# Mensa

auf dem Campus am Ziegelsee





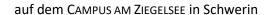
# Cateringservice

Telefon: 0385 20888-0/-13 E-Mail: mensa@sws-schulen.de

SWS Seminargesellschaft für Wirtschaft und Soziales mbH / Campus-Mensa, Ziegelseestraße 1, 19055 Schwerin

Sehr geehrte Damen und Herren,

# **CAMPUS-MENSA**





seit April 2012 begrüßen wir Sie sehr herzlich in der Campus-Mensa auf dem Campus am Ziegelsee.

Die Campus-Mensa

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



# Tagungsgetränkekarte

Kanne Kaffee	11	7,00€
Kanne Tee	1	7,00€
Wasser medium	0,5 l	1,00€
Wasser still	0,5 l	1,00€
Verschiedene albi Säfte	٥,2 ا	1,00€
Cola, Fanta, Sprite	0,33 l	1,00€

# **Gebäck und Früchte**

Fruchtvariation		4,50 € je Person
Keksteller	Stk.	5,00€
Verschiedene Blechkuchen	Stk.	2, 00 €

# Campuslunch in der Mensa

2 Gang Menü (Hauptgang, Dessert)	5,00€
3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	6.50€







# Exklusive Canapés ab 1,90 € pro Stk.

mit Räucherlachs, garniert mit Creme fraiche, grünen Spargel und Garnele
mit Serranoschinken, garniert mit Oliven und Honigmelone
mit Chorizo Salami, garniert mit Ziegenfrischkäse und Walnuss
mit Brie Käse, garniert mit Erdbeere
mit Gorgonzola, garniert mit Walnuss und Weintrauben
mit Pastrami, garniert mit Mixed Pickles



# Halbe belegte Brötchen ab 1,50 € pro Stk.

mit Räucherlachs, garniert mit Dillcreme und Forellenkaviar
mit gekochtem Hinterschinken, garniert mit Ei und Cherrytomate
mit Salami, garniert mit Gewürzgurken-Fächer
mit Schwarzwälder Schinken, garniert mit Gurke und Kirschtomate
mit Gouda, garniert mit dunkler Weintraube
mit Brie-Käse, garniert mit Erdbeere





# Hausgemachte Suppen ab 3,00 € pro Person

Bouillabaisse (Südfranzösische Fischsuppe) mit Baguettebrot und Butter

Tomatencremesuppe mit italienischen Kräutern dazu Ciabattabrot und Pesto

Legierte Spargelcremesuppe mit Schinkenwürfel und frischen Kerbel (saisonal)

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit steierischem Kürbiskernöl

# Kalte Leckereien in Portionsgläser ab 1,50 € pro Stk.

Gazpacho Andaluse (kalte Spanische Gemüsesuppe)

Geeiste Gurkenschaumsuppe

Farfalle-Nudelsalat mit Schrimps

Avocado-Räucherlachstatar mit Limone

Matjestatar mit Hausfrauen-Sauce

Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln, Olivenöl und Basilikum

Serranoschinken auf Netzmelonensalat

Brunnenkresse im Pastrami-Röllchen auf pikantem Eiersalat

Marinierte Hähnchenbrust auf Balsamico-Champignons







# Fingerfoodbuffet

#### Vorspeisen in Portionsgläsern

Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln, Olivenöl und Basilikum
Bunter Kartoffelsalat
Nudelsalat mit Rucola
Verschiedene Gemüsesticks mit Kräuterguark

#### Warmanteil

Riesengarnele im Kartoffelnest mit Aioli und Cocktailsauce
Asiatische Sate-Spieße mit Sojasauce
Meatballs mit Senf und Ketchup
Pikante Hähnchenschenkel mit BBQ-Sauce
Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse und Sourcream

#### Desserts in Portionsgläsern

Schokoladen und Zitronencreme Rote Grütze mit Vanillesauce

#### 18,50 € je Person







#### **Mediterranes Buffet**

#### **Suppe**

Italienische Minestrone (Rinderbrühe mit Gemüse)

#### Auswahl an Antipasti

Marinierte Champignons

Balsamico-Schalotten

Oliven und getrocknete Tomaten

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Paprika, Auberginen)

Nudelsalat mit Räucherlachs und Avocado

Luftgetrockneter Schinken mit Tomate-Mozzarella und Rucola

Ciabattabrot, Baguettebrot mit Pesto und Butter

#### Warme Speisen

Saltimbocca von der Putenbrust mit Tomaten-Paprikagemüse und Pilz Risotto Lachsfilet auf Blattspinat mit Oregano-Duchessekartoffeln

#### Desserts

Feigengelee mit Joghurt

Himbeer-Rosmarincreme

Schokoladenmousse mit Minze

Käseauswahl mit Weintrauben dazu Tessiner Orangensenf

#### 26,00 € je Person ohne Käseauswahl 22,50 € je Person





# **Mecklenburger Buffet**

#### **Suppe**

Mecklenburger Buttermilch-Kartoffelsuppe mit frischem Majoran

#### Salate

Blattsalate der Saison mit Apfel-Joghurt-Dressing
Dill-Gurkensalat
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch

#### Vorspeisen

Aalrauch-Matjestatar mit Hausfrauensauce Katenschinken auf Spargelsalat Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

#### Hauptgänge

Müritz-Zanderfilet auf Sahne-Mangold und Pilzen mit Kartoffelgratin, Weißwein Sauce Nackenbraten gefüllt mit Backobst mit Rotkohl und Kartoffeln, Thymiansauce

#### **Desserts**

Plinsen mit Sanddorn-Apfelmus

Kirschgrütze mit Rum aromatisiert und Grießklößen

Zitronencreme mit frischer Minze

#### 22,50 € je Person





# **BBQ-Grillbuffet**

#### vom Grill

Rostbratwurst

Thüringer Rostbrätel

Putensteak

Lachs in der Folie gegart mit Limonen Butter

Dazu verschiedene Dips und Saucen

Gemüsemais

# Warme Beilagen

Grillgemüse aus dem Wok
Champignons ala creme
Ofenkartoffel mit Sourcream

#### Außerdem

Bunter Kartoffelsalat, bunter Krautsalat, Riesenchampignons mit Frischkäse gefüllt

# 21,00 € je Person

