



Food Campus

NEUBIBERG by Dussmann

KONFERENZEN & VERANSTALTUNGEN



LIEBE BESTELLER,

wir möchten Sie und Ihre Gäste mit Kreativität, Handwerk und Vielseitigkeit begeistern. Bei der Auswahl unserer Zutaten setzen wir dabei wie überall auf dem Food Campus auf Regionalität und nachhaltig erzeugte Produkte.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere Auswahl an kulinarischen Anregungen für Ihre Veranstaltung.

Wir freuen uns, wenn unsere Vorschläge Ihre Zustimmung finden. Selbstverständlich gehen wir nach Möglichkeit neben unseren Empfehlungen gerne auch auf Ihre persönlichen Ideen und Wünsche ein und beraten Sie bei Ihrer Planung.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Bestellung und Bewirtung zu gewährleisten, möchten wir Sie bitten, die Informationen zum Bestellprozess aufmerksam zu lesen.

Kontaktieren Sie uns bei kurzfristigen Bestellungen direkt – so können wir Ihr Anliegen schnell und unkompliziert klären.

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Empfehlungen,
Ihr Dussmann Service Team – Catering
Dussmann Service Deutschland GmbH
c/o Infineon Technologies AG
Am Campeon 2
85579 Neubiberg
Telefon: 089 – 234 20802
E-Mail: campeon.casino@infineon.com

ÜBERSICHT

Seite 4 BESTELLPROZESS/
LIEFERKONDITIONEN

Seite 7 PERSONAL

SPEISEN

Seite 8 FRÜHSTÜCK

Seite 9 SÜSSES & KNABBEREIEN

Seite 10 FINGERFOOD - KALT

Seite 11 FINGERFOOD - WARM

Seite 13 PLATTEN ZUM TEILEN

GETRÄNKE

Seite 14 KALT- UND HEISSGETRÄNKE

Seite 15 WEINE, SEKT UND BIER

Seite 16 GUTSCHEINE

Seite 17 RESERVIERUNG

Seite 18 ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE



IHRE BESTELLUNG

Die jeweils aktuellen Bestellformulare stehen im Intranet für Sie zum Download bereit:
[Konferenz-Catering - Dussmann Food Campus](#)

Um die Umsetzbarkeit Ihrer Bestellung garantieren zu können, bitten wir Sie, die Bestellung mindestens **2 Werktagen** (zzgl. Samstag, Sonntag und Feiertage) vor Veranstaltungsdatum an die oben angegebene Mailadresse zu senden.

Pro Anlieferung (bis 16 Uhr) berechnen wir - unabhängig vom Bewirtungsumfang - eine Pauschale von 10,80 € netto innerhalb des Campeon Geländes.

BITTE BEACHTEN SIE:

Für kurzfristige Bestellungen empfehlen wir, mit uns unmittelbar telefonisch Kontakt aufzunehmen, um Details sofort klären zu können.

LIEFERKONDITIONEN BIS 100 PERSONEN

Die Bereitstellung von Tischen/Flächen, auf denen das Catering angerichtet werden kann, liegt in der Verantwortung des Bestellers.

Die Menge der gelieferten Speisen und Getränke erfolgt auf Basis der vom Besteller angegebenen Personenzahl und Bestellmengen.

Alle im Rahmen der Bestellung notwendigen Artikel (Geschirr, Besteck, Gläser etc.) werden kostenfrei mitgeliefert.

Ohne Abnahme von Speisen oder Getränken, wird pro Geschirrteil eine Spül- und Leihpauschale von netto 0,29 € berechnet, exklusive Liefergebühren.

Für Events ab 100 Personen bitten wir um Kontaktaufnahme!



BESTELLFRISTEN

Standard (ohne Fingerfood): Bestellungen werden **am Vortag bis 11 Uhr** entgegengenommen.

Event (mit Fingerfood): Bestellungen, die Fingerfood (warm oder kalt) enthalten, sind **48 Std. vor der Auslieferungszeit** zu buchen, zzgl. Samstag, Sonn- und Feiertage.

LIEFERUNGEN AM NACHMITTAG

Cateringanfragen zwischen 15 und 16 Uhr sind nach Absprache und mit einer **Vorlaufzeit von einer Woche** möglich.

Anfragen ab 16 Uhr sind ausschließlich nach Absprache und mit einer **Vorlaufzeit von 2 Wochen** möglich.

Für Caterings **ab 16 Uhr** berechnen wir eine Servicepauschale von 35,00 €, sowie 42,00 € pro angefangene Stunde für das eingesetzte Personal.

LIEFERUNGEN AM ABEND

Abendveranstaltungen (die nach 21 Uhr enden) müssen von dem jeweiligen Besteller bei dem Campeon-Sicherheitsdienst angemeldet werden.

Wir behalten uns vor, im Falle nicht zumutbarer Lieferbedingungen die Bearbeitung bzw. Auslieferung einer Bestellung zurückzuweisen.

BITTE SENDEN SIE IHRE BESTELLUNG AN:

campeon.casino@infineon.com

Die Abrechnung Ihrer Bestellung erfolgt grundsätzlich entsprechend der vom Besteller angegebenen Mengen.

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

Alle Preise verstehen sich in Euro zzgl. 7 % oder 19 % MwSt.

GETRÄNKE

Heißgetränke (Kaffee/Tee) werden im vollen Umfang berechnet.

Kaltgetränke werden auf Kommissionsbasis ausgegeben, das bedeutet, dass wir ungeöffnete und unversehrte Flaschen zurücknehmen.

Die Rechnung umfasst die tatsächlich verbrauchte Getränkemenge.

FINGERFOOD & SNACKS

Fingerfood (kalt/warm) und Snacks (Brezn, Kuchen, Obst etc.) werden im vollen Umfang berechnet, unabhängig von der verzehrten Menge.

Eine Stornierung von Fingerfood und Snacks muss mindestens 24 Std. vor der Auslieferungszeit erfolgen.

Im Falle einer zu späten Stornierung werden die bestellten Gerichte im vollen Umfang berechnet.

ZAHLARTEN

Kostenstelle/PO: hierzu wird immer die vollständige Kostenstellen-/PO-Nummer benötigt, (zwingend erforderlich)

Rechnung: bitte bei Bestellung angeben, Privat- / Firmenadresse zwingend erforderlich

Vor Ort: Möglichkeit per Kredit- oder EC-Karte zu bezahlen

BITTE BEACHTEN SIE,

dass der zum Zeitpunkt des Abräumens der Bestellung ermittelte Getränkeverbrauch zu Grunde gelegt wird.

Es obliegt dem Besteller, einen Zeitpunkt zum Abräumen der Bestellung anzugeben, bzw. sicher zu stellen, dass kein weiterer Getränkekonsument durch Dritte erfolgt.



Selbstverständlich kümmern wir uns auch gerne darum, dass für Ihre Veranstaltung geschulte und freundliche Mitarbeiter zur Verfügung stehen, wobei wir hier bei Bedarf mit externen Partnern zusammenarbeiten.

PERSONALKOSTEN

Unabhängig von der Art des Personals (Koch, Service etc.) berechnen wir 42,00 € (netto) pro angefangene Stunde.

Um Ihren Personalbedarf wie gewünscht planen und organisieren zu können, bitten wir um eine verbindliche Buchung bis mindestens 2 Wochen vor dem Veranstaltungstag, andernfalls kann die Umsetzbarkeit der gewünschten Personalstärke nicht garantiert werden!

Bitte verzichten Sie darauf, Geschirrteile oder anderes Equipment – insbesondere Kaffeekannen, Teeboxen, Brotkörbe usw. – aus dem jeweiligen Tagungsraum zu entfernen. Sollten diese zum Zeitpunkt des Abräumens fehlen, behalten wir uns das Recht vor, die fehlenden Teile in Rechnung zu stellen.

Im Falle einer Rückgabe durch den Besteller sehen wir von einer Rechnungsstellung ab.

Bei Fragen zu den Lieferkonditionen, Personal oder zu Ihrer Abrechnung zögern Sie bitte nicht, uns jederzeit gerne zu kontaktieren.



KLASSIKER

Brezn	<small>20w</small>	Stück	1,08 €
Butterbrezn	<small>20w,26</small>	Stück	1,80 €
Brezn mit Obazda (ca. 80g)	<small>20w,26,28,29</small>	Portion	2,95 €
Laugenstange mit Frischkäse & Schnittlauch	<small>20w,26</small>	Stück	3,40 €
3 Stk. herzhafte Blätterteiggebäck	<small>2,3,20w,23,25</small>	Portion	3,05 €

HERZHAFT BELEGT – VERSCHIEDENE SORTEN

Käse - Gekochte Eier – Grillgemüse – Thunfischcreme – Hummus – Aufschnitt - Geflügelsalat

½ Semmel*	<small>20w,21,26,27,28,29,30,31,32,33</small>	Stück	4,20 €
Ciabatta	<small>20w,21,26,27,28,29,30,31,32,33</small>	Stück	4,60 €
Zero Wheat Semmel – glutenfrei & vegan	<small>30</small>	Stück	5,10 €
Bagel	<small>20w,21,26,27,28,29,30,31,32,33</small>	Stück	5,80 €
½ Wrap*	<small>20w,21,26,27,28,29,30,31,32,33</small>	Stück	3,50 €
Laugenstange	<small>20w,21,26,27,28,29,30,31,32,33</small>	Stück	4,85 €
Vollkornsandwich	<small>20w,21,26,27,28,29,30,31,32,33</small>	Stück	3,95 €

* ½ Semmel und Wraps sind nur in gerader Stückzahl bestellbar!

Standardmäßig liefern wir eine Mischung aus fleischhaltigen und vegetarischen Speisen.

Wenn Sie ein rein vegetarisches Catering wünschen, füllen Sie bitte die entsprechende Zeile im Bestellformular aus, um Ihren Wunsch berücksichtigen zu können.



SÜSSER ABSCHLUSS

Obst	Stück	1,00 €
Obstsalat (saisonal)	Portion	2,10 €
Fruchtjoghurt ₂₆	Stück	1,05 €
Kuchenteilchen _{2,3,26,27}	Stück	2,05 €
Minigebäck Miniplunder _{20w,23,24,26,27}	Stück	1,25 €
Buttercroissant _{3,20w,26}	Stück	1,65 €
Schokocroissant _{20w,23,26}	Stück	2,85 €
Muffin _{20w,23,26}	Stück	2,85 €
Keksauswahl für 4 Personen _{20w,23,25,26,27}	Stück	2,85 €
Dessert im Glas (versch.) _{20w,23,26,27}	Stück	1,71 €

BRAINFOOD

Knackiger Nussmix _{24,25,27,27Wa,27Ma,27Ca,30}	Portion	3,65 €
Trockenfrüchte - Mix _{3,4,5}	Portion	3,65 €
Schokofrüchte - Mix _{5,25,26}	Portion	4,15 €
Hausgemachte Powertaler _{20w,24,25,27,30}	Stück	1,61 €



BESTELLBAR AB 5 PORTIONEN JE SORTE

FRISCH & KNACKIG

Antipasti <small>26</small>	Portion	3,50 €
Tomate – Mozzarella – Platte p.P. <small>26</small>	Portion	3,70 €
Bulgursalat (vegan) <small>28</small>	Portion	2,80 €
Bulgursalat mit Falafelspieß <small>20</small>	Portion	3,91 €
Rohkost-Brokkolisalat (vegan) <small>27Ca</small>	Portion	3,05 €
Gemüsesticks mit Sour Cream <small>3,26</small> 3 Tage Vorbestellzeit!	Stück	1,65 €
Caprese Salat mit Basilikumpesto <small>26,27</small>	Stück	2,85 €
Käsespieß mit Traube <small>26</small>	Stück	2,85 €
Capresespieß <small>26</small>	Stück	2,85 €
Münchner Kartoffelsalat <small>2,29</small>	Portion	1,75 €
Münchner Kartoffelsalat <small>2,29</small>	Kg	12,30 €
Sommerrolle mit Gemüsefüllung & Sweet-Chili-Dip <small>28</small>	Stück	2,45 €

DEFTIG

Münchner Kartoffelsalat mit Pflanzerl <small>2,20w,23,28,29</small>	Portion	2,85 €
Münchner Kartoffelsalat mit Schnitzel <small>2,20w,23,28,29</small>	Portion	2,85 €
Schweizer Wurstsalat <small>2,3,8,26,31</small>	Portion	2,90 €
Münchner Wurstsalat <small>2,3,8,31</small>	Portion	2,90 €
Melonenschiffchen mit Serrano Schinken <small>2,3,4,8,28,29</small>	Portion	3,05 €
Hackbällchen mit BBQ-Dip <small>20w,23,28,29</small>	Stück	1,55 €
Rindfleischsalat <small>9,28</small>	Stück	3,90 €
Sommerrolle mit Hähnchenbrust & Sweet-Chili-Dip <small>28</small>	Stück	2,90 €

BESTELLBAR AB 10 PORTIONEN JE SORTE

VEGGI

Gebackene Champignons mit Remoulade <small>1,3,20w,23,29</small>	Portion	3,60 €
Gebackene Blumenkohlröschen mit Remoulade <small>1,3,20w,23,29</small>	Portion	3,60 €
Panierte Jalapeñoschote mit Frischkäsefüllung <small>2,4,8,20w,23,26</small>	Stück	1,65 €
Frühlingsröllchen mit Mango-Dip <small>1,20w,25,30</small>	Stück	0,80 €
Italienische Mozzarellasticks mit Tomatensalsa <small>2,4,25,28,29</small>	Stück	1,85 €
Gemüsebällchen mit Sour Cream <small>20w,25,26</small>	Stück	1,50 €

MIT FLEISCH

Hähnchen-Crossies mit BBQ-Dip <small>9,20w,26,28</small>	Stück	2,10 €
Minischnitzel mit Remoulade <small>1,3,20w,23,26,29</small>	Stück	1,65 €
MSC-Fischnuggets im Backteig mit Remoulade <small>1,3,20w,21,26,29</small>	Stück	1,40 €
Pikanter Saté-Spieß mit Erdnuss-Dip <small>24,25</small>	Stück	2,20 €
Hackbällchen mit BBQ-Dip <small>9,20w,23,26,28</small>	Stück	1,55 €



BAYERISCH DEFTIG

Wiener Würstchen mit Senf/Ketchup	<small>1,2,3,4,28,29</small>	Stück	1,80 €
Geflügelwiener mit Senf/Ketchup	<small>1,2,3,4,28,29</small>	Stück	2,15 €
Weißenwurst mit süßem Senf	<small>4,8,9,29</small>	Stück	2,95 €
Ofenfrischer Leberkäse (KG) mit Senf/Ketchup	<small>2,3,4,28,29</small>	Portion	21,50 €

Gemeinsam gegen Food-Wasting – für eine nachhaltige Zukunft

Wir setzen ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendungen – ob im Restaurant, zu Hause oder beim Einkauf – jeder von uns kann dazu beitragen, dass weniger im Abfall und mehr auf dem Teller landet.

Das beginnt bei bewusster Planung – weniger ist mehr: **während der bayerischen Sommerferien servieren wir eine bewusst ausgewählte, kleinere Speisenauswahl** – ressourcenschonend und mit Liebe zusammengestellt.



BESTELLBAR AB 15 PORTIONEN

Bayerische Wurstplatte 20,21,26,27,28,29,30,31,32,33

Portion 7,50 €

Salami – kalter Leberkäse – Minischnitzel – Hinterschinken – Pfefferbeißer – Bauernleberwurst
Minipflanzerl – Griebenschmalz – versch. Aufschnittsorten – frischer Kren – Gewürzgurken

Italienische Aufschnittplatte 20,21,26,27,28,29,30,31,32,33

Portion 8,95 €

Salami Sopressa Milanese – Prosciutto Cotto – Serrano Schinken – Prosciutto di San Daniele
Mortadella – Mammutoliven mit Basilikum – Honigmelone – Feigen – Weintrauben

Bayerische Käseplatte 26

Portion 6,90 €

Camembert – Edamer – Emmentaler – Brie – Obazda – Kräuter-Frischkäse – Weintrauben
Radieserl – Zwiebelringe

Genießer – Käseplatte (wechselnde Sorten je nach Jahreszeit) 26

Portion 11,85 €

Grana Padano – gereifter Asiago (Hartkäse) – Galbani Weichkäse – Schafskäse mit Rucola
Mozzarella – Fontina Valdost (Bergkäse aus Rohmilch) – Schafskäse Sale Olive
Mammutoliven – Feigensenf – Grissini – Weintrauben – Honigmelone



SEELENWÄRMER

Kanne Kaffee – Martermühle Biorösterei (ca. 9 Tassen/Kanne) Kanne 7,06 €

Kanne Tee – Teekanne Bio Auswahl (ca. 7 Tassen/Kanne) Kanne 5,49 €

Direkt und fair gehandelter Kaffee - langsam und schonend geröstet.

Professionell zubereitet beflügelt er jede Besprechung.



Für leckere, frisch gebrühte Kaffeespezialitäten besuchen Sie uns gerne im Network Café (Geb. 2, Casino EG).
Wir freuen uns auf Sie!

ERFRISCHUNG FÜR DEN TAG

Ensinger Bio Wasser Classic/Still	0,25L	1,28 €
Ensinger Bio Wasser Classic/Still	0,75L	2,43 €
Fruchtsaft versch. Sorten	0,20L	1,95 €
Fruchtsaft versch. Sorten	1,00L	4,90 €
Bio Fruchtschorle	0,25L	2,46 €
Coca-Cola versch. Sorten	0,25L	1,75 €
Ensinger Bio Heimatspritz (Traubenschorle)	0,33L	2,70 €

**Haben Sie individuelle Wünsche oder möchten Sie ein spezielles Angebot?
Kontaktieren Sie uns jederzeit – wir helfen Ihnen gerne weiter!**

NACH SONNENUNTERGANG

BAYERISCHE BIERAUSWAHL

Augustiner Helles _{20w}	0,50L	2,00 €
Flötzinger Helles – alkoholfrei _{20w}	0,50L	2,00 €
Hacker – Pschorr Naturradler _{20w}	0,50L	2,00 €
Augustiner Pils _{20w}	0,33L	2,00 €
Franziskaner Weißbier _{20w}	0,50L	2,20 €
Franziskaner Weißbier – alkoholfrei _{20w}	0,50L	2,20 €

ITALIENISCHE WEINAUSWAHL

Pinot Grigio IGP – trocken ₃₁	0,75L	11,20 €
Zenato Bianco Cuvée – trocken ₃₁	0,75L	14,50 €
Terra Aprica Primitivo IGT – trocken ₃₁	0,75L	13,80 €
Montepulciano d' Abruzzo – trocken ₃₁	0,75L	12,80 €
Schloss Kronenburg Weißwein – alkoholfrei _{2,31}	0,75L	14,10 €

SEKT & SECCO

Sekt Schloss Rheinach – trocken ₃₁	0,75L	14,90 €
Prosecco Zentini ₃₁	0,75L	9,80 €





GUTSCHEINE - DIE LECKERE ALTERNATIVE

Mit unseren Gutscheinen treffen Sie immer die richtige Wahl!

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Speisen- und Getränkeangebot zur Mittagszeit im Casino von 11:00 Uhr bis 13:30 Uhr.

Die Gutscheine können Sie bequem per Mail bestellen, wir hinterlegen Ihre Gutscheine für Sie zur Abholung an der Casinokasse #3.

Gutschein Casino: pro Gutschein 11,30 € netto

Unsere Gutscheine beinhalten jeweils ein **Mittagessen** Ihrer Wahl, inklusive **Suppe, Dessert & ein Getränk**.

Bitte beachten Sie hierzu, dass die Gutscheine ausschließlich im Casino gültig sind.



Eine Reservierung kann ausschließlich im Casino getätigt werden.

Dauerreservierungen sind aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich.

RESERVIERUNGSZEITEN

Vormittag	Nachmittag
-----------	------------

11:00 Uhr	12:45 Uhr
-----------	-----------

11:15 Uhr	13:00 Uhr
-----------	-----------

Bitte beachten Sie,

dass die festgelegten Reservierungszeiten eine verbindliche Vorgabe seitens Infineon Betriebsrat darstellen.

Aus diesem Grund ist eine Änderung der Zeiten ausgeschlossen.

Die Reservierung entfällt nach 15 Minuten, falls der Tisch nicht belegt wird.

BITTE SENDEN SIE IHRE RESERVIERUNG AN:

Campeon.casino@infineon.com

Hinweis:

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Angebot das generische Maskulinum verwendet.

Die in dieser Arbeit verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich – sofern nicht anders kenntlich gemacht – auf alle Geschlechter.

ALLERGENE

Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt in unserem Angebot mittels der Zahlen 20-33 und der ergänzenden Buchstabenkürzel zu den Getreidesorten und Schalenfrüchten:

- 20.– enthält glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen (w), Roggen (r), Gerste (g), Hafer (h)
- 21.– enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- 22.– enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere) und Krebstiererzeugnisse
- 23.– enthält Eier und Eiererzeugnisse
- 24.– enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 25.– enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- 26.– enthält Milch- und Milcherzeugnisse inklusive Laktose
- 27.– enthält Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Makadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)
- 28.– enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 29.– enthält Senf und Senferzeugnisse
- 30.– enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse als SO₂ angegeben
- 31.– enthält Schwefeldioxid und Sulfite (Konz. > 10mg/kg oder > 10mg/l), schließen eine weitere Allergenkennzeichnung nach dieser Legende aus
- 32.– enthält Lupine
- 33.– enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Hinweis: eindeutige Nennungen des Allergens in der Speisebezeichnung)

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|------------------------------|--|
| 1.– mit Farbstoff | 7.– gewachst |
| 2.– mit Konservierungsstoff | 8.– mit Phosphat |
| 3.– mit Antioxidationsmittel | 9.– mit Süßungsmitteln |
| 4.– mit Geschmacksverstärker | 10.– enthält Phenylalaninquelle |
| 5.– geschwefelt | 11.– kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| 6.– geschwärzt | 12.– genetisch verändert |

Hinweis:

Verarbeitungsbedingter Kontakt mit den o.g. Allergenen (Kreuzkontamination) kann trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht vollständig ausgeschlossen werden!