

— Grischäfers Cateringmappe —
2026

von fingerfood bis menübuffet - die komplette übersicht

CATERING

für die region



DER GRISCHÄFER
Gastfreundschaft erleben



FINGER *food*

~bestellmege entspricht immer der finalen personenanzahl~

unsere empfehlung:

3 stück pro person

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



GLAS

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 Mini-Mozarella 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 Kalbsschnitzel	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
	Maskarpone-Crème mit Mango-Minz-Salat	5,00
<i>vegetarisch</i>	Mousse au chocolat	5,50
	Stracciatellamousse 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  Tzatziki
- 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

vegan Karotten-Ingwersuppe

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 Wurzelgemüse

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 72,00





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 Gemüseravioli 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:

- Rosa gegrillter Rinderücken
- Backofenschinken vom Strohschwein
- Burgundersauce
- vegetarisch** Kartoffelgratin
- vegetarisch** Saisonales Marktgemüse
- Lachsfilet mit Kräuterkruste
- vegetarisch** Dinkel-Risotto
- 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
- vegetarisch** Hessisches Schmandmousse mit Fruchtpuree
- vegan** Mousse au Chocolat auf Himbeer-Coulis
- vegan** Zitronen-Kokos-Mousse
- Frischer Obstsalat

preis:

ab 40 personen pro person 51,00

buffet



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 Mini-Mozzarella und Basilikum
- vegetarisch* Couscous-Salat mit Joghurt und frischer Minze
- vegetarisch* Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse
- vegetarisch* Hessische Grüne Soße mit Pellkartoffelsalat
- 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:

- Rosa gegrillte Rinderhüfte
- Backofenschinken vom Strohschwein
- Burgundersauce
- vegetarisch* Kartoffelgratin
- vegetarisch* 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

- Eierlikör-Schmand-Mousse mit Schokoladen Crumble
- Hessisches Schmandmousse auf Fruchtmark
- Joghurt-Limettenmousse
- Maskapone 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 51 personen *pro person* **51,00**



(von mai bis september)

GRISCHÄFERS

{kleines}

BBQ

[ˈbarbəkju]

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* , Tzatziki *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-Salat
- 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* , Tzatziki *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: eine suppe

- Rinderkraftbrühe
- 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-Salat
- vegan* Kartoffel-Rucola-Salat
- vegan* Antipasti Variationen
- vegan* Italienischer Brotsalat
- vegan* Feines Steinofenbaguette

vom grill:

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

dips:

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

dessert auf dem buffet:

bitte wählen Sie: ein 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
- vegetarisch* Mousse au Chocolat auf Himbeer-Coulis
- vegan* Frischer Obstsalat
- vegan* Zitronen-Kokos-Mousse

preis:

ab 40 personen pro person 51,00



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 —
2026



DER GRISCHÄFER
Gastfreundschaft erleben

Ausgabe 2026. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Nur für das angegebene Jahr gültig.