



**UNSER CATERING
KATALOG
2026**

Willkommen bei „Catering Die Mensa“

Gutes Essen ist unsere Leidenschaft – frisch, regional und nachhaltig.

Was 2010 als Familienbetrieb in einer kleinen Schulkantine begann, ist heute ein Catering-Service, der Qualität und Verantwortung verbindet. Unser Anspruch ist es, Ihnen nicht nur schmackhafte Gerichte zu bieten, sondern auch nachhaltige Werte in den Mittelpunkt zu stellen.

- Regionale Zutaten & Bio-Qualität
- Unsere Zutaten stammen von Partnerhöfen wie dem Gahmener Hof und dem Milchhof Billmann
- Nachhaltig & ressourcenschonend
- Vielfältige Auswahl – klassisch, vegetarisch oder vegan
 - Fairtrade-Produkte
 - Leckerer Essen, das nicht nur gut schmeckt, sondern auch Gutes tut
- Kuchen und Süßwaren aus eigener Herstellung

QR-Code scannen und
uns bei Instagram folgen!



Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung kulinarisch zu bereichern!

Die angegebenen Preise beziehen sich auf eine
Mindestbestellmenge von 10 Stück / Portionen pro Produkt.

Ihr „Die Mensa“ Team

A buffet line featuring several stainless steel trays filled with different dishes. In the foreground, a tray contains roasted potatoes, chicken pieces, and vegetables garnished with fresh herbs. To the left, a hand is seen using a spoon to serve white rice from a tray. Other trays in the background include a salad of green beans and potatoes, a dish of small round items (possibly dumplings or potatoes) with green herbs, and a tray with a yellow sauce and vegetables. Stacks of white plates are visible in the upper left corner.

UNSERE BUFFETS

BUFFETS

KLASSIKER-BUFFET

ab 10 Personen, pro Person 27⁹⁰

Vorspeisen:

- Suppe nach Wahl
- Bunter Salat mit Dressing ^{L,6}

Hauptgerichte:

- Hähnchengeschnetzeltes ^{A,2}
 - Ratatouille ^{A,1,2,6}

- Zwei Beilagen nach Wunsch

Zusätzlich zwei Desserts nach Wunsch

FRÜHSTÜCKS-BUFFET

ab 15 Personen, pro Person 19⁹⁰

- Gemischte Wurst- & Käseplatte ^{D,2,7}
- Rühreier, gekochte Eier & Menemen ^B
- Verschiedene Brotsorten & Brötchen ^{A,C,D}
 - Butter, Marmelade & Honig ^{B,D}
 - Müsli ^{A,D,M}
 - Obst, Rohkost
- Frühstücks-Buffet mit Lachs ^I
+5⁹⁰ pro Person möglich

GEBURTSTAGS-BUFFET

ab 10 Personen, pro Person 36⁹⁰

Hauptgerichte:

- Hähnchencurry mit Ananas & Bulgur ^{A,2}
- Schweinemedallions mit Pilzsauce & Rosmarinkartoffeln ^{D,2,3,6}

Beilagen:

- Bunte Gemüseplatte
- Verschiedene Dips dazu Baguette ^{A,D,2}

Zusätzlich zwei Desserts nach Wunsch

RUNDER GEBURTSTAG

ab 10 Personen, pro Person 45⁰⁰

Vorspeisen:

- Gemischter Salat ^{D,M,2,4} wahlweise mit Feta & Oliven
- Verschiedene Dips dazu Baguette ^{A,D,2}

Hauptgerichte:

- Gegrillte Dorade in Dill-Sahnesauce ^{D,1,2,6}
 - Schweinebraten in Bratensauce ^{2,6}
 - Zwei Beilagen nach Wunsch

Zusätzlich zwei Desserts nach Wunsch

HOCHZEITS-BUFFET

ab 10 Personen, pro Person 48⁹⁰

- Gemischter Salat ^{D,M,2,4} wahlweise mit Feta & Oliven
- Verschiedene Dips dazu Baguette ^{A,D,2}

Hauptgerichte:

- Lachs dazu Zitronen-Buttersauce ^{D,1,2,6}
- Hähnchenmedallions in Trüffelrahmsauce ^{D,6,7}
 - Drei Beilagen nach Wunsch

Zusätzlich zwei Desserts nach Wunsch

A collection of various finger food appetizers arranged on a dark slate platter. The items include bruschetta topped with cured meat, tomato salsa, and cream cheese; small tartlets with cream cheese and herbs; and cucumber slices topped with prosciutto. Some items are secured with black toothpicks. The background features a glass of beer, a bowl of olives, and fresh basil.

UNSER FINGERFOOD

FINGERFOOD

Vegan

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

OBSTSPIEß 1⁵⁰

VEGANE NUGGETS ^{A,E,J,L} 1⁶⁰

WÜRSTCHEN-SPIEß (BEYOND MEAT) ^{G,J} 3⁵⁰

VEGANE LINSEN-BULGUR-FRIKADELLE ^A 2⁵⁰

TOFU SPIEß MIT ERDNUSSSAUCE ^C 2⁵⁰

MINI FRÜHLINGSROLLEN ^A 1²⁰

MINI GEMÜSESCHNITZEL ^A 2⁵⁰

FALAFEL ^{A,K} 1²⁰

KARTOFFEL-SPINAT-PUFFER 1⁹⁰

GEMÜSESPIEß 1⁹⁰

KARTOFFEL-SPINAT-RÖLLCHEN 1⁵⁰

GEFÜLLTE TEIGTASCHE MIT KARTOFFEL-SPINAT 1⁹⁰

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT REISFÜLLUNG 3⁵⁰

Vegetarisch

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

KÄSESPIEß MIT OBST ^D 1⁵⁰

TOMATEN-MOZZARELLA SPIEß ^D 1⁵⁰

FETA RÖLLCHEN ^D 1⁵⁰

GEGRILLTE ZUCCHINI MIT WEICHKÄSE ^{D,17} 1⁸⁰

MOZZARELLA STICKS ^{A,D} 1⁵⁰

BRUSCHETTA ^{A,C,1,2} 2⁰⁰

MINI BACK-CAMEMBERT ^{A,D} 1⁵⁰

GEFÜLLTE TEIGTASCHE MIT KÄSE ^{A,D} 1⁹⁰

FRITTIERTE CHAMPIGNONS 1²⁰

TORTELLINI SPIEß MIT PESTO UND

GETROCKNETEN TOMATEN ^{A,B,D,K} 1⁹⁰

Fisch & Fleisch

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

MINI HÄHNCHENBRUSTFILET ^{1,90}

HÄHNCHENNUGGETS ^{A,6} 1³⁰

MINI SCHNITZEL ^{A,6} 2³⁰

HÄHNCHENMEDAILLON 2⁴⁰

PARTY-FRIKADELLE ^{F,M} 1²⁰

DATTELN IM SPECKMANTEL ⁷ 2⁰⁰

METTWÜSTCHEN SPIß ⁷ 2⁵⁰

SCHINKEN-MELONEN SPIß ^{2,7} 2⁰⁰

LACHS SPIß ¹ 3⁹⁰

GARNELEN SPIß ^{D,1} 3⁹⁰

FRISCHKÄSE AUF GURKENSCHNITTEN UND LACHS ^{D,1} 2¹⁰

CHICKEN WINGS ^{A,6} 1⁸⁰

PANIERTER MINI WÜSTCHEN ^A 1⁶⁰

HÄHNCHENSPIß 3⁵⁰

GEFÜLLTE BULGURBÄLLCHEN MIT

HACKFLEISCHFÜLLUNG (ICLI KÖFTE) ^A 3⁵⁰

GEFÜLLTE TEIGTASCHE MIT HACKFLEISCH ^A 2⁰⁰

FRITTIERTE SHRIMPS MIT COCKTAILSAUCE ^A 2⁵⁰

GROSSE TÜRKISCHE PIZZA ^A 3⁵⁰

Mini Wraps mit ...

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

MEDITERRANER GEMÜSE 2⁹⁰

THUNFISCH & ZWIEBELN ^{1,2} 3³⁰

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 3³⁰

GERÄUCHERTER LACHS ¹ 3⁵⁰

FALAFEL ^A 3³⁰

Kanapees mit ...

PUTENBRUST 2¹⁰

ROASTBEEF ^{1,2} 2⁹⁰

SALAMI ¹ 1⁸⁰

LACHS ¹ 2⁵⁰

GOUDAKÄSE ^D 1⁸⁰

CAMEMBERT ^D 2¹⁰

Dips

150g pro Portion

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

SAZIKI ^D 3⁵⁰

KRÄUTERBUTTER ^{D,M} 3⁵⁰

QUARK ^D 3⁵⁰

HUMMUS (VEGAN) ^{F,3} 3⁵⁰

SOUR CREAM ^D 3⁵⁰

MEDITERRANER TOMATEN-

MANGO CHUTNEY ^M 3⁵⁰

PAPRIKA DIP ^{1,6} 3⁵⁰

AIOLI ^{J,L,M} 3⁵⁰

JOPPIESAUCE ^{A,C,D,G,H,1,2,6} 3⁵⁰

KALTE PLATTEN

ab 10 Personen

KÄSEPLATTE

pro Person 7⁹⁰

Verschiedene Käsesorten garniert mit Obst & Gemüse ^D

ANTIPASTI (VEGAN)

pro Person 7⁹⁰

Verschiedene, gegrillte Gemüse eingelegt in Knoblauch-Olivenöl

WURSTPLATTE

pro Person 8⁹⁰

Verschiedene Wurstsorten garniert mit Obst & Gemüse ^{1,2,7}

FISCHPLATTE

pro Person 9⁹⁰

Verschiedenes aus dem Meer ^{1,7,9}



BROT & BACKWAREN

BROTKORB ab 10 Stück, pro Person 3⁵⁰

Verschiedene Brotsorten ^{A,B,C,D,2}

BACKWAREN ab 10 Stück 2⁵⁰

Croissant, Brezel, Laugenstange, Laugenecke, Rosinenbrötchen, Sesamringe, überbackenes Käsebrötchen, Schokocroissant ^{A,D,M,2}

HALBES BRÖTCHEN / SCHNITTCHEN MIT ...

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

WURST ODER KÄSE ^{A,D,K,L,M,2,3,4,5,7} 1⁹⁰

METT & ZWIEBELN, CAMEMBERT

ODER TOMATE-MOZZARELLA ^{A,D,L,M,2,3,4,5,7,8} 2¹⁰

ROASTBEEF 3⁹⁰

LACHS ^{A,L,M} 2⁹⁰

HUMMUS ^{F,3} 1⁹⁰

AUFSCHNITT KÄSE, WURST VEGAN ^{F,3} 2⁵⁰

AUFPREIS FÜR EIN HALBES KÖRNERBRÖTCHEN ^{A,C,D} 0³⁵

AUFPREIS FÜR EIN VOLLKORNBROT ^{A,C,D} 0³⁵

A close-up photograph of a black cast-iron skillet filled with a vibrant bean soup. The soup is thick and contains dark red kidney beans, yellow corn kernels, sliced red bell peppers, and fresh green basil leaves. A wooden spoon is visible in the background, and a whole ear of corn is on the right. In the bottom left corner, a red dish contains more sliced red peppers. The text "SUPPEN & EINTÖPFE" is overlaid in the center of the image.

SUPPEN & EINTÖPFE

SUPPEN & EINTÖPFE

Vegetarisch & Vegan

400ml pro Portion
ab je 10 Stück, Preis pro Stück

TOMATENCREMESUPPE ^{VEGAN} 5⁵⁰

GEMÜSESUPPE ^{E,6 VEGAN} 5⁹⁰

ERBSENSUPPE ^{E,M VEGAN} 5⁹⁰

PAPRIKASUPPE ^{D VEGETARISCH} 5⁹⁰

KÜRBISSUPPE MIT KOKOSMILCH (SAISONAL) ^{F,3 VEGAN} 5⁹⁰

TÜRKISCHE LINSENSUPPE ^{E,K VEGAN} 5⁹⁰

TÜRKISCHE BOHNENSUPPE ^{E,K VEGAN} 5⁹⁰

BROKKOLI-CREMESUPPE ^{D VEGETARISCH} 5⁵⁰

LAUCH-KÄSESUPPE ^{D VEGETARISCH} 5⁹⁰

CHILI SIN CARNE ^{E,K VEGAN} 5⁹⁰

... mit Fleisch

350ml pro Portion
ab je 10 Stück, Preis pro Stück

TÜRKISCHE BOHNENSUPPE MIT HACKFLEISCH ² 6⁹⁰

LAUCH-KÄSESUPPE MIT HACKFLEISCH ^D 6⁹⁰

TÜRKISCHE HACKBÄLLCHENSUPPE 6⁹⁰

GULASCHSUPPE ⁶ 6⁹⁰

HÜHNERSUPPE ⁶ 6⁵⁰

KARTOFFELEINTOPF MIT BOCKWURST ^{6,7} 6⁹⁰

CHILI CON CARNE ² 6⁹⁰

SALATE

pro Portion 250g

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

FRISCHER BLATTSALAT MIT CROUTONS 3⁵⁰

GRIECHISCHER BAUERN Salat ^D 3⁹⁰

GURKENSALAT 3⁵⁰

NUDELSALAT MIT MAYONNAISE-DRESSING ^{A,B,D,L,M,1,2,3,5,7,8} 2⁹⁰

NUDEL-RUCOLA SALAT

• MIT GETROCKNETEN TOMATEN ^{A,B,2} 3⁹⁰

• MIT PINIENKERNEN & PARMESAN ^{A,C,D,2} 4⁵⁰

KARTOFFELSALAT MIT Ö-ESSIG-DRESSING ² 3⁵⁰

KRAUTSALAT MIT Ö-ESSIG-DRESSING ⁶ 2⁹⁰

COUSCOUS SALAT ^A 3⁹⁰

GEM. SALAT MIT FETA & OLIVEN ⁶ 3⁹⁰

FISCH

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

LACHSFILET MIT BANDNUDELN
& SPINAT IN KRÄUTERSAUCE 19⁹⁰

DORADENFILET MIT SALZKARTOFFELN IN DILLSAUCE ^{D,I} 18⁹⁰

GEBRATENE GARNELEN IN KNOBLAUCHBUTTER
DAZU BAGUETTE ^{A,D,I} 10⁹⁰



FLEISCH

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

Geflügelgerichte

HÄHNCHENSCHNITZEL
MIT KRÄUTER-SAHNESAUCE ^{D,2} 9⁹⁰

HÄHNCHENBRUSTFILET
MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE ^D 10⁵⁰

HÄHNCHENGESCHNETZELTES
MIT SAHNEAUCE ^D 9⁹⁰

REISPFANNE
MIT HÄHNCHEN & GEMÜSE ^{A,2} 9⁹⁰

Rindfleischgerichte

RINDERBRATEN 12⁹⁰

RINDERROULADE MIT SAUCE ^{D,6} 12⁹⁰

RINDERGESCHNETZELTES TÜRKISCHER ART ^D 12⁹⁰

RINDERGESCHNETZELTES MIT BRATENSAUCE ⁶ 12⁹⁰

HAUSGEMACHTE FRIKADELLE TÜRKISCHER ART
MIT TOMATENSAUCE ^{2,6} 9⁹⁰

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT HACKFLEISCH ^A 8⁹⁰

GEFÜLLTE AUBERGINE MIT HACKFLEISCH 9⁹⁰



Gerichte vom Schwein

SCHWEINEMEDAILLON
MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE 10⁹⁰

SCHWEINEBRATEN MIT BRATENSAUCE ⁶ 11⁹⁰

HAUSGEMACHTES SCHWEINESCHNITZEL
MIT CHAMPIGNON-SAHNESAUCE ^{A,D,6} 11⁹⁰

BRATWURST VOM GAHMENER HOF ⁷ 5⁹⁰

CURRYWURST VOM GAHMENER HOF
MIT HAUSGEMACHER CURRYSAUCE ^{6,7} 6⁹⁰

VEGETARISCHE SPEISEN

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

RIGATONI MIT GEMÜSE UND SAHNESAUCE ^{D,7} 8⁹⁰

BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN UND SPIEGELEI ^B 6⁹⁰

GEMÜSEPFANNE MIT COUSCOUS ^A 8⁹⁰

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT WEICHKÄSE & MINZE
DAZU TOMATENSAUCE ^{D,2} 9⁹⁰

KARTOFFELGRATIN MIT GEMÜSE ^{D,6} 7⁹⁰

VEGANE SPEISEN

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

RATATOUILLE MIT REIS ^{A,2} 9⁹⁰

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT REIS ^B 7⁹⁰

GEFÜLLTE AUBERGINE MIT GEMÜSE ⁶ 9⁹⁰

CURRYGEMÜSE MIT REIS ^A 10⁹⁰

GEMÜSESCHNITZEL MIT ROSMARINKARTOFFELN ^{A,B,2} 10⁹⁰

VEGANE CURRYWURST (BEYOND MEAT) ^{J,2,7} 6⁹⁰

PASTA SPEZIALITÄTEN

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

AUF WUNSCH MIT PARMESAN + 1⁰⁰

PENNE ALL'ARRABBIATA ^{A,D} 9⁹⁰

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE ^{A,2} 8⁹⁰

SPAGHETTI MIT BOLOGNESE ^{A,E} 9⁹⁰

NUDELAUFLAUF MIT GEMÜSE & SAHNESAUCE ^{A,D} 8⁹⁰

PASTA MIT HAUSGEMACHEM PESTO ^{A,4} 8⁹⁰

LASAGNE MIT BOLOGNESE ^{A,E} 9⁹⁰

GEMÜSELASAGNE MIT KÄSE ÜBERBACKEN ^{A,D} 8⁹⁰

MANTI (TÜRKISCHE RAVIOLI) MIT HACKFLEISCH

ODER KARTOFFELFÜLLUNG IN

KNOBLAUCH-JOGHURT-SAUCE (LAUWARM) ^{A,D} 12⁹⁰



BEILAGEN

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

SALZKARTOFFELN 3⁹⁰

BRATKARTOFFELN 3⁹⁰

KARTOFFELPÜREE ^D 3⁹⁰

KARTOFFELGRATIN ^D 3⁹⁰

DRILLINGE 3⁹⁰

ROSMARINKARTOFFELN 3⁹⁰

POMMES 3⁹⁰

RÖSTI ^{A,D,6} 3⁹⁰

KROKETTEN ^{A,D,6} 3⁹⁰

KARTOFFELECKEN 3⁹⁰

SEMMELKNÖDEL ^{A,D} 3⁹⁰

BUTTERSPÄTZLE ^{A,D} 3⁹⁰

COUSCOUS ^A 3⁹⁰

REIS ^A 3⁹⁰

NUDELN ^{A,B,D} 3⁹⁰

BANDNUDELN ^{A,B,D} 3⁹⁰

BROCCOLI 3⁹⁰

ROTKOHL 3⁹⁰

KAISERGEMÜSE ^D 3⁹⁰

DESSERTS

ab je 10 Stück, Preis pro Stück

TIRAMISU BECHER ^{A,D} 3⁹⁰

JOGHURT MIT QUARK & FRÜCHTEN ^{D,K} 3⁹⁰

MASCARPONE MIT ERDBEEREN ^{D,K} 3⁹⁰

TÜRKISCHE SÜßSPEISE ^{A,K} 3⁹⁰

MOUSSE AU CHOCOLAT ^{B,D,M} 3⁹⁰

ROTE GRÜTZE MIT VANILLECREME ^{B,D,M,8} 3⁹⁰

MILCHREIS TÜRKISCHER ART MIT ZIMT ^{B,D} 3⁹⁰

OBSTSALAT 3⁹⁰

PANNA COTTA ^{D,K} 3⁹⁰





HOCHZEITS- & MOTIVTORTEN

AUF WUNSCH BACKEN WIR IHNEN TORTEN
ZU BESONDEREN ANLÄSSEN

1-STÖCKIG ^{A,B,D} AB 130⁰⁰

2-STÖCKIG ^{A,B,D} AB 250⁰⁰

3-STÖCKIG ^{A,B,D} AB 350⁰⁰

HAUSGEMACHTE BLECHKUCHEN

ca. 28 Stücke

KÄSEKUCHEN ^{A,B,D} 45⁰⁰

APFEL-STREUSEL-KUCHEN ^{A,B,D,K} 43⁰⁰

MANDARINEN-SCHMAND MIT KOKOSNUSS ^{A,B,D,K} 50⁰⁰

SCHOKOLADEN-KIRSCH-KUCHEN ^{A,B,D} 35⁰⁰

NUTELLA-KUCHEN ^{A,B,D,K} 50⁰⁰



BBQ GRILLGUT

- Nackensteak vom Schwein
 - Hähnchenbrustfilet
- Rostbratwurst vom Schwein ⁷
 - Geflügelbratwurst ^{2,7}
- Hausgemachte Frikadelle türkischer Art ^{F,M}
 - Spareribs ⁷
 - Garnelenspieß ¹
 - Maiskolben ²
- Veggie Würstchen ^{1,2}
 - Grillgemüse
 - Grillkäse ^D

Big & Little BBQ inkl. Rindersteak oder Lammkotelett +9⁹⁰ pro Person

BIG BBQ

ab je 25 Personen, pro Person 39⁹⁰

Stelle dir dein großes BBQ selbst zusammen aus:

- 6x Grillgut - 2x Salat
- 4x Dip - 3x Beilage
- 1x Brotkorb ^{A,B,C,D} - 2x Dessert

LITTLE BBQ

ab je 25 Personen, pro Person 29⁹⁰

Stelle dir dein kleines BBQ selbst zusammen aus:

- 4x Grillgut - 2x Beilage
- 2x Salat - 1x Brotkorb ^{A,B,C,D} - 3x Dip

Das Barbecue wird nur vor Ort im BierCafe angeboten
und ist außer Haus ausgeschlossen.



GETRÄNKE

AUßERHALB DES BIERCAFE'S

SOFT GETRÄNKE 0,2l 2⁵⁰

- Cola • Cola Zero
- Fanta • Sprite

SÄFTE 0,2l 2⁵⁰

WASSER „SELTERS“ 0,25l 2⁰⁰

APFELSCHORLE 0,25l 2⁵⁰

KANNE KAFFEE 1l 7⁹⁰

KANNE TEE 1l 5⁹⁰

PROVARIANT BIO 0,33l 3⁵⁰

- Orange • Cola
- Kirsch-Granatapfel • Rhabarber

BRINKHOFF'S 0,33l 3⁰⁰

BRINKHOFF'S ALKOHOLFREI 0,33l 3⁰⁰

BERGMANN SCHWARZ 0,33l 3⁵⁰

BERGMANN SPEZIAL 0,33l 3⁵⁰

PAUSCHALE

BIERCAFE & AUßERHAUS

SEKTEMPFANG

ab 10 Personen pro Person 9⁹⁰

dazu werden verschiedene Canapés serviert

GETRÄNKEPAUSCHALE 1 pro Person 37⁹⁰

Gültig bis zu 6 Stunden, danach zzgl. 5⁰⁰ pro Person

Alle Warm- & Heißgetränke, Wasser,
Softdrinks, Pils, Wein

GETRÄNKEPAUSCHALE 2 pro Person 47⁹⁰

Gültig bis zu 6 Stunden, danach zzgl. 5⁰⁰ pro Person

Alle Warm- & Heißgetränke, Wasser, Softdrinks,
Pils, Wein, 3 Spirituosen

KONFERENZPAUSCHALE pro Person 9⁹⁰

Kaffee, Bio Tee, Wasser, Apfelschorle, Softdrinks

UNSER FOODTRUCK

Unser Foodtruck ist für Veranstaltungen buchbar oder auch vermietbar und bringt echtes Streetfood-Feeling direkt zu euch!

Egal ob Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit, Sommerfest, Vereinsfeier oder öffentliches Event – wir sorgen dafür, dass eure Gäste nicht nur satt werden, sondern sich auch richtig wohlfühlen.

Wir sind ab 50 Personen buchbar und kümmern uns vor Ort um alles, was dazugehört: frische Zubereitung, schneller Service und ein unkomplizierter Ablauf. Ihr könnt euch entspannt zurücklehnen, während wir eure Veranstaltung kulinarisch begleiten – mit leckerem Essen, guter Stimmung und dem passenden Foodtruck-Flair.

Wenn ihr Lust auf ein besonderes Catering-Erlebnis habt, meldet euch gern bei uns.

Wir erstellen euch ein unverbindliches Angebot und stimmen alles individuell auf eure Veranstaltung ab.



LEIHGESCHIRR UND PERSONAL

LEIHGESCHIRR SETS à 10 Stück 3⁰⁰

- Speiseteller
- Suppenteller
- Kuchenteller
- Dessertgläser
- Gabel
- Messer
- Suppenlöffel
- Kuchengabel
- Kaffee-/Teelöffel
- Kaffeetassen mit Untertasse

PERSONAL

- Service- und Thekenpersonal 35⁰⁰
- Griller 45⁰⁰

AUSSTATTUNG

- Tischdecke pro Stück 10⁰⁰
- Stehtischhussen pro Stück 10⁰⁰
- Stuhlhussen pro Stück 2⁹⁰
 - Flaschenkühler 5⁰⁰
- Mobile Zapfanlage 39⁹⁰
- CO₂-Flasche 10Kg 35⁰⁰

Anlieferung und Abholung 29⁹⁰



Allergene

A Glutenhaltige Getreide & Erzeugnisse B Eier & Erzeugnisse C Erdnüsse & Erzeugnisse D Milch & Erzeugnisse
E Sellerie & Erzeugnisse F Sesam & Erzeugnisse G Lupinen & Erzeugnisse H Krebstiere & Erzeugnisse
I Fische & Erzeugnisse J Sojabohnen & Erzeugnisse K Schalenfrüchte & Erzeugnisse L Senf & Erzeugnisse
M Schwefeldioxid & Sulfide N Weichtiere & Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschwärzt 5 Süßungsmittel
6 Geschmacksverstärker 7 Phosphat 8 Stabilisatoren 9 Nitrit-Pökelsalz



Catering Die Mensa

Leopoldstr. 50-58, 44147 Dortmund

Tel.: 0231 13729208

E-Mail: info@diemensa.de

www.diemensa.de