

The background of the entire page is a photograph of four people (two men and two women) smiling and talking in a bright, modern office or conference setting. They are holding glasses and plates of food. The Dussmann logo is in the top left corner, and the title 'KONFERENZ-KATALOG 2025' is overlaid in a white box in the lower half.

Dussmann

FOOD SERVICES

KONFERENZ- KATALOG

2025



„DAS GEWÖHNLICHE
AUCH AUSSER-
GEWÖHNLICH
GUT ZU MACHEN,
IST UNSERE
LEIDENSCHAFT.“

UELI PRAGER

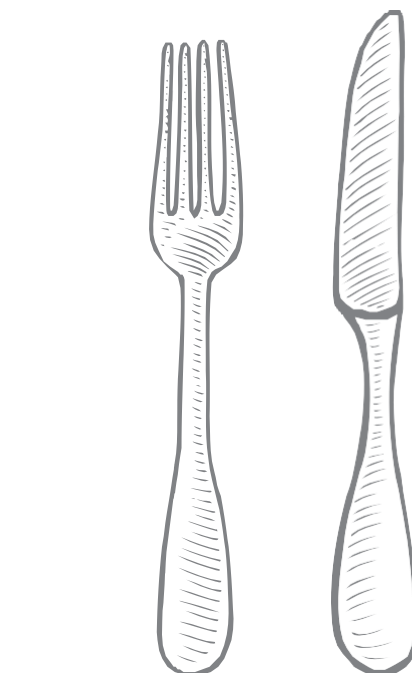


Lieber Gast,

Wir möchten Sie und Ihre Gäste mit Kreativität, Flexibilität und Vielseitigkeit begeistern. Hohe Qualitätsstandards bei den Produkten und unserer Serviceleistung sind für uns selbstverständlich.

Bei Tagungen, Konferenzen oder Seminaren liegt die ganze Konzentration der Teilnehmer bei den Themen des Tages. Gut, wenn Sie sich darauf verlassen können, wenn bei wichtigen Terminen ein köstliches Menü auf Sie wartet, um Sie zu verwöhnen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Leistungen, sowie eine Fülle kulinarischer Anregungen für Veranstaltungen jeglicher Art. Wir freuen uns, wenn unsere Vorschläge Ihre Zustimmung finden. Selbstverständlich gehen wir gerne auch auf Ihre persönlichen Ideen und Vorstellungen ein.



Die Preise setzen sich zusammen aus Wareneinsatz, Zubereitung und Bereitstellung an Ihrem Veranstaltungsort. Weitere Dienstleistungen, wie z. B. Servieren, Außer-Haus-Lieferung, Dekoration, Tischwäsche, Miete von Geschirr oder Bierkühlern, etc. können wir auf Anfrage gerne anbieten.

WIR ERSTELLEN IHNEN GERN
EIN AUSSAGEKRÄFTIGES ANGEBOT.

MACHEN SIE IHRE VERANSTALTUNG
ZU UNSERER AUFGABE!

IHRE #DUSSMANNSCHAFT

Getränke

HEISSGETRÄNKE

PREIS PRO STÜCK

Kanne Kaffee	9,50 €
Kanne Tee (Ronnefeldt Bio-Teebox mit verschiedenen Sorten)	7,20 €
wird mit Milch, Kaffeesahne und Zucker bereitgestellt.	

HEISS ODER KALT
genießen

KALTGETRÄNKE

PREIS PRO STÜCK

Mineralwasser 0,2 l - medium/still	2,20 €
Mineralwasser 0,75 l - medium/still	3,50 €
Verschiedene Saftschorlen 0,2 l	2,20 €
Fruchtsäfte 0,2 l	
Apfel/Orange/Multivitamin/Traubensaft	2,70 €
Softdrinks 0,2 l	
Coke/Coke Zero/Sprite/Fanta	2,50 €

Frühstück



FRÜHSTÜCK AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

Kleines Frühstück Brötchenauswahl, Käse & Wurstausswahl, Marmelade, Honig, Kaffee	7,90 €
Großes Frühstück Brötchenauswahl, Käse & Wurstausswahl, Lachs, Rührei, Marmelade, Honig, geschnittenes Gemüse, Kaffee, Orangensaft	9,90 €
Vegetarisches Frühstück Brötchenauswahl, Käseplatte, geschmortes Gemüse, Orangensaft, Kaffee	9,20 €
Arabisches Frühstück Hummus mit Tomaten-Gurkensalat und Petersilie, Zitrone, pochiertes Ei, geschmorter Paprika und Pita-Brot	9,20 €

Alles auch glutenfrei möglich.

Kleine Köstlichkeiten



Geschmack,
DER ÜBERZEUGT!

FINGERFOOD SÜSS

PREIS PRO STÜCK

Blechkuchen Saisonal 20W	2,50 €
Berliner 20W	1,40 €
Muffins 20W	2,50 €
Mini Plunder gemischt 20W, 27	1,65 €

BRÖTCHEN/ SANDWICH/WRAP

PREIS PRO STÜCK

Halbe belegte Kaiserbrötchen Standard 20W, 26	
Salami, Schinken, Schnittkäse, Frischkäse	2,80 €
Halbe belegte Kaiserbrötchen Exclusiv 20W, 26	
Putenschinken, roher Schinken, Brie, Lachs	3,15 €
Halbe belegte Körnerbrötchen Standard 20W/R, 26	
Salami, Schinken, Schnittkäse, Frischkäse	3,00 €
Halbe belegte Körnerbrötchen Standard 20W/R, 26	
Putenschinken, roher Schinken, Brie, Lachs	3,40 €
Canapé Standard 20W, 26	
Salami, Schinken, Schnittkäse, Frischkäse	3,20 €
Canapé Exclusiv 20W, 26	
Putenschinken, roher Schinken, Brie, Lachs	3,90 €
Belegte Laugenstange Standard 20W, 26	
Salami, Schinken, Schnittkäse, Frischkäse	2,80 €
Belegte Laugenstange Exclusiv 20W, 26	
Putenschinken, roher Schinken, Brie, Lachs	3,30 €
Belegter Bagel Standard 20W, 26	
Salami, Schinken, Schnittkäse, Frischkäse	3,10 €
Belegter Bagel Exclusiv 20W, 26	
Putenschinken, roher Schinken, Brie, Lachs	3,50 €

Würziges Fingerfood

AB 6 PERSONEN

PREIS PRO STÜCK

Rinderfrikadelle auf Kartoffelsalat <i>1,2,3,20,23,25,26,28,29,31</i>	1,90 €
Winzer Quiche mit Schmand <i>20W, 26, 23</i>	1,90 €
Butterbrezeln <i>20W, 26</i>	1,80 €
Hummus mit Antipasti Gemüse	1,90 €
Pikanter Bulgursalat mit Garnele <i>20W,22,25,28</i>	2,20 €
Mini-Laugengebäck mit Kochkäse <i>8,20W,26</i>	1,70 €

AB 6 PERSONEN

PREIS PRO STÜCK

Teriyakihähnchen auf Glasnudelsalat <i>20,25</i>	2,60 €
Frankfurter grie Soße mit einem halben gekochten Ei <i>9,23,26,29</i>	2,90 €
2 Crepes gerollt mit Lachs und Kräuter Creme Fraiche <i>20W,21,26,23</i>	4,50 €
Wraps verschieden gefüllt (Hähnchen, Tnfisch, Antipasti) <i>20 W,21,25,26</i>	2,10 €
Räucherlachs mit Frischkäse und Wasabi <i>21,26</i>	2,50 €
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto <i>26,27</i>	2,70 €

PERFEKT
GEEIGNET ALS:

- Amuse Gueule
- Finger-Food
- oder als Ergänzung

Gutes & Deftiges

SUPPEN, EINTÖPFE, VORSPEISEN PREIS PRO STÜCK

Kartoffelcremesuppe mit Majoran u. Croûtons 20,26	2,80 €
Linseneintopf mit Rindswurst und Brot 2,3,4,5,8,20,28	4,50 €
Gulaschsuppe vom Rind mit Brot 20	3,20 €
Klare Geflügelbrühe mit Minimaultaschen und Gartenkräuter 20,23	3,20 €
Tomaten-Mozzarellasalat mit Rauke und Parmesan 26	3,70 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	3,90 €



Warmes für
DIE SEELE



HAUPTGERICHTE

PREIS PRO PORTION

Rindersauerbraten mit Rotkohl und Semmelknödel 9,20,23,26	9,20 €
Züricher Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Röstitalern und Vichykarotten 26	9,20 €
Gebratenes Lachsfilet auf jungem Lauchgemüse mit Nolly Prat und Wildreis 21,2	11,90 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Grillspeck, Rahmsauerkraut und Butterkartoffel 21,26	10,80 €
Caesar Salad mit Parmesan, Croûtons und Hähnchenstreifen 20,23,26,26	9,20 €
Big Kahuna Burger mit Brioche Bun, 20,23,25,29 Teriyaki Mayonnaise, Ananas, Kresse, Cheddar	10,40 €
#Dussmann Currywurst , Steakhouse Fries, 3erlei Curry	7,20 €
Schweizer Wurstsalat mit Paprika, Zwiebeln und Graubrot 20,26	7,20 €
Wiener Schnitzel mit Zitrone und Kapern, Pommes Frites 20,23	10,40 €

Außergewöhnliches

BOWLS

PREIS PRO STÜCK

- Hawaii Sunshine** mit Rinderstreifen, Sushi-Ingwer, Koriander, Pilzen, Sprossen, Miso-Dressing ²⁵ 8,50 €
- Arabische Schawarma Bowl**, Hähnchen, Humus, Minze, Joghurt ²⁶ 8,50 €
- Gangnam Style** mit Kimchi, Edamame, Granatapfelkerne, Röstzwiebeln, Sriracha-Mayo ^{20,21,22,25} 8,50 €
- Surfers Umami**, Chefs Pickles, Wakame, Nori, Furikake, Sprossen-Mix, Miso-Dressing ²⁵ 8,50 €
- Hongkong mit Mie Nudeln**, scharfem Rindfleisch, Erdnuss, rote Rübe ^{20,24} 8,50 €
- Mainzer Special** mit gebackener Fleischwurst, würziger Kartoffel, Senf-Joghurt-Dressing, Ei, Kresse ^{23,26,29} 8,50 €

Healthy Bowls

100 %
NATÜRLICHE
ZUTATEN

PORRIDGE

PREIS PRO STÜCK

- | | |
|--|--------|
| mit frischen Beeren und Walnuss ^{24,26} | 4,50 € |
| mit Milchreis, Orange und Minze ²⁶ | 4,50 € |
| mit Joghurt, Chiasamen, Getreide, Apfel und Honig ^{26,23} | 4,50 € |

Desserts



DESSERTS

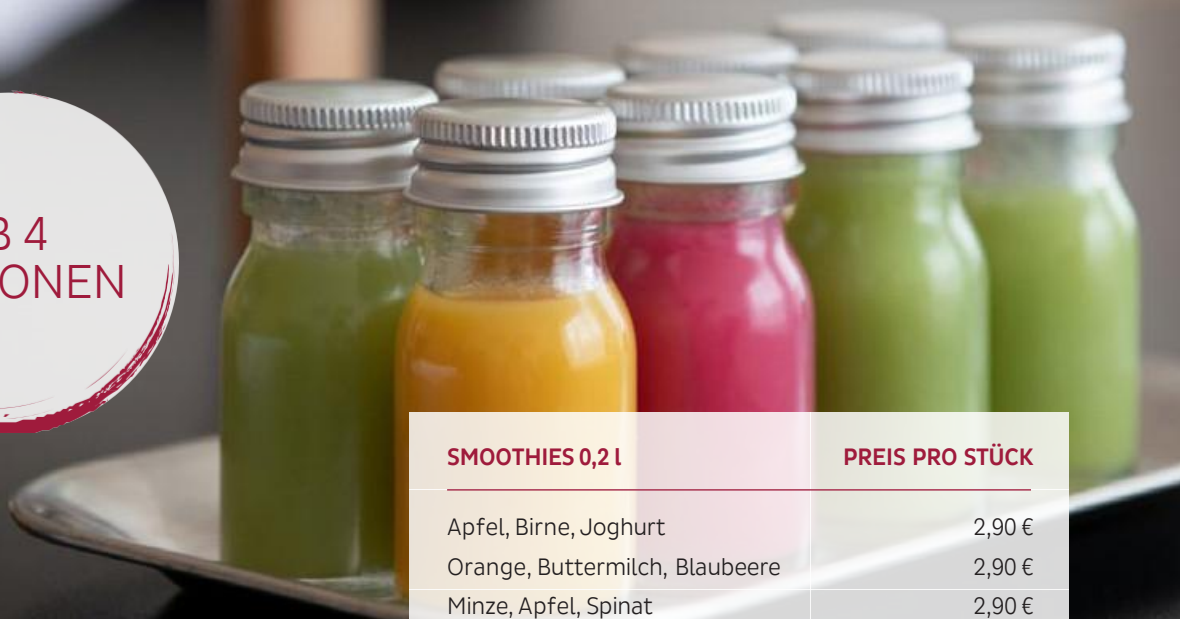
PREIS PRO STÜCK

Tiramisu ^{20,23,26}	3,50 €
Bayerisch Creme mit Preiselbeeren ²⁶	3,50 €
Schokoladenmousse mit Mango ^{25,26}	3,50 €

Süßer
ABSCHLUSS

Smoothies

AB 4
PORTIONEN



SMOOTHIES 0,2 l

PREIS PRO STÜCK

Apfel, Birne, Joghurt	2,90 €
Orange, Buttermilch, Blaubeere	2,90 €
Minze, Apfel, Spinat	2,90 €
Erdbeere, Banane, Kokosmilch	2,90 €

Verführerischer Kuchen

KUCHENAUSWAHL

PREIS PRO STÜCK

Kleiner gedeckter Apfelkuchen 20,23,26	2,90 €
Kleiner Kirschstreuselkuchen 20,23,26	2,90 €
Kleiner Schokoladen-Birnenkuchen 20,23,26	2,90 €
Mini Petit Fours	1,70 €
Kaffeegebäck 250 Gramm 20,23	6,90 €
Kaffeegebäck Premium 250 Gramm	8,20 €

MIT HERZ & HAND

gefertigt!

Menüs

VORSPEISEN

PREIS PRO STÜCK

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen ^{26,24}	6,20 €
Hausgebeizter Lachs mit Anis, Koriander und Orange ²²	6,20 €
Feldsalat mit Walnussdressing, Speck, Croutons und Ei ^{2,3,8,20,23,27W}	5,80 €



Frisch &
HAUSGEMACHT

HAUPTGÄNGE

PREIS PRO STÜCK

Gebratenes Saiblingsfilet an Meerrettichschaum, auf Rote-Beete Risotto und glasierten Zuckerschoten ^{21,26}	7,20 €
Rinderrücken mit Kräuterkruste, Steckrüben und Gnocchi ^{20,23,29}	8,20 €
Vollkornlinguine mit cremigem Grünkohl, Parmesan und Chiliöl ^{20,26}	4,90 €
Kürbis-Frittata an Tomaten-Paprikasalsa ^{23,26}	5,20 €

DESSERTS

PREIS PRO STÜCK

Zimtmosse mit Zwetschgenröster ²⁶	3,20 €
Joghurt-Eis auf fermentierten Blaubeeren, Tannenhonighippe und karamellisierter Walnuss ^{20,23,27Wa}	3,50 €
Kaffee-Amaretto-Creme mit weißer Schokolade ²⁶	3,30 €



UNSER TEAM
FREUT SICH
AUF SIE!



Ansprechpartner

NAME ANSPRECHPARTNER

Objektleiter

axel.koch@dussmann.de

Mobil +49 1722316470

NAME ANSPRECHPARTNER

Küchenleitung

andreas.walter1@dussmann.de

Tel +49 069/ 213 26556

Um einen reibungslosen Service zu garantieren, möchten wir Sie bitten folgendes zu beachten.

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.

Um Ihre Veranstaltung professionell planen zu können, haben wir Fristen eingeräumt.

Ab 10 Personen: 1 Woche vor Veranstaltung, schriftliche Zusage.

Ab 50 Personen: 2 Wochen vor Veranstaltung, schriftliche Zusage.

Lieferungs- / Veranstaltungsbedingungen

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

Wir liefern alle bestellten bzw. die im Rahmen der Konferenz notwendigen Artikel zu dem von Ihnen gewünschten Termin.

Auf Wunsch sorgen wir in den Pausen für das Auffüllen von verbrauchten Artikeln.

Stornierung-/Änderungen

Bitte teilen Sie uns Stornierungen mit Getränken 24 Stunden und mit Essen 48 Stunden, vor Veranstaltungsbeginn mit.

Bei kurzfristigen Stornierungen kontaktieren Sie bitte direkt den Etagenservice, der Ihnen dann, bei möglicher Stornierung, eine schriftliche Bestätigung sendet.

Abrechnung / Zahlungsbedingungen

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

Bei Getränken wird der tatsächliche Verbrauch je angebrochener Flasche zu Grunde gelegt.

Der Mindestumsatz pro Veranstaltung beträgt 10,00 €.

Ihr Dussmann-Service Team

Unsere Preise verstehen sich in EURO

inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergen-Kennzeichnungen



enthält
**glutenhaltiges
Getreide (20)**

Weizen (W), Roggen (R),
Gerste (G), Hafer (H)



enthält
Fisch (21)



enthält
Krebstiere (22)



enthält
Eier (23)



enthält
Erdnüsse (24)



enthält
Soja (25)



enthält
Milchprodukte (26)



enthält
Schalenfrüchte (27)

Walnuss (Wa),
Haselnuss (Ha),
Pekannuss (Pe),
Paranuss (Pa),
Pistazie (Pi),
Mandeln (Ma),
Makadamianuss (Mk),
Cashewnuss (Ca)



enthält
Sellerie (28)



enthält
Senf (29)



enthält
Sesamsamen (30)

enthält
**Schwefeldioxid
und Sulfite (31)**

Zu finden in Trockenerzeugnissen,
Meerrettichzubereitungen, Kartoffel-
trockenerzeugnissen, Fruchtfüllungen
(z. B. bei Backwaren), Wein, kandier-
ten Früchten, Stärke, Tafeltrauben,
Fleischersatz, Chips, usw.



enthält
Lupine (32)



enthält
Weichtiere (33)



Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff o. konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 genetisch verändert

Alle Angaben sind ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Es berät Sie Ihr Dussmann-Team vor Ort | ernaehrung@dussmann.de