



Genuss pur

Food & Drinks
Cateringangebot
für externe Veranstalter



Universitätsklinikum Köln Catering GmbH



Unsere Mission

frisch – regional – kreativ

Damit Sie Ihre Veranstaltung unbeschwert genießen können, sorgen wir dafür, dass alles funktioniert und vor Ort am richtigen Platz ist.

Sie erhalten von uns das Rundum-Sorglos-Paket:

- Gläser, Geschirr, Besteck und Servietten
- Anlieferung und Abholung
- Schaffen der technischen Voraussetzungen
- Einhalten von Brandschutzmaßnahmen

Kontaktdaten für Ihre Bestellung:

Telefon: 0221 478-84884

E-Mail: Catering@uk-koeln.de



Frühstückspakete

Frühstückspaket Klassik

Ganzes belegtes Brötchen (Economy),
ein Orangensaft, ein Fruchtjoghurtbecher

2, 3, 6, a1-4, c, g, k

Aufschlag für Business Belag

Aufschlag für First Class Belag

Frühstückspaket Köln

Stulle belegt mit Gouda oder Ei, auf Salat, Gurke
und Tomate, ein Trinkpäckchen Kakao, ein Schoko-
weckchen 2, 3, 6, a1-4, c, g

Frühstückspaket France 🍌

Ein Croissant (natur oder süß oder herzhaft), ein
Shake-Café-Frappee, eine Portion Obstsalat

2, 3, 6, a1-4, c, g

Frühstückspaket Vegan 🌱

Laugenbrötchen mit Gemüseaufstrich und Salat-
garnitur, kleiner Obstsalat, Studentenfutter

a1-4, a, h1-9, i, f, k

Halbes belegtes Brötchen ...

Sorte nach Wahl: Weizenbrötchen, Dinkelbrötchen,
Kürbiskernbrötchen, Sonnenblumenmalzbrötchen,
Röggelchen oder Laugenbagel a1-4, k

... mit folgenden Belägen

Economy: Wurstaufschnitt, junger Gouda, Emmen-
taler, gekochter Schinken 2, 3, 6, a1-4, c, g, j

Business: Schwarzwälder Schinken, Zwiebelmett,
Käsevariation, Frischkäse, Tomaten, Mozzarella,
Putenbrust 2, 3, 6, a1-4, c, g

First Class: Luftgetrocknete Salami, Parmaschinken,
Roastbeef, mild geräucherter Lachs, Brie

2, 3, 6, a1-4, c, d, g, j

Vegan: Gemüseaufstrich, Marmelade a1-4, i, h1-9

🌱 Vegan 🍌 Vegetarisch

Tagungspauschalen

Unser
Catering Angebot gibt es
auf Wunsch auch in einer rein
vegetarischen
oder veganen Variante.
Sprechen Sie uns
gerne an!

Pauschale Lindenthal

Darin enthalten:

Kaffeepause am Vormittag Filterkaffee, Teeauswahl, Wasser und Säfte, Fruchtjoghurtbecher, Obstkorb

2, 3, 6, a1-4, c, g

Mittagessen Tagessuppe mit Brotkorb, kaltes Fingerfood, Feines aus der Pâtisserie 2, 3, 6, a1-4, c, d, g, h1-9, j

Kaffeepause am Nachmittag Filterkaffee, Teeauswahl, Wasser und Säfte, Kuchen und Feingebäck

2, 3, 6, a1-4, c, g, h1-9

Pauschale Sülz

Darin enthalten:

Kaffeepause am Vormittag Filterkaffee, Teeauswahl, Wasser und Säfte, Power-Cup (Joghurt, Haferflocken, Chia und Frucht), Obstkorb 2, 3, 6, a1-4, c, d, e, g, h1-9

Mittagessen Tagessuppe mit Brotkorb, Mittags-Lunch, Feines aus der Pâtisserie 2, 3, 6, a1-4, c, d, e, g, h1-9, j

Kaffeepause am Nachmittag Filterkaffee, Teeauswahl, Wasser und Säfte, Donuts und Muffins, Rote Grütze mit Vanillesauce 2, 3, 6, a1-4, c, e, g, h1-9

Gerne können Sie das Mittagessen auch in unserer Cafeteria einnehmen.

Nach Verfügbarkeit und Möglichkeit können wir Ihnen einen Kaffeeautomaten zur Verfügung stellen.

Upgrade nur im CIO / Studierendenhaus

Spezialitäten-Kaffeemaschine mit frisch gemahlenden Arabica- oder Espresso-Bohnen

Spezialitäten-Kaffeemaschine (nach Verfügbarkeit)
Berechnung nach Verbrauch:

Kaffee Crema

Tasse Tee

Cappuccino g

Espresso

Milchkaffee g

Latte Macchiato g

Upgrades ab 15 Personen

Zwei alternative Bars zum selber mixen:

Build-your-Bowl-Bar

Fruchtjoghurt, Naturjoghurt, Fruchtgrütze, Haferflocken, Knuspermüsli, Obstsalat, Toppings (Chiasamen, Leinsamen), Müsliriegel

2, 3, 6, a1-4, c, e, g, h1-9

Energy-Bar

Nuss-Mix, Trocken-Früchte, Fruchtgummi, Snackobst, Celebrations, Rosinen, Proteinriegel

2, 3, 6, a1-4, c, e, g, h1-9



Unser
Catering Angebot gibt es
auf Wunsch auch in einer rein
vegetarischen
oder veganen Variante.
Sprechen Sie uns
gerne an!

Speisenauswahl

Catering nach Maß: Sprechen Sie uns für Ihr individuelles Angebot ab 10 Personen an.

Suppe serviert mit gemischten Brötchen oder Brot

Tagessuppe 2, 3, 6, a1-4, c, d, e, g, h1-9, j, k

Karotten-Ingwer-Suppe 🌿 a1-4, e, f, h1-9, i, j, k

Süßkartoffel-Cashew-Suppe 🌿 a1-4, e, f, h1-9, i, j, k

Gulaschsuppe, pikant 2, 3, 6, a1-4, c, g, i, j

Tom Kha Gai (thailändische Hühnersuppe)

2, 3, 6, a1-4, c, f, g, j

Und weitere leckere Sorten: Fragen Sie nach aktuellen und saisonalen Angeboten.

Kalte Gerichte

Edamame Falafel mit Aprikosencouscous 🌿

a1-4, e, f, h, h1-9, i, j, k

Salate der Saison im Glas serviert 🍷

vegetarisch a1-4, e, f, h1-9, i, j, k

oder zubuchbar:

Hähnchen 2, 3, 6, a1-4, Lachs d oder

Falafelbällchen a1-4, e, f, k

Ofenaubergine mit Hummus und Naanbrot 🌿

a1-4, f, h, i, j, k

Wantoni auf Thai-Gemüsesalat 🌿

a1-4, e, f, h1-9, i, j, k

Pollo Tonnato im Glas serviert

2, 3, 6, a1-4, c, d, e, g, h1-9, j, k

Yakitori Hähnchenspieße mit marinierten Karotten

2, 3, 6, a1-4, c, e, g, h1-9, j, k

Warme Gerichte

Die original UKC Currywurst mit Brot

(auch vegetarisch 🍷) 2, 3, 6, a1-4, c, f, g, j

Spinat Gnocchi mit konfierten Kirschtomaten

und Paprikapesto 🌿 a1-4, f, h1-9, i, j

Kartoffel-Pilz-Pfännchen mit Kräutern

und Fladenbrot 🌿 2, 3, 6, a1-4, f, j

Bowl „Thai Chicken“ mit Limettenreis, Kokos

und Chilihähnchen 2, 3, 6, a1-4, e, h1-9, j, k

Steinbeißer mit gebrannter Paprika

und Salbeignocchis 2, 3, 6, a1-4, c, d, g, i, j

Schwedische Hackbällchen mit Kartoffeln, Senf-

creme und Landei 2, 3, 6, a1-4, c, g, j

Geschmortes Wurzelgemüse mit Tomaten-

gewürzsauce und Bulgur 🌿 2, 3, 6, a1-4, c, g, j

Garnelen in Knoblauchsauce mit bunten Tomaten

2, 3, 6, a1-4, b, c, g, j, k, n

Mini-Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

2, 3, 6, a1-4, c, g, j

Butter-Chicken mit Zitronen-Koriander-Reis

2, 3, 6, a1-4, c, e, g, h1-9, j, k

Schaschlikfleisch mit Mini-Ofenkartoffel

2, 3, 6, a1-4, c, d, g, j

🌿 Vegan 🍷 Vegetarisch

Speisenauswahl

Catering nach Maß: Sprechen Sie uns für Ihr individuelles Angebot ab 10 Personen an.

Auf die Hand

½ Wraps, verschieden gefüllt

9, 10, 12, 14, a1-4, c, d, e, g, h1-9, j, k

Tomato Sunflower 🌿

Mexican, Tomate-Mozzarella, Falafel 🍌

Döner, Caesar, Tandoori

Sandwichecke 2, 3, 6, a1-4, c, d, e, g, h1-9, j

Hummus 🌿

Käse, Brie 🍌

Käse Schinken, Käse Salami, Lachs

2 Falafelbällchen mit Dip 🌿

2, 3, 6, a1-4, c, d, e, g, f, h1-9, i, j, k

Rohkost-Sticks/Olivenbrot-Sticks mit Dip 🍌 (auch vegan) f, g, h1-9, i, j, k

2 Hackfleischbällchen mit Dip

2, 3, 6, a1-4, c, g, j

2 Mini-Schnitzel mit Zitrone 2, 3, 6, a1-4, c, g, j

Salzgebäck, Oliven in der Schale 🍌

2, 3, 6, a1-4, c, g, j

Butterbrezel 🍌 3, 11, 12, 14, a1-4, f, g, k



Feines aus der Pâtisserie

Dessert der Saison (z.B. Birne Helene, Schwarzwälder Kirsch, Schokoladenmousse, auch vegan)

2, 3, 6, a1-4, c, d, e, g, h1-9, j

Käseauswahl

Käseplatte mit Früchten, Feigensenf und Brot 🍌

2, 3, 6, a1-4, c, d, g, j

🌿 Vegan 🍌 Vegetarisch



Getränke

Wasser

Rhodium Wasser Klassik/Medium/Still 0,25 l

Hauswasser laut/leise 0,7 l

Softdrinks

Afri Cola// Afri Cola light 0,2 l

Afri Cola// Afri Cola light 0,5 l

Bluna Orange // Bluna Zitrone 0,5 l

Apfelschorle 0,2 l

Apfelschorle 0,5 l

Eistee 0,33 l

Fruchtschorlen, verschiedene Sorten 0,33 l

(Maracuja-Orange, Ingwer-Zitrone, Apfel-Holunder, Melone)

Säfte

Apfel // Orange // Multivitamin 0,2 l

Apfel // Orange // Multivitamin 1 l

Biere Flasche

Kölsch 0,33 l

Kölsch Fass 10 l

Kölsch Fass 20 l

Sekt

Sekt „UKC“ Cuvee trocken 0,75 l

Weißwein

Sauvignon blanc, trocken 0,75 l

Rotwein

Cuvee Kiefer „über die Grenzen gehen“ 0,75 l

Heißgetränke

Kanne Kaffee, ca. 7 Tassen

Kanne Tee, ca. 7 Tassen

Spezialitäten-Kaffeemaschine (nur im CIO/
Studierendenhaus) Berechnung nach Verbrauch:

Kaffee Crema

Tasse Tee

Cappuccino g

Espresso

Milchkaffee g

Latte Macchiato g

Mobiler Kaffeeautomat (nach Verfügbarkeit)

Berechnung nach Verbrauch:

Tasse Filterkaffee oder Tasse Tee

Lunchpakete

Ab 5 Stück

Lunchpaket Vegan 🌿

½ Wrap (Tomato Sunflower), Shake-Salat mit Nuss, Cranberry, Falafel dazu Essig-Öl Dressing, Obststück, Süßwarenriegel, Besteck und Serviette

2, 3, 6, a1-4, e, f, j, h1-9

Lunchpaket Veggie 🌱

Bagel (Käse oder Tomate-Mozzarella), Salatbowl mit Weichweizen, Paprika, Mais und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf Dressing, Obststück, Kuchenstück, Besteck und Serviette 2, 3, 6, a1-4, c, g, j, h1-9

Lunchpaket UKC

Vesperbrot (Ei oder Pute oder Käse), Salatbowl Feta, Nüsse, Gurke dazu Joghurt Dressing, Power-Cup mit Quinoa, Joghurt und Obst, Muffin, Besteck und Serviette

2, 3, 6, a1-4, c, e, f, g, j, h1-9

🌿 Vegan 🌱 Vegetarisch



Personal und Equipment

Personal

Teamleiter pro Stunde	52,00 €
Koch pro Stunde	45,00 €
Küchenhilfe pro Stunde	35,00 €
Servicefachkraft pro Stunde	40,00 €

Ab 17 Uhr, sowie an Wochenenden und Feiertagen wird ein Aufschlag von 25 Prozent auf den jeweiligen Stundensatz erhoben.

Equipment

Buffettisch mit Tischwäsche/Stück
Skirting (Tischröcke)/Stück
Stehtisch mit Husse/Stück

Allergene und Zusatzstoffe



Allergene

- a GLUTENHALTIGES GETREIDE (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- b KREBSTIERE und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c EIER und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d FISCH und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e ERDNÜSSE und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f SOJA und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g MILCH UND MILCHPRODUKTE (einschließlich Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- h SCHALENFRÜCHTE (1 Mandel, 2 Hasel, 3 Walnuss, 4 Kaschunnüsse, 5 Pecan-, 6Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamia- und 9 Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- i SELLERIE und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j SENF und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k SESAMSAMEN und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (Konzentrationen über 10mg/kg oder 10mg/l) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- m LUPINEN und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n WEICHTIERE und daraus hergestellte Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 mit Phosphat
- 7 mit Emulgatoren
- 8 mit Verdickungsmitteln
- 9 mit modifizierter Stärke
- 10 mit Stabilisatoren
- 11 mit Mehlbehandlungsmitteln
- 12 mit Säuerungsmitteln
- 13 mit Säureregulatoren
- 14 mit Backtriebmitteln
- 15 mit Aromastoffen

Falls Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen der Speisen haben, sprechen Sie unsere Servicekräfte vor Ort gerne an.

Trotz sorgfältiger Zubereitung der Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.



Kleingedrucktes

Bestellung / Reservierung

Bitte senden Sie uns die Bestellung / Reservierung per E-Mail zu. Diese sollte bei uns so früh wie möglich vorliegen, bei Veranstaltungen ohne Speisen spätestens am vorherigen Werktag bis 13 Uhr. Nur dann können wir eine korrekte Bereitstellung garantieren.

Wir bitten Sie, Ihre Bestellung detailliert und unter der Angabe der Kostenstelle oder des Drittmittelkontos mitzuteilen, damit wir Ihre Vorstellungen wunschgemäß umsetzen können. Das entsprechende Bestellformular finden Sie im Internet / Intranet. Mindestbestellmenge bei Fingerfood ab 10 Personen, Buffets ab 20 Personen.

Lieferungs- / Veranstaltungsbedingungen

Die Lieferung der Speisen und der Getränke erfolgt auf der Grundlage der uns vorliegenden Teilnehmerzahl.

Alle Getränke und Speisen liefern wir mit dem dazugehörigen Equipment sowie Servietten. Auf Wunsch sorgen wir in den Pausen für das Auffüllen von verbrauchten Artikeln.

Ab 17 Uhr, sowie an Wochenenden und Feiertagen wird ein Aufschlag von 25 Prozent der Servicepauschale pro Servicekraft veranschlagt. Fallen zusätzliche Transportkosten an, werden wir diese weiterbelasten.

Abrechnung / Zahlungsbedingungen

Die Abrechnung der Veranstaltung erfolgt bei bestellten Speisen auf der Grundlage der von Ihnen angegebenen Personenzahl.

Bei Getränken wird der Verbrauch je angebrochener Flasche zugrunde gelegt.

Nicht im Angebot enthaltene Artikel werden nach individueller Absprache und Angebot berechnet.

Bei einem Verlust von unserem Equipment oder Transportkisten stellen wir Ihnen die Kosten dafür zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung.

Ihr Service-Team in der Uniklinik Köln

Gleueler Straße 80, 50931 Köln

Sie erreichen das Catering Team von Montag bis Freitag, 8 Uhr bis 15 Uhr unter:

Telefon: **0221 478-84884**

E-Mail: **Catering@uk-koeln.de**