

Eine gute Küche

ist das Fundament allen Glücks.



gültig ab 01.01.23



Angebotskatalog | Konferenz- & Veranstaltungsservice



catering
Das sind wir
Universitätsmedizin Magdeburg

Inhaltsverzeichnis



Einen guten Gastgeber erkennt man nicht nur an der Auswahl von erlesenen Speisen und exklusiven Getränken, auch die perfekte Planung und damit ein reibungsloser Ablauf Ihrer Veranstaltung bis ins kleinste Detail garantieren, dass Sie bei Ihren Gästen in bester Erinnerung bleiben – **dafür sind wir da.**



Konferenzservice
Pauschale I, II, III, IV und V

3



Backwaren

4



Obst



Hausgemachte Wraps



Minis & Kuchen



Fingerfood

Klassik, de luxe, vegetarisch,
warm im Gläschen oder Dessert

5



Suppen

6



Salate



Cocktails



Käse



Buffetauswahl

Imbissbuffet I und II, Fingerfood-Bufferet
oder Gourmetbuffet I und II

7



Getränke

8-9



Service-Leistungen

Personal & Equipment

10-11



Wissenswert

Hinweise & Kontakt

12

Geschmack ist die Kunst,
sich auf Kleinigkeiten zu verstehen.

(Jean-Jacques Rousseau)



catering
Das sind wir
Universitätsmedizin Magdeburg



Konferenzservice

Bewertungspauschalen – Getränke pro Person und Eindeckung:

2 Tassen Kaffee, 1 Tasse Tee, 0,45 l bis 0,5 l Mineralwasser/Saft und/oder Softgetränke (je nach Zusammenstellung)

Bewertungspauschale I

- 1 x Eindecken von Getränken (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft)

€ 8,90
p. P.

Bewertungspauschale II

- 1 x Eindecken von Getränken (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft)
- Gebäckeller

€ 10,40
p. P.

Bewertungspauschale III

- 1 x Eindecken von Getränken (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft und/oder Softgetränk)
- 2 halbe belegte Brötchen, klassik, gemischt (Alternativ: Kanapees oder Schwarzbrotsschnitten)

€ 12,70
p. P.

Bewertungspauschalen inklusive:

- Anlieferung & Abholung (keine zusätzlichen Transportkosten)
- Gläser, Geschirr, Besteck, Konferenzkühler, etc.
- Reinigung Gläser, Geschirr und Besteck
- Eindecken & Abräumen, Tischwäsche nach Bedarf bzw. Abstimmung
- Auf- & Abbau Buffet (bei IV und V)

Bewertungspauschale IV

„Halbtagesveranstaltung“

- 2 x Eindecken von Getränken (morgens & mittags) (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft und/oder Softgetränk)
- Gebäckeller oder 2 halbe belegte Brötchen, klassik, gemischt (Alternativ: Kanapees oder Schwarzbrotsschnitten)
- Saisonale Suppe mit Weizengebäck zur Mittagszeit

€ 24,40
p. P.

Bewertungspauschale V

„Tagesveranstaltung“

- 3 x Eindecken von Getränken (morgens, mittags, nachmittags) (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft und/oder Softgetränk)
- Pro Person: 2 halbe belegte Brötchen, klassik, gemischt (Alternativ: Kanapees oder Schwarzbrotsschnitten)
- Saisonales 3-Gang Imbissbuffet, Variante I (Suppe, Hauptgang, Dessert)
- Gebäckeller oder 1 Stück Kuchen zum Nachmittag

€ 42,50
p. P.

Hinweis: Die Bewertungspauschalen gelten innerhalb der UMMD und auf dem Campus Leipziger Straße. Preise gelten von Montag bis Freitag, von 07.00 bis 18.00 Uhr, an Feiertagen, Samstagen und Sonntagen sowie nach 18.00 Uhr wird eine Mehrkostenpauschale in Höhe von 5,00 € pro Person berechnet. Getränke werden nicht zurück gerechnet, fehlendes Leergut wird in Rechnung gestellt.



Backwaren

Mindestbestellung bei Einzelauswahl: 10 Stk./Sorte

- nach Wahl:
- belegte ½ Weizen- & Vollkorn-Brötchen,
 - belegte Weizen- & Vollkorn-Kanapees,
 - belegte Misch- & Schwarzbrot Schnittchen

Klassik

gemischt, keine Belagauswahl

z. B. mit Landsalami, Schwarzwälder Schinken, Schnittkäse, Fleischsalat, Kochschinken, Ei, Hähnchenbrust, Tomate-Mozzarella

€ 1,90

1/2 Brötchen

€ 2,40

1 Brötchen

De luxe

gemischt, keine Belagauswahl,

z. B. mit Parmaschinken, internationalen Käsespezialitäten, Räucherlachs, Roastbeef, Italienische Salami, Enten Rillettes, Veganer Aufschnitt, geräucherter Heilbutt

€ 2,40

1/2 Brötchen

€ 2,90

1 Brötchen

Sandwiches

- mit Hähnchenbrust, Ei, Bacon, Tomate, Mayonnaise & Salat
- mit Thunfisch, Ei, Mayonnaise, Gurke & Salat
- mit Gouda, Frischkäse, Ei, Gurke, Tomate & Salat

€ 3,90

Laugenstange

- mit Frischkäse, Gurke, Salat
- mit Käse, Kochschinken, Gurke, Salat
- mit Tomate, Mozzarella, Rucola & Basilikum Pesto

€ 3,90

Laugenbrezel ohne Butter

€ 1,60

Laugenbrezel mit gesalzener Butter

€ 1,90



Obst

Nach saisonalem Angebot

Obstschale gemischt, 3 Stk.

€ 2,50

Obstkorb gemischt, 25 Stk.

€ 18,50

Obstpieß 5 Obststückchen

€ 3,50

Obsteller gemischt, mundgerecht, ca. 200 g

€ 9,90

Obstpokal exklusiv, mundgerecht für 6 P.

€ 29,90



Hausgemachte Wraps

- Pulled Turkey mit Frischkäse, Barbecue Sauce, Mais, Kidneybohnen, Tomaten
- Thunfisch, Salat, Tomate
- Tomate, Mozzarella, Basilikum Pesto

€ 4,50



Minis & Kuchen

Mindestbestellmenge: 10 Stück

Minis

- Blätterteig-Minis, pikant, versch. Sorten, gemischt
- Buttercroissants, pikant, versch. Sorten, gemischt
- Plundergebäck, süß, versch. Sorten, gemischt
- Buttercroissants, süß, versch. Sorten, gemischt
- Bunte Mini-Kuchen, gemischt

€ 1,40

p. Stk.

€ 2,00

4 Stk. p. P.

Kuchen

- Apfel-Streusel-Kuchen
- Kirsch-Streusel-Kuchen
- Zwetschkuchen mit Zimtstreusel
- Gebäckteller für ca. 6 Personen

€ 2,40

p. P.

€ 7,50

30 Stk.



Fingerfood

Mindestbestellung bei Einzelauswahl: 10 Stück pro Sorte

Wir empfehlen 7 bis 8 Stück pro Gast

*gemischt, ohne Auswahl

Fingerfood, Klassik

- Partyfrikadelle mit Cornichon
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Rucola & Pesto
- Emmentaler-Käse-Weintrauben-Spieß
- Lachs Crespelle mit Rucola & Dillschmand
- Chicken Pineapple Stick auf Linsensalat
- Schafskäsespieß mit Oliventapenade
- Gemüse-Sticks mit Kräuterquark

€ 2,00
p. Stk.

€ 13,00
7 Stk./P.*

Fingerfood, de luxe

- Melonenperlen mit Serranoschinken
- Meat Balls vom Rind, pikant mariniert mit Salat vom Erdapfel
- Iberico Schweinefilet Röllchen mit Pecannusskruste auf Honig-Senfsauce
- Marinierte Shrimps mit Avocadocreme und Wildkräutersalat
- Sushi-Rolle California mit eingelegtem Ingwer & Wasabi
- Blätterteigpastete mit Crottin de Chavignol, Rosmarin & Honig
- Sommerrolle mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln, Sprossen, Gemüse & Soja Dip

€ 3,00
p. Stk.

€ 19,00
7 Stk./P.*

Vegetarisches und veganes Fingerfood

- Golden Nuggets mit gebratener Paprika, Gurke & Kirschtomate
- Falafel Spieß mit Tomate, Basilikum & Guacamole
- Sushi-Fotumaki mit Frischkäse, Gurke & roter Paprika
- Tortilla Röllchen mit Spinat-Couscous Füllung
- Gebackene Avocado Bällchen mit Pflücksalat & veganer Schnittlauch-Mayo
- Pumpernickel Taler mit Hummus & getrockneten Tomaten
- Gemüse-Hanf-Stick mit Tomatencreme & Kresse

€ 2,20
p. Stk.

Fingerfood „warm“ im Gläschen

- Mediterrane Lammröllchen mit Ratatouille Gemüse
- Gebratene Garnele auf Glasnudel-Wakamesalat
- Currywurst mit hausgemachter Soße
- Confiertes Lachs auf Avocado-Orangen-Creme
- Streifen von der Putenbrust auf Wokgemüse mit Cashewkernen
- Gezupftes von der Hähnchenbrust auf Schmorkohl mit Brotkracherl
- Kichererbsen Bällchen auf Ananas-Mangocurry

€ 3,20
p. Stk.

Fingerfood Dessert im Gläschen

- Natur-Joghurt mit frischem Obst/Beeren
- Herrencreme mit Jamaikarum und Schokoladenbruchstückchen
- Amaretto-Kirschen auf Mousse au Chocolat
- Weißes Schokoladenmousse mit Traubenkompott
- Cashew-Vanille-Creme mit Erdbeersauce (vegan)
- Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 2,40
p. Stk.



Suppen

ab 10 Portionen

Klassische Suppen

- Deftige Gulaschsuppe
- Karotten-Kokos-Suppe
- Käsecremesuppe mit Fleischklößchen & Lauch
- Soljanka
- Geflügelconsommé mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kräuterflädle
- Tomatencremesuppe
- Kartoffelsuppe

€ 3,50
0,25 l

Saisonale Suppen

- Spargelcremesuppe
- Pfifferlingcremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Maronencremesuppe

€ 4,00
0,25 l



Cocktails

ab 10 Portionen

Cocktail-Auswahl

- Cocktail von der Poularden Brust mit fruchtiger Orangencreme
- Cocktail von Meeresfrüchten in pikanter Knoblauchcreme
- Früchtecocktail mit Grand Marnier

€ 4,90
p. Stk.



Salate

ab 10 Portionen

Deftige Salate

- Kartoffelsalat
- Mediterraner Nudelsalat

€ 2,50
je 100 g

Frische Salate

- Gemischter Blattsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Schopska-Salat
- Heringssalat
- Krautsalat

€ 2,30
je 100 g

Caprese & Antipasti

- Caprese mit Büffelmozzarella, Pesto & Basilikum
- Antipasti-Variation

€ 3,80
p. P.



Käse

ab 10 Personen

Käsebrett

- Auswahl an exzellenten internationalen Hart- & Weichkäsespezialitäten mit Feigensenf & Trauben
- 3 Sorten entsprechen 50 g
 - 5 Sorten entsprechen 80 g

€ 4,00
3 Sorten/P.

€ 5,00
5 Sorten/P.



Buffetauswahl

Imbissbuffet I, ab 10 Personen

- Karotten-Kokos-Süppchen
- Obstauswahl
- Fruchtquarkspeise
- Hähnchen-Saltimbocca
- Zucchini-Paprikagemüse
- Rosmarin Kartoffeln

€ 15,00

p. P.

Imbissbuffet II, ab 10 Personen

- Geflügelconsommé mit Eierstich, Gemüsestreifen & Kräuterflädle
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet
- Buntes Gemüse der Saison
- Risi Bisi
- Spinat-Lachs-Lasagne
- Käsespätzle mit Schmortomaten und Pinienkernen
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Amarettokirschen auf Mousse au Chocolat

€ 26,00

p. P.

Fingerfood-Buffer, ab 10 Personen

- Gemüse-Hanf-Stick mit Tomatencreme & Kresse
- Lachscrespelle mit Wildkräutersalat & Dillschmand
- Meat Balls vom Rind, pikant mariniert mit Salat vom Erdapfel
- Mozzarella-Kirschtomatenspieß mit Rucola & Pesto
- Streifen von der Putenbrust auf Wokgemüse mit Cashewkernen
- Mediterrane Lamröllchen mit Ratatouille Gemüse
- Gebratene Garnele auf Glasnudel-Wakamesalat
- Kichererbsen Bällchen auf Ananas-Mangocurry
- Kokos-Panna Cotta mit Himbeercoulis
- Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 22,50

8 Teile p. P.

Gourmetbuffet I, ab 20 Personen

- Rotes & gelbes Paprikacremesüppchen mit Croûtons
- Buntes Salatarrangement mit 2 verschiedenen Dressings
- Cocktail von der Poularden Brust mit fruchtiger Orangensauce
- Rosa Kalbsrücken mit Thunfischsauce
- Honigmelonenperlen mit Parmaschinken & Parmesanchip
- Gebratene Maishähnchenbrust auf asiatischem Gemüse & Glasnudeln
- Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken Risotto
- Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola & geschmolzenen Kirschtomaten
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf & blauen Trauben
- Etagere mit einem Potpourri von verschiedenen Früchten
- Tiramisu mit Mascarpone & Kaffee
- Kokos-Panna-Cotta mit Himbeercoulis

€ 39,50

p. P.

Gourmetbuffet II, ab 20 Personen

- Thailändische Tom Kha Gai Suppe mit frischem Koriander
- Buntes Salatarrangement der Saison mit 2 verschiedenen Dressings
- Büffelmozzarella mit Fleischtomate, Pesto & Basilikum
- Gebackene Black Tiger Garnele mit Mango-Chili-Chutney
- Räucherlachs mit Meerrettich und Shiso Kresse
- Geschmorte Ochsenbacke auf Zwiebelmarmelade & Sellerie-Kartoffel-Stampf
- Entenbrust auf Orangenrotkohl & Laugenknödel
- Gebratene Seeteufel Medaillons auf Vanillegrauben mit confierten Kirschtomaten, Frühlingslauch & Pernodschaum
- Ragout von Waldpilzen & Schupfnudeln
- Obstsalat der Saison mit Grand Marnier
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf & blauen Trauben
- Herrencreme mit Jamaikarum und Schokoladenbruchstückchen
- Topfenmousse mit Physalis-Chili-Kompott

€ 49,50

p. P.



Getränke

Getränkepauschalen

Kategorie I (bis 4 Stunden)

alkoholfreie und warme Getränke

€ 8,00

p. P.

Kategorie II (bis 4 Stunden)

alkoholfreie und warme Getränke, Bier, Wein laut Katalog

€ 12,50

p. P.

Kategorie III (über 4 Stunden/Abendveranstaltung)

alkoholfreie und warme Getränke,
Bier, Wein laut Katalog

€ 20,00

p. P.

Bier

- Radeberger Pilsner vom Fass
30 oder 50 l

€ 94,00 /30 l

€ 134,00 /50 l

- Radeberger Pilsner, Flasche
- Sudenburger Pils, in der Bügelflasche
(aus dem Magdeburger Getränkekombinat – MGk)
- Clausthaler, alkoholfrei

€ 2,20 /0,33 l

- Radeberger Pilsner, Flasche

€ 2,90 /0,5 l

Mineralwasser

Blankenburger Mineralwasser Gourmet
naturell und classic

€ 1,50 /0,25 l

€ 3,90 /0,75 l

Longdrinks aus der Blankenburger Quelle

- Asco Cola
- Orancia
- Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
- Apfelschorle „Golden Delicious“
- Schwarze Johannisbeere
- Harzer Kräuterhexe

€ 1,80 /0,25 l

Cola, Fanta, Sprite

€ 3,90 /1,0 l

Säfte von Niehoff

- Orangensaft/Apfelsaft
- Sauerkirschsft
- Multivitaminsaft

€ 1,80 /0,2 l

€ 3,90 /1,0 l

Warme Getränke

- Filterkaffee, Tasse
- Filterkaffee, Kanne, 7 Tassen
- Filterkaffee, Kanne, 15 Tassen
- Teesortiment, 1 Tasse/Glas
- Kakao, 1 Tasse

€ 1,30

€ 7,90

€ 15,80

€ 1,30

€ 1,30

Kaffeespezialitäten, aus dem Vollautomaten,

mit personeller Betreuung

- Kaffee Crema
- Espresso
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Lungo Barista

€ 2,20

p. Tasse/Glas



Wein und Sekt

Weißwein (0,75 l Flasche)

- Landesweingut Kloster Pforta, 1000 Jahre Weintradition
Allerhand, QbA, trocken € 18,00
schöner, leichter Cuvée mit feiner Frucht & harmonischer Säure
- Freyburg-Unstrut, Müller-Thurgau
Weimarer Poetenweg, QbA, trocken € 16,00
- Frankreich
„La Vieille Ferme“ Julien blanc, trocken € 16,00
geschmackvoller Cuvée typisch Rhone, duftig, würzig

Rosé-Wein (0,75 l Flasche)

- Pfalz
Spätburgunder Rosé, QbA, trocken € 18,00
Weingut Münzberg, lachsfarbener Wein mit Noten von Erdbeeren & lebendiger Säure

Rotwein (0,75 l Flasche)

- Landesweingut Kloster Pforta, 1000 Jahre Weintradition
Dornfelder, QbA, trocken € 18,00
mit feinen Fruchtaromen und einem ausbalancierten Tanningerüst
- Frankreich
„La Vieille Ferme“ Julien rouge, trocken € 16,00
harmonischer Alltagswein mit Niveau, schön ausgewogen

Sekt (0,75 l Flasche)

- Landesweingut Kloster Pforta
1000 Jahre Weintradition
Cuvée Tradition, extra trocken € 18,50
sehr schöner Cuvée, ausgewogen, fast cremig, angenehme Frucht
- Saale/Unstrut,
Rotkäppchen, Riesling, Flaschengärung € 15,50
feines Mousseux, frisch mit angenehmer Säure

**Wir beraten Sie gern
und fachkompetent**

bei der Auswahl weiterer Sekte, exzellenter Weine, aber auch von Cocktails und Spirituosen, entsprechend Ihren persönlichen Vorlieben, der Spezifik Ihrer Veranstaltung bzw. des besonderen Anlasses.



Serviceleistungen

Unser Personal ist fachkompetent, zuvorkommend und stets freundlich, wir schaffen ein Umfeld, in dem sich Ihre Gäste rundherum wohlfühlen.

Personal

• Management/Projektleitung (Teil der Komplettservicepauschale*)	nach Aufwand	• Koch	€ 28,00 p. Std.
• Veranstaltungsleiter	€ 48,00 p. Std.	• Servicekraft	
• Küchenchef		• Logistiker	
• Leiter Service	€ 38,00 p. Std.	• Garderobiere	nach Aufwand
• Leiter Logistik		• Wachschutz	
		• Hostess	
		• Kraftfahrer	
		• Techniker (nach Qualifikation/Aufgabe)	

Liefer- und Transportkosten

• Kurze Distanz, bis 2 km (auch innerhalb der UMMD & Campus Leipziger Straße)	€ 10,00 pauschal
• Mittlere Distanz, 2,1 bis 5 km	€ 15,00 pauschal
• Langstrecke, ab 6 km	€ 3,00 pro km



Es wird die tatsächliche Arbeitszeit, inklusive der Vor- und Nachbereitungszeit, am Veranstaltungsort berechnet. Die Arbeitszeit wird pro angefangene ½ Stunde in Rechnung gestellt. Wartezeiten werden in voller Höhe berechnet. Als Mindesteinsatzzeit sind 4 h angesetzt. Für Sonn- und Feiertage wird ein Zuschlag in Höhe von 50 % berechnet.

*Komplettservicepauschale

Diese wird nur bei komplexen Veranstaltungen erhoben. Sie beinhaltet die Management- und Personalkosten für die ordnungsgemäße Vorbereitung Ihrer Veranstaltung außerhalb des Veranstaltungstages. Weiterhin sind die Bereitstellungskosten für die komplette Servierausstattung aber auch für benötigtes Kleinmaterial wie z.B. Servietten, erforderliches Service- und Küchenequipment, die Reinigung aller verwendeten Arbeitsmittel sowie alle weiteren Leistungen zur qualitätsgerechten Umsetzung unseres Angebots darin enthalten.



Für Lieferungen mit erhöhtem logistischen Aufwand, z. B. lange Transportwege, Anlieferung über mehrere Etagen mit oder ohne Fahrstuhl, unterschiedliche Anlieferungsstationen etc. werden, dem tatsächlichen Aufwand entsprechend, zusätzliche Kosten berechnet.

Equipment

Pauschalen inkl. Reinigung:

Geschirr- & Gläser- & Besteckpauschale, klein
(Konferenzservice, einfach) | € 2,00
p. P.

Geschirr-, Gläser- & Besteckpauschale, mittel
(Konferenz mit Buffet) | € 2,80
p. P.

Geschirr-, Gläser- & Besteckpauschale, groß
(Ganztages- bzw. Abendveranstaltung) | € 4,40
p. P.

i

Preise pro Tag, inklusive Reinigungsgebühr. Die Bereitstellung erfolgt nach Einheiten lt. Gläserkörben und Geschirrkisten etc. Verluste werden in Rechnung gestellt. Gern stellen wir weiteres Leihequipment zur Verfügung und erstellen Ihnen dafür ein Angebot.

i

Die ausgewiesenen Einzelmietpreise beziehen sich ausschließlich auf Mietequipment, welches in unserem Bestand vorrätig ist. Wird es erforderlich, dass wir von externen Dienstleistern Equipment dazu mieten müssen, wird der hier erhobene Mietpreis, zuzüglich einer Aufwandspauschale in Höhe von 10 %, in Rechnung gestellt.

Einzelmietpreise, netto:

Technik

• Jura Kaffeespezialitätenmaschine	€ 140,00
• Epson Beamer	€ 60,00
• Gas-Grill, klein	€ 50,00
• Gasflasche	€ 10,00
• Glühweintopf, 6 l	€ 5,00
• Glühweintopf, 10 l	€ 10,00
• Kühlschrank	€ 30,00

Möbel

• Tisch, 1,20 x 0,80 m	€ 10,00
• Tisch, 0,80 x 0,80 m	€ 8,00
• Stuhl	€ 5,00
• Stehtisch	€ 10,00
• Bierzeltgarnitur	€ 12,00
• Bierzelttisch	€ 8,00

Tischwäsche

• Duni-Tischdecke, lfd. Meter	€ 2,00
• Stoff-Tischdecke, 2,20 x 1,30 m	€ 6,00
• Stoff-Tischdecke, 1,70 x 1,30 m	€ 5,00
• Stoff-Tischdecke, 1,30 x 1,30 m	€ 4,00
• Skirting, Stoff-Vorhang, 2,50 m	€ 9,00
• Tisch-Hussen	€ 3,50

Sonstiges

• Bowle-Gefäß	€ 10,00
• Bowleglas	€ 0,20
• Wasserkühler, Blankenburger	€ 1,00
• Konferenzkühler, 6 Fl., 0,25 l	€ 2,00
• Champagnerbowl	€ 8,00

Gläser, klassik

• Ballonglas	€ 0,20
• Teeglas	
• Bierglas	
• Sektglas	
• Weinglas	

Geschirr, klassik

• Kaffeetasse	€ 0,20
• Untertasse	€ 0,15
• Mittelsteller	€ 0,20
• Suppentasse	€ 0,20
• Suppenuntertasse	€ 0,15
• Suppenteller	€ 0,20
• Menüteller	€ 0,20

Besteck, Carmen

• Kaffee-/Dessertlöffel	€ 0,15
• Kuchengabel	
• Menülöffel	
• Menügabel	
• Menümesser	
• Vorspeisengabel	
• Vorspeisenmesser	



Wissenswert

Geht nicht, gibt's nicht – unser Angebotskatalog stellt nur eine kleine Übersicht unseres Leistungsspektrums vor.

Selbstverständlich und gern sind wir in der Lage fast jeden Wunsch darüber hinaus zu erfüllen, bitte sprechen Sie uns darauf an. Für komplexe Veranstaltungen erstellen wir grundsätzlich ein separates Angebot, welches alle abgestimmten Leistungen inhaltlich und kostenseitig erfasst.

Dazu gehören insbesondere auch nachfolgende Leistungen:

- Speisen & Getränke
- Dekoration
- Personal
- Equipment
- Technik
- Entertainment
- Grafische Gestaltung und Druck etc.

Worauf wir noch hinweisen möchten:

- Wir legen großen Wert auf einen minimalen Einsatz von Produkten, welche Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker sowie künstliche Farb- oder Aromastoffe enthalten.
- Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste ohne Bedenken unsere Produkte genießen können und informieren Sie deshalb uneingeschränkt über Inhaltsstoffe und Allergene. Sprechen Sie uns bitte darauf an, insbesondere weil Inhaltsstoffe und Allergene je nach konkretem Angebot unterschiedlich sind. Während der Herstellung können wir nicht auf allen Prozessstufen ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Eine generelle Abwesenheit von Allergenen Stoffen kann deshalb nicht zu 100 % garantiert werden.
- Beim Ausschank bzw. der Bereitstellung von Getränken auf Kommissionsbasis, die Abrechnung erfolgt also anhand des tatsächlichen Verbrauches, werden nur ungeöffnete Flaschen in vollen Gebinden und Fässer mit unbeschädigter Bierfass-Kappe zurück gerechnet.
- Fehlendes Leergut von Getränken oder Transportbehältern sowie Leihequipment wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
- Für die Rückgabe ungereinigten Leihequipments wird eine Reinigungspauschale in Höhe von 25 % des Leihpreises berechnet, außer die Reinigung ist im Angebot separat ausgewiesen.
- Änderungen können bis 7 Tage vor Veranstaltungs- bzw. Leistungstermin berücksichtigt werden.
- Unsere Stornierungsfristen und gegebenenfalls damit verbundenen Kosten finden Sie in unseren AGB.
- Alle dargestellten Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.
- Es gelten die AGB der MUKS GmbH, welche zu Ihrer Einsicht zur Verfügung stehen.

Kontakt

Anfragen & Bestellungen bitte an:

✉ veranstaltungscatering@med.ovgu.de

Herr Kevin Giemsch

Leiter Konferenz- & Veranstaltungsservice

☎ 0391/67-15218

✉ kevin.giemsch@med.ovgu.de

Frau Susanne Duckstein

Assistentin BL Catering / Buchhaltung

☎ 0391/67-14356

✉ susanne.duckstein@med.ovgu.de



catering
Das sind wir
Universitätsmedizin Magdeburg