

# Eventcatering

GRÜNHOF



Hier zeigen wir dir deine Catering-Optionen: Wir arbeiten mit einer Auswahl bewährter Haus-Caterer zusammen, auf die wir uns verlassen können und deren Qualität mit unseren Ansprüchen übereinstimmt.

CAFÉ RUEF: Pizza; Salatvariationen & Eisstation



Pizzauswahl: Hier darst du 4 Sorten auswählen; Menge dann all you can eat		Preis €*
<b>BUFALINA</b> Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, feines Olivenöl	<b>AVOCADO BIANCA</b> Frischkäsecreme, Mozzarella, Avocado, Limette, Thymian und Rucola	<b>23,00</b> p.P
<b>PERA E NOCE</b> Frischkäsecreme, Birnen, Walnüsse, Gorgonzola und rote Zwiebeln	<b>CAPRINA</b> Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Rucola, Walnüsse	
<b>PROSCIUTTO</b> luftgetrockneter Schinken, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan)	<b>SALAME SELVAGGIO</b> Tomatensauce, Wildsalami, Mozzarella, gebratener Fenchel	
<b>PUTANESCA SARDELLO</b> Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Petersilie, rote Zwiebeln, Olivenöl, Sardellen	<b>ORIENTALE</b> Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Petersilie, rote Zwiebeln, Olivenöl, Sardellen	
<b>Salate: nur in Verbindung mit Pizza buchbar, Auswahl von 4 Salaten</b>		
<b>BELUGALINSENSALAT</b> getrocknete Aprikosen, Minze	<b>GURKENSALAT</b> Dill, Creme Fraiche	<b>13,00</b> p-P
<b>ROTELINSENSALAT</b> Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Vinaigrette	<b>ROTELINSENSALAT</b> Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Balsamico	
<b>NUDELSALAT</b> getrocknete Tomaten, Feta, Rucola	<b>SÜßKARTOFFELSALAT</b> mit gerösteten Kichererbsen	
<b>ORANGEN-FENCHELSALAT</b> Orangenfilets, hauchdünner Fenchel	<b>ROTEBEETESALAT</b> mit Cassis- Walnussdressing	
<b>WASSERMELONENSALAT</b> mit Feta, Minze	<b>GEMISCHTER SALAT</b> verschiedenen Toppings	
<b>Eiswaagen / Station</b>		
Leckere Auswahl regionaler Eissorten		<b>400,00</b>
<b>Sonstige Kosten</b>		
Liefer- und Aufbaukostenpauschale		<b>180,00</b>
Geschirr		<b>1,80</b> p.P

\*es gelten unsere allgemeinen Catering Stornierungsbedingungen; alle Preise netto zzgl. MwSt.

## VERNEAU & KHATIB: Fingerfood, Tapas & Dessert

Fingerfood		Preis €*	
SAUERTEIG-FOCCACIA mit Paprika-Cashew-Creme und Rucola (vegan)	FOIE-GRAS mit Zwiebel-Confit (vegan)	<b>3,10 / Stück</b>	
KICHERERBSENTALER mit Gemüse und BBQ-Sauce (vegan)	POLENTA-SCHNITTE mit Brokkoli, Frischkäse-Creme und Kräutern (vegetarisch)		
CROSTINI MIT OLIVENTAPENADE mit Oliventapenade und Kirschtomaten (vegan)	ZUCCHINI-FETA-SCHNECKEN mit Zitronenzeste und Kräutern (vegetarisch)		
CROSTINI MIT KRÄUTERBUTTER UND CHAMPIGNONS mit Kräuterbutter und Champignons (vegetarisch)	SOMMER QUICHE mit Kirschtomaten, Mozeralla und Basilikum (vegetarisch)	<b>3,50 / Stück</b>	
ASIA-CLUB-SANDWICH Avocado, Gurke und mariniertes Tofu (vegan)	KARTOFFELSALAT Radieschen, Gurke, Zitronen-Vinaigrette (vegan)		
LINSENSALAT Curry, Koriander an Limettendressing (vegan)	CARPACCIO VON ROTER BEETE mit Remoulade, auf Brot (vegetarisch)		
QUINOA-SALAT Gurke, Tomate an Limettendressing (vegetarisch)	FENCHELSALAMI mit Ricotta und frischen Feigen auf Canapé		
MINI-MUFFIN mit Speck und grünen Oliven			
FORELLENSALAT mit Zitrusfrüchten und Fenchel	ROASTBEEF mit Salsa Verde und Kapern auf Canapé	<b>3,90 / Stück</b>	
PFANNKUCHENROLLEN mit Lachscreme und Dill			
<b>Desserts</b>		<b>FF</b>	<b>nor.</b>
MOUSSE AU CHOCOLAT mit Orangenzeste (vegan)	KOKOS-PANNA-COTTA mit Beeren-Coulis (vegan)	<b>3,50 / 5,00 / Stück Stück</b>	
ZITRONENSCHNITTE mit frischer Minze (vegan)	TIRAMISU (KLASSISCH) mit Erdbeeren (vegetarisch)		
APFEL-CRUMBLE mit Vanillecreme (vegetarisch)	<b>**Desserts gibt es in zwei Größen: Fingerfood (FF) / normal (nor.)</b>		
<b>Sonstiges/ abweichende Konditionen</b>			
Liefer- und Aufbaukostenpauschale		<b>120,00</b>	
Mindestverzehr exkl. Lieferpauschale		<b>800,00</b>	

\*es gelten unsere allgemeinen Catering Stornierungsbedingungen; alle Preise netto zzgl. MwSt.

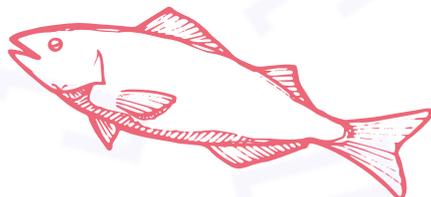
## GENUSSWERKSTATT BIO CATERING: Canapés, Quiche & Tortilla, Rösti, Taler & Bratlinge, Fisch & Fleisch, Desserts

Canapés, Taler, Quiche und Tortilla	Preis €*
<p>CANAPÉ / DINKELCANAPÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Champignon-Bohnencreme, Belugalinsen und Olive</li> <li>• mit Kichererbsen-Kräutercreme, Sprossen und Radieschen (vegan)</li> <li>• Dinkelcanapé mit Möhren-Kurkumacreme und gebratenem Champignon (vegan)</li> <li>• mit Feta-Persiliencreme, Kalamata-Olive und gepickeltem Kohlrabi</li> <li>• Dinkel-Canapé mit Camembert, Apfelchutney und Walnuss</li> </ul> <p>PLÄTZCHEN / TALER</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blätterteiggebäck mit Apfel-Mangochutney, Räuchertofu und Sesam (vegan)</li> <li>• Blätterteiggebäck mit Paprikachutney, weißer Bohnencreme und gepickelter Zwiebel (vegan)</li> <li>• Blätterteiggebäck mit Tomaten-Oliven-Sugo und Zitronen-Frischkäsecreme</li> <li>• Blätterteiggebäck mit Apfel-Staudenselleriechutney und Gorgonzolacreme</li> <li>• Sesamplätzchen mit Hummus und Cocktailtomate (vegan)</li> <li>• Parmesanplätzchen mit Hummus und süß-saurer Möhre</li> </ul> <p>QUICHE-ECKEN / TORTILLA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quiche mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Schafskäse</li> <li>• Quiche mit Brokkoli, Sonnenblumenkernen und Münsterkäse</li> <li>• Quiche mit Frühlingslauch, Möhre und Ziegenkäse</li> <li>• Quiche mit Ratatouille-Gemüse und Schafskäse</li> <li>• Quiche Lorraine; mit Speck, Schinken und Lauch</li> <li>• Kartoffel-Tortilla mit Lauch, getrockneten Tomaten und Olive</li> <li>• Kartoffel-Tortilla mit Paprika, Chorizo und Ajvacreme</li> <li>• Süßkartoffel-Tortilla mit Brokkoli, Manchego und Kräutercreme</li> <li>• Süßkartoffel-Tortilla mit Koriander, Speck und Blumenkohl</li> </ul> <p><b>Rösti &amp; Bratlinge</b></p> <hr/> <p>HAUSGEMACHTE BRATLINGE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffel-Rösti mit Linsencreme und gepickelter Möhre (vegan &amp; glutenfrei)</li> <li>• Kartoffel-Rösti mit Erbsencreme und Cocktailtomate (vegan &amp; glutenfrei)</li> <li>• Kartoffel-Rösti mit Aubergine, Zucchini &amp; Sesam (vegan &amp; glutenfrei)</li> <li>• Kartoffel-Rösti mit Schnittlauchcreme, Gurke und Kapern (vegan &amp; glutenfrei)</li> <li>• Maisbratling mit Koriandercreme und gebratenem Shiitake Pilz (glutenfrei)</li> <li>• Maisbratling mit Kräutercreme und Cocktailtomate (glutenfrei)</li> <li>• Couscousbratling mit Schafskäsecreme, gepickeltem Fenchel und Radieschen</li> <li>• Grünkernbratling mit Senfcreme und Schweinefilet</li> </ul> <p><b>Fisch &amp; Fleisch</b></p> <hr/> <p>FISCH</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kabeljauфриkadelle mit Dillcreme und Fenchel (glutenfrei; nicht BIO, aus MSC-Fang)</li> <li>• Blini mit Tunfischcreme, Kapernapfel und mariniertem Fenchel</li> <li>• Blini mit Zitronencreme und hausgebeiztem Lachs</li> </ul>	<p><b>3,40 / Stück</b></p> 
	<p><b>3,60 / Stück</b></p>
	<p><b>3,70 / Stück</b></p>

\*es gelten unsere allgemeinen Catering Stornierungsbedingungen; alle Preise netto zzgl. MwSt.

## GENUSSWERKSTATT BIO CATERING: Canapés, Quiche & Tortilla, Rösti, Taler & Bratlinge, Fisch & Fleisch, Desserts

Fisch & Fleisch	Preis €*
<p><b>FLEISCH</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinderhackbällchen mit Cocktailtomate und Olive</li> <li>• Rinderhackbällchen mit Ingwer-Möhre und Austernpilz</li> <li>• Grünkernbratling mit Senfcrème und Schweinefilet</li> <li>• Geflügelfrikadelle mit Currycrème und Sesam-Brokkoli (glutenfrei)</li> <li>• Tandoori-Lammfleisch-Spieß mit Fenchel und roter Zwiebel (nicht bio; aus konventioneller Zucht)</li> </ul> <p><b>IM GESCHIRR</b></p> <p><b>FALAFELBÄLLCHEN</b> an Chilli-Kurkumadip und Brokkoli-Kohlrabi-Salat (vegan &amp; glutenfrei)</p> <p><b>TOFU-BRATLING</b> an Preiselbeer-Chutney und Couscous-Kräuter-Salat (vegan)</p> <p><b>MEDITERRANES ANTIPASTIGEMÜSE</b> und Feta- &amp; Oliventapenade (glutenfrei)</p> <p><b>MARINIERTER TOFU ROSSO</b> auf Kichererbsen-Gemüse-Salat (vegan &amp; glutenfrei)</p> <p><b>RÄUCHERTOFU</b> an BBQ-Dip mit Möhren-Kraut-Salat &amp; gerösteten Haselnüssen</p> <p><b>TOMATEN-BROTSALAT</b> mit Basilikum und Scamorza</p>	<p><b>3,70 / Stück</b></p> <p><b>7,00 / Stück</b></p>
<p><b>Dessersts im Weckglas</b></p> <p><b>TIRAMISU</b> mit Kaffee, Himbeeren und Holunderblütensirup</p> <p><b>SCHOKOLADENCRÈME (GLUTENFREI)</b> mit Beerenkompott und Walnuss-Brownie</p> <p><b>GRIEBPUDDING</b> mit Sauerkirschkompott und Schoko - Waffelblättchen</p> <p><b>**Fruchtkompotte werden der saisonalen Verfügbarkeit angepasst; oft auch außerhalb der Saison verfügbar, da vom Caterer eingeweckt..</b></p>	<p><b>7,90 / Stück</b></p>
<p><b>Sonstiges &amp; individuelle Konditionen</b></p> <p>Lieferkosten- und Aufbaupauschale</p> <p>Mindestbestellwert</p> <p>Mindestbestellmenge pro Sorte/Stück/Teilchen = <b>30 Stück</b></p> <p>Alle Zutaten wenn nicht abweichend gekennzeichnet BIO Qualität zertifiziert nach Bio-AHVV durch LACON GmbH; DE-ÖKO-003</p>	<p><b>120,00</b></p> <p><b>1.120,00</b></p>



\*es gelten unsere allgemeinen Catering Stornierungsbedingungen; alle Preise netto zzgl. MwSt.

## SCHWARZWÄLDER FLAMMKUCHENMANUFAKTUR: Flammkuchen & Salat

Flammkuchen		Preis €*
SCHWARZWÄLDER Schwarzwälder Schinkenspeck, feine rote Zwiebeln, Edamer	ELSÄSSER Schwarzwälder Schinkenspeck, gehackte weiße Zwiebeln	<b>ab 24,00 p.P**</b>
VEGETARISCH frische Lauchringe, feine rote Zwiebeln, Edamer	MEDITERRAN Rosmarin, Basilikum-Pesto, Tomaten-Sugo, Ziegenfrischkäse	
PIKANT Chorizo, Peperoni, Mozzarella	SÜSS Apfel, Zimt, Zucker	
VEGAN Cashewcreme mit Zitrone & Schnittlauch, Karotten, Stangelsellerie		
<b>Salate: Beilagensalat auf Pro-Kopf-Basis</b>		
BEILAGENSALAT Mischung bunter Blattsalate		<b>6,50 p.P</b>
<b>Sonstiges/ abweichende Konditionen</b>		
** Personenabhängige Staffelung für Pauschalpreise:		
	50- 59 Personen	<b>1.650,00</b>
ab 80 Personen wird eine weitere Personalkraft am Veranstaltungstag eingeplant und der Schlüssel für die Vorbereitung erhöht; daher der Preissprung	60- 69 Personen	<b>1.790,00</b>
	70- 79 Personen	<b>1.900,00</b>
	80- 89 Personen	<b>2.300,00</b>
	91- 99 Personen	<b>2.450,00</b>
	100- 110 Personen	<b>2.600,00</b>
Preise enthalten 60 Minuten Netto-Essensausgabezeit; jede weitere Stunde		<b>120,00</b>

100% regionale Produktion in Freiburg - Opfingen



\*es gelten unsere allgemeinen Catering Stornierungsbedingungen; alle Preise netto zzgl. MwSt.

## OLD BOY CATERING: Burger, Wraps, Tacos and Packed Lunch (ggf. mit Food Truck)

Corporate Sandwiches (ohne Food Truck); mindestens 25 Portionen	Preis €*
<b>PASTRAMI ON RYE</b> Hausgemachtes "Pastrami", Roggenbrot, hausgemadhtes Sauerkraut oder Coleslaw, Pickles	<b>12,00</b>
<b>ROASTED VEGGIE STUFFED ROLL</b> Gegrilltes Gemüse, Knoblauch Aioli, Salat	<b>9,50</b>
<b>HAM &amp; CHEESE LOADED ROLL</b> Hausgebackener Schinken, Schweizer Käse, Pickles, Mayo, Salat	<b>10,50</b>
<b>LONDON DUSTY KNUCKLE</b> Sauerteigbrot vom "Brotbruder", knuspriger Speck, braune Sauce oder Ketchup	<b>10,00</b>
<b>EGGS AND MORE</b> Eiersalat, Frühlingszwiebel, eingelegte grüne Chillis	<b>11,00</b>
<b>CAJUN KING</b> Wurst, Gumbo-Mayo, Grüne Paprika	<b>12,00</b>
<b>STEAK AND CHEESE</b> Tender/ Medium oder rare gebratenes Roastbeef, Schweizer Käse, Mayo, rote Zwiebel	<b>13,00</b>
<b>RACHEL SANDWICH</b> Truthahn, Schweizer Käse, "Russian" Dressing und Coleslaw auf Sauerteigbrot	<b>11,00</b>
<b>AVOCADO CLUB ROLL</b> Hähnchen, Avocado, Salat, Tomate, Mayo (auch ohne Hühnchen möglich)	<b>12,00</b>
<b>Catered Lunch (mind. 20 Portionen)</b>	
<b>SOUTHERN CHILI CON/SIN CARNE</b> Fleisch (oder veg.), Bohnen, Gemüse, hausgemachte Salsa, Pico de Gallo, Sour Cream, serviert mit Reis oder Cornbread	<b>16,00</b>
<b>TOSTADA BAR</b> Tostadas, schwarze Bohnen, Toppings (Fleisch oder veg.), Eisbergsalat, Mango Sauce, Guacamole, scharfe Salsa, Pico de Gallo, Sour Cream, Limetten, eingelegte Zwiebeln	<b>18,00</b>
<b>SANDWICH &amp; SALAD</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastrami auf Sauerteig</li> <li>• Truthahn Avocado Club</li> <li>• Grillgemüsesandwich mit klassischem Caesar Salad</li> </ul>	<b>15,00</b>
<b>HOT DELI - NO MEAT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• New England Clam (Muschel)</li> <li>• Veggie Chowder (Fischsuppe)</li> <li>• Mac &amp; Cheese</li> <li>• Gemüse und Maisbrotmuffins</li> </ul>	<b>17,50</b>
<b>NY DELI FULL-ON</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastrami auf Roggenbrot</li> <li>• Truthahn Avocado Club</li> <li>• Caesar Salad</li> <li>• Loaded Potato Soup &amp; Pekanuss</li> </ul>	<b>19,50</b>

\*es gelten unsere allgemeinen Catering Stornierungsbedingungen; alle Preise netto zzgl. MwSt.



## Packed Lunch (Für Meetings, Workshops & To-Go Verpflegung; Speisen werden verpackt angerichtet (mind. 25 Portionen))

Preis €\* 

<b>CLASSIC DELI BOX</b> Pastrami auf Roggenbrot oder Truthahn bzw. Veggie Avocado Club, Kartoffelsalat, Coleslaw & Peanut Butter Brownie	<b>13,50</b>
<b>VEGGIE DELIGHT BOX</b> Gegrilltes Gemüse Sandwich, Maisbrot Muffin & NY Cheesecake Bite	<b>13,50</b>
<b>PROTEIN POWER BOX</b> Loaded Ham & Cheese Roll, Cobb Salad, Cheesecake Bite & Cold Brew Coffee oder Arnold Palmer	<b>17,00</b>
<b>CRUNCHY</b> Knusprige Vermicelli (Nudeln), mariniertes Hähnchen (oder veggie), Karotte, Spitzkohl, Sprossen, Minze, Koriander, Bang-Bang Dressing, dazu frische Früchte	<b>13,50</b>
<b>CLASSIC BURRITO</b> Weizentortilla mit entweder Carne Guisada (Rind), Chipote Chicken (Huhn) oder Veggies, dazu schwarze Bohnen, Reis, Salsa, Guacamole, Mago Sasa, Salat, Pico de Gallo	<b>13,00</b>

## Food Truck Catering (bitte Zusatzkosten unten beachten); mind. 50 Personen

<b>QUESSADILLAS (MIT HÄHNCHEN   GEMÜSE   RINDFLEISCH)</b> mit hausgemachter Habanero Salsa, Pico de Gallo & Sour Cream	<b>12,00</b>
<b>BURRITOS (MIT HÄHNCHEN   GEMÜSE   RINDFLEISCH)</b> gefüllt mit Spicy Reis, schwarzen Bohnen, Salsa, Salat, Guacamole, Tropical Salsa, Pico de Gallo und eingelegten Zwiebeln	<b>13,00</b>
<b>KIMCHI &amp; GRILLED CHEESE SANDWICH</b> Sauerteigbrot, gegrillter "Monterey Jack" Käse & hausgemachtes Kimchi	<b>10,00</b>
<b>TACOS (3 STÜCK) (MIT HÄHNCHEN   GEMÜSE   RINDFLEISCH), VEGAN MÖGLICH</b> weiche Maistortilla mit Pico de Gallo, Salsa, Limette, Guacamole, Tropical Salsa & Salat	<b>11,00</b>
<b>PORCHETTA SANDWICH</b> gegrillter Schweinebauch mit Kräutern, dazu Chimichurri oder Dijon Senf	<b>13,50</b>
<b>PHILLY CHEESESTEAK</b> Rindfleisch, "Provolone" Käse, karamellisierte Zwiebeln, Jalapenos, serviert auf weicher, hausgemachter Hoagie Roll	<b>13,00</b>
<b>BUFFALO CHICKEN SLIDERS (2 STÜCK)</b> Hähnchen mit Buffalo-Sauce, Ranch Dressing & Krautsalat auf Brioche-Slidern	<b>12,00</b>

## Zusatzkosten Foodtruck

Anfahrtpauschale	<b>120,00</b>
Mitarbeiter-Pauschale für "Standard-Set-Up" bei Food-Truck Catering "Standard-Set-Up" umfasst bis zu 2 Stunden Essensausgabesowie jeweils 1 Stunde Vor-und Nachbereitung vor Ort. Abweichende Set-Ups sind möglich und der entsprechende Personal-Mehrbedarf mit 30 € / Stunde / Mitarbeiter berechnet.	<b>200,00</b>

\*es gelten unsere allgemeinen Catering Stornierungsbedingungen; alle Preise netto zzgl. MwSt.



### INHOUSE GRÜNHOF (INFOBAR) CATERING: Feinkost Aufbackwaren süß & herzhaft

Wenn euch ein externer Dienstleister zu aufwendig erscheint, oder ihr schlichtweg ein bisschen auf's Budget achten müsst, bieten wir euch ein hauseigenes Angebot an. Hierfür backen wir frisch für euch sehr hochwertige Tiefkühl-Waren unseres Lieferanten "Delifrance" auf und richten diese in Absprache mit euch in den Pausenzeitenfenstern oder am Ende der Veranstaltung an.

Herzhaft	Preis €* p.P
SPINAT RICOTTA NEST (VEGETARISCH) Blätterteiggebäck mit Spinat & Ricotta Topping	2,50
SCHINKEN KÄSE NEST Blätterteiggebäck mit Schinken, Emmentaler Käse und cremiger Bechamelsauce	3,00
MINI CROISSANTS MIX Spinat-Ricotta, Käse-Körner und Tomate-Mozzarella	1,50
MINI MUFFIN VARIATION Olive oder Tomate	1,50
<b>Süß</b>	
MINI PASTRY MIX Mischung aus Buttercroissants, Rosinenschnecken und Pain au Chocolat	1,50
<b>Klassische Backwaren (Bezug über Partner-Bäckereien)</b>	
LAUGENBREZEL (ohne Butter)	2,00
BUTTERBREZEL	3,00
FRISCHKÄSE LAUGENSTANGE	3,00
BELEGTES BRÖTCHEN MIT GRILLGEMÜSE (VEGAN)	3,80
BELEGTES BRÖTCHEN MIT KÄSE (VEGETARISCH)	3,80
BELEGTES BRÖTCHEN MIT WURST	3,80
OBSTKORB Saisonales Obst auf Pro Kopf Basis	3,50
<b>Sonstiges</b>	

Für folgende Produkte gibt es Mindestabnahmen:

- Blätterteig - Nester
- Mini Croissants-Mix
- Mini Muffin Variation
- Mini Pastry Mix

**= 30 Stück**



\*es gelten unsere allgemeinen Catering Stornierungsbedingungen; alle Preise netto zzgl. MwSt.

# Eventcatering

GRÜNHOF

## Allgemeine Stornierungsbedingungen Event-Catering GRÜNHOF / KREATIVPARK LOKHALLE

Zeitraum vor dem Eventbeginn	Stornierungsgebühren
Mehr als 4 Wochen vorher	kostenfreie Stornierung
Weniger als 4 Wochen vorher	30% des Gesamtbetrags
Weniger als 2 Wochen vorher	50% des Gesamtbetrags
Weniger als 1 Woche vorher	80% des Gesamtbetrags
Weniger als 72 Stunden vorher	100% des Gesamtbetrags

### Die genaue Personenzahl kann bis 7 Werktage vor dem Event angepasst werden.

Jegliche Absprachen finden ausschließlich zwischen dem Endkunden und dem Grünhof sowie zwischen dem Grünhof und dem Catering-Dienstleister statt. Wir freuen uns auf euer Event und hoffen, ihr habt eine tolle Catering-Option für euch gefunden.



**Janine Kapik**

GRÜNHOF

Team Bookings  
bookings@gruenhof.org  
0761 / 76 99 11 55



**Bastian Nill**

unsere Cateringpartner

