Unsere Fingerfood und Vorspeisenvarianten

(ab 20 Personen)

Empfang (3 Teile p.P.)

- » 1 Canapé (6 versch. Sorten)
- » 1 Special (2 versch. Sorten)
- » 1 Wrap (2 versch. Sorten)

9€ pro Person

Snack (6 Teile p.P.)

- » 1 Gläschen (2 versch. Sorten)
- » 2 Canapés (6 versch. Sorten)
- » 2 Specials (2 versch. Sorten)
- » 1 Wrap (2 versch. Sorten)

18€ pro Person

Zum Sattessen (10 Teile p.P.)

ab 40 Personen

- » 2 Gläschen (2 versch. Sorten)
- » 4 Canapés (8 versch. Sorten)
- » 3 Specials (3 versch. Sorten)
- » 1 Wraps (2 versch. Sorten)

30 € pro Person

Antipasti-Variation

- » eingelegtes Grillgemüse
- » gegrillte Garnelen
- » Oliven-Chorizo-Spiesse
- » Pflaumen im Speckmantel
- » Melone-Serrano-Spiesse
- » Pesto-Mozzarella-Tomaten-Spiesse
- » gefüllte Champignons
- » gefüllte Kirschpaprika
- » italienische Käseauswahl mit Trauben
- » zweierlei Dip
- » ofenfrische Ciabatta-Auswahl

15€ pro Person

XXL Grazing Board (ab 40 Pers.)

- » verschiedene Dips & Saucen
- » Cracker & Nüsse
- » Antipasti
- » Schinken & Salami
- » Verschiedene Käsesorten
- » Obst
- » Räucherfisch

ab 8€ pro Person

Grazing Cones

- » Dreierlei Spiesse
- » Cracker
- » Obst

10€ pro Person

Suppe / Eintopf

- » Sorte nach Wahl

7€ pro Person

Grünbergs

Partyservice & Catering Petri

Preise inklusive gesetzlicher MwSt.

Unsere Fingerfood und Vorspeisenvarianten

Gläschen

- » Alle unsere Salate (siehe Liste Gerichte) bieten wir auch liebevoll garniert im Gläschen an.
- » Falafel-Bällchen am Spiess Auf Tomatensalsa im Schiffchen (vegan)
- » Frühlingszwiebel Dip mit Gemüsesticks (vegetarisch | vegan)
- » gerösteter Kichererbsen-Ciabatta-Salat (vegan)
- » gegrillter Garnelenspiess mit buntem Gemüse auf einer Aioli
- » Dattel-Curry-Creme mit Laugenbrezel-Stick & Sprossen (vegetarisch)
- » Currywurstspiess auf hausgemachter Currysauce
- » Handkäs mit Musik & Bauernbrot Ecke
- » Kartoffelecken mit Parmesankruste auf Kräuterquark (vegetarisch)
- » knuspriger Panko-Hähnchenspiess auf auf Erdnuss-Kokossauce
- » Chrispy Chicken auf einer Sweet-Chili-Sauce

Canapés (Vegan auf Anfrage)

Versch. Brotsorten zur Auswahl: baguette | Körnerecken | Pumpernickel | Crostini

- » Krustenschinken | Bärlauchcreme | Sprossen | Brombeere
- » Rindersaftschinken | Rucolacreme | Radieschen | Traube hell
- » geräucherter Landschinken | Maiskölbchen | Gurke
- » Frikadellchen | Gürkchen | Kirschpaprika | Senf
- » Chorizo | Olive | Cherrytomate
- » Tomate | Mozzarella | Basilikum | Balsamicocreme (vegetarisch)
- » Dattel-Currycreme | Kresse | Physalis (vegetarisch)
- » Edamer | Erdbeere | dunkle Traube (vegetarisch)
- » Camembert | Birne | Preiselbeere | Blaubeere (vegetarisch)
- » Lachs oder Forelle | Senf-Sauce | Dill | Himbeere / Pfirsich

Mini Wraps

- » Honig-Senf-Hähnchenbrust | Mango | Avocado | Frischkäse | Lollo Biondo
- » Curry-Hähnchen | Orangenfilets | Minze | Joghurt-Majo | Salat
- » Räucherlachs | Meerrettich Creme | Dill | Gurke | Salat
- » Rucola | Pesto | Tomate | Mozzarella | Balsamico Creme (vegetarisch)
- » Chili Sin Carne | Cheddar | Creme Fraiche | Salat | Paprika (vegetarisch)
- » Humus | Babysalate | gegrillte Süsskartoffel | Karamellisierte Zwiebeln (Vegan)
- » Eisbergsalat | Cig Köfte | Granatapfel (vegan)

Grünbergs
Partyservice & Catering Petri

Unsere Fingerfood und Vorspeisenvarianten

Specials

- » Parmaschinken-Melonen-Spiess mit Basilikum
- » gefüllter Champignon mit Kräuter-Schmandcreme & Kirschtomate (vegetarisch)
- » Gefüllter Champignon mit Grillgemüsepaste (Vegan)
- » Rosmarinkartoffelspiess mit gebratener Bauernmettwurst
- » Bunter Antipastispiess mit italienischem Käse, Pesto-Tortelloni, Cherrytomate, Chorizo & Olive
- » Gemüsequichetörtchen (vegetarisch)
- » Blätterteigtörtchen nach Flammkuchen Art
- » herzhafte Zucchini-Blätterteig Törtchen (vegan)
- » Blätterteigtörtchen mit BIO Landei & Frühstücksschinken & Edamer
- » Blätterteigtörtchen mit Preiselbeere, Walnuss, Honig & Camembert (vegetarisch)
- » Mini Strammer-Max am Spiess auf Bauernbrot
- » Mini-Cheeseburger
- » Mini-Brezelburger mit Spundekäs & Feldsalat (vegetarisch)

- » Yufka-Röllchen mit Süsskartoffel-Kichererbsen-Füllung (Vegan)
- » Yufka-Röllchen mit Feta & Babyspinat-Füllung (vegetarisch)
- » Pinsa Ecken mit Tomatencreme, Käse & Gemüse (Vegan)
- » Pinsa Ecken mit Creme Fraiche / Räucherlachs, Lauchzwiebel & Käse
- » Mini-Cesar Sandwich oder Croissant
- » Mini-Fladenbrot-Ecken mit Krautsalat, Pulled-Pork & Tzatziki
- » Pizza-Rolls
- » Taccocups mit Guacamole & Kräuterbutter-Garnele

Grünbergs
Partyservice &
Catering Petri

Unsere Buffet-Varianten

Standard-Buffet (ab 20 Pers.)

- » drei verschiedene Fleischsorten | Vegetarisch / vegane Gerichte
- » drei Passende standard Beilagen
- » Gemüse

ab 15€ pro Person

Exklusiv-Buffet (ab 40 Pers.)

- » vier verschiedene Fleischsorten (inkl. Fisch) | Vegetarisch / vegane Gerichte
- » Eine Fleischkomponente vor den Gästen Tranchiert
- » vier Passende gehobene Beilagen | Pfannengerichte
- » Gemüse

ab 20€ pro Person

Luxus-Buffet (ab 50 Pers.)

- » vier verschiedene Fleischsorten (inkl. Fisch) | Vegetarisch / vegane Gerichte
- » Eine Fleischkomponente vor den Gästen Tranchiert
- » vier Passende gehobene Beilagen | Pfannengerichte
- » Live-Cooking (Pasta aus Parmesanlaib oder Wok-Station)
- » Gemüse

ab 30€ pro Person

Optional Zubuchbar

» Vorspeise | Fingerfood	siehe Liste
» Salatbeilage	4,00€ p.P.
» Salatbar mit versch. Toppings & Dressings	6,00€ p.P.
» Dessertvariation im Weingläschen	5,50€ p.P.
» Brezelbar mit Dips & Pfefferbeissern	6,00€ p.P.
» Mitternachtssnack (Platten | Boards)	ab 8,00€ p.P

(Wird nur noch für die halbe Personenanzahl berechnet)

Burger-Station (ab 60 Pers.)

- » Fleisch / Veggi
  Pulled Pork | Crispy chicken | Halloumi | beef
- » Hausgemachte Saucen
  BBQ | Joghurt-Aioli | Senfsauce | Guacamole | Pesto
- » Salat / Rucola
- » Käse
  Cheddar | Edamer | Mozzarella
- » Toppings
  Schmorzwiebeln | Grillgemüse | Bacon | Gurke | Saure Gurke | Tomate
- » Beilagen
  Homestyle Pommes | Rosmarinkartoffeln Coleslaw | Salat

25€ pro Person

Kinderfestpreise

- » unter 2 Jahre Kostenfrei
- » Beim Essen zahlen Kinder bis 8 Jahre den halben Preis = halbe Portion

Grünbergs
Partyservice & Catering Petri

Preise inklusive gesetzlicher MwSt.

Unsere Gerichte

wir sind ein Caterer, der alle Speisen mit viel Liebe & frischen Zutaten zubereitet.

Wir kennen jedes verwendete Produkt bis ins Detail, weshalb wir viele Intoleranzen berücksichtigen können.
Ebenso zaubern wir gerne komplett vegane & vegetarische Buffets.

Gerne kochen wir nach Ihrem Wunsch auch Gerichte & Themenbuffets (Oktoberfest / 80er Jahre Party / etc.)
die nicht in der Liste aufgeführt sind.

Zudem inspirieren wir uns immer Trendorientiert & passen die liste saisonal mit neuen & modernen Vorschlägen an.

Livecooking wie Pastastationen und Wok/Pfannengerichte werden individuell besprochen und erst beim Beratungsgespräch
auf das Buffet abgestimmt und zusammengestellt.

Rind | Wild | Lamm

- » Zarter Braten vom Weiderind
- » Filet vom Angus – Rosmarinjus oder Gorgonzolasauce
- » Boeuf Bourguignon – Rinderschmorragout mit Marktgemüse
- » Tafelspitz mit jungem Frühlingsgemüse & Meerrettichsauce
- » Rinderrouladen nach hausfrauenart gefüllt
- » Kalbsröllchen "Saltimbocca" mit Salbei & Parmaschinken in einer Weissweinsauce
- » Kalbsröllchen „mediterran" mit einer getrockneten-Tomaten-Feta-Farce
- » Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen
- » Ragout vom heimischen Wild mit Preiselbeere
- » Geschmorte Lammkeule in einer Pflaumen-Schokoladensauce

Schwein

- » Zarter Spiessbraten mit kandierten Zwiebeln
- » Rauchiges Pulled Pork mit hausgemachter Sourcream & BBQ-Sauce
- » Spanferkelkeule dazu eine Dunkelbiersauce
- » Schnitzelchen
- » überbackene Schnitzelchen mit Schmorzwiebeln & Bergkäse
- » Camembert-Schnitzelchen mit Preiselbeeren
- » überbackene Lauch-Speck-Schmand-Schnitzelchen
- » Schnitzelchen mit Serrano, Tomate & Büffelmozzarella
- » Deftiger Zwiebelsahne-Lendentopf
- » Schwäbischer Lendentopf mit frischen Champignons in Rahm

Schwein

- » Schweinemedaillons in einer Pfeffer-Cognacsauce
- » Schweinefilet im knusprigen Bacon-mantel dazu eine Dattel-Knoblauch-Sauce
- » Kasseler in Honigkruste dazu eine Dijon-Senfsauce
- » Würzige Spareribs mit hausgemachter Joghurt-Majo

Grünbergs
Partyservice &
Catering Petri

Unsere Gerichte

Fisch (Tagespreise)

- » Zanderfilet auf Babymangold in einer Rieslingsauce
- » Kabeljaufilet auf einem mediterranem Grillgemüsebett in einer Basilikumsauce
- » Lachsfilet mit einer Kräuter-Parmesan-kruste & gegrillten Cherrytomaten
- » Linguine mit Pfannengemüse & gebratenen Lachsfilets
- » Rotbarschfilet auf karamellisierten Möhren & Senf-Dill-Cremehaube
- » Lachsfilet auf Porree-Rahm mit gebackener Limette

Geflügel

- » Hähncheninvolitinis gefüllt mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse
- » Hähncheninvoltinis gefüllt mit Parmaschinken, Salbei & Mozzarella
- » Hähncheninvoltinis gefüllt mit einer Möhren-Bergkäse-Farce
- » Hähnchentranchen „Curry-Ananas“
- » Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel
- » Hähnchenbrustfilet mit Tomate & Mozzarella überbacken auf einem Basilikumspiegel
- » Keulchen von der Maispoularde auf einem Süsskartoffelbett dazu eine Café de Parissauce
- » Pasta-Lauchpfanne mit Hähnchenbrust-filetstreifen
- » Hähnchenbrustfilets auf einem Pesto-Saucenspiegel
- » Gegrillte Hähnchenbrust in einer Parmesansauce mit Zuckerschoten & Kirschtomaten

Gemüse

- » Saisonale Gemüsevariation mit Petersiliensauce (vegetarisch)
- » Apfel-Zimt-rotkohl (vegetarisch)
- » Glasierte Ofenmöhren | Glasierter Ofenrosenkohl (vegan)
- » Bayrisch Kraut
- » Speckbohnenpfanne
- » Grüner Spargel mit Cashewkernen & Nussbutter (vegetarisch)

Grünbergs
Partyservice &
Catering Petri

Unsere Gerichte

Beilagen

- » Gebratene Salbei-Gnocchi (vegan möglich)
- » Bandnudelpfanne mit Pesto, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan & gerösteten Pinienkernen (vegan möglich)
- » Gnocchipfanne mit Pesto, Brokkoliköpfchen, Zuckerschoten, Grana Pardano & gerösteten Cashew-kernen (vegan möglich)
- » Kartoffelpfanne mit mediterranem Grillgemüse & Dip (vegan möglich)
- » Servietten Semmelknödel (vegetarisch)
- » Brezelknödel (vegetarisch)
- » Hausgemachte Butterspätzle (vegetarisch)
- » Geschwenkte Bandnudeln (vegetarisch)
- » Limettenreis (vegan)
- » Gratinierte Kartoffeln (vegetarisch)
- » Gratinierte Kartoffeln mit Marktgemüse
- » Petersilienkartoffeln (vegetarisch)
- » Krokettenbällchen (vegetarisch) (Nur im Umkreis von 10 KM)
- » Röstitaler (vegetarisch) (Nur im Umkreis von 10 KM)
- » Rosmarinkartoffelspalten (vegan)
- » Kürbis-Spinat-Lasagne (vegan möglich)
- » Süsskartoffelpürree | Selleriepürree | Kartoffelstampf (vegetarisch)

Salate

- » Bauernsalat mit Hirtenkäse (vegetarisch)
- » Kisir-Coucous Salat mit Granatapfelkernen (vegan)
- » Bunte Blattsalate mit Beeren & Kernen dazu ein Kräuter-Schmand-Dressing | Himbeer-Balsamico-Vinaigrette | Limetten-Vinaigrette | Honig-Senf-Feigendressing | Orangen-Minz-Vinaigrette
- » Feldsalat mit Granatapfel, gerösteten Sonnenblumenkernen & Honig-Senf-Vinaigrette (vegan möglich)
- » Italienischer Nudelsalat mit Pesto, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, Nüssen & Balsamicocreme (vegetarisch)
- » Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Landgurke, Paprika & roter Zwiebel (vegetarisch)
- » Krautsalat | Coles law
- » Möhrensalat mit dill & Sonnenblumen-kernen (vegan)
- » Omas Kartoffelsalat mit Radieschen & feinen Lauchzwiebeln (vegan)
- » Grüner Spargelsalat mit frischen Erdbeeren, geröstetem Ciabatta & Rucola (vegan)
- » Mango-Avocado-Gurken-Salat mit Mozzarellabällchen (vegan möglich)
- » Trauben-Feta-Salat mit Pinienkernen (vegetarisch)
- » Rotkohlsalat mit Äpfeln, Preiselbeere & Walnüssen (vegan)

Suppen & Eintöpfe

- » Chili con Carne | Chili sin Carne
- » Süsskartoffelcremesüppchen (vegan möglich)
- » Linsencremesuppe mit Curry & Kokosmilch (vegan)
- » Deftige Gulaschsuppe mit Kartoffeln & Möhren
- » Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe
- » Hessischer Bauerneintopf mit gebratener Kartoffelwurst
- » Rinderbrühe mit Frühlingsgemüse & hausgemachten Markklöschen | Griessklöschen | Flädle | Nudeln
- » Brokkolicremesuppe | Hokkaidocreme-suppe | Spargelcremesuppe
- » Zuckererbsenschaumsüppchen mit gerösteten Speckwürfeln
- » Currywurst-Partytopf
- » Möhren-Lauch-Champignon cremesuppe

Grünbergs
Partyservice & Catering Petri

Unsere Gerichte

Alle Desserts werden bei uns liebevoll & dekorativ im Weingläschen angerichtet.

(Mindestabnahme pro Sorte sind 20 Stck.)

Desserts

- Hessisches Apfel-Eierlikör-Tiramisu
- Panna Cotta mit Brombeerspiegel & Minze
- Cocos-Sahne mit Mangofilets & Crunch (vegan)
- Raffaelo-Himbeer-Quarkcreme
- Zimtcreme mit Bratapfel & karamell-Mandeln
- Quarkcreme mit Blaubeerkompott & Hafercrunch
- Mousse au Chocolat mit Oreokeksen & frischen Beeren (vegan möglich)
- Griechischer Joghurt mit Erdbeeren, Honig & kandierten Nüssen
- Straciatellacreme mit Brownie & Banane (vegan möglich)
- Milchreis mit Kirschen & Spekulatius
- Joghurt mit Lemon Curd & Lotuscreme
- Schokokusscreme mit Birnen
- Vanillekipferldessert mit Himbeeren

Grünbergs
Partyservice &
Catering Petri