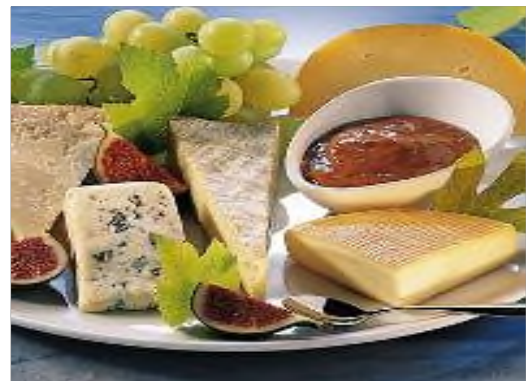




Veranstaltungsmappe

Klinikum Catering Service GmbH

Darmstadt



Stand: Januar 2021
Mit erscheinen dieser Mappe verlieren alle vorhergehenden
Mappen ihre Gültigkeit

Sehr geehrte Gäste,

wir überreichen Ihnen beigefügt unsere Konferenz- und Veranstaltungsmappe, die Ihnen Anregungen zur individuellen Planung Ihrer Konferenz oder Veranstaltung geben soll.

Bitte planen Sie für ihre Veranstaltung einen Bestellvorlauf von 5 Werktagen ein. Die Bestellung richten Sie bitte direkt an unsere Küchenleitung, dies ist auch über E-Mail möglich. Bitte kontrollieren Sie nach Auftragserteilung unbedingt die Auftragsbestätigung.

Sie erreichen uns:

von 7.00 Uhr bis 16.00 Uhr
unter den folgenden Nummern

Telefon: 06151/107-5548

Fax: 06151/1075549

E-mail: norbert.koller@mail.klinikum-darmstadt.de

Wir freuen uns, wenn wir für Sie aktiv werden können.

Ihr KCS – Team
im Klinikum Darmstadt

Inhalt:

Tagungsgetränke	Seite	4
Veranstaltungsgetränke	Seite	5
Belegte Brötchen, Sandwich	Seite	6
Canapés, Wraps	Seite	7
Konferenzpauschalen	Seite	8
Suppen	Seite	9
Finger Food süß, Gebäck	Seite	9
Finger Food kalt & warm	Seite	10
Finger Food Buffet	Seite	11
Büffetvorschlag 1	Seite	12
Büffetvorschlag 2	Seite	13
Service Gebühren	Seite	14
Sonstige Informationen		

Tagungsgetränke

Kaltgetränke

		netto	brutto
Mineralwasser classic	0,25l	1,00 €	1,19 €
Mineralwasser still	0,25l	1,00 €	1,19 €
Mineralwasser medium	0,25l	1,00 €	1,19 €
Granini Säfte	0,2l	1,40 €	1,67 €
Granini Säfte	1,0l	2,95 €	3,51 €
Mineralwasser classic, still, medium	1,0l	1,40 €	1,67 €
Zitronenlimonade	0,7l	1,40 €	1,67 €
Apfelschorle	1,0l	1,60 €	1,90 €
Bizzl ACE Vita	0,7l	1,90 €	2,26 €
Cola, Fanta, Sprite	0,5l	1,70 €	2,02 €




Heißgetränke

Kaffee	Pumpkanne ca. 14 Tassen Kaffee entkoffeiniert	2,2l	9,90 €	11,78 €
Kaffee	Kanne ca. 7 Tassen	1,0l	4,95 €	5,89 €
Tee	Tasse Schwarzer Tee Früchtetee Pfefferminztee Kamillentee		1,00 €	1,19 €



Veranstaltungsgetränke

Weißwein

		netto	brutto	
Riesling Dr. Loosen, trocken QbA, Deutschland, Mosel	0.75l	13,95 €	16,60 €	
Vanel Chardonay, trocken QbA, Südfrankreich	0.75l	10,50 €	12,50 €	


Rotwein

Vanel, trocken QbA, Südfrankreich	0.75l	10,50 €	12,50 €	
Lindemans, Shiraz Cabernet QbA, Australien	0.75l	13,50 €	16,07 €	

Sekt

Schloß Reinach Sekt, trocken	0.75l	10,50 €	12,50 €	
Prosecco ITG, Italien	0.75l	10,90 €	12,97 €	

Biere

Darmstädter Pils (alkoholfrei)	0.33l	1,70 €	2,02 €	
Darmstädter Pils	0.33l	1,70 €	2,02 €	
Malzbier	0,33l	1,70 €	2,02 €	

Fassbier: Menge und Sorte auf Anfrage
Inkl. Zapfanlage

(Gerne können Sie auf Nachfrage auch eine andere Sorte Bier bestellen)

Belegte Brötchen & Sandwich

½ belegte Brötchen

gekochter Schinken
roher Schinken
Salami
Wurstaufschnitt
Käseaufschnitt

Stück

netto

1,60 €

brutto

1,90 €



½ belegte Brötchen "de luxe"

Räucherlachs mit Meerrettich
Parmaschinken
Geräucherte Putenbrust
Tortenbrie mit Obst
Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Stück

2,10 €

2,50 €



Sandwich & Co.

Weizenbrot / Brot belegt mit z. Bsp.:

Tomaten-Mozzarella
Putenbrust und Ei
Schinken-Käse
Salami-Käse
Thunfisch und Salat

Stück

2,50 €

2,98 €



Canapés & Wraps

Canapés "easy"

Mindestbestellung: 5 Stück pro Sorte

gekochter Schinken
roher Schinken
Salami
Wurstaufschnitt
Käseaufschnitt

	netto	brutto
Stück	1,60 €	1,90 €



Canapés "de luxe"

Mindestbestellung: 5 Stück pro Sorte

Räucherlachs mit Meerrettich
Parmaschinken
Geräucherte Putenbrust
Tortenbrie mit Obst
Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Stück	2,10 €	2,50 €
-------	--------	--------



Wraps

Mindestbestellung: 5 Stück pro Sorte

Räucherlachs mit Meerrettich
Parmaschinken
Vegetarisch mit Frischkäsecreme

Stück	2,10 €	2,50 €
-------	--------	--------



Konferenzpauschalen

Konferenz Easy:

		netto	brutto
2 Tassen Kaffee			
0,5 Tasse Tee			
0,25l Wasser			
0,2l Granini Saft			
0,5l Softgetränk	pro Person	6,50 €	7,74 €



Konferenz Healthy:

1,5 Tassen Kaffee			
1 Tasse Tee			
0,25l Wasser			
0,2l Granini Saft			
1 Müsli-Riegel			
1 Obstsalat im Weckglas	pro Person	7,50 €	8,92 €



Konferenz Sweet:

2 Tassen Kaffee			
0,5 Tasse Tee			
0,25l Wasser			
0,2l Granini Saft			
0,5l Softgetränk			
2 Mini Plundergebäck, süß	pro Person	7,90 €	9,40 €



Konferenz Laugen:

2 Tassen Kaffee			
0,5 Tasse Tee			
0,25l Wasser			
0,2l Granini Saft			
0,5l Softgetränk			
1 Laugenbrezel	pro Person	7,50 €	8,92 €



Suppen 0,2l

		netto	brutto
Minimum 10 Gäste			
Kartoffelcremesuppe	pro Portion	1,90 €	2,26 €
Spargelcremesuppe	pro Portion	1,90 €	2,26 €
Tomatensuppe	pro Portion	1,90 €	2,26 €
Grießklößchensuppe	pro Portion	1,90 €	2,26 €
Gulaschsuppe	0,4l pro Portion	4,50 €	5,36 €
Chili con carne	0,4l pro Portion	4,50 €	5,36 €
Eintöpfe (Erbsen, Linsen)	0,4l pro Portion	4,00 €	4,76 €
Brot oder Brötchen zur Suppe	pro Portion	0,45 €	0,54 €



Süßes Finger Food / Gebäck

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte		netto	brutto
Mini Windbeutel	Stück	0,50 €	0,60 €
Mini Berliner 36g	Stück	0,60 €	0,71 €
Mini Muffin	Stück	0,70 €	0,83 €
Mini Croissant	Stück	0,60 €	0,71 €
Mini Schokoladenbrötchen	Stück	0,60 €	0,71 €
Plundergebäck	Stück	1,40 €	1,67 €
Butter Croissant	Stück	1,30 €	1,55 €
Marzipan Croissant	Stück	1,40 €	1,67 €
Schokoladen Croissant	Stück	1,40 €	1,67 €
Muffin	Stück	1,60 €	1,90 €
Donut	Stück	1,20 €	1,43 €
Blechkuchenauswahl	Stück	1,70 €	2,02 €
Laugenbrezel	Stück	1,30 €	1,55 €
Laugenstange	Stück	1,30 €	1,55 €
Butter extra 20g	Stück	0,40 €	0,48 €
Delacre Kekse, auf Teller	500g	11,50 €	13,68 €
Obst (Apfel, Birne, Banane, Kiwi)	Stück	0,70 €	0,83 €
Obstsalat	100g	1,50 €	1,79 €



Finger Food, kalt

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte

		netto	brutto
Mini Laugengebäck	Stück	0,70 €	0,83 €
Fruchtiger Käsespieß	Stück	1,60 €	1,90 €
Cocktailtomate-Mozzarella-Spieß	Stück	1,70 €	2,02 €
Hähnchensalat mit Currysauce 80g	Stück	1,80 €	2,14 €
Shrimps in Cocktailsauce 80g	Stück	2,00 €	2,38 €
Geflügelspieß Yakitori	Stück	2,00 €	2,38 €
Mini Schnitzel 25g	Stück	1,00 €	1,19 €
Mini-Frühlingsrollen mit Dip	Stück	0,80 €	0,95 €
Petit Crolins Lachs, Käse, Schinken, Pilze	Stück	0,80 €	0,95 €
Gemüesticks mit Dip	Stück	1,60 €	1,90 €
Nudelspieß Teriyaki	Stück	1,60 €	1,90 €
Mini Hähnchenschnitzel 50g	Stück	1,00 €	1,19 €
Mini Börek Käse 50g	Stück	1,00 €	1,19 €



Finger Food, warm

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte

		netto	brutto
Mini Frikadellen	Stück	0,60 €	0,71 €
Mini Pizza	Stück	1,00 €	1,19 €
Datteln im Speckmantel	Stück	1,00 €	1,19 €
Garnele im Knuspermantel	Stück	1,40 €	1,67 €
Mini Chicken Haxen 90g	Stück	1,60 €	1,90 €
Crispy Drumsticks	Stück	1,80 €	2,14 €
Hähnchenstick Mediterran	Stück	1,80 €	2,14 €
Red Hot Chili Peppers (gefüllt)	Stück	1,20 €	1,43 €
Chicken Fingers Coconut	Stück	1,20 €	1,43 €



Finger Food Buffet

Minimum 10 Gäste netto brutto

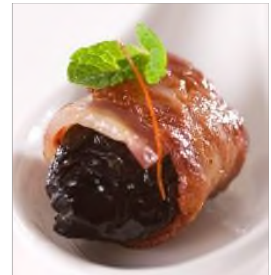
“Work & Talk” pro Person 10,90 € 12,97 €

Belegtes Brötchen mit Schinken, Putenbrust oder Räucherlachs
Kartoffelsuppe mit Brot
Mini Chicken Haxen
Mini Pizza
Joghurt mit Obstsalat



“Tapas” pro Person 12,90 € 15,35 €

Datteln im Speckmantel
Cocktailtomate-Mozzarella-Spieß
Gegrilltes Gemüse mit Parmesan
Albodingas (Hackfleisch) mit Tomatensauce
Garnele im Knuspermantel
Crema Catalana



“Business Vital” pro Person 12,90 € 15,35 €

Gemügesticks im Glas mit Dip
Cous-Cous-Salat mit Körnerbaguette
Softsandwich mit Schinken, Käse, Salat und Gurke
Gefüllte Wraps mit Räucherlachs & Salat
Frischer Obstsalat



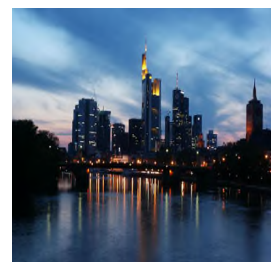
“Skandinavien” pro Person 13,90 € 16,54 €

Räucherlachs mit Senfsauce und Urknäcke
Garnelensandwich mit Ei
Smörebröd mit Schinken
Blätterteigstangen mit Käse
Köttbullar mit Rahmsauce und Preiselbeeren
Schwedischer Mandelkuchen



“Frankfurt” pro Person 13,90 € 16,54 €

Spundekäs mit Gartenkresse auf Schwarzbrot
Rindfleischsalat mit grüner Sauce
Kartoffelsuppe mit Frankfurter Wurst
Canapé mit Räucherforelle und Sahne- Meerrettich
Laugenbrezeln
Sachsenhäuser Apfelweincreme



Buffetvorschläge

(ab 15 Personen)



Buffet Rustikal

Vorspeisen

- Minifrikadellen mit Kartoffelsalat
- Auswahl an Räucherwürsten mit Meerrettich
- Roher und gekochter Schinken mit Sauergemüse
- Blattsalate mit Joghurtdressing
- Brotauswahl und Butter

Hauptgänge

- Gebratene Maishähnchenbrust auf einem Gemüsebett
- Lachsfilet mit Blattspinat und Zitronensauce
- Nudel-Schinkenauflauf aus dem Ofen
- Glaciertes saisonales Gemüse
- Butterreis und Kartoffelgratin



Dessert

- Quarkcreme mit frischen Früchten
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Internationale Käseauswahl mit Trauben und Brot

pro Person	netto	brutto
	25,50 €	30,35 €



Buffetvorschläge

(ab 15 Personen)



Buffet Mittelmeer

Vorspeisen

- Gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika mit Olivenöl
- Scheiben von der gebratene Putenbrust unter Thunfischsoße mit Beerenkapern
- Marinierte Meeresfrüchte mit Limone und Basilikum
- Blattsalate mit Balsamicodressing
- Auswahl von Ciabatta, Grissini und Focaccia, dazu Butter

Hauptgänge

- Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei
- Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Tomaten-Olivensugo
- Rigatoni Pugliese mit Chili, Kirschtomaten und Parmesan
- Caponata - sizilianisches Schmorgemüse
- Kartoffeln aus dem Ofen mit Meersalz, Olivenöl und Rosmarin
- Kräuterreis



Dessert

- Panna cotta mit Himbeeren
- Marinierte frische Früchte
- Fruchtiges Tiramisu im Glas



pro Person	netto	brutto
	30,00 €	35,70 €

Sonstige Informationen

Preise

Alle Waren werden eigens für Ihre Veranstaltung bedarfsgerecht eingekauft, daher benötigen wir einen Vorlauf von mindestens drei Arbeitstagen. Bitte haben Sie Verständnis, dass alle Speisen nach der 2 Werktage vor Veranstaltung gemeldeten Personenzahl berechnet werden.

Equipment & sonstiges

Leihgeschirr je Teil - Porzellan, Besteck, Gläser 0,25 € netto pro Stück
 Bruch und Verlust wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Für Ihre Veranstaltung zusätzlich benötigtes Mobiliar, Technik & sonstiges, müssen Sie separat und schriftlich beantragen. (Intranet Formular)
 Wir beraten Sie in einem gemeinsamen Gespräch gern bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

Personalkosten

Berechnung bei Großveranstaltungen & nach unserer Geschäftszeit
 (Werktags von 7.00 – 16.00 Uhr)

Veranstaltungsleitung:	26,00 € netto	30,94 € brutto
Koch:	22,50 € netto	26,78 € brutto
Servicemitarbeiter:	22,50 € netto	26,78 € brutto

Die Sätze werden pro angefangene Stunde berechnet.

Ab 22:00 Uhr wird ein Aufschlag von 25 % auf die vorstehenden Stundensätze erhoben.
 Sonn- und Feiertags beträgt der Aufschlag 100 %.

Kontakt

Telefon: 06151/107-5548 Fax: 06151/107-5549
 E-mail: norbert.koller@mail.klinikum-darmstadt.de

Ihr KCS – Team
 im Klinikum Darmstadt