

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



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

*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)	3,10 / Stück	
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)		
ASIA-CLUB-SANDWICH Avocado, Gurke und marinierter Tofu (vegan)	KARTOFFELSALAT Radieschen, Gurke, Zitronen-Vinaigrette (vegan)	3,50 / Stück	
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	3,90 / Stück	
PFANNKUCHENROLLEN mit Lachscreme und Dill			
Desserts		FF	nor.
MOUSSE AU CHOCOLAT mit Orangen- und Zitronenzeste (vegan)	KOKOS-PANNA-COTTA mit Beeren-Coulis (vegan)	3,50 / Stück	5,00 / Stück
ZITRONENSCHNITTE mit frischer Minze (vegan)	TIRAMISU (KLASSISCH) mit Erdbeeren (vegetarisch)		
APFEL-CRUMBLE mit Vanillecreme (vegetarisch)	**Desserts gibt es in zwei Größen: Fingerfood (FF) / normal (nor.)		
Sonstiges/ abweichende Konditionen			
Liefer- und Aufbaukostenpauschale		120,00	
Mindestverzehr exkl. Lieferpauschale		800,00	

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

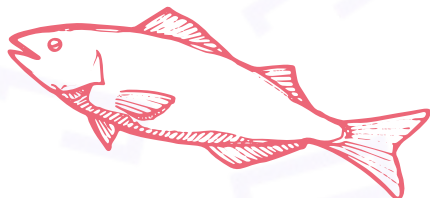
GENUSSWERKSTATT BIO CATERING: Canapés, Quiche & Tortilla, Rösti, Taler & Bratlinge, Fisch & Fleisch, Desserts

Canapés, Taler, Quiche und Tortilla	Preis €*
CANAPÉ / DINKELCANAPÉ - mit Champignon-Bohnencreme, Belugalinsen und Olive - mit Kichererbsen-Kräutercreme, Sprossen und Radieschen (vegan) - Dinkelcanapé mit Möhren-Kurkumacreme und gebratenem Champignon (vegan) - mit Feta-Persiliencreme, Kalamata-Olive und gepickeltem Kohlrabi - Dinkel-Canapé mit Camembert, Apfelchutney und Walnuss PLÄTZCHEN / TALER - Blätterteiggebäck mit Apfel-Mangochutney, Räuchertofu und Sesam (vegan) - Blätterteiggebäck mit Paprikachutney, weißer Bohnencreme und gepickelter Zwiebel (vegan) - Blätterteiggebäck mit Tomaten-Oliven-Sugo und Zitronen-Frischkäsecreme - Blätterteiggebäck mit Apfel-Staudenselleriechutney und Gorgonzolacreme - Sesamplätzchen mit Hummus und Cocktailtomate (vegan) - Parmesanplätzchen mit Hummus und süß-saurer Möhre QUICHE-ECKEN / TORTILLA - Quiche mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Schafskäse - Quiche mit Brokkoli, Sonnenblumenkernen und Münsterkäse - Quiche mit Frühlingslauch, Möhre und Ziegenkäse - Quiche mit Ratatouille-Gemüse und Schafskäse - Quiche Lorraine; mit Speck, Schinken und Lauch - Kartoffel-Tortilla mit Lauch, getrockneten Tomaten und Olive - Kartoffel-Tortilla mit Paprika, Chorizo und Ajvacreme - Süßkartoffel-Tortilla mit Brokkoli, Manchego und Kräutercreme - Süßkartoffel-Tortilla mit Koriander, Speck und Blumenkohl	3,40 / Stück 
Rösti & Bratlinge HAUSGEMACHTE BRATLINGE - Kartoffel-Rösti mit Linsencreme und gepickelter Möhre (vegan & glutenfrei) - Kartoffel-Rösti mit Erbsencreme und Cocktailtomate (vegan & glutenfrei) - Kartoffel-Rösti mit Aubergine, Zucchini & Sesam (vegan & glutenfrei) - Kartoffel-Rösti mit Schnittlauchcreme, Gurke und Kapern (vegan & glutenfrei) - Maisbratling mit Koriandercreme und gebratenem Shiitake Pilz (glutenfrei) - Maisbratling mit Kräutercreme und Cocktailtomate (glutenfrei) - Couscousbratling mit Schafskäsecreme, gepickeltem Fenchel und Radieschen - Grünkernbratling mit Senfcreme und Schweinefilet	3,60 / Stück
Fisch & Fleisch FISCH - Kabeljauфриkadele mit Dillcreme und Fenchel (glutenfrei; nicht BIO, aus MSC-Fang) - Blini mit Tunfischcreme, Kapernapfel und mariniertem Fenchel - Blini mit Zitronencreme und hausgebeiztem Lachs	3,70 / Stück

*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 €*
FLEISCH • Rinderhackbällchen mit Cocktailltomate und Olive • Rinderhackbällchen mit Ingwer-Möhre und Austernpilz • Grünkernbratling mit Senfcrème und Schweinefilet • Geflügelfrikadelle mit Currycrème und Sesam-Brokkoli (glutenfrei) • Tandoori-Lammfleisch-Spieß mit Fenchel und roter Zwiebel (nicht bio; aus konventioneller Zucht)		3,70 / Stück
IM GESCHIRR		
FALAFELBÄLLCHEN an Chilli-Kurkumadip und Brokkoli-Kohlrabi-Salat (vegan & glutenfrei)	MARINierter TOFU ROSSO auf Kichererbsen-Gemüse-Salat (vegan & glutenfrei)	7,00 / Stück
TOFU-BRATLING an Preiselbeer-Chutney und Couscous-Kräuter-Salat (vegan)	RÄUCHERTOFU an BBQ-Dip mit Möhren-Kraut-Salat & gerösteten Haselnüssen	
MEDITERRANES ANTIPASTIGEMÜSE und Feta- & Oliventapenade (glutenfrei)	TOMATEN-BROTSALAT mit Basilikum und Scamorza	
Dessersts im Weckglas		
TIRAMISU mit Kaffee, Himbeeren und Holunderblütensirup	GRIEBPUDDING mit Sauerkirschkompott und Schoko - Waffelblättchen	7,90 / Stück
SCHOKOLADENCRÈME (GLUTENFREI) mit Beerenkompott und Walnuss-Brownie	**Fruchtkompotte werden der saisonalen Verfügbarkeit angepasst; oft auch außerhalb der Saison verfügbar, da vom Caterer eingeweckt..	
Sonstiges & individuelle Konditionen		
Lieferkosten- und Aufbaupauschale		120,00
Mindestbestellwert		1.120,00
Mindestbestellmenge pro Sorte/Stück/Teilchen = 30 Stück		
Alle Zutaten wenn nicht abweichend gekennzeichnet BIO Qualität zertifiziert nach Bio-AHVV durch LACON GmbH; DE-ÖKO-003		



*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	ab 24,00 p.P**
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		
Salate: Beilagensalat auf Pro-Kopf-Basis		
BEILAGENSALAT Mischung bunter Blattsalate		6,50 p.P
Sonstiges/ abweichende Konditionen		
** Personenabhängige Staffelung für Pauschalpreise:		
ab 80 Personen wird eine weitere Personalkraft am Veranstaltungstag eingeplant und der Schlüssel für die Vorbereitung erhöht; daher der Preissprung	50- 59 Personen	1.650,00
	60- 69 Personen	1.790,00
	70- 79 Personen	1.900,00
	80- 89 Personen	2.300,00
	91- 99 Personen	2.450,00
	100- 110 Personen	2.600,00
Preise enthalten 60 Minuten Netto-Essensausgabezeit; jede weitere Stunde		120,00
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 €*
PASTRAMI ON RYE Hausgemachtes "Pastrami", Roggenbrot, hausgemadhtes Sauerkraut oder Coleslaw, Pickles	12,00
ROASTED VEGGIE STUFFED ROLL Gegrilltes Gemüse, Knoblauch Aioli, Salat	9,50
HAM & CHEESE LOADED ROLL Hausgebackener Schinken, Schweizer Käse, Pickles, Mayo, Salat	10,50
LONDON DUSTY KNUCKLE Sauerteigbrot vom "Brotbruder", knuspriger Speck, braune Sauce oder Ketchup	10,00
EGGS AND MORE Eiersalat, Frühlingszwiebel, eingelegte grüne Chillis	11,00
CAJUN KING Wurst, Gumbo-Mayo, Grüne Paprika	12,00
STEAK AND CHEESE Tender/ Medium oder rare gebratenes Roastbeef, Schweizer Käse, Mayo, rote Zwiebel	13,00
RACHEL SANDWICH Truthahn, Schweizer Käse, "Russian" Dressing und Coleslaw auf Sauerteigbrot	11,00
AVOCADO CLUB ROLL Hähnchen, Avocado, Salat, Tomate, Mayo (auch ohne Hühnchen möglich)	12,00
Catered Lunch (mind. 20 Portionen)	
SOUTHERN CHILI CON/SIN CARNE Fleisch (oder veg.), Bohnen, Gemüse, hausgemachte Salsa, Pico de Gallo, Sour Cream, serviert mit Reis oder Cornbread	16,00
TOSTADA BAR Tostadas, schwarze Bohnen, Toppings (Fleisch oder veg.), Eisbergsalat, Mango Sauce, Guacamole, scharfe Salsa, Pico de Gallo, Sour Cream, Limetten, eingelegte Zwiebeln	18,00
SANDWICH & SALAD • Pastrami auf Sauerteig • Truthahn Avocado Club • Grillgemüsesandwich mit klassischem Caesar Salad	15,00
HOT DELI - NO MEAT • New England Clam (Muschel) • Veggie Chowder (Fischsuppe) • Mac & Cheese • Gemüse und Maisbrotmuffins	17,50
NY DELI FULL-ON • Pastrami auf Roggenbrot • Truthahn Avocado Club • Caesar Salad • Loaded Potato Soup & Pekanuss	19,50

*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 €*

CLASSIC DELI BOX

Pastrami auf Roggenbrot oder Truthahn bzw. Veggie Avocado Club,
Kartoffelsalat, Coleslaw & Peanut Butter Brownie

13,50

VEGGIE DELIGHT BOX

Gegrilltes Gemüse Sandwich, Maisbrot Muffin & NY Cheesecake Bite

13,50

PROTEIN POWER BOX

Loaded Ham & Cheese Roll, Cobb Salad, Cheesecake Bite & Cold Brew Coffee oder Arnold Palmer

17,00

CRUNCHY

Knusprige Vermicelli (Nudeln), mariniertes Hühnchen (oder veggie), Karotte, Spitzkohl,
Sprossen, Minze, Koriander, Bang-Bang Dressing, dazu frische Früchte

13,50

CLASSIC BURRITO

Weizentortilla mit entweder Carne Guisada (Rind), Chipote Chicken (Huhn) oder Veggies,
dazu schwarze Bohnen, Reis, Salsa, Guacamole, Mago Sasa, Salat, Pico de Gallo

13,00

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

QUESSADILLAS (MIT HÄHNCHEN | GEMÜSE | RINDFLEISCH)

mit hausgemachter Habanero Salsa, Pico de Gallo & Sour Cream

12,00

BURRITOS (MIT HÄHNCHEN | GEMÜSE | RINDFLEISCH)

gefüllt mit Spicy Reis, schwarzen Bohnen, Salsa, Salat, Guacamole,
Tropical Salsa, Pico de Gallo und eingelegten Zwiebeln

13,00

KIMCHI & GRILLED CHEESE SANDWICH

Sauerteigbrot, gegrillter "Monterey Jack" Käse & hausgemachtes Kimchi

10,00

TACOS (3 STÜCK) (MIT HÄHNCHEN | GEMÜSE | RINDFLEISCH), VEGAN MÖGLICH

weiche Maistortilla mit Pico de Gallo, Salsa, Limette, Guacamole, Tropical Salsa & Salat

11,00

PORCHETTA SANDWICH

gegrillter Schweinebauch mit Kräutern, dazu Chimichurri oder Dijon Senf

13,50

PHILLY CHEESESTEAK

Rindfleisch, "Provolone" Käse, karamellisierte Zwiebeln, Jalapenos,
serviert auf weicher, hausgemachter Hoagie Roll

13,00

BUFFALO CHICKEN SLIDERS (2 STÜCK)

Hähnchen mit Buffalo-Sauce, Ranch Dressing & Krautsalat auf Brioche-Slidern

12,00

Zusatzkosten Foodtruck

Anfahrtpauschale

120,00

Mitarbeiter-Pauschale für "Standard-Set-Up" bei Food-Truck Catering

200,00

"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.

*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 €*
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
Süß	
MINI PASTRY MIX Mischung aus Buttercroissants, Rosinenschnecken und Pain au Chocolat	1,50
Klassische Backwaren (Bezug über Partner-Bäckereien)	
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 p.P
Sonstiges	

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.

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.

GRÜNHOF

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

unsere Cateringpartner

