

— Grischäfers Cateringmappe —  
**2026**

*von fingerfood bis menübuffet - die komplette übersicht*

# CATERING

*für die region*



**DER GRISCHÄFER**  
Gastfreundschaft erleben

mehr dazu gibt's unter:  
**grischaefer.de**



# FINGER *food*

~ für fingerfood empfehlen wir **3 teile** pro person ~

die anzahl pro sorte entspricht stets der personenzahl,  
sodass alle die gleiche auswahl erhalten.

		<i>pro Person</i>
1	<i>vegan</i> 🌿 Bruschetta mit Tomatenragout	2,00
2	<i>vegan</i> 🌿 Falafelbällchen mit Avocado-Minz-Dip	2,00
3	<i>vegan</i> 🌿 Gyoza mit Tofu und Gemüse	2,00
4	<i>vegetarisch</i> 🌿 Tomate-Mozzarella-Spieße	2,00
5	Gebäckene Lachsquiche	2,00
6	Gyoza mit Rindfleisch und Gemüse	2,00
7	Mini-Ahle-Wurst mit Gewürzgurke am Stick	2,00
8	Pflaume im Speckmantel	2,00
9	Tartelette mit pikantem Rindfleischsalat	2,00



*süppchen zum schlürfen*

	<i>pro person</i>
<i>vegan</i> 🌱 Geeistes Melonensüppchen	4,00
<i>vegan</i> 🌱 Karotten-Ingwersüppchen	4,00
<i>vegan</i> 🌱 Süßkartoffel-Kokossüppchen	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Kaltes Gurkensüppchen	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Pfifferlingsrahmsüppchen <i>(verfügbar vom 01.07. bis 15.10.)</i>	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Spargelcremesüppchen <i>(verfügbar vom 15.04. bis 24.06.)</i>	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Tomatencremesüppchen	4,00



*kalte speisen ~ vegan*

<i>vegan</i> 🌱 Bunter Linsensalat	3,50
<i>vegan</i> 🌱 Champagnerlinsensalat	5,00
<i>vegan</i> 🌱 Frischer Pfifferlingssalat <i>(verfügbar vom 01.07. bis 15.10.)</i>	4,50
<i>vegan</i> 🌱 Orecchiette mit Oliven und getrockneten Tomaten	3,50
<i>vegan</i> 🌱 Mediterraner Gemüsesalat	3,50
<i>vegan</i> 🌱 Reichlich hausgemachtes Weißbrot	1,50
<i>vegan</i> 🌱 Roh mariniertes Spargelsalat <i>(verfügbar vom 15.04. bis 24.06.)</i>	4,50

*kalte speisen ~ vegetarisch*

<i>vegetarisch</i> 🌱 Burrata auf Mango-Minzsalat	5,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Couscous Salat mit Joghurt und frischer Minze	3,50
<i>vegetarisch</i> 🌱 Eingelegter Schafskäse auf Paprika-Chili-Salat	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Hessische Grüne Soße mit Pellkartoffelsalat	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Kirschtomate mit Mini-Mozarella und Basilikum	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse	4,00

*fisch und meeresfrüchte*

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

*fleischliche speisen*

Asia-Nudelsalat mit mariniertem Hähnchen	4,00
Gegrillter Landschinken auf Rote-Bete-Apfel-Meerrettichsalat	4,00
Marinierter Kalbstafelspitz mit Grüner Soße	6,00
Paprika-Rindfleischsalat mit Rucola	4,00
Steirischer Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl	4,00
Steirischer Kartoffelsalat mit Kalbsschnitzel	5,50

*desserts*

<i>vegan</i> 🌱 Frischer Obstsalat	4,00
<i>vegan</i> 🌱 Salat von frischen Erdbeeren <i>(verfügbar vom 01.05. bis 31.06.)</i>	4,00
<i>vegan</i> 🌱 Zitronen-Kokos-Mousse	5,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Bratapfelkompott mit Vanillesosse <i>(verfügbar vom 01.11. bis 31.01.)</i>	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Creme Brûlée	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Rote Grütze mit Vanillesoße	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Eierlikör-Schmand-Mousse mit Schokoladen Crumble	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Hessisches Schmandmousse auf Fruchtmark	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Maskarpone-Creme mit Mango-Minz-Salat	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Stracciatellamousse mit Himbeersauce	4,00
<i>vegetarisch</i> 🌱 Weißes Schokoladenmousse mit Maracuja	5,50



GRISCHÄFERS

# {kleines} buffet

salate - auf dem buffet

*vegan* Salatbuffet mit **3 Sorten** nach Saison  
*vegetarisch* Brotauswahl

hauptgerichte - auf dem buffet

*vegan* Spießbraten in Zwiebelsauce  
*vegan* Bohnengemüse  
*vegetarisch* Gebackene Kartoffeln  
*vegetarisch* Bunte Tortellini-Pfanne in Ricotta-Sauce

dessert - auf dem buffet

∞ Schmandmousse mit Beerensauce

preis:

ab 25 personen: pro person **28,00**



salate - auf dem buffet

*vegan* Antipasti - Variation  
*vegan* Italienischer Brotsalat  
*vegetarisch* Tomate mit Mozzarella und Pesto  
*vegetarisch* Mediterraner Nudelsalat  
*vegan* Oliven - Ciabatta

hauptspeisen - auf dem buffet

*vegetarisch* Pollo Fino al Limone  
*vegan* Gemüselasagne mit Béchamelsauce und Käse gratiniert  
*vegan* Süßkartoffel-Gnocchi mit Pilzen

dessert

∞ Esspressomousse

preis:

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

NORD

hessisches

# buffet

## salate - auf dem buffet

- vegetarisch* Schmandsalat nach Hausart
- vegan* Salatbuffet mit drei saisonalen Variationen
- vegan* Baguette

## hauptspeisen - auf dem buffet

- vegetarisch* Nordhessisches Kesselgulasch mit Kraut
- vegetarisch* Kräuterspätzle
- vegetarisch* Hähnchenbrust „Kasseler Art“
- vegan* Kräuterspätzle
- vegan* Frisches Marktgemüse
- Grüne Sauce mit Drillingen

## dessert

- ∞ Hessisches Schmandmousse mit Fruchtmark

## preis:

ab 35 personen    pro person 35,00
















# vegetarisches buffet

## *suppe - auf dem buffet*

*bitte wählen Sie hier Ihre suppe*

- ① *vegan*  Geeistes Melonensüppchen
- ② *vegan*  Getrüffelte Kartoffel-Selleriesuppe + 3.00
- ③ *vegan*  Karotten-Ingwersüppchen
- ④ *vegan*  Tomaten-Kokos-Süppchen
- ⑤ *vegetarisch*  Gemüseconsomme mit Nudeln und Eierstich

## *hauptgerichte - auf dem buffet:*

- vegan*  Gebackener Blumenkohl mit Sesamkruste
- vegetarisch*  Gefüllte Tomaten
- vegan*  Koriander-möhren mit Ahornsirup
- vegetarisch*  Rote-Bete-Puffer auf Meerrettichcreme
- vegetarisch*  Strozzapreti mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Kapernäpfeln
- vegan*  Rosmarinkartoffeln

## *dessert - auf dem buffet*

- vegan*  Kokos-Panna Cotta mit Mangosalat

## *preis:*

*ab 30 personen    pro person 40,00*



*grischäfers* ganz, ganz

# GROSSES buffet

## *suppe - auf dem buffet*

*vegan*

Getrübte Kartoffel-Sellerie-Suppe

## *vorspeisen - auf dem buffet*

*vegan*

Antipasti Variation

*vegan*

Italienischer Brotsalat

*vegan*

Brötchenkonfekt

*vegetarisch*

Mediterraner Nudelsalat

*vegetarisch*

Vitello Limonchello mit Kapern und Oliven

*vegetarisch*

Salat von Büffelmozzarella und Strauchtomaten

Luftgetrockneter Schinken mit Charentais-Melonen

## *hauptgerichte - auf dem buffet*

*vegetarisch*

Rosa Kalbsrücken mit Kräuterkruste

*vegetarisch*

Steinpilzsauce

Kleine Semmelknödel

Lachs mit Kräuterkruste

Hähnchen-Involtini auf Tomatenragout

*vegan*

Rosmarinkartoffeln

*vegetarisch*

Pasta Rotelle mit Limone, Ricotta und Basilikum

*vegetarisch*

Gemüse der Jahreszeit

## *dessert - auf dem buffet*

*vegetarisch*

Tiramisu

*vegetarisch*

Grischäfers Crème Brûlée

## *preis:*

*ab 40 personen*

*pro person* 64,00





GRISCHÄFERS  
**menü**  
*buffet*



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

bitte wählen Sie hier Ihre suppe

- 1 **vegan** Geeistes Melonensüppchen
- 2 **vegan** Getrüffelte Kartoffel-Selleriesuppe + 3,00
- 3 **vegan** Karotten-Ingwersuppe
- 4 **vegan** Tomaten- Zwetschgensuppe
- 5 **vegetarisch** Gemüseconsomme mit Nudeln und Eierstich
- 6 Rinderkraftbrühe mit jahreszeitlichem Gemüse & Eierstich

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

bitte wählen Sie hier Ihre vorspeise

- 1 **vegan** Gebackene Falafelbällchen ~  
~ mit Couscoussalat und Chimichurri-Dip
- 2 **vegan** Kleiner Gartensalat mit Kernen und Croutons an Balsamico-Dressing
- 3 **vegan** Lauwarme Quiche mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen  
~ auf Salatbeet mit Granatapfelvinaigrette
- 4 **vegetarisch** Gefüllte Ravioli mit Feige und Pecorino auf feinem Ratatouille
- 5 **vegetarisch** Salat von Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Rucola
- 6 Vitello al Limone in Gemüsevinaigrette mit Ciabatta

- Rosa gegrillter Rinderücken
- Barolo Sauce
- Hähnchen-Involtini auf Tomatenragout
- Lachsfilet mit Kräuterkruste
- Kartoffelauflauf
- Frisches Marktgemüse
- Rote-Bete-Puffer auf Blumenkohlpüree
- Strozzapreti mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Kapernäpfeln

- vegetarisch**
- vegan**
- vegan**
- vegan**

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

bitte wählen sie hier Ihr dessert

- 1 **vegan** Beeren Crumble mit Vanillesa
- 2 **vegan** Kokos-Panna Cotta mit Mangosalat
- 3 **vegetarisch** Grischäfers Crème Brûlée
- 4 **vegetarisch** Pistazien-Panna Cotta mit Beerensauce
- 5 Hessisches Schmandmousse
- 6 Himbeermousse mit Amarettini
- 7 Weißes Schokoladenmousse mit Maracuja

## **preis:**

ab 40 personen pro person 51,00

buffet



## süppchen zum schlürfen im glas

bitte wählen Sie hier **eine** suppe

- |   |             |  |
|---|-------------|--|
| 1 | vegan       | Geeistes Melonensüppchen                                   |
| 2 | vegan       | Karotten-Ingwersüppchen                                    |
| 3 | vegan       | Süßkartoffel-Kokossüppchen                                 |
| 4 | vegetarisch | Kaltes Gurkensüppchen                                      |
| 5 | vegetarisch | Pfifferlingsrahmsüppchen (verfügbar vom 01.07. bis 15.10.) |
| 7 | vegetarisch | Spargelcremesüppchen (verfügbar vom 15.04 bis 24.06)       |
| 8 | vegetarisch | Tomatencremesüppchen                                       |

# LOCKER

vom hocker



## speisen im glas

bitte wählen Sie hier **drei** gläschen aus den kategorien *vegan, vegetarisch, oder fisch & meeresfrüchte* aus.

### vegan

- |   |       |   |
|---|-------|---|
| 1 | vegan | Bunter Linsensalat  |
| 2 | vegan | Champagnerlinsensalat   |
| 3 | vegan | Frischer Pfifferlingsalat (verfügbar vom 01.07. bis 15.10.)   |
| 4 | vegan | Orecchiette mit Oliven und getrockneten Tomaten               |
| 5 | vegan | Mediterraner Gemüsesalat                                      |
| 6 | vegan | Reichlich hausgemachtes Weißbrot                              |
| 7 | vegan | Roh marinierter Spargelsalat (verfügbar vom 15.04 bis 24.06.) |

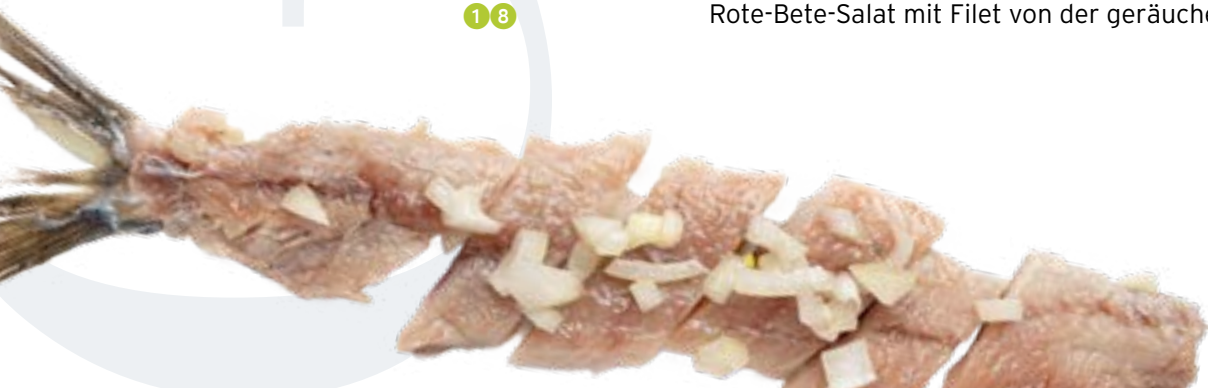
### vegetarisch

- |    |             |  |
|----|-------------|--|
| 8  | vegetarisch | Burrata auf Mango-Minzsalat                    |
| 9  | vegetarisch | Couscous Salat mit Joghurt und frischer Minze  |
| 10 | vegetarisch | Eingelegter Schafskäse auf Paprika-Chili-Salat |
| 11 | vegetarisch | Hessische Grüne Soße mit Pellkartoffelsalat    |
| 12 | vegetarisch | Kirschtomate mit Mini-Mozarella und Basilikum  |
| 13 | vegetarisch | Rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäse           |

### fisch und meeresfrüchte

- |    |  |
|----|--|
| 14 | Forellenmousse mit Kaviar                              |
| 15 | Geraspelter Gurkensalat mit Schmand und Räucherlachs   |
| 16 | Kartoffelsalat mit Räucherlachs und Meerrettich        |
| 17 | Matjesfilet in Sauerrahmsauce                          |
| 18 | Rote-Bete-Salat mit Filet von der geräucherten Forelle |

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



## *hauptspeisen - auf dem buffet*

*vegetarisch*  
*vegan*  
*vegan*  
*vegan*

Rosa gegrillter Rinderrücken  
Barolo Sauce  
Hähnchen-Involtini auf Tomatenragout  
Lachsfilet mit Kräuterkruste  
Kartoffelauflauf  
Frisches Marktgemüse  
Rote-Bete-Puffer auf Blumenkohlpüree  
Strozzapreti mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Kapernäpfeln



## *desserts*

*bitte wählen Sie hier zwei desserts*

- 1 *vegan* Frischer Obstsalat
- 2 *vegan* Salat von frischen Erdbeeren *(verfügbar vom 01.05. bis 31.06.)*
- 3 *vegan* Zitronen-Kokos-Mousse
- 4 *vegetarisch* Bratpfelkompott mit Vanillesosse *(verfügbar vom 01.11. bis 31.01.)*
- 5 *vegetarisch* Creme Brûlée
- 5 *vegetarisch* Rote Grütze mit Vanillesoße
- 5 Eierlikör-Schmand-Mousse mit Schokoladen Crumble
- 8 Hessisches Schmandmousse auf Fruchtmark
- 9 Maskarpone-Creme mit Mango-Minz-Salat
- 10 Stracciatellamousse mit Himbeersauce
- 11 Weißes Schokoladenmousse mit Maracuja

*preis:*

*ab 40 personen*

*pro person* **51,00**



(von mai bis september)

GRISCHÄFERS

{kleines}

# BBQ

['barbɛkju]

## *vorspeisen* - auf dem buffet

vegan   
vegan 

Salatbuffet mit 3 Sorten (nach Marktlage)  
Baguette

## *hauptspeisen* - auf dem buffet

vegan 

Marinierte Schweinsteaks  
Hausmacher Bratwurst  
Marinierte Hähnchenspieße

vegan 

Ofengemüse

vegetarisch

Gebackene Kartoffeln

vegetarisch

Schmandsoße

vegan 

Tzatziki

vegan 

Mexikanische Salsa

vegan 

Chimichurri

vegan 

Dattel-Curry Dip

vegan 

Zwiebelmarmelade

vegan 

Dattel-Curry Dip

vegan 

Ketchup

vegan 

Ketchup

vegan 

Senf

vegan 

Feines Steinofenbaguette

## *dessert* - auf dem buffet

Hessisches Schmandmousse mit Fruchtpüree

ab 50 personen pro person 30,00

# vegetarisches BARBECUE

(von mai bis september)

## suppe - auf dem buffet

bitte wählen Sie hier Ihre suppe

- 1 *vegan* 🌿 Geeistes Melonensüppc
- 2 *vegan* 🌿 Getrüffelte Kartoffel-Selleriesuppe + 3,00
- 3 *vegan* 🌿 Karotten-Ingwersuppe
- 4 *vegan* 🌿 Tomaten-Kokos-Süppchen
- 5 *vegetarisch* 🌿 Gemüseconsomme mit Nudeln und Eierstich

## salate - auf dem buffet:

- vegan* 🌿 Ackerfrische Blattsalate mit Vinaigrette
- vegan* 🌿 Antpasti Variation
- vegan* 🌿 Italienischer Brotsalat
- vegan* 🌿 Kartoffel-Gurken-Salat
- vegan* 🌿 Orientalischer Couscous-Salat
- vegetarisch* 🌿 Cole Slaw-Salatt
- vegetarisch* 🌿 Griechischer Salat mit Fetakäse
- vegetarisch* 🌿 Mediterraner Nudelsalat

## hauptgerichte - auf dem buffet

- vegetarisch* 🌿 Bratwurst auf pflanzlicher Basis
- vegan* 🌿 Burger auf pflanzlicher Basis
- vegan* 🌿 Tofu-Gemüse-Spieße
- vegetarisch* 🌿 Halloumi-Käse
- vegan* 🌿 Gebackene Kartoffeln
- vegan* 🌿 Ofengemüse
- vegetarisch* 🌿 Tzatziki
- vegan* 🌿 Mexikanische Salsa
- vegan* 🌿 Chimichurri
- vegan* 🌿 Dattel-Curry Dip
- vegan* 🌿 Zwiebelmarmelade
- vegan* 🌿 Ketchup
- vegan* 🌿 Senf
- vegan* 🌿 Feines Steinofenbaguette

## dessert - auf dem buffet

bitte wählen sie hier Ihr dessert.

ein zweites dessert ist für einen Aufpreis von 3,00 pro person möglich,  
ein zweites und drittes dessert gemeinsam für 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** - auf dem buffet  
bitte wählen Sie hier Ihre suppe

- 1 **vegan** Geeistes Melonensüppchen
- 3 **vegan** Getrübte Kartoffel-Selleriesuppe + 3,00
- 3 **vegan** Karotten-Ingwersüppchen
- 4 **vegan** Tomaten-Kokos-Süppchen
- 5 **vegetarisch** Gemüseconsomme mit Nudeln und Eierstich
- 5 **vegetarisch** Rinderkraftbrühe mit jahreszeitlichem Gemüse & Eierstich

**salate** - auf dem buffet

- vegan** Ackerfrische Blattsalate mit Vinaigrette
- vegan** Antipasti Variation
- vegan** Italienischer Brotsalat
- vegan** Kartoffel-Gurken-Salat
- vegan** Orientalischer Couscous-Salat
- vegetarisch** Cole Slaw-Salat
- vegetarisch** Griechischer Salat mit Fetakäse
- vegetarisch** Mediterraner Nudelsalat

**hauptspeisen** - auf dem buffet:

- Rosa gebratener Rinderrücken
- Gesmoktes vom Strohschwein
- Bratwurst (wahlweise aus Schwein, Geflügel oder vegetarisch)
- Frisch gegrillte Lachsforelle
- Marinierte Hähnchenspieße
- Pulled Pork Burger mit exotischem Krautsalat
- vegetarisch** Halloumi-Käse
- vegan** Burger auf pflanzlicher Basis
- vegan** Gebackene Kartoffeln
- vegan** Ofengemüse
- vegetarisch** Tzatziki
- vegan** Mexikanische Salsa
- vegan** Chimichurri
- vegan** Dattel-Curry Dip
- vegan** Zwiebelmarmelade
- vegan** Ketchup
- vegan** Senf
- vegan** Feines Steinofenbaguette

**dessert** - auf dem buffet  
bitte wählen Sie: hier Ihr dessert

- 1 **vegan** Beeren Crumble mit Vanillesauce
- 2 **vegan** Kokos-Panna Cotta mit Mangosalat
- 3 **vegetarisch** Grischäfers Crème Brûlée
- 4 **vegetarisch** Pistazien-Panna Cotta mit Beerensauce
- 5 **vegetarisch** Hessisches Schmandmousse
- 6 **vegetarisch** Himbeermousse mit Amarettini
- 7 **vegetarisch** Weißes Schokoladenmousse mit Maracuja

**preis:**

ab 40 personen pro person 51,00



# CATERING

*für die region*



— Grischäfers Cateringmappe —  
**2026**



**DER GRISCHÄFER**  
Gastfreundschaft erleben