



# CATERING

*für die region*

*von fingerfood bis menübuffet - die komplette übersicht*



**DER GRISCHÄFER**  
Gastfreundschaft erleben



# FINGER *food*

*~bestellmenge entspricht immer der finalen personenanzahl~*

*unsere empfehlung:*

**3 stück** pro person

		<i>pro Person</i>
<i>vegan</i> 	Rote-Bete-Humus mit geröstetem Brot	<b>2,00</b>
<i>vegan</i> 	Tartelette mit Avokadocreme	<b>2,00</b>
<i>vegan</i> 	Bruschetta mit Tomatenragout	<b>2,00</b>
<i>vegetarisch</i>	Crostini vom Bauernbrot mit Creme von getrockneten Tomaten	<b>2,00</b>
<i>vegetarisch</i>	Blätterteig-Käsestange	<b>2,00</b>
<i>vegetarisch</i>	Ziegenfrischkäsecreme auf Crostini vom Bauernbrot	<b>2,00</b>
	Tartelette mit Lachstartar	<b>2,00</b>
	Mini-Ahle Wurst mit Gewürzgurke am Stick	<b>2,00</b>
	Pflaume im Speckmantel	<b>2,00</b>



# FRISCHES GLAS AM

## köstlichkeiten aus dem **GLAS**

### süppchen zum schlürfen

<i>vegan</i>	Geeistes Melonensüppchen	4,00
<i>vegetarisch</i>	Kaltes Gurkensüppchen	4,00
<i>vegan</i>	Karotten-Ingwersüppchen	4,00
<i>vegan</i>	Rote-Bete-Mandel-Süppchen	4,00
<i>vegan</i>	Süßkartoffel-Kokossüppchen	4,00
<i>vegetarisch</i>	Tomatencremesüppchen	4,00
nach saison		
<i>vegetarisch</i>	Spargelcremesüppchen (verfügbar vom 15.04. bis 24.06.)	4,00
<i>vegetarisch</i>	Pfifferlingsrahmsüppchen (verfügbar vom 01.07. bis 15.10.)	4,00



### kalte speisen im glas

<i>vegetarisch</i>	Eingelegter Schafskäse auf Paprika-Chili-Salat	4,00
<i>vegetarisch</i>	Kirschtomate mit Minimozarella und Basilikum	4,00
<i>vegetarisch</i>	Couscous Salat mit Joghurt und frischer Minze	3,50
<i>vegetarisch</i>	Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse	4,00
<i>vegetarisch</i>	Hessische Grüne Soße mit Pellkartoffelsalat	4,00
<i>vegan</i>	Orrichette mit Oliven und getrockneten Tomaten	3,50
<i>vegetarisch</i>	Burrata auf Mango-Minzsalat	5,00
<i>vegan</i>	Bunter Linsensalat	3,50
<i>vegan</i>	Mediterraner Gemüsesalat	3,50
<i>vegan</i>	Reichlich hausgemachtes Weißbrot	1,50
nach saison		
<i>vegan</i>	Roh mariniertes Spargelsalat (verfügbar vom 15.04. bis 24.06.)	4,50
<i>vegan</i>	Frischer Pfifferlingssalat (verfügbar vom 01.07. bis 15.10.)	4,50

### fisch und meeresfrüchte

	Geraspelter Gurkensalat mit Schmand und Räucherlachs	6,00
	Mediterraner Pulpo in Gemüse-Knoblauchmarinade	6,00
	Rote-Bete-Salat mit Filet von der geräucherten Forelle	5,00
	Kartoffelsalat mit Räucherlachs und Meerrettich	5,00
	Matjesfilet in Sauerrahmsauce	4,50
	Forellenmousse mit Kaviar	5,00

### fleischliche speisen

	Steirischer Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl	4,00
	Gegrillter Landschinken auf Rote-Bete-Apfel-Meerrettichsalat	4,00
	Paprika-Rindfleischsalat mit Rucola	4,00
	Tatar vom Rinderfilet mit Brotsalat	5,50
	Steirischer Kartoffelsalat mit Kalbschnitzel	5,50
	Marinierter Kalbstafelspitz mit Grüner Soße	5,00
	Champagnerlinsensalat mit geräucherter Entenbrust	5,00
	Asia-Nudelsalat mit mariniertem Hähnchen	4,00

### desserts im glas

<i>vegetarisch</i>	Crème Brûlée	4,00
	Eierlikör-Schmand-Mousse mit Schokoladen Crumble	4,00
	Hessisches Schmandmousse auf Fruchtmarmelade	4,00
	Joghurt-Limettenmousse	4,00
	Maskarponecreme mit Mango-Minz-Salat	5,00
<i>vegetarisch</i>	Mousse au chocolat	5,50
	Straciatellamousse mit Himbeersauce	4,00
<i>vegetarisch</i>	Rote Grütze mit Vanillesoße	4,00
	Zitronen-Panna Cotta	4,00
<i>vegan</i>	Zitronen-Kokos-Mousse	5,00
<i>vegan</i>	Frischer Obstsalat	4,00
nach saison		
<i>vegetarisch</i>	Bratapfelkompott mit Vanillesosse (verfügbar vom 01.11. bis 31.01.)	4,00
<i>vegan</i>	Salat von frischen Erdbeeren (verfügbar vom 01.05. bis 31.06.)	4,00

GRISCHÄFERS

# {kleines} buffet

suppe

*vegan* Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen

*vorspeise* - auf dem buffet

*vegan* Ackerfrische Blattsalate

*vegan* Vinaigrette

*vegan* Tomaten-Gurken-Salat

*vegetarisch* Grischäfers Weißkrautsalat

*vegetarisch* Brotauswahl

*hauptgerichte* - auf dem buffet

*schwein* Jungschweins-Braten mit Knoblauch und Rosmarin in Kräuterjus

*vegetarisch* Kartoffelgratin

*vegan* Buntes Gemüseragout in Kräutersauce

*vegan* Reis

*dessert*

∞ Heidelbeer-Quarkcreme

*preis:*

ab 25 personen: pro person 28,00

# PASTA buffet

suppe

*vegetarisch* Tomatencremesuppe mit Basilikum

*beilagen* - auf dem buffet

*vegan* Italienischer Brotsalat

*vegan* Variation von Antipasti

*vegetarisch* Tomate mit Mozzarella und Pesto

*vegetarisch* Mailänder Nudelsalat

*vegan* Frisch gebackenes Rosmarin Focaccia

*hauptgerichte* - auf dem buffet

Lasagne al Forno

Pollo Fino al Limone

*vegan* Venezianisches Bohnengemüse

*vegetarisch* Gratinierte Spinat-Ricotta-Röllchen

*dessert*



Stracciatellamousse mit Himbeersauce

*preis:*

ab 30 personen pro person 35,00

ab 100 personen pro person 30,00

# rustikales buffet

## suppe

*vegetarisch* Kartoffelsuppe

## salate - auf dem buffet

*vegan* Weißkrautsalat  
*vegan* Kartoffel-Gurkensalat  
*vegan* Ackerfrische Blattsalate  
*vegan* Vinaigrette  
Hessische Wurst- und Schinkenspezialitäten  
*vegetarisch* Brotauswahl  
*vegetarisch* Butter

## hauptgerichte - auf dem buffet

*vegetarisch* Spießbraten in Zwiebelsauce  
*vegetarisch* Gemüse der Jahreszeit  
*vegan* Ofenkartoffeln  
Nordhessisches Kesselgulasch mit Kraut  
*vegetarisch* Butterspätzle

## dessert

Hessisches Schmandmousse mit Fruchtmark

## preis:



ab 30 personen *pro person* 35,00  
ab 100 personen *pro person* 30,00



# vegetarisches buffet

**suppe** - aus dem hot pot  
bitte wählen Sie hier eine suppe

- vegan  Rote-Bete-Mandel-Süppchen
- vegan  Karotten-Ingwersuppe
- vegan  Tomaten-Zwetschgensuppe
- vegan  Süßkartoffelsuppe mit gebackenen Kokoschips

**hauptgerichte** - auf dem buffet:

- vegetarisch  Gefülltes Gemüse mit Bulgur, Nüssen und Aprikosen
- vegetarisch  Ricotta-Gnocchi in Gemüsesauce mit frischem Basilikum
- vegan  Gebeiztes Ofengemüse
- vegan  Gebackene Kartoffeln
- vegan  Linsen-Tofu-Curry
- vegetarisch  Dinkel-Risotto

**dips:**

- vegetarisch  Curry-Ingwer-Honig
- vegetarisch  Paprika-Feta
- vegan  Tomaten-Apfel-Chutney
- vegan  Guacamole
- vegetarisch  Tzaziki
- vegetarisch  Schmand-Dip

**dessert** - auf dem buffet  
bitte wählen Sie hier ein dessert

- vegetarisch  Grischäfers Crème Brûlée
- vegetarisch  Mousse au Chocolat
- vegan  Zitronen-Kokos-Mousse
- vegan  Frischer Obstsalat

aufpreis für ein zweites dessert: 3,00 pro person  
aufpreis für ein drittes dessert: 5,00 pro person

**preis:**

ab 30 personen pro person 40,00



*grischäfers* ganz, ganz

# GROSSES buffet

## *suppe*

*vegetarisch* Tomaten-Consommé

## *vorspeisen - auf dem buffet*

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Vitello Tonnato

Italienische Salami mit Oliven

*vegan* Curryzucchini

*vegan* Pikantes Paprikapotpourri

*vegan* Italienischer Brotsalat

*vegetarisch* Salat von Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikum

*vegan* Ackerfrische Blattsalate

*vegan* Raukedressing

*vegan* Ciabattabrot

## *hauptgerichte - auf dem buffet*

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüsen

*vegetarisch* Salbeignocchi

*vegetarisch* Gemüselasagne

Kleine Hähnchenrouladen mit Fetakäse auf Tomatenragout

Tagliatelle in Limonen-Muschelsauce

*vegetarisch* Risotto Milanese

## *dessert*

*vegetarisch* Tiramisu

Stracciatellamousse mit Himbeersauce

## *preis:*

ab 40 personen pro person **44,00**





GRISCHÄFERS  
**menü**  
*buffet*



## **suppe** - am tisch serviert:

bitte wählen sie hier eine suppe

**vegan**

Rinderkraftbrühe mit jahreszeitlichen Gemüsen und Eierstich

**vegan**

Süßkartoffelsuppe mit gebackenen Kokoschips

**vegan**

Rote Bete Mandel Süppchen

**vegan**

Karotten-Ingwersuppe

**vegan**

Tomaten- Zwetschgensuppe

**vegetarisch**

Geeiste Gurkensuppe

**vegan**

Geeiste Melonensuppe

## **vorspeise** - am tisch serviert:

bitte wählen sie hier eine vorspeise

**vegan**

Gebackene Falafelbällchen ~

mit Blattsalaten in Apfelvinaigrette & Tomatenchutney

**vegetarisch**

Mediterrane Gemüsravioli in Kurkumasauce

**vegetarisch**

Kartoffelstrudel auf buntem Linsensalat

Mousse von der Räucherforelle auf Rote-Bete-Apfel-Salat

Carpaccio vom Kalbstafelspitz ~

mit Grüner-Sauce-Salat und geröstetem Brot

## **hauptgerichte** - auf dem buffet:

**vegetarisch**

Rosa gegrillter Rinderücken

**vegetarisch**

Backofenschinken vom Strohschwein

Burgundersauce

Kartoffelgratin

Saisonales Marktgemüse

Lachsfilet mit Kräuterkruste

**vegetarisch**

Dinkelrisotto

**vegan**

Linsen-Tofu-Curry

**vegetarisch**

Gefüllte Zucchini mit Quinoa und Paprika

## *weitere hauptgerichte gewünscht?*

Kalbsfilet mit weißer Portweinsauce

Brust vom Ursprungsgeflügel

*pro person 10,00*

*pro person 3,50*

## **dessert** - am tisch serviert:

bitte wählen sie hier ein dessert

**vegetarisch**

Grischäfers Crème Brûlée

Hessisches Schmandmousse mit Frucht пюре

**vegetarisch**

Mousse au Chocolat auf Himbeer-Coulis

**vegan**

Zitronen-Kokos-Mousse

**vegan**

Frischer Obstsalat

## **preis:**

ab 40 personen *pro person 44,00*



## süppchen zum schlürfen im glas

bitte wählen sie hier **eine** suppe

- vegan* Süßkartoffel-Kokossüppchen
- vegan* Rote-Bete-Mandel-Süppchen
- vegan* Karotten-Ingwersüppchen
- vegetarisch* Tomatencremesüppchen
- vegetarisch* Kaltes Gurkensüppchen
- vegan* Geeistes Melonensüppchen

nach Saison

- vegetarisch* Spargelcremesüppchen (verfügbar vom 15.04 bis 24.06)
- vegetarisch* Pfifferlingsrahmsüppchen (verfügbar vom 11.07 bis 15.10.)

# LOCKER vom hocker

## kalte speisen im glas

bitte wählen sie hier **drei** kalte speisen

### vegetarisch

- vegetarisch* Eingelegter Schafskäse auf Paprika-Chili-Salat
- vegetarisch* Kirschtomate mit Minimozzarella und Basilikum
- vegetarisch* Couscous Salat mit Joghurt und frischer Minze
- vegetarisch* Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse
- vegetarisch* Hessische Grüne Soße mit Pel•lkartoffelsalat
- vegan* Orrichette mit Oliven und getrockneten Tomaten
- vegetarisch* Burrata auf Mango-Minzensalat
- vegan* Bunter Linsensalat
- vegan* Mediterraner Gemüsesalat
- vegan* Reichlich hausgemachtes Weißbrot

nach Saison

- vegan* Roh marinierter Spargelsalat (verfügbar vom 15.04. bis 24.06.)
- vegan* Frischer Pfifferlingsalat (verfügbar vom 01.07. bis 15.10.)

### fisch und meeresfrüchte

- Geraspelter Gurkensalat mit Schmand und Räucherlachs
- Mediterraner Pulpo in Gemüse-Knoblauchmarinade
- Rote-Bete-Salat mit Filet von der geräucherten Forelle
- Kartoffelsalat mit Räucherlachs und Meerrettich
- Matjesfilet in Sauerrahmsauce
- Forellenmousse mit Kaviar

direkt aus dem  
**GLAS**  
buffetvorschlag  
für eine zwanglose party



## *hauptgerichte - auf dem buffet:*

- vegetarisch* Rosa gegrillte Rinderhüfte
- vegetarisch* Backofenschinken vom Strohschwein
- vegetarisch* Burgundersauce
- vegetarisch* Kartoffelgratin
- vegetarisch* Saisonales Marktgemüse
- vegetarisch* Lachsfilet mit Kräuterkruste
- vegetarisch* Dinkelrisotto
- vegan* Linsen-Tofu-Curry
- vegetarisch* Gefüllte Zucchini mit Quinoa und Paprika

## *weitere hauptgerichte gewünscht?*

- Kalbsfilet mit weißer Portweinsauce
- Brust vom Ursprungsgeflügel

*pro person* **10,00**  
*pro person* **3,50**

## *dessert - am tisch serviert:*

*bitte wählen sie hier ein dessert*

- Eierlikör-Schmand-Mousse mit Schokoladen Crumble
- Hessisches Schmandmousse auf Fruchtmark
- Joghurt-Limettenmousse
- Maskaponecreme mit Mango-Minz-Salat
- Stracciatellamousse mit Himbeersauce
- Zitronen-Panna Cotta
- vegetarisch* Creme Brûlée
- vegetarisch* Mousse au chocolat
- vegetarisch* Rote Grütze mit Vanillesoße
- vegan* Zitronen-Kokos-Mousse
- vegan* Frischer Obstsalat
- nach Saison*
- vegan* Salat von frischen Erdbeeren (*verfügbar vom 01.05. bis 30.06.*)
- vegetarisch* Bratapfelkompott mit Vanillesosse (*verfügbar vom 01.11. bis 31.01.*)

## *preis:*

*ab 40 personen* *pro person* **44,00**



(von mai bis september)

GRISCHÄFERS

{kleines}

# BBQ

['barbekju]

*frisch vom grill*

*auf dem buffet steht für Sie bereit*

*vegan* 

Ackerfrische Blattsalate

*vegan* 

Vinaigrette

*vegan* 

Weißkrautsalat

*vegan* 

Reichlich hausgemachtes Weißbrot

## *vom grill*

Marinierte Schweinesteaks

Hausgemachte Bratwurst

Putensteak

*vegan* 

Gegrillte Gemüsespieße

*vegan* 

Gebackene Kartoffeln

*vegetarisch*

Schmandsoße

## *dips*

Paprika-Feta *vegetarisch*, Curry-Ingwer-Honig *vegetarisch*

Guacamole *vegan* , Tzaziki *vegetarisch*, Tomaten-Apfel-Chutney *vegan* 

## *dessert* - auf dem buffet

Hessisches Schmandmousse mit Fruchtputee

## *preis:*

*ab 30 personen pro person 30,00*

# vegetarisches BARBECUE

(von mai bis september)

## suppe - am Tisch serviert:

bitte wählen sie hier **eine** suppe

- vegan Süßkartoffelsuppe mit gebackenen Kokoschips
- vegan Rote Bete Mandel Süsspchen
- vegan Karotten-Ingwersuppe
- vegan Tomaten- Zwetschgensuppe
- vegetarisch Geeiste Gurkensuppe
- vegan Geeiste Melonensuppe

## auf dem buffet steht für Sie bereit:

- vegetarisch Blumenkohlsalat
- vegetarisch Grischäfers Krautsalat
- vegetarisch Claupes Nudelsalat
- vegan Ackerfrische Blattsalate
- vegan Vinaigrette
- vegan Orientalischer Bulgur-Sala
- vegan Kartoffel-Rucola-Salat
- vegan Antipasti Variationen
- vegan Italienischer Brotsalat
- vegan Feines Steinofenbaquette

## vom grill:

- vegetarisch Bratwurst
- vegetarisch Falafel-Rote Bete-Burger mit Krautsalat
- vegetarisch Maiskolben mit Butter und Salz
- vegan Gegrillte Gemüsespieße
- vegetarisch Halloumi-Käse vom Grill
- vegan Gebackene Kartoffeln
- vegan Ofengemüse

## dips:

- Paprika-Feta *vegetarisch*, Curry-Ingwer-Honig *vegetarisch*
- Guacamole *vegan*, Tzaziki *vegetarisch*
- Tomaten-Apfel-Chutney *vegan*

## dessert - auf dem buffet:

bitte wählen sie hier ein dessert

- aufpreis für ein zweites dessert: **3,00 pro person**
- aufpreis für ein drittes dessert: **5,00 pro person**

- vegetarisch Grischäfers Crème brûlée
- vegetarisch Mousse au Chocolat auf Himbeer-Coulis
- vegan Frischer Obstsalat
- vegan Zitronen-Kokos Mousse

## preis:

ab 40 personen pro person **44,00**



GRISCHÄFERS

*großes*

BBQ

[ˈbarbəkju]

(von mai bis september)

# BARBEQUE *de luxe*

## *suppe* - am tisch serviert:

bitte wählen Sie: 1x suppe

- Rinderkraftbrühe
- vegan* Süßkartoffelsuppe mit gebackenen Kokoschips
- vegan* Rote Bete Mandel Süsschen
- vegan* Karotten-Ingwersuppe
- vegan* Tomaten- Zwetschgensuppe
- vegetarisch* Geeiste Gurkensuppe
- vegan* Geeiste Melonensuppe

## *auf dem buffet steht für sie bereit:*

- vegetarisch* Blumenkohlsalat
- vegetarisch* Grischäfers Krautsalat
- vegetarisch* Claupes Nudelsalat
- vegan* Ackerfrische Blattsalate
- vegan* Vinaigrette
- vegan* Orientalischer Bulgur-Salat
- vegan* Kartoffel-Rucola-Salat
- vegan* Antipasti Variationen
- vegan* Italienischer Brotsalat
- vegan* Feines Steinofenbaquette

## *vom grill:*

- Gesmoktes vom Strohschwein
- Rosa gebratener Rinderrücken
- Frisch gegrillte Lachsforelle
- Hausgemachte Bratwurst
- Pulled Pork-Burger mit Krautsalat
- vegan* Vegan-Burger
- Marinierte Hähnchenspieße
- vegan* Gegrillte Gemüsespieße
- vegetarisch* Halloumi-Käse vom Grill
- vegan* Gebackene Kartoffeln

## *dipps:*

- Paprika-Feta *vegetarisch* , Curry-Ingwer-Honig *vegetarisch*
- Guacamole *vegan* , Tzaziki *vegetarisch*
- Tomaten-Apfel-Chutney *vegan*

## *dessert* auf dem buffet:

bitte wählen Sie: 1x dessert

aufpreis für ein weiteres dessert 3,00 pro person  
aufpreis für zwei weitere desserts 5,00 pro person

- vegetarisch* Grischäfers Crème brûlée
- Hessisches Schmandmousse mit Fruchtpüree
- vegan* Mousse au Chocolat auf Himbeer-Coulis
- vegan* Frischer Obstsalat
- vegan* Zitronen-Kokos-Mousse

## *preis:*

ab 40 personen pro person 44,00

*grischäfers*  
**weihnachts**  
*buffet*

~ *klassisch*



(von november bis januar)

# WEIHNACHTSBUFFET

{klassisch}

**suppe** - am tisch serviert

**vegan**

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Rucolapesto

**vorspeisen** - auf dem buffet:

Rustikale Wurst- und Schinkenspezialitäten

**vegetarisch**

Verschiedene Rohkost- und Feinkostsalate

**vegetarisch**

Hessische Käsespezialitäten

**vegetarisch**

Mediterraner Kichererbsen Salat mit Tomaten, Paprika & Feta

**vegetarisch**

Selleriesalat mit Äpfeln und Nüssen

**vegan**

Rote-Bete-Salat

**vegan**

Orangen-Rotkohl-Salat

**vegan**

Kartoffel-Gurken-Salat

**vegan**

Winterliche Blattsalate in Granatapfel-Vinaigrette

**vegan**

Brotauswahl

**hauptgerichte** - auf dem buffet:

Gans und Ente aus dem Ofenrohr mit Gänsesauce

Weihnachtskrustenbraten mit Pflaumensoße

Emstaler Wildgulasch

Lachsfilet mit Kräuterkruste

**vegetarisch**

Spinat-Käse-Knödel mit Pilzragout

**vegan**

Winterlicher Gemüsebratling

**beilagen** - auf dem buffet:

Apfelrotkohl

Grünkohl

**vegan**

Ofengemüse

**vegetarisch**

Spätzle,

**vegetarisch**

Kartoffelgratin

**vegetarisch**

Kartoffelklöße

**dessert** - auf dem buffet:

**vegetarisch**

Gefüllte Pfannkuchen mit Mandelsauce gratiniert

Spekulatius-Panna Cotta mit Apfelgrütze

Lebkuchenmousse

ab 40 personen preis pro person: 44,00



# CATERING

*für die region*



— Grischäfers Cateringmappe —  
**2025**



**DER GRISCHÄFER**  
Gastfreundschaft erleben

Ausgabe 2025. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Nur für das angegebene Jahr gültig.