



CATERING IN DER BODENSEEREREGION



07541 - 587 1070



info@grueter-am-see.de



Olgastraße 20 | 88045 Friedrichshafen



www.grueter-am-see.de



IHR EVENT IST UNSER ANSPRUCH,
IHRE LIEBLINGS-LOCATION UNSERE WIRKUNGSSTÄTTE

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.

Hier befindet sich unsere Ideenküche, hier wird geplant, kreiert, gekocht und visioniert, hier entsteht das Logbuch für Ihre ganz persönliche Veranstaltung, das Ihr Event zum Gelingen führen wird. Wir stehen für Qualität und Regionalität und Produkten aus unserer herrlichen Region um den Bodensee, die von Erzeugern unseres Vertrauens beziehen können.

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*

GETRÄNKEAUSWAHL

in Verbindung mit einem gebuchten Catering

GETRÄNKEPAUSCHALE 1

für bis zu 6 Stunden

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

46,50 € p. P.

Verlängerung je Stunde 6,50 € p. P.

GETRÄNKEPAUSCHALE 2

für bis zu 6 Stunden

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

57,00 € p. P.

Verlängerung je Stunde 9,00 € p. P.

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

40.50 € p.P.

(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

54.00 € p.P.

(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

70.20 € p.P.

(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]

LATE NIGHT SNACKS

Käsebrett

Vesperbrett
mit Rauchspezialitäten

Gulaschsuppe

Currywurst

Chili con Carne

Chili sin carne

DESSERT

Panna Cotta | Fruchtsauce

Beerengrütze | Vanillesauce

Mandelpudding

Kokos-Creme | Mangosauce

Bienenstich-Creme

Tiramisu

Bodensee-Apfelcreme

Pfirsich Melba

Mousse au Chocolat

Karamell-Creme

Mini-Brownies | Nougat

Joghurt-Creme | Zitrone

Erdbeermousse [saisonal]

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Apfelkühle | 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

EQUIPMENT VERLEIH

in Verbindung mit einem gebuchten Catering

GESCHIRR

Suppentasse mit Untertasse

Vorspeisenteller tief

Kuchenteller flach

Hauptspeisenteller

Kaffeetasse mit Untertasse

Kaffeebecher mit Untertasse

BESTECK

Speisegabel

Speisemesser

Speiselöffel

Kaffeelöffel

Kuchengabel

WEITERES

Weinkühler

Tabletts

Saucieren

etc.

EQUIPMENT VERLEIH

in Verbindung mit einem gebuchten Catering

GLÄSER

Wasserglas
je Einheit 25 Stück

Weißweinglas
je Einheit 25 Stück

Rotweinglas
je Einheit 25 Stück

Sektglas
je Einheit 36 Stück

Longdrinkgläser

Schnapsgläser

MIETMÖBEL

Liegestuhl

Beistelltisch

Sonnenschirm 4mx4m

Sonnenschirm 2mx1.3 m

Biertischgarnitur

Stehtische

Marktstand

Bartheke schwarz

Rattan-Lounge Möbel beige

EQUIPMENT VERLEIH

in Verbindung mit einem gebuchten Catering

MIETWÄSCHE

Tischdecke weiß, Stoff 130x130cm

Tischdecke weiß, Stoff 130x180cm

Tischdecke weiß, Stoff 130x220cm

Tischdecke weiß, Stoff 130x280cm

Tischdecke rund weiß, Stoff 240cm

Stehtischhussen weiß | schwarz

Biertischhussen weiß

Bierbankhussen weiß

Bankettstuhlhussen weiß

SERVIETTEN

Cocktailservietten 24x24cm 1/4 Falz

Tissue-Servietten 33x33cm 1/8 Falz

Duni-klassik Servietten 40x40cm

Duni-soft Servietten 40x40cm

Bestecktaschen "Grüter-Logo"

Bestecktaschen farbig

Stoffservietten weiß

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