



FIRMENEVENTS IM GRAF-ZEPPELIN-HAUS



07541 - 587 1070



info@grueter-am-see.de



Olgastraße 20 | 88045 Friedrichshafen



www.grueter-am-see.de



WIR CATERN AUCH IHRE VERANSTALTUNG,
IHR EVENT IST UNSER ANSPRUCH.

Wir, die Grüter Gastronomie sind seit 1. Mai 2024 der kompetente Partner im Graf-Zeppelin-Haus, wenn es um das Kulinarische, den Service und um das Gelingen Ihrer Veranstaltung geht.

Umrahmt von traumhaft schönen Bergen und dem wunderschönen Bodensee, liegt dieses vielseitige Bauwerk direkt am Seeufer in Friedrichshafen. Für uns ist es daher selbstverständlich, dass wir Sie mit regionalen Produkten verwöhnen, die von Erzeugern unseres Vertrauens bezogen werden.

Von Beginn an steht ein versiertes Team an Ihrer Seite, dass Sie mit Erfahrung und innovativen Ideen trittsicher begleiten wird.

Weder eine Schwimmweste noch ein Rettungsboot wird von Nöten sein, wenn Sie sich unserer Crew anvertrauen. Ein Aufenthalt von anhaltendem positivem Nachklang für Sie und Ihre Gäste ist unser Grundgedanke, für den wir alle bei „Grüter am See“ an Bord sind.

Herzlichst Ihr *Julian Grüter*

TAGUNGSPAUSCHALE GANZTÄGIG

bis zu 9 Stunden inklusive aller Pausen

Saftschorle | Wasser während der Tagung
seitlich im Raum aufgebaut

Kaffeepause vormittags
Butterbrezel | Kaffee | Tee

Mittagessen [3-Gänge]
Saftschorle | Wasser | Kaffee | Tee

Kaffeepause nachmittags
Süßes Gebäck | Kaffee | Tee

60.10 € pro Person
(kalkuliert ab 20 Personen)

TAGUNGSPAUSCHALE HALBTAGS

bis zu 5 Stunden inklusive aller Pausen

Saftschorle | Wasser während der Tagung
seitlich im Raum aufgebaut

Kaffeepause vormittags
Butterbrezel | Kaffee | Tee

Mittagessen [3-Gänge]
Saftschorle | Wasser | Kaffee | Tee

50.85 € pro Person
(kalkuliert ab 20 Personen)

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Obstkorb

Welcome Coffee

diverse Gebäckvariationen

Lunchpakete

...

ZUSÄTZLICH BUCHBAR ab 20 Personen

Bircher-Müsli

Knusper-Bar mit Nüssen

Bayerische Brotzeit

Brezn | Radischen | Obatzda | Landjäger

Weißwurstfrühstück

Brezn | Süßer Senf

GETRÄNKEPAUSCHALE „Ferdinand“
für bis zu 6 Stunden

Hagnauer Müller-Thurgau
Hagnauer Spätburgunder
Bierspezialitäten | Mineralwasser
Softgetränke | Kaffeespezialitäten

39.10 € p. P. netto

Verlängerung je Stunde 5.50 € p. P. netto

GETRÄNKEPAUSCHALE „Friedrich“
für bis zu 6 Stunden

Sekt Hausmarke trocken
Hagnauer Burgstall 1881 Grauburgunder
Hagnauer Burgstall 1881 Rosé
Hagnauer Burgstall 1881 Spätburgunder
Bierspezialitäten | Mineralwasser
Softgetränke | Kaffeespezialitäten

47.90 € p. P. netto

Verlängerung je Stunde 7.60 € p. P. netto

Alternativ ist eine Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch möglich.
Eine Übersicht über unsere lagernden Weine erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

BUFFET HOHENTWIEL

Bunte Blattsalate | Hausdressing

Schwäbischer Kartoffelsalat

Gurkensalat | Dill

Mediterraner Pasta-Salat

Getrocknete Tomaten | Basilikumpesto | Oliven

Karottensalat | Orangendressing

Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“

Champignons | Rahmsauce

Schweinerückensteak gebraten

Sauce

dazu Spätzle | Gemüse der Saison

Bodensee-Apfelcreme

Schokoladen Brownies

37.85 € p.P. netto

(kalkuliert ab 50 Erwachsenen)



BUFFET PFÄNDER

Bunte Blattsalate | Hausdressing

Schwäbischer Kartoffelsalat

Gurkensalat | Dill

Landliebesalat

Gurke | Hirtenkäse | Tomate | Paprika | Olive | Zwiebel

Caprese

Tomate | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico

Variation von Räucherfischen

Lachs | Makrele | Forelle

Heimisches Schweinefilet | Waldpilzrahmsauce

Roastbeef am Buffet tranchiert

Rotweinjus

dazu Spätzle | Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen | Gemüse der Saison

Panna Cotta | Fruchtsauce

Mousse au Chocolat

Beerengrütze | Vanillesauce

50.45 € p.P. netto

(kalkuliert ab 50 Erwachsenen)

BUFFET SÄNTIS

Bunte Blattsalate | zweierlei Dressings

Schwäbischer Kartoffelsalat

Gerollte Flädle

Kräuterfrischkäse | Lachs

Landliebesalat

Gurke | Hirtenkäse | Tomate | Paprika | Olive | Zwiebel

Antipasti-Auswahl

Zucchini | Aubergine | Paprika

Gefüllte Peppadews | Peperoni | Oliven

Caprese

Tomate | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico

Vitello Tonnato

Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapern

Variation vom Räucherfisch

Lachs | Makrele | Forelle

Maishendlbrust | Cognac-Rahmsauce

Rinderfilet rosa gebraten | Rotweinjus

Zanderfilet auf der Haut | Beurre Blanc | Zitrone

dazu Spätzle | Kartoffelgratin | Gemüse der Saison

Panna Cotta | Fruchtsauce

Mousse au Chocolat

Bienenstichcreme

Käseauswahl | Trauben | Melone

65.55 € p.P. netto

(kalkuliert ab 50 Erwachsenen)

GERNE INDIVIDUALISIEREN
WIR BUFFETS & MENÜS
IHREN WÜNSCHEN
ENTSPRECHEND.

IM FOLGENDEN FINDEN SIE
HIERZU EINIGE VORSCHLÄGE
UND IDEEN.

VORSPEISEN KALT

Garnelencocktail

Garnelen | Früchte | Cocktailsauce

Carpaccio vom Rind | Rucola | Parmesan

Wrap-Rolle zweierlei gefüllt

Frischkäse | Räucherlachs

Serranoschinken | Melone

Räucherfisch Variation

Lachs | Makrele | Forelle

Carpaccio von der roten Beete

Hirtenkäse | Walnuss

Gratinierter Ziegenkäse

Vitello Tonnato

Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapern

Caprese

Tomaten | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico

Antipasti-Auswahl

Zucchini | Aubergine | Paprika

Gefüllte Peppadews | Peperoni | Oliven

SALATE

Couscous-Salat

Aprikose | Mandel

Blattsalate | Dressing

Schwäbischer Kartoffelsalat

Gurkensalat | Dill

Karottensalat | Orangendressing

Landliebesalat

Gurke | Hirtenkäse | Tomate | Paprika | Olive | Zwiebel

Mediterraner Pastasalat

Getrocknete Tomaten | Basilikumpesto | Oliven

Panzanella

Geröstete Brotwürfel | Tomate | Olive

Farmersalat

Karotten | Sellerie | Lauch

Krautsalat | Paprika | Petersilie

Asiatischer Glasnudelsalat

Brokkolisalat

Rettichsalat | Kürbiskernöl

Grüner Bohnensalat

Orecchiette-Nudelsalat

Mayonnaise | Erbsen

Rote Beete Salat | Orange | Kerndl

Rindfleischsalat

Essiggurke | Dijonsenf-Dressing

Spargelsalat [saisonal]

Wassermelonensalat [saisonal]

SUPPEN

Rinderbrühe wahlweise
mit Kräuterflädle | Grießnockerl | Maultaschen

Rote Beete-Orangensuppe | Dill

Süßkartoffelsuppe

Kartoffel-Lauch-Suppe

Waldpilzrahmsuppe

Tomatenconsommé

Wildkräutercremesuppe

Tomatensuppe [im Sommer mit Orange]

Gazpacho [saisonal]

Spargelcremesuppe [saisonal]

Kürbiscremesuppe [saisonal]

Kerndl | steirisches Kürbiskernöl

GEFLÜGEL

Poulardenbrust | Thymiansauce

Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“

Putengeschnetzeltes | Rahmsauce

Hähnchen-Curry | Gemüse | Kokosmilch

Backhendl [panierte Hühnerbrust]

Maishendlbrust

Entenbrust | Orangensauce

SCHWEIN

Krustenbraten | Biersauce

Schwäbische Maultaschen

Braten vom Kasselerhals gepökelt

Schweinerücken | Jus

Filet am Stück | Waldpilzsauce

Rücken vom Iberico | Lavendelöl

FISCH

Doradenfilet | Pesto Rosso

Zanderfilet | Mandelbutter

Lachsfilet | Weißweinsauce

Thunfisch rosa gebraten

Garnelen in der Schale | Aioli

RIND, LAMM & WILD

Roastbeef rosa gebraten | Jus

Heimisches Rinderfilet

Tafelspitz vom Rind

Meerrettichsauce

Rinderbacken geschmort

Lammkrone | Rosmarin

Hirschgulasch [saisonal]

Rehkeule geschmort [saisonal]

VEGETARISCH & VEGAN

Käsespätzle | Bergkäse | Röstzwiebel

Gnocchi-Pfanne

Mediterranes Gemüse | Kräuter

Kartoffel-Pfanne | Gemüse

Vegetarische Maultaschen | Tomatensugo

Gefüllte Spitzpaprika | Tomatensugo

Gebackener Spitzkohl | Nüsse

Gemüsecurry | Kokosmilch

Falafel-Bällchen | Joghurt-Limettendip

Curry vom Bayerischen Urkorn

Granatapfel | Erdnuss

BEILAGEN

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Spätzle

Reis

Serviettenknödel

Rösti

Kroketten

Kartoffelpüree

Kartoffelknödel

Pastinakenpüree

GEMÜSE

Gemüse der Saison

Mediterranes Schmorgemüse

Prinzessbohnen mit | ohne Speck

Apfel-Rotkraut

Sauerkraut

(Wilder) Brokkoli

Rahmwirsing

Rosenkohl

Blumenkohl

Kohlrabi

Zuckerschoten

Grüner Spargel [saisonal]

Flowersprouts [saisonal]

LATENIGHT SNACKS

Käsebrett

Vesperbrett
mit Rauchspezialitäten

Gulaschsuppe

Currywurst

Chili con Carne

Chili sin carne

DESSERT

Panna Cotta | Fruchtsauce

Beerengrütze | Vanillesauce

Mandelpudding

Kokoscreme | Mangosauce

Bienenstich Creme

Tiramisu

Bodensee-Apfelcreme

Pfirsich Melba

Mousse au Chocolat

Karamell-Creme

Mini-Brownies | Nougat

Joghurt-Creme | Zitrone

Erdbeermousse [saisonal]

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Apfelküchle | Vanillesauce

KUCHEN & TORTEN
VON UNSERER KONDITORIN

HOCHZEITSTORTEN &
SHOWTORTEN SIND GANZ
INDIVIDUELL MÖGLICH
[AUCH OHNE GELATINE U.Ä.]

FINGERFOOD

Mini-Quiche verschiedene Sorten

Mini-Pizza verschieden belegt

Pikantes Mini-Blätterteiggebäck

Grissini mit Schinken

Käsegebäck

Räucherlachs | Guacamole

Garnelen-Salat im Gläschen

Linsensalat im Gläschen

Grillgemüse-Spieße mariniert

Hähnchen-Spieße | Dip

Hackbällchen | Dip

Falafel-Bällchen | Dip

Canapés bunt belegt

GEBÄCK

Halbe Brötchen verschieden belegt

Brezel mit | ohne Butter

Mini Gebäckstangen verschieden belegt

Verdure | Käse | Schinken

Wrap-Rolle mit Frischkäse | Lachs

Seele mit Butter | verschieden belegt

Partybrötchen belegt

Riesenpartybrezel



AUF DER SUCHE NACH ETWAS
AUSSERGEWÖHNLICHEM

LIEBER GRILLEN
ODER SHOWCOOKING-ELEMENTE

WIR ERSTELLEN IHNEN
EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT

UNSERE PARTNER

Metzgerei Buchmann

Fischhandel Meichle

Getränke Moser

Brauerei Leibinger

Schlenkerhof Fruchtsäfte

Hagnauer Winzergenossenschaft

Weingut Aufricht

Weingut Schmidt am See



Liv Sander

Tanja Tagmann

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE