

---

# Individuelles Catering für Sie

## Campus Event Catering

---



## Campus Event Catering

Herzlich Willkommen beim Campus Event Catering!

Jede Veranstaltung ist etwas ganz Besonderes.

Die persönliche Beratung während der Planung Ihrer Veranstaltung steht bei uns im Vordergrund. Darum sprechen wir Ihre Veranstaltung auch ganz individuell mit Ihnen ab.

Die nachfolgenden Seiten zeigen einen kleinen Auszug unserer vielfältigen Möglichkeiten.

Es ist uns eine Herzenssache, Sie zu unterstützen.

Wir freuen uns auf einen Anruf oder eine E-Mail von Ihnen.

Ihr Team vom Campus Event Catering



## Angebots-Übersicht

KONFERENZSERVICE	4
KAFFEIPAUSEN	6
LUNCH	8
MEETINGPLATTEN	9
LUNCHBOXEN	11
FINGERFOOD	12
BUFFET	13
GRILL	15
GETRÄNKE	18
PERSONAL	20
EQUIPMENT	20
DEKORATION	21
LIEFERUNG	21
WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN	22

# Konferenzservice

Ob Seminar, Tagung oder Infoveranstaltung, der zeitliche Ablauf von der Kaffeepause bis zur Vollverpflegung ist von größter Bedeutung.

Der von Ihnen festgelegte Tagesablauf erfordert ein punktgenaues Anrichten. Unser Team verfügt über die notwendige Erfahrung, damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Wir passen uns dabei aufmerksam Ihrem Tagesprogramm an und reagieren flexibel auf kurzfristige Änderungen. Nehmen Sie uns beruhigt in die Verantwortung, Ihr Business Catering kulinarisch zu gestalten.

## Tageskonferenz

### „Lange Reihe“

Während der gesamten Veranstaltung stehen Kalt- und Heißgetränke bereit, wie Bio Fairtrade-Kaffee und Bio Tee, Viva con Agua-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie eine Auswahl an Bio-Schorlen, Limonaden und Säften.

#### Kaffeepause am Vormittag

Süße und herzhaft gefüllte Croissants  
Saisonaler Obstkorb

#### Mittagspause

Kartoffelcremesuppe mit Croutons  
Quiche mit Lauch und Sonnenblumenkernen  
Salat in der Bowl mit Hirtenkäse und Oliven

#### Zum Dessert

Quarkspeise mit Waldbeeren

#### Kaffeepause am Nachmittag

Bunte Auswahl aus kleinen Kuchenwürfeln  
Auch als vegane Alternative möglich

22,00 € p. P.

# Konferenzservice

## Tageskonferenz

### „Elbchaussee“

Während der gesamten Veranstaltung stehen Kalt- und Heißgetränke bereit, wie Bio Fairtrade-Kaffee und Bio Tee, Viva con Agua-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie eine Auswahl an Bio-Schorlen, Limonaden und Säften.

#### Kaffeepause am Vormittag

Spieße von frischem Obst  
Pikante Mini-Blätterteigtaschen  
Hamburger Franzbrötchen in verschiedenen Varianten

#### Mittagspause

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Toppings  
Gebratene Hähnchenmedaillons auf Spargelragout mit Rote Beete-Gnocchi  
Gemüselasagne mit Tomatensugo

#### Zum Dessert

Weißer Schokoladenmousse mit Mangokompott

#### Kaffeepause am Nachmittag

Dänischer Fruchtplunder und Apfelschnitte

26,35 € p. P.

## Tageskonferenz

### „Sternschanze“, vegetarisch/vegan

Während der gesamten Veranstaltung stehen Kalt- und Heißgetränke bereit, wie Bio Fairtrade-Kaffee und Bio Tee, Viva con Agua-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie eine Auswahl an Bio-Schorlen, Limonaden und Säften.

#### Kaffeepause am Vormittag

Spieße von frischer Melone  
Kleine Wraps mit Hummus, Rucola und Gemüse  
Crostini mit Kürbis-Bananen-Aufstrich

#### Mittagspause

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Toppings  
Hausgemachte Gemüsepraline mit buntem Bulgur und Ratatouille

#### Zum Dessert

Kokos-Milchreis mit Sauerkirschragout

#### Kaffeepause am Nachmittag

Muffins oder Brownies

27,20 € p. P.

# Konferenzservice

Pause

## Getränke

Während der gesamten Veranstaltung stehen Kalt- und Heißgetränke bereit, wie Bio Fairtrade-Kaffee und Bio Tee, Viva con Agua-Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie eine Auswahl an Bio-Schorlen, Limonaden und Säften.

Für einen halben Konferenztag 5,95 € p. P.

Für den ganzen Konferenztag 11,65 € p. P.

Pause

## „Schwanenwikbrücke“

Obstsalat im Glas  
Fruchtjoghurt und Joghurt mit Müsli  
Nüsse/Studentenfutter

4,75 € p. P.

Pause

## „Köhlbrandbrücke“

Mini-Croissants süß und herzhaft  
Süße Plunder und Franzbrötchen  
Laugengebäck

4,45 € p. P.

Pause

## „Kattwykbrücke“

Mini-Schokoriegel und Müsliriegel  
Fruchtgummi und Kekse  
Stück Obst (Äpfel, Bananen, Mandarinen)

4,95 € p. P.

# Konferenzservice

Pause

## „Elbbrücken“

Bunte Auswahl an kleinen Kuchenwürfeln  
Auch als vegane Variante möglich

3.30 € p. P.

Pause

## „New-York-Brücke“

Donuts und Muffins in verschiedenen Varianten  
Brownies

4,75 € p. P.

Für Gäste, die Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben bzw. sich vegetarisch/vegan ernähren, bereiten wir immer gern eine passende Alternative vor. Bitte sprechen Sie uns an.



# Konferenzservice

Lunch

## „Veddel“

Verschiedene Suppen und Eintöpfe sowie ein Snack

Zum Beispiel:

Rote Beete-Eintopf mit Meerrettich-Schmand  
dazu belegtes Laugengebäck

6,70 € p. P.

Lunch

## „Uhlenhorst“

Verschiedene Quiches und Salate

Zum Beispiel:

Quiche Lorraine  
und eine Salat-Bowl mit karamellisierten Rotweinpfeffeln

7,45€ p. P.

Lunch

## „Eimsbüttel“

Verschiedene einfache Gerichte zum Verzehr aus der Bowl

Zum Beispiel:

Asiatische Hähnchenbruststreifen mit Gemüse Thai Green  
dazu wahlweise Basmatireis oder gebratene Mi-Nudeln

8,05 € p. P.

Lunch

## „Blankenese“

Klassischer 3-Gang-Lunch

Zum Beispiel:

Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer

Grünes Fischcurry mit Kräuter-Drillingen

Kleine Dessertauswahl

ab 14,95€ p. P.



# Konferenzservice

Unsere Meetingplatten enthalten eine Auswahl an süßen oder herzhaften Köstlichkeiten. Um die Platten stilvoll für Sie zu arrangieren, haben wir die optimale Anzahl der Snacks pro Platte festgelegt. Je nach belegten Plätzen am Sitzungstisch erhalten Sie unsere Empfehlung für die Anzahl und Größe der Platten. Die hier aufgeführten Beispiele empfehlen wir jeweils für 6 Personen.

## Meetingplatte

### „Heidi-Kabel-Platz“

Mini-Buttercroissants, Mini-Schokoladencroissants  
Mini-Brioche mit Quarkcreme und Rosmarin-Kirsch-Ragout  
Halbierte Franzbrötchen

4,65 € p. P.

## Meetingplatte

### „Jungfernstieg“

Petit Fours und Macarons gemischt

7,00 € p. P.

## Meetingplatte

### „Dar-es-Salaam-Platz“ vegetarisch/vegan

Baba Ghanoush (Auberginenpaste) mit Granatapfelkernen und Naan Brot  
Schwarze Linsen mit Gemüse und Dattelpaste  
Rote Beete-Orangensalat mit Koriander und Kreuzkümmel  
Honig-Paprika mit Minze und Falafel  
Syrische Pfannkuchenröllchen mit Muhammara (Walnusspaste)  
Taboulé mit gebratener Melone und Minze

8,95 € p. P.

# Konferenzservice

## Meetingplatte

### „Platz der Republik“

Mini-Laugengebäck mit Bergkäse, Tomate und Gurke  
Mini-Bauernbrotstulle mit Obazda und Radieschen  
Kleines Zwiebeltartelette mit luftgetrocknetem Schinken  
Mini-Fleischpflanzerl auf Apfel- Kartoffelsalat  
Tatar von geräuchertem Lachs auf Rettichsalat mit süßer Senfcreme

10,50 € p. P.

## Meetingplatte

### “Marco-Polo-Terrasse”

Spieß mit Mozzarella Balls, Kirschtomaten und Basilikumpesto  
Tramezzini mit Frischkäse, Rucola, getrockneten Tomaten und ital. Schinken  
Antipasti-Auswahl im Gläschen  
Kartoffel-Spinat-Frittata  
Pizzaröllchen mit Kochschinken und Thunfisch  
Bruschetta mit Avocado-Tomatentatar

12,15 € p. P.

## Meetingplatte

### „Ballin-Park“

Mini Juicy Beef Burger mit Avocado und Zwiebelmarmelade  
Pulled Chicken Tramezzini mit Cole Slaw  
Spieß mit gebackener Garnele und Ananas  
Süßkartoffelpuffer mit Lachs Ceviche und Chili Cream  
Walnuss-Cheddar-Crostini  
Mini-Windbeutel mit Frischkäse, Feigen und Bacon

16,90 € p. P.

# Lunchbox

Lunchboxes bzw. Lunchbags enthalten eine gesunde und sättigende Mischung an Speisen und Getränken. Die Art der Verpackungen richten wir ganz nach den Gegebenheiten aus. So empfehlen wir eine praktische Lunchbox aus stabilem Karton für unterwegs, zum Beispiel als Proviant für die Heimreise.

Je nach individueller Füllmenge verwenden wir auch Lunchbags aus Papier in verschiedenen Größen.

## Lunchbox

### „Elbe“ vegetarisch/vegan

Vitalkornbrot mit Hummus, Grüne-Bohnen-Relish, Tomate und Gurke  
Wrap mit Linsencreme und Salatblatt, marinierten Seitanstreifen und Rotkohlsalat  
Couscoussalat mit Koriander und Minze-Soja-Dip  
Melonensalat  
Granatapfelsaft

16,70 € p. P.

## Lunchbox

### „Alster“

Vollkornkastenbrot mit Frischkäse und Salatblatt, Putenbrust, Feigensenf, Tomate und Gurke  
Pikante Franzbrötchen mit Fetacreme, Bärlauch und getrockneten Tomaten  
Tortellinisalat mit Mini-Tomaten, Basilikumpesto und luftgetrocknetem Schinken  
Griechischer Joghurt mit Honig und Apfel-Nuß-Topping  
Frischer Orangensaft

20,05 € p. P.

## Lunchbox

### „Bille“

Laugenzopf mit körniger Senfcreme und Salatblatt, hausgemachte Gemüseplanzerl, Tomate und Gurke  
Vitalbrot mit Frischkäse und Salatblatt, Wildkräutersalami, Preiselbeer-Bärlauchsenf, Gurke und Tomate  
Kartoffelsalat mit Dill, Gurke und Räucherlachsstreifen  
Blaubeerjoghurt mit Limonentopping  
Aromatisiertes Wasser mit Gurke, Minze und Zitrone

15,65 € p. P.

# Eventcatering

Planen Sie ein Event? Gemeinsam mit Ihnen entwickeln und gestalten wir das Konzept, das genau Ihrem Event die besondere Note verleiht. Entsprechend Ihrer individuellen Wünsche und Ihrem Budget garantieren wir das Gelingen Ihrer Veranstaltung. Schon während der Planungsphase stehen wir Ihnen mit unseren Ideen und unserer Erfahrung zur Seite.

## Fingerfood

### „Planten un Bloomen“

Heide-Kartoffelsalat mit Apfel und Mini-Frikadelle  
Lachstatar auf Pumpernickel mit Dillschmand  
Yakitori-Hähnchenspieße  
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto  
Mini-Quiche vom Blattspinat mit Grana Padano  
Salat von roten Linsen mit Gemüse, Datteln und mariniertem Hirtenkäse

16,05 € p. P.

## Fingerfood

### „Römischer Garten“

Rosa Entenbrust auf Bulgur mit Mango Chutney  
Spieß von gebratener Chorizo und Jakobsmuschel  
Lachs Ceviche auf Avocado-Gemüsetatar mit Wasabisoße  
Parmesantütchen mit Rucola, frittiertem Wachtelei und Safranremoulade  
„Trüffel“-Polenta mit gebratener roter Paprika und Büffelmozzarella  
Süßkartoffel-Limonenpüree mit Steaktranche, Sojasoße und gebackenen Karottenstreifen

24,20 € p. P.

## Fingerfood

### „Antonipark“ vegetarisch/vegan

Crostini mit Ziegenfrischkäse, Feige, Honig und Tonkabohne  
Antipasti-Gemüsevariation mit Brotchip  
Blätterteigschnecke mit Cheddar  
Gemüsetatar auf Kartoffelrösti mit Soja-Kräutercreme  
Mini-Wrap mit Linsencreme, Kürbis und Rucola  
Lauchtartelette mit Sonnenblumenkernen

13,90 € p. P.

# Eventcatering

## Buffet

### „Michel“

#### Speisen kalt

Räucherlachs mit Meerrettich-Dill-Dip  
Luftgetrockneter Schinken mit Galia-Melone  
Kleine Mettbällchen mit Estragon-Senf  
Käseauswahl mit Früchten  
Blattsalate mit Gurken, Strauchtomaten und gebratenen Champignons  
Salat von grünen Bohnen, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln  
Verschiedene Sorten Bauernbrot mit Butter

#### Speisen warm

Krustenbraten vom Spanferkel in dunkler Biersoße dazu Spitzkohl und Kräuterspätzle  
Gebratene Schupfnudeln mit Gartengemüse und saurer Sahne

#### Dessert

Topfencreme mit Himbeeren  
Profiteroles mit Kuvertüre überzogen

32,40 € p. P.

## Buffet

### „Planetarium“

#### Speisen kalt

Parmaschinken mit gebackenen Rotweifeigen und Ziegenfrischkäse  
Graved Lachs mit Wasabicreme und Paprika-Apfelsalat  
Salat von schwarzen Tagliolini mit sautierten Mini-Tomaten, Garnele und  
Pinienkernen  
Antipasti-Auswahl (Zucchini, Karotten, Auberginen und Champignons)  
Caprese-Spießchen mit Strauchtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum  
Verschiedene Rohmilchkäse mit Datteln, Oliven und Trauben  
Handgemachtes Bauernbrot mit Meersalzbutter

#### Speisen warm

Gebratener Zander auf schwarzen Bohnen mit Chorizo  
Saltimbocca vom Kalb in cremiger Weißwein-Salbei-Reduktion auf Blattspinat  
Gnocchi von Süßkartoffeln mit Parmesan  
Gebratene Paprika mit Thymian und Rosmarin

#### Dessert

Tiramisu mit Orangen oder Erdbeeren (saisonabhängig)  
Panna Cotta mit Mango und Tonkabohne

48,85 € p. P.

# Eventcatering

## Buffet

### „Stadthöfe“ vegetarisch/vegan

#### Speisen kalt

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian, Blattsalaten und Himbeervinaigrette

Kleine Wraps mit Linsencreme, Rucola und Gemüse

Veganer Lachs (aus Kürbis) mit Guacamole, Frühlingszwiebel und Chili

Spieß von gebratenen Champignons mit Basilikum-Pesto

Spinat-Quiche mit gehobeltem Parmesan

Crostini mit Rote Beete-Hummus und Kresse

Auswahl an handgemachtem Bauernbrot mit Meersalzbutter und Auberginencreme

#### Speisen warm

Pasta gefüllt mit Pecorino, Feigen und Mohn in Kerbelbutter dazu gebratene Kräutersaitlinge und Strauchtomaten

Thai Curry mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Kokos dazu Basmatireis

#### Dessert

Frischer Obstsalat

Riesling-Mousse mit Pfirsich-Ragout

27,25 € p. P.

# Eventcatering

## Grill

### „Holzhafen“

#### Salate/Vorspeisen

Bayrischer Kartoffelsalat

Pastasalat mit Basilikumpesto

Griechischer Salat mit Strauchtomaten, Gurke, Paprika und Hirtenkäse

Bunter Krautsalat

#### Vom Grill

Marinierte Nackensteaks

Putenmedaillons in Kräuteröl

Thüringer Bratwurst

Vegetarische Bratwurst

#### Aus der Pfanne

Mediterrane Kartoffelpfanne mit Paprika, Champignons und Zucchini

Bergbauernbrot in verschiedenen Varianten

Aufgeschlagene Meersalzbutter

#### Soßen/Dips

Pikante Barbecue-Soße

Sour Cream

Kräutersenf mit Honig

#### Dessert

Frischer Obstsalat

Himbeer-Brownie

24,20 € p. P.



# Eventcatering

## Grill

### “Kehrwieder-Fleet”

#### Salate/Vorspeisen

Ensaladilla de Pulpo (spanischer Tintenfischsalat aus Tintenfischtuben)

Spanischer Bohnensalat (grüne Bohnen, Hirtenkäse, Parmesan, Pinienkerne und Rosinen)

Spanischer Kartoffelsalat (Soja Majo, Mini-Tomaten, Gurke, Currypulver)

Spanischer Möhrensalat (Knoblauch, Oregano, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Olivenöl)

Blattsalate mit Rucola, karamellisierten Apfelspalten, Kürbiskernen und Chicorée

#### Vom Grill

Gegrilltes Paprika-Maishähnchen

Schweinemedallions in kanarischer Kräutermarinade

Gegrillte Chorizo

#### Aus der Pfanne

Sartén de Patatas Flamenco (Kartoffelpfanne mit Kartoffelwürfeln, Paprika, Tomaten, Erbsen und Zwiebeln)

Bergbauernbrot in verschiedenen Varianten

Aufgeschlagene Meersalzbutter und Olivenöl

#### Soßen/Dips

Ziegenkäse-Dip mit Kräutern

Mojo Rojo (Chili-Dip mit Peperonata)

Aioli

#### Dessert

Flan de Huevos (gestürzte Karamellcreme)

Spanischer Mandelkuchen mit Orangensalat

29,80 € p. P.

# Eventcatering

## Grill

### „Museumshafen“

#### Salate/Vorspeisen

Taboulé mit Minze  
Couscous mit Garnelen  
Marokkanischer Linsensalat mit Gemüse  
Orientalisch gerösteter Blumenkohl  
Gebackene Feigen mit Hirtenkäse

#### Vom Grill

Merguez vom Grill  
Köfte (arabische Frikadellen vom Rind)  
Hähnchenbrust in Tahini-Marinade  
Marinierte Lammrückenstücke

#### Aus der Pfanne

Syrische Kartoffeln mit Minze, Petersilie und Zitrone  
Bukhari Daja (orientalisches Reisgericht)

Brotauswahl (Fladenbrot, Naan-Brot und Gewürzbrot)

#### Soßen/Dips

Baba Ghanoush (Auberginenpaste mit Granatapfelkernen)  
Arabischer Möhren-Dip  
Toum (syrische Knoblauchcreme)  
Hummus

#### Dessert

Orientalisches Dessert aus Joghurt, Walnüssen, Zimt und Orangen  
Mandel-Pistazien-Schnitten mit Aprikosen

34,45 € p. P.

# Getränke

## Heißgetränke

### Filterkaffee\*

Inkl. Milch in verschiedenen Variationen, Zucker und Süßstoff

\*100 % Bio und Fairtrade Kaffee

5,40 € je Liter

### Tee\*

Heißwasser und eine Auswahl an Teesorten im Beutel

Inkl. Milch in verschiedenen Variationen, Zucker und Süßstoff

\*100 % Bio und Fairtrade Tee

4,45 € je Liter

Wünschen Sie einen Glühwein, eine heiße Schokolade im Winter oder eine erfrischende, hausgemachte Bowle in den Sommermonaten? Je nach Jahreszeit machen wir Ihnen gern alternative Getränkeangebote. Hier empfehlen wir natürlich auch immer eine alkoholfreie Variante dazu.

## Mineralwasser

Viva con Agua Laut, mit Kohlensäure 0,33 l	1,80 € Flasche
Viva con Agua Leise, ohne Kohlensäure 0,33 l	1,80 € Flasche
Viva con Agua Laut, mit Kohlensäure 0,75 l	2,35 € Flasche
Viva con Agua Leise, ohne Kohlensäure 0,75 l	2,35 € Flasche

## Säfte

Apfelsaft 0,2 l	1,85 € Flasche
Organgensaft 0,2 l	1,85 € Flasche
Apfelsaft 1,0 l	3,55 € Flasche
Organgensaft 1,0 l	3,55 € Flasche

## Softdrinks

fritz-kola, verschiedene Sorten* 0,2 l	1,85 € Flasche
fritz-limo, verschiedene Sorten* 0,2 l	1,85 € Flasche
fritz-spritz, verschiedene Sorten* 0,2 l	1,85 € Flasche

\*auch in 100 % Bio

# Getränke

## Sekt & Wein

Prosecco Vision Secco 0,75 l	9,20 € Flasche
Duprès Apfelsecco - alkoholfrei 0,75 l	12,25 € Flasche
Sekt Schloss Rheinach 0,75 l	10,40 € Flasche
Eden Rock Cuvée Weingut St. Annagut - Lergenmüller Weißwein 0,75 l	10,40 € Flasche
Rotwein 0,75 l	10,40 € Flasche
Trio Cuvée Weingut Sander* Weißwein 0,75 l	13,15 € Flasche
Rotwein 0,75 l	13,15 € Flasche
*100 % ökologische Weine	

## Biere

Ratsherrn Pilsner 0,33 l	2,45 € Flasche
Ratsherrn alkoholfrei* 0,33 l	2,45 € Flasche
Ratsherrn Alsterwasser* 0,33l	2,45 € Flasche
Ratsherrn weitere Bierspezialitäten 0,33l	3,10 € Flasche
*100 % Bio	
Frisch vom Fass Ratsherrn Pilsener 30 l inkl. Zapfanlage	155,00 € Fass

Wir beraten Sie gern, wenn Sie weitere Getränke wünschen. Weitere Weine und Biersorten auf Anfrage. Die Auflistung soll Ihnen nur einen ersten Eindruck verschaffen.

# Service

## Personal

Unser Team besteht aus Köchinnen und Köchen, Konditorinnen und Konditoren, sowie Restaurant- und Hotelkaufleuten. Gerne unterstützen wir Sie im Bereich Veranstaltungsplanung, stellen Ihnen Personal für den Auf- und Abbau, den Service vor Ort sowie für die Buffetbetreuung zur Seite. Unsere Serviceleitungen stehen Ihnen als direkte Ansprechpersonen während der Veranstaltung zur Verfügung und übernehmen die Koordination der Cateringabläufe.

Die Mindesteinsatzzeit für Servicepersonal beträgt vier Stunden je Person.

## Personal

Auf- und Abbau, Service, Buffetbetreuung	30,00 € je Stunde
Aufschlag für Serviceleitung, Küchenleitung, Aufbau Grill/Zapfanlage	5,55 € je Stunde
Wochenend- und Feiertagsaufschlag	5,55 € je Stunde

## Equipment

Zu Ihrer Bestellung liefern wir Ihnen sämtliches benötigtes Equipment mit. In Ihrem Angebot enthalten sind Gegenstände, die direkt zu Ihrem geordneten Speisen- und Getränkesortiment und zur Produktpräsentation gehören, wie z.B. verschiedene Gläser, Geschirr, Bestecke, Warmhaltegefäße, Vorleger und Servietten.

## Geschirrpauschale

Konferenzservice (einzelne Pause oder Meeting)	0,75 € p. P.
Konferenztag (von der Begrüßung bis zu Nachmittag)	1,60 € p. P.
Eventservice (Fingerfood-Empfang am Abend)	1,35 € p. P.

Weiteres Equipment wie zum Beispiel Stehtische mit Hussen, Tischdecken, Thekenelemente, Garderoben, Pavillons oder Kühlschränke bieten wir Ihnen gesondert an. Sprechen Sie uns an, gerne beraten wir Sie, damit es Ihnen an nichts fehlt.

# Service

## Dekoration

Gern dekorieren wir für Sie den Veranstaltungsbereich mit Blumen und weiteren Elementen. Entsprechend Ihren Wünschen, Vorstellungen und dem Thema der Veranstaltung passen wir die Dekoration der Räume an: Von einer einzelnen Blüte in einer Stilvase für den Stehtisch bis zum großen Blumenbouquet in der Bodenvase neben dem Rednerpult, wir sind für Sie da.

## Lieferung

### Pauschalberechnung (Umkreis Von-Melle-Park 2)

2 km Umkreis	15,00 € je Fahrt
bis 5 km Umkreis	20,00 € je Fahrt
bis 10 km Umkreis	30,00 € je Fahrt
Veranstaltungen bis 20 km	40,00 € je Fahrt
Weitere Lieferorte auf Anfrage.	

Die Preise gelten für ebenerdige Anlieferungen. Muss die Anlieferung über Treppen oder andere Erschwernisse erfolgen, entstehen zusätzliche Kosten für den Mehraufwand. Dieser wird, je nach Aufwand, anhand unseres Stundensatzes für Personalservice abgerechnet.

# Service

## Was Sie noch wissen sollten

Wir schätzen den persönlichen Kontakt und sind schon während der gesamten Planungsphase jederzeit für Sie ansprechbar. Es ist uns eine Herzenssache, Sie zu unterstützen, auch wenn Ihre Veranstaltung an einem Wochenende oder einem Feiertag stattfindet.

Alle Produkte werden von uns bei ausgesuchten zertifizierten Lieferanten bezogen, mit denen wir teilweise schon seit Jahrzehnten verlässlich zusammenarbeiten. Wenn möglich beziehen wir die Ware regional und regelmäßige, fast tägliche Lieferungen garantieren größtmögliche Frische. Die von uns eingesetzten Lebensmittel werden strengen Qualitätsrichtlinien unterzogen.

Sowohl bei den Getränken als auch bei den Speisen setzen wir auf Qualität und Nachhaltigkeit. So verwenden wir ausschließlich gentechnikfreie Produkte, Eier aus Boden- oder Freilandhaltung, Kaffee und Tee in Bio- und Fairtrade-Qualität.

Unsere kreativen Köche entwickeln immer neue Rezepturen. Ein besonderes Augenmerk richten wir auf den Ausbau weiterer veganer und vegetarischer Angebote.

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

Bei der Lieferung von Geschirr, Besteck, Tischwäsche und sonstigen Gegenständen handelt es sich um Mietgegenstände, die nicht in das Eigentum des Kunden übergehen. Die hierfür gemäß den Preislisten/individuellen Absprachen zu entrichtenden Kostenpauschalen sind Mietpreise.

Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen an den Mietgegenständen gehen zu Lasten des Kunden. Es wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Der Kunde ist verpflichtet, Schäden, die aufgrund seiner Veranstaltung aufgetreten sind, bei der Rückgabe dem Studierendenwerk Hamburg zu benennen.

Die ausgewiesenen Preise sind Netto-Preise.

Die vollständigen AGBs finden Sie unter:  
[www.campus-event-catering.de/downloads/](http://www.campus-event-catering.de/downloads/)