

werk:gastro

Kochen macht glücklich. Essen auch.

Catering des Kölner Studierendenwerks



Mmmmmhh: kstw.de

werk[®] KÖLNER
STUDIERENDEN
WERK

Herzlich Willkommen bei unserem Cateringservice!

Jede Veranstaltung ist etwas ganz Besonderes. Ob Hochschulveranstaltung, Tagung oder Empfänge – wir unterstützen Sie gerne. Die persönliche Beratung steht bei uns im Vordergrund. Greifen Sie auf unsere Erfahrung zurück.

Unser Cateringkatalog bietet Ihnen eine breite Auswahl an Speisen und Getränken. Neben Geschmack und Qualität unserer Speisen spielt Nachhaltigkeit, Regionalität und Fairtrade eine wichtige Rolle.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Kontakt

Hochschulgastronomie des Kölner Studierendenwerks

Sabine Heister

Telefon: 0221 944053 - 405

Theerat Lukas Kaps

Telefon: 0221 944053 - 401

Mail: catering@kstw.de

Besucheradresse: Zülpicher Straße 68, 50937 Köln

Was Sie noch wissen sollten

Wir schätzen den persönlichen Kontakt und sind bereits während der gesamten Planungsphase für Sie ansprechbar.

Hier noch einige wichtige Hinweise:

- bitte nutzen Sie zur Bestellung ausschließlich unser Online-Formular <https://www.kstw.de/gastronomie/catering>
- zu Ihrer Bestellung stellen wir Ihnen das dazugehörige Equipment ohne gesonderte Berechnung zur Verfügung
- für die Bereitstellung der Buffettische sowie der Stromversorgung sind Sie verantwortlich
- bei einer Anlieferung unter 600,00 € berechnen wir eine Lieferpauschale von 40,00 €
- gerne stellen wir Ihnen Servicepersonal gegen Gebühr zur Verfügung.
- Mindestabnahme bei der Getränkebestellung
- kleinere Getränkemengen können Sie gegen Barzahlung in unseren Bistros- und Kaffeebars abholen.
- für den Abbau des Caterings sind Sie selbst verantwortlich
- die Rückgabe muss bis zum nächsten Werktag (außer samstags) erfolgen oder nach Rücksprache
- unser Angebot kann je nach Standort variieren
- Allergene werden vor Ort gekennzeichnet
- Adressänderung nach Rechnungserstellung verursachen erhebliche Mehrarbeit. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld schon die genaue Rechnungsanschrift mit. Ansonsten behalten wir uns vor eine Bearbeitungsgebühr von 20,00 € zu berechnen.

Nähere Informationen finden Sie auch in unseren AGBs.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit

Inhaltsverzeichnis

Konferenzgedecke	6
Klassisch	6
Vital	6
Süß	6
Business	7
Kaffeepause	8
Heißgetränke	8
Kaltgetränke	8
Süß und lecker	8
Snacks	9
Lunchpaket	9
Herzhafte Backwaren	10
Halbe Spitzbrötchen	10
Halbe Mehrkornbrötchen	10
Minilaugenkonfekt	10
Sandwiches	11
Wraps	11
Fingerfood	12
Vegetarisch	13
Vegan	14
Salate	15
Vegetarisch	15
Vegan	15

Suppen und Eintöpfe	16
Extras	16
Kuchen	17
Vegan	17
Glutenfrei	17
Desserts	18
Buffets	19
Getränke	20
Softgetränke	20
Bier	20
Sekt	20
Weine	21
Deutschland	21
Frankreich	21
Italien	22
Allgemeine Geschäftsbedingungen	24



Konferenzgedecke

Alles auch vegan oder vegetarisch erhältlich

pro Pause – Mindestbestellung ab 30 Personen

Klassisch7,20 € pro Person

Kaffee/Tee
Brötchenhälften
Mini Plunder

Vital9,30 € pro Person

Kaffee/Tee
Sandwich
Joghurt mit Früchten
Gemüsesticks mit Quark
Obstkorb

Süß5,40 € pro Person

Kaffee/Tee
Kuchenauswahl



Konferenzgedecke

Alles auch vegan oder vegetarisch erhältlich

pro Pause – Mindestbestellung ab 30 Personen

Business6,50 € pro Person

Kaffee/Tee
Tagesuppe/Eintopf
Mini Laugengebäck

Darf es etwas mehr sein?

Plant Chick'n oder Falafelbällchen – eine große Auswahl an Fingerfood finden Sie auf den Seiten 12 und 13.



Kaffeepause

Choose your favorite

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Heißgetränke



Tasse Kaffee	1,60 €
Tasse Tee	1,60 €
Kanne „Heißes“ Wasser	4,50 €

Inklusive Bio Rohrzucker, Zucker, Portionmilch und Pflanzenmilch

Kaltgetränke

Rheinfels Quelle – feinperlig	0,25 l 1,60 €
Rheinfels Quelle – naturelle	0,25 l 1,60 €
Sinalco Apfelschorle	0,20 l 1,60 €
Orangensaft	0,20 l 1,80 €

Süß und lecker

pro Stück

Mini Croissants	1,20 €
Mini Schokocroissants	1,80 €
Laugenstangen	1,60 €
Mini Laugengebäck	1,10 €
Mini Plunder	1,40 €
Pancake natur	1,60 €
Pancake mit Obst	2,10 €
Franzbrötchen	2,40 €
Tagungsgebäck	250 g 4,50 €



Snacks

Gönnen Sie sich die Extraportion Super-Food

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

Obstkorb	kg 9,00 €
Stück Obst	1,30 €
Obstspieße	3,90 €
Joghurt mit Früchten	1,90 €
Haferjoghurt mit Früchten	1,90 €

Lunchpaket 9,00 €

Brot/Brötchen/Sandwich
Stück Obst
Riegel
Getränk (0,5 l)

inklusive Muffin 11,10 €



Herzhafte Backwaren

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

pro Stück

Halbe Spitzbrötchen

gemischt belegt mit Käse	1,80 €
gemischt belegt mit Wurst	1,80 €

Halbe Mehrkornbrötchen

gemischt belegt mit Käse	1,90 €
gemischt belegt mit Wurst	1,90 €

Minilaugenkonfekt

gemischt belegt mit Käse	2,10 €
--------------------------------	--------



Herzhafte Backwaren

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

pro Stück

Sandwiches

Curry Turkey	2 Stück 3,80 €
Sweet Chili Chicken	2 Stück 3,80 €
Salami und Käse	2 Stück 3,80 €

vegetarisch

Cheese	2 Stück 3,80 €
Vegetarisch mit Farmersalat	2 Stück 3,80 €
Mehrkorn Feige Gouda	2 Stück 3,90 €
Mehrkorn Brie Preiselbeere	2 Stück 3,90 €

vegan

Hummus	2 Stück 3,80 €
--------------	------------------

Wraps

vegetarisch

Gemüse, Salat und Krautsalat	3,10 €
Falafel mit Curryaufstrich	3,10 €

vegan

Tomato Sunflower mit Anitpastiaufstrich	3,10 €
---	--------



Fingerfood

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

pro Stück/Portion

Partyfrikadellen (Rind & Schwein)	1,00 €
Mini Bifteki (Rind)	1,30 €
Mini Schnitzel „Chicken“	1,50 €
Mini Chicken Burger BBQ	2,10 €
Hähnchensticks „Ananas“	1,60 €
Hähnchensticks „Yakitori“	1,60 €
Mini Wrap BBQ Chik'n	2,10 €
Flammkuchenröllchen mit Speck (Schwein)	1,40 €
Mini Quiche klassisch mit Speck (Schwein)	2,20 €



Fingerfood – vegetarisch

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

pro Stück/Portion

Gemüsequiche	1,80 €
Mozzarella-Spieße	1,90 €
Börek mit Spinat und Käse	1,20 €
Börek mit Käse	1,20 €
Cheese Bites	1,00 €
Camembert Bites	1,40 €



Fingerfood – vegan

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte

pro Stück/Portion

Plant Chick'n Nuggets	1,10 €
Mini Reisburger mit Pilzen	1,80 €
Mini Wrap Asia	2,10 €
Asiatischer Nudelspieß süß-sauer	1,80 €
Samosa Thai Ecken	1,10 €
Frühlingsrollen	0,90 €
Falafelbällchen natur	0,80 €
Falafelbällchen Trio	2,50 €
Jackfruitbällchen	0,90 €
Blumenkohl Wings	1,50 €
Mini Wrap Californian Salsa	2,10 €
Gemüsesticks mit vegetarischen und veganen Dips	2,20 €
Brot mit vegetarischen und veganen Dips	2,20 €



Salate

Mindestbestellmenge: 20 Portionen pro Sorte

pro Portion 80 – 90 g

Vegetarisch

Kartoffelsalat klassisch	1,60 €
Kartoffelsalat „Wiener Art“	1,60 €
Bauernsalat mit Hirtenkäse	1,80 €
Farmersalat	1,60 €
Reissalat	1,80 €
Rahmgurkensalat	1,60 €

Vegan

Mediterraner Nudelsalat	1,80 €
Karottensalat	1,60 €
Bulgursalat	1,80 €
Linsensalat	1,60 €
Gurkensalat	1,60 €



Suppen und Eintöpfe

Vegetarische und vegane Varianten möglich

<i>Mindestbestellung 10l pro Sorte</i>	<i>pro Liter</i>
Gulaschsuppe (Rind)	14,60 €
Chili con carne (Rind)	14,60 €
Karotten-Ingwersuppe (vegan)	10,00 €
Minestrone (vegan)	10,00 €
Indischer Linsen Dal (vegan).....	12,00 €

Fragen Sie nach unseren aktuellen Tagessuppen und saisonalen Angeboten!

Extras	<i>pro Stück</i>
Bockwurst Fa. Neuland	2,30 €
Portion Hähnchenbruststreifen	1,00 €
Tafelbrötchen	0,50 €



Kuchen

Mindestbestellmenge: 20 Portionen pro Sorte *pro Stück*

Mini Kuchen „Brownies & Blondies“	0,50 €
Kleiner Blechkuchen	1,60 €
Brownies	1,40 €
Mini Plunder	1,40 €
Obst-/Cremetörtchen	3,80 €

Vegan

Granola Apfelschnitte	1,90 €
Muffin	2,10 €
Muffin Karotte Kürbiskern	2,60 €

Glutenfrei

Himbeerbrownie*	1,70 €
-----------------------	--------

* Trotz sorgfältiger Arbeitsweisen können wir nicht hundertprozentig ausschließen, dass Spuren von Allergenen an/in unsere Lebensmittel gelangen können.



Desserts

Mindestbestellmenge: 50 Portionen pro Sorte

pro Stück

Joghurt mit Früchten	1,90 €
Haferjoghurt mit Früchten	1,90 €
Vegane Creme	1,90 €
Mousse au Chocolat	1,90 €
Rote Grütze	1,90 €
Obstsalat	1,90 €
Obstspieße	3,90 €

Nur auf Anfrage

Saisonales Obst (geschnitten)	14,50 €
Kuchen im Glas mit Obst	2,60 €
Kuchen im Glas mit Obst (vegan)	2,60 €



Buffets

ab 50 Personen

Buffets auf individuelle Anfrage ab 38,00 €



Getränke

Softgetränke

Rheinfels Quelle - feinperlig	0,25l 1,60 €
Rheinfels Quelle – naturelle	0,25l 1,60 €
Sinalco Apfelschorle	0,20l 1,60 €
Orangensaft	0,20l 1,80 €
Apfelsaft	0,20l 1,80 €
Sinalco Cola	0,20l 1,60 €
Sinalco Cola zero	0,20l 1,60 €
fritz-limo, orangenlimo	0,33l 2,10 €
fritz-limo, zitronenlimo	0,33l 2,10 €
fritz kola	0,33l 2,10 €
fritz kola zero	0,33l 2,10 €
fritz apfelschorle	0,33l 2,20 €
fritz rhabarbersaftschorle	0,33l 2,20 €

Bier

Gaffel Kölsch vom Fass	Liter 4,90 €
Gaffel Kölsch	0,33l 1,70 €
Gaffel Kölsch alkoholfrei	0,33l 1,70 €
Gaffel Faßbrause	0,33l 2,10 €

Sekt

Hausmarke Sektkellerei Bernard Massard, trocken	0,75l 10,50 €
---	-----------------



Weine

pro Flasche

Deutschland

Weißwein

Riesling, Rheingau	0,75l 12,50 €
Qualitätswein, trocken Weingüter Wegeler	

Frankreich

Rotwein

Merlot	0,75l 11,50 €
IGP Vin de Pays de Vaucluse, trocken Cellier de Marrenon Rhône	



Weine

pro Flasche

Italien

Weißwein

Pinot Grigio 0,75l | 12,00 €

Azienda Agricola Cavazza, trocken

Veneto

Weißwein

Gerbino Chardonnay 0,75l | 13,50 €

IGT BIO, trocken

Di Giovanna, SRL

Sizilien

Rotwein

Sangiovese 0,75l | 13,00 €

IGT Carparzo, trocken

Tenuta Borgo Scopeto & Carpazo

Toscana



Allgemeine Geschäftsbedingungen

§1 Allgemeines

Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote haben ausschließlich die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Grundlage. Einzelabsprachen und ergänzende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

§2 Angebote/Preise

Unsere abgestimmten Angebote sind grundsätzlich verbindlich, in ihren Ausführungsdetails jedoch freibleibend. Die Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

1. Die Mindestabnahme bei bestellten, alkoholfreien Getränken beträgt 50 %.
2. Bei Bestellungen von Speisen und Getränken stellen wir Ihnen das dazugehörige Equipment kostenfrei zur Verfügung.
3. An Wochenenden und Feiertagen bedarf es der individuellen Absprache.
4. 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 beider Vertragspartner. Vertragsgrundlage ist das abgestimmte und akzeptierte Angebot.

Die Auftragsbestätigung muss dem Kölner Studierendenwerk grundsätzlich 14 Werktagen (außer Samstag) vor Veranstaltungsbeginn zugeworfen sein. Diese Angabe ist Grundlage der Rechnungserstellung. Andernfalls ist uns eine reibungslose Lieferung nicht möglich.

Anderere Vereinbarungen bedürfen der Schriftform (§1).

§4 Lieferbedingungen

1. Zu unseren betrieblichen Öffnungszeiten im Semester bis 14:30 Uhr gelten folgende Lieferbedingungen:
 2. Ab einem Rechnungsbetrag von 600,00 € sind die Anlieferung und der Aufbau kostenlos.
 3. Bei einem Rechnungsbetrag unter 600,00 € berechnen wir einmalig eine Lieferpauschale inkl. Aufbau von 72,00 €. Bei Anlieferung ohne Aufbau berechnen wir eine Lieferpauschale von 40,00 €. Die Anlieferung erfolgt ebenerdig bis zur ersten Tür des Lieferortes.
2. Außerhalb unserer betrieblichen Öffnungszeiten bedingt die Anlieferung der individuellen Absprache.
3. Das Kölner Studierendenwerk liefert die beauftragten Produkte an die vereinbarte Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin +/- einer halben Stunde.

Die Lieferung erfolgt mit der üblichen im Geschäftsverkehr gebräuchlichen Sorgfalt und unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Für Zeitverschiebungen, die das Kölner Studierendenwerk selbst bei größter Sorgfalt nicht beeinflussen kann, besteht keine Haftung.

4. Gelieferte Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Beanstandungen und Mängel an Speisen und Getränken haben unverzüglich zu erfolgen, bei Speisen bei der Übergabe bzw. Anlieferung. Dem Käufer ist bekannt, dass Speisen leicht verderblich sind, so dass spätere Rügen nicht möglich sind. Getränke, die infolge unsachgemäßer Lagerung oder Behandlung verdorben sind, werden nicht ersetzt.
5. Der Abbau hat durch den Kunden zu erfolgen, außer bei Stellung des Personals. Die Abholung der zur Verfügung gestell-

ten Materialien erfolgt in der Regel am ersten Werktag (außer Samstag) nach der Veranstaltung. Diese müssen transportfähig verpackt und ebenerdig platziert sein. Bei Nichterfüllung behalten wir uns vor, Personalkosten in Rechnung zu stellen. Bei Selbstabholung hat die Rückgabe nach Veranstaltungsende spätestens jedoch bis zum nächsten Werktag (außer Samstag) bis 11:00 Uhr zu erfolgen. Bei Nichterfüllung behalten wir uns vor, Personalkosten in Rechnung zu stellen.

6. Bei besonders aufwendigen Gegebenheiten am Lieferort können Mehraufwendungen vereinbart und berechnet werden.
7. Einzelvertragliche Vereinbarungen bleiben davon unberührt.

§5 Lieferbedingungen für Buffets und warme Speisen aus unserem Angebot

Veranstaltungen im Haus:

Buffets und warme Speisen aus dem Tagesangebot können zu unseren betrieblichen Öffnungszeiten ab 30 Personen bestellt werden.

Veranstaltungen außer Haus:

Buffets und warme Speisen aus dem Tagesangebot können zu unseren betrieblichen Öffnungszeiten ab 50 Personen bestellt werden.

Die Anlieferung und der Aufbau sind kostenlos.

Buffets und warme Speisen werden außerhalb der betrieblichen Öffnungszeiten nur nach individueller Absprache angenommen.

§6 Servicepersonal

Der Auftraggeber und das Kölner Studierendenwerk können die Bereitstellung von Servicepersonal vereinbaren (32,00 € pro Stunde, Mindesteinsatz: 4 Stunden)

§7 Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken sowie Fremdcatering ist in unseren Mensen, Bistros und Kaffeebars nicht erlaubt.

§8 Stornierung

Bei einer Stornierung 3 Werktagen (außer Samstag) vor dem Veranstaltungstag berechnen wir 75 % des Rechnungsbetrags der Speisen.

§9 Haftung

Die zur Verfügung gestellten Materialien (Geschirr, Besteck, Stehtische etc.) werden im Falle von Verlust oder Beschädigungen zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Im Fall von Vorsatz und/oder grober Fahrlässigkeit haftet das Kölner Studierendenwerk uneingeschränkt. Für einfache und leichte Fahrlässigkeit haftet das Kölner Studierendenwerk nur, sofern es sich um vertragswesentliche Pflichten handelt. Hierbei ist die Haftung begrenzt auf den zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses typischerweise vorhersehbaren Durchschnittsschaden. Eine weitergehende Haftung ist ausgeschlossen. Diese Haftungsbeschränkung und -begrenzung gilt ebenfalls für unsere Erfüllungs- und Verrichtungshilfen. Diese Haftungsbeschränkung und -begrenzung gilt nicht für Produkthaftungsansprüche sowie Schäden, die sich aus der Verletzung des Lebens, des Körpers und/oder der Gesundheit ergeben.

§ 10 Eigentum

Die vom Kölner Studierendenwerk bei den Vertragshandlungen 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.

§ 11 Zahlung

Der Rechnungsbetrag ist 14 Tage nach Erstellung der Rechnung zu zahlen. Ab einer Auftragssumme von 10.000,00 € behalten wir uns vor, eine Vorauszahlung von 50 % der Auftragssumme anzufordern.

§ 12

Gerichtsstand ist Köln.



Kontakt

Hochschulgastronomie
des Kölner Studierendenwerks

Sabine Heister

Telefon: 0221 944053 - 405

Theerat Lukas Kaps

Telefon: 0221 944053 - 401

Mail: catering@kstw.de

Besucheradresse:

Zülpicher Straße 68, 50937 Köln

werk[®] KÖLNER
STUDIERENDEN
WERK

Kölner Studierendenwerk AöR,
Universitätsstraße 16, 50937 Köln

Layout, Satz und Bildredaktion
SEVN Agentur für Design & Marken
www.sevn.de

Alle Bilder: © iStockphoto.com

Gültig ab Oktober 2023
Irrtümer und Änderungen vorbehalten

