Veranstaltungsmappe

Klinikum Catering Service GmbH

Darmstadt

Stand: **Januar 2026**

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 250€ einen Mindermengenaufschlag berechnen.
Bei einem Nettowarenwert unter 150 € berechnen wir 35 € zusätzlich,
sowie bei Bestellungen bis zu 250 € Nettowarenwarenwert 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

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 Sonstige Informationen	Seite	14

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	1,90 €	2,26 €
Granini Apfelsaft	1,0l	3,60 €	4,28 €
Granini Orangensaft	1,0l	4,30 €	5,11 €
Mineralwasser classic, still, medium	0,75	1,50 €	1,79 €
Zitronenlimonade	0,75	1,50 €	1,79 €
Apfelschorle	0,75	2,00 €	2,38 €
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	16,80 €	19,99 €
Kaffee	Kanne ca. 7 Tassen	1,0l	8,70 €	10,35 €

Tee	Tasse Schwarzer Tee Früchtetee Pfefferminztee Kamillentee	1,60 €	1,90 €
	Zitronensaft 4ml	0,30 €	0,36 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen sie bitte dem separaten Aushang.

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	14,90 €	17,73 €

Sekt

Schloß Reinach Sekt, trocken	0.75l	12,90 €	15,35 €
Prosecco ITG, Italien	0.75l	14,10	16,78 €

Biere

Darmstädter Pils (alkoholfrei)	0.33l	2,30 €	2,74 €
Darmstädter Pils	0.33l	2,30 €	2,74 €
Malzbier	0,33l	2,30 €	2,74 €

Fassbier: Menge und Sorte auf Anfrage
Inkl. Zapfanlage
(Gerne können Sie auf Nachfrage auch eine andere Sorte Bier bestellen)

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen sie bitte dem separaten Aushang.

Belegte Brötchen & Sandwich

½ belegte Brötchen		netto	brutto
gekochter Schinken roher Schinken Salami Wurstaufschnitt Käseaufschnitt	Stück	2,20 €	2,35 €

½ belegte Brötchen "de luxe"			
Räucherlachs mit Meerrettich Parmaschinken Geräucherte Putenbrust Tortenbrie mit Obst Tomate und Mozzarella mit Basilikum	Stück	2,60€	2,78 €

Sandwich & Co.

Weizenbrot / Brot belegt mit z. Bsp.:

Tomaten-Mozzarella Putenbrust und Ei Schinken-Käse Salami-Käse Thunfisch und Salat	Stück	2,70 €	2,89 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen sie bitte dem separaten Aushang.

Canapés & Wraps

Canapés “easy”		netto	brutto
Mindestbestellung: 5 Stück pro Sorte			
gekochter Schinken roher Schinken Salami Wurstaufschnitt Käseaufschnitt	Stück	2,20 €	2, 35 €

Canapés “de luxe”			
Mindestbestellung: 5 Stück pro Sorte			
Räucherlachs mit Meerrettich Parmaschinken Geräucherte Putenbrust Tortenbrie mit Obst Tomate und Mozzarella mit Basilikum	Stück	2,90 €	3,10 €

Wraps			
Mindestbestellung: 5 Stück pro Sorte			
Räucherlachs mit Meerrettich Parmaschinken Vegetarisch mit Frischkäsecreme	Stück	2,90 €	3,10 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen sie bitte dem separaten Aushang.

Konferenzpauschalen

		netto	brutto
Konferenz Easy:			
	pro Person	**8,95€**	**10,65 €**
2 Tassen Kaffee			
0,5 Tasse Tee			
0,25l Wasser			
0,2l Granini Saft			
0,5l Softgetränk	davon Getränke 19%	8,95€	10,65 €

Konferenz Healthy:			
	pro Person	**9,55 €**	**11,08 €**
1,5 Tassen Kaffee			
1 Tasse Tee			
0,25l Wasser			
0,2l Granini Saft			
1 Müsli-Riegel*	davon Getränke 19%	7,21 €	8,58 €
1 Obstsalat im Weckglas*	*Speisen 7%	2,34 €	2,50 €

Konferenz Sweet:			
	pro Person	**9,95 €**	**11,60** €
2 Tassen Kaffee			
0,5 Tasse Tee			
0,25l Wasser			
0,2l Granini Saft			
0,5l Softgetränk	davon 19%	7,95 €	9,46 €
2 Mini Plundergebäck, süß	*davon 7%	2,00 €	2,14 €

Konferenz Laugen:			
2 Tassen Kaffee	**pro Person**	**9,89 €**	**11,53 €**
0,5 Tasse Tee			
0,25l Wasser			
0,2l Granini Saft			
0,5l Softgetränk	davon 19%	7,89 €	9,39 €
1 Laugenbrezel	*davon 7%	2,00 €	2,14 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen sie bitte dem separaten Aushang.

Suppen 0,2l

Minimum 10 Gäste		netto	brutto
Kartoffelcremesuppe	pro Portion	2,20 €	2,35 €
Spargelcremesuppe	pro Portion	2,20 €	2,35 €
Tomatensuppe	pro Portion	2,20 €	2,35 €
Grießklößchensuppe	pro Portion	2,20 €	2,35 €
Gulaschsuppe **0,4l**	pro Portion	5,70 €	6,10 €
Chili con carne **0,4l**	pro Portion	5,70 €	6,10 €
Eintöpfe (Erbsen. Linsen) **0,4l**	pro Portion	4,70 €	5,03 €
Brot oder Brötchen zur Suppe	pro Portion	0,60 €	0,64 €

Süßes Finger Food / Gebäck

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte		netto	brutto
Mini Windbeutel	Stück	0,65 €	0,70 €
Mini Berliner 36g	Stück	0,85 €	,911 €
Mini Muffin	Stück	0,95 €	1,02 €
Mini Croissant	Stück	0,95 €	1,02 €
Mini Schokoladenbrötchen	Stück	0,95 €	1,02 €
Plundergebäck	Stück	2,00 €	2,14 €
Butter Croissant	Stück	1,90 €	2,03 €
Marzipan Croissant	Stück	2,00 €	2,14 €
Schokoladen Croissant	Stück	2,00 €	2,14 €
Muffin	Stück	2,10 €	2,25 €
Donut	Stück	2,00 €	2,14 €
Blechkuchenauswahl	Stück	2,00 €	2,14 €
Laugenbrezel	Stück	2,00 €	2,14 €
Laugenstange	Stück	2,00 €	2,14 €
Butter extra 20g	Stück	0,50 €	0,54 €
Delacre Kekse, auf Teller	500g	13,50 €	14,45 €
Obst (Apfel, Birne, Banane, Kiwi)	Stück	0,90 €	0,96 €
Obstsalat	100g	2,00 €	2,14 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen sie bitte dem separaten Aushang.

Finger Food, kalt

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte		netto	brutto
Mini Laugengebäck	Stück	0,95 €	1,02 €
Fruchtiger Käsespieß	Stück	1,80 €	1,93 €
Cocktailtomate-Mozzarella-Spieß	Stück	1,80 €	1,93 €
Hähnchensalat mit Currysauce 100g	Stück	2,30 €	2,46 €
Shrimps in Cocktailsauce 100g	Stück	2,60 €	2,78 €
Geflügelspieß Yakitori	Stück	2,40 €	2,57 €
Linsensalat im Weckglas 120g	Stück	1,30 €	1,39 €
Anti Pasti Gemüse im Weckglas 120g	Stück	1,50 €	1,61 €
Mini-Blätterteigtaschen, herzhaft	Stück	0,95 €	1,02 €
Gemüsesticks mit Dip	Stück	1,90 €	2,03 €
Nudelspieß Teriyaki	Stück	1,90 €	2,03 €
Mini Hähnchenschnitzel 50g	Stück	1,15 €	1,23 €
Mini Börek Käse 50g	Stück	1,30 €	1,39 €

Finger Food, warm

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte		netto	brutto
Mini Frikadellen 40g	Stück	1,05 €	1,12 €
Mini Wrap Asia veggie	Stück	2,10 €	2,25 €
Mini Wrap BBQ Chicken	Stück	2,20 €	2,35 €
Datteln im Speckmantel	Stück	1,40 €	1,50 €
Garnele im Knuspermantel	Stück	1,90 €	2,03 €
Mini Chicken Haxen 90g	Stück	1,80 €	1,93 €
Crispy Drumsticks	Stück	1,90 €	2,03 €
Hähnchenstick Mediterran	Stück	1,90 €	2,03 €
Red Hot Chili Peppers (gefüllt)	Stück	1,40 €	1,20 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen sie bitte dem separaten Aushang.

Finger Food Buffet

Minimum 10 Gäste		netto	brutto

“Work & Talk” pro Person 13,50 € 14,45 €

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

“Tapas“ pro Person 15,50 € 16,59 €

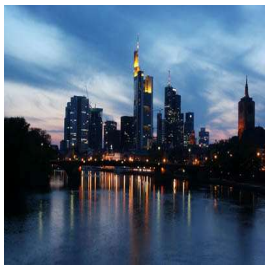
Datteln im Speckmantel
Cocktailtomate-Mozzarella-Spieß
Gegrilltes Gemüse mit Parmesan
Albodingas (Hackfleisch) mit Tomatensauce
Garnele im Knuspermantel
Creme Catalana

“Business Vital” pro Person 15,50 € 16,59 €

Gemüsesticks 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 16,50 € 17,66 €

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



“Frankfurt” pro Person 16,50 € 17,66 €

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

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen sie bitte dem separaten Aushang.

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
	29,00 €	31,03 €

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
	34,00 €	36,38 €

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.
Ab dem 01.01.2026 enthalten die Speisen 7 % und Getränke 19 % Mehrwertsteuer

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:	39,50 € netto	47,00 € brutto
Koch:	32,00 € netto	38,01 € brutto
Servicemitarbeiter:	31,50 € netto	37,49 € 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