschädigungen Wiederbeschaffungsbeträge in Rechnung gestellt werden. Der Auftraggeber haftet auch für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht worden sind. In diesem Fall ist das Studierendenwerk auch von Haftungen Dritten gegenüber ausgeschlossen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

§ 11 VERTRAGSSTRAFE

Da wir Ihnen einen qualitativ hochwertigen Service bieten, möchten wir Ihre Veranstaltung gastronomisch auch exklusiv betreuen. Sofern Sie bei einer Veranstaltung neben uns einen weiteren Caterer einsetzten, ist dies mit uns im Rahmen der Vertragserteilung abzustimmen und schriftlich von beiden Vertragspartnern zu bestätigen. Für den Fall, dass unabgestimmt ein anderes Cateringunternehmen Leistungen für die gleiche Veranstaltung erbringt, gilt eine Vertragsstrafe in Höhe von €500,00 als vereinbart.

§ 12 EIGENTUM

Die vom Studierendenwerk bei den Vertragsverhandlungen oder Vertragsabschlüssen zur Kenntnis gegebenen Angebote oder Konzepte verbleiben im Eigentum und Urheberrecht des Studierendenwerks. Der Auftraggeber ist deshalb nicht berechtigt, diese ohne Zustimmung des Studierendenwerks, anders als für den Vertragszweck zu benutzen.

§ 13 ZAHLUNG

Rechnungen sind sieben Tage nach Eingang in der niedergelegten Form zu bezahlen.

§ 14 GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Paderborn.

Hinweise zur EU-DSGVO, insbesondere zur Verarbeitung Ihrer Daten und Ihre Informationsrechte, können Sie im Internet unter www.stwpb.de/datenschutz abrufen.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

A1 = Glutenhaltig (a= Weizen, b= Roggen, c= Hafer, d= Dinkel, e= Gerste, f= Kamut)
A2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
A3 = Eier und Eierzeugnisse
A4 = Fisch und Fischerzeugnisse
A5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
A6 = Soja und Sojaerzeugnisse
A7 = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
A8 = Schalenfrüchte (g = Mandel, h = Haselnuss, i = Walnuss, j = Cashewnuss,
k = Pecannuss, l = Paranuss, m = Pistazien, n = Macadamianuss/Queenslandnuss)
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
A10 = Senf und Senferzeugnisse
A11 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
A12 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben
A13 = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
A14 = Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken) und Weichtiererzeugnisse
R = Rind, S = Schwein, G = Geflügel, L = Lamm/Schaf, W = Wild

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoff
2 = konserviert
3 = mit Antioxydationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat
6 = geschwefelt
7 = gewachst
8 = geschwätzt
9 = mit Süßungsmitteln
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = mit Taurin
12 = mit Nitritpökelsalz
13 = koffeinhaltig
14 = chininhaltig
15 = Milcheiweiß

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisenkomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Das Studierendenwerk Paderborn übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.

IHR KONTAKT

VIELEN DANK!

Unser Catering-Service vermarktet unser hohes gastronomisches Niveau, um weitere Mittel für die soziale Förderung der Studierenden zu erwirtschaften.

Durch die Nutzung unseres Caterings unterstützen Sie uns somit direkt in der sozialen Förderung der Studierenden.

Wir sagen Danke dafür!

Ihr Team
des Studierendenwerks Paderborn

IHR KONTAKT

Claudia Niebuhr
Warbuger Straße 100
Raum MEU.707

05251-89207-905
c.niebuhr@stwpb.de