



# Veranstaltungsmappe

Klinikum Catering Service GmbH

Darmstadt



Stand: **Januar 2025**  
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.

Bitte beachten Sie das wir bei Bestellungen mit einem Nettowarenwert unter 200€ einen Mindermengenaufschlag berechnen.

Bei einem Nettowarenwert unter 100 € berechnen wir 35 € zusätzlich, sowie bei Bestellungen bis zu 200 € Nettowarenwarewert berechnen wir 25 € zusätzlich auf Ihre Bestellung.

Sie erreichen uns:

von 7.00 Uhr bis 16.00 Uhr  
unter den folgenden Nummern

Telefon: 06151/107-5548

Fax: 06151/1075549

E-Mail: [giuseppe.bormetti@mail.klinikum-darmstadt.de](mailto:giuseppe.bormetti@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	1,30 €	1,55 €
Mineralwasser still	0,25l	1,30 €	1,55 €
Mineralwasser medium	0,25l	1,30 €	1,55 €
Granini Säfte	0,2l	1,60 €	1,90 €
Granini Apfelsaft	1,0l	3,40 €	4,05 €
Granini Orangensaft	1,0l	4,10 €	4,85 €
Mineralwasser classic, still, medium	0,75	1,50 €	1,79 €
Zitronenlimonade	0,75	1,50 €	1,79 €
Apfelschorle	0,75	1,90 €	2,26 €
Bizzl ACE Vita	0,7l	2,00 €	2,38 €
Cola, Fanta, Sprite	0,5l	2,10 €	2,50 €



### Heißgetränke

Kaffee	Pumpkanne ca. 14 Tassen Kaffee entkoffeiniert	2,2l	12,90 €	15,35 €
Kaffee	Kanne ca. 7 Tassen	1,0l	7,00 €	8,33 €
Tee	Tasse Schwarzer Tee Früchtetee Pfefferminztee Kamillentee		1,50 €	1,78 €
	Zitronensaft 4ml		0,30 €	0,36 €



## Veranstaltungsgetränke

### Weißwein

		netto	brutto
Riesling Dr. Loosen, trocken QbA, Deutschland, Mosel	0.75l	14,50 €	17,26 €
Vanel Chardonay, trocken QbA, Südfrankreich	0.75l	11,50 €	13,69 €



### Rotwein

Vanel, trocken QbA, Südfrankreich	0.75l	11,50 €	13,69 €
Lindemans, Shiraz Cabernet QbA, Australien	0.75l	14,50 €	17,26 €



### Sekt

Schloß Reinach Sekt, trocken	0.75l	11,50 €	13,69 €
Prosecco ITG, Italien	0.75l	12,50	14,88 €



### Biere

Darmstädter Pils (alkoholfrei)	0.33l	2,20 €	2,62 €
Darmstädter Pils	0.33l	2,20 €	2,62 €
Malzbier	0,33l	2,20 €	2,62 €

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

2,00 €

brutto

2,38 €



### ½ belegte Brötchen "de luxe"

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

Stück

2,40€

2,86 €



### 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	2,10 €	2,50 €



### Canapés "de luxe"

Mindestbestellung: 5 Stück pro Sorte

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

Stück	2,50 €	2,98 €
-------	--------	--------



### Wraps

Mindestbestellung: 5 Stück pro Sorte

Räucherlachs mit Meerrettich  
Parmaschinken  
Vegetarisch mit Frischkäsecreme

Stück	2,50 €	2,98 €
-------	--------	--------



## Konferenzpauschalen

### Konferenz Easy:

2 Tassen Kaffee  
 0,5 Tasse Tee  
 0,25l Wasser  
 0,2l Granini Saft  
 0,5l Softgetränk

	netto	brutto
pro Person	7,95 €	9,46 €



### 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	9,01 €	10,72 €
------------	--------	---------



### 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	9,43 €	11,23 €
------------	--------	---------



### Konferenz Laugen:

2 Tassen Kaffee  
 0,5 Tasse Tee  
 0,25l Wasser  
 0,2l Granini Saft  
 0,5l Softgetränk  
 1 Laugenbrezel

pro Person	9,33 €	11,10 €
------------	--------	---------





## Suppen 0,2l

		netto	brutto
Minimum 10 Gäste			
Kartoffelcremesuppe	pro Portion	2,10 €	2,50 €
Spargelcremesuppe	pro Portion	2,10 €	2,50 €
Tomatensuppe	pro Portion	2,10 €	2,50 €
Grießklößchensuppe	pro Portion	2,10 €	2,50 €
Gulaschsuppe	<b>0,4l</b> pro Portion	5,40 €	6,43 €
Chili con carne	<b>0,4l</b> pro Portion	5,40 €	6,43 €
Eintöpfe (Erbsen, Linsen)	<b>0,4l</b> pro Portion	4,40 €	5,24 €
Brot oder Brötchen zur Suppe	pro Portion	0,60 €	0,71 €



## Süßes Finger Food / Gebäck

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte		netto	brutto
Mini Windbeutel	Stück	0,60 €	0,71 €
Mini Berliner 36g	Stück	0,80 €	0,95 €
Mini Muffin	Stück	0,85 €	1,01 €
Mini Croissant	Stück	0,85 €	1,01 €
Mini Schokoladenbrötchen	Stück	0,85 €	1,01 €
Plundergebäck	Stück	1,90 €	2,26 €
Butter Croissant	Stück	1,70 €	2,02 €
Marzipan Croissant	Stück	1,90 €	2,26 €
Schokoladen Croissant	Stück	1,90 €	2,26 €
Muffin	Stück	1,90 €	2,26 €
Donut	Stück	1,70 €	2,02 €
Blechkuchenauswahl	Stück	1,90 €	2,26 €
Laugenbrezel	Stück	1,90 €	2,26 €
Laugenstange	Stück	1,90 €	2,26 €
Butter extra 20g	Stück	0,50 €	0,60 €
Delacre Kekse, auf Teller	500g	12,90 €	15,35 €
Obst (Apfel, Birne, Banane, Kiwi)	Stück	0,85 €	1,01 €
Obstsalat	100g	1,70 €	2,02 €



## Finger Food, kalt

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte

		netto	brutto
Mini Laugengebäck	Stück	0,85 €	1,01 €
Fruchtiger Käsespieß	Stück	1,70 €	2,02 €
Cocktailtomate-Mozzarella-Spieß	Stück	1,70 €	2,02 €
Hähnchensalat mit Currysauce 100g	Stück	2,10 €	2,50 €
Shrimps in Cocktailsauce 100g	Stück	2,50 €	2,98 €
Geflügelspieß Yakitori	Stück	2,20 €	2,62 €
Linsensalat im Weckglas 120g	Stück	1,20 €	1,43 €
Anti Pasti Gemüse im Weckglas 120g	Stück	1,30 €	1,55 €
Mini-Blätterteigtaschen, herzhaft	Stück	0,80 €	0,95 €
Gemüesticks mit Dip	Stück	1,70 €	2,02 €
Nudelspieß Teriyaki	Stück	1,70 €	2,02 €
Mini Hähnchenschnitzel 50g	Stück	1,00 €	1,19 €
Mini Börek Käse 50g	Stück	1,20 €	1,43 €



## Finger Food, warm

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte

		netto	brutto
Mini Frikadellen 40g	Stück	0,90 €	1,07 €
Mini Wrap Asia veggio	Stück	1,90 €	2,26 €
Mini Wrap BBQ Chicken	Stück	2,00 €	2,38 €
Datteln im Speckmantel	Stück	1,10 €	1,31 €
Garnele im Knuspermantel	Stück	1,60 €	1,90 €
Mini Chicken Haxen 90g	Stück	1,70 €	2,02 €
Crispy Drumsticks	Stück	1,80 €	2,14 €
Hähnchenstick Mediterran	Stück	1,80 €	2,14 €
Red Hot Chili Peppers (gefüllt)	Stück	1,30 €	1,55 €



## Finger Food Buffet

Minimum 10 Gäste netto brutto

“Work & Talk” pro Person 12,50 € 14,87 €

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



“Tapas“ pro Person 14,50 € 17,25 €

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



“Business Vital“ pro Person 14,50 € 17,25 €

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 15,50 € 18,45 €

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



“Frankfurt“ pro Person 15,50 € 18,45 €

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-Schinkenaufwurf 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
	27,00 €	32,13 €



## **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
	32,00 €	38,08 €

## 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:	35,50 € netto	42,25 € brutto
Koch:	28,90 € netto	34,40 € brutto
Servicemitarbeiter:	28,50 € netto	33,92 € 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: giuseppe.bormetti@mail.klinikum-darmstadt.de

Ihr KCS – Team  
 im Klinikum Darmstadt