

2020

2021

FINGERFOOD // GRILLBUFFET // BUFFET //
STACCATO // MENÜ



// Wir liefern, Sie genießen //



Ein Frühstück mit Freunden, eine Geburtstagsparty, eine Privatfeier oder ein Geschäftsessen stehen an & Sie haben keine Zeit sich um die Organisation & die kulinarischen Köstlichkeiten zu kümmern? Lehnen Sie sich zurück – wir beraten – kochen – liefern & denken mit viel Liebe zum Detail an jedes Extra.

Für eine persönliche & individuelle Beratung:

Rufen Sie uns an

06 21 - 410 769 30 (ab 15 Uhr)

01 70 – 707 24 14 (ab 9 Uhr)

Schreiben Sie uns

genuss@glashaus-restaurant.com

Ihr Glashaus Genuss Catering



Daniela Huhle



Rene Huhle



Kulinarische Köstlichkeiten	Seitenzahl
Belegte Brötchen & DIPS	4
Leckere Canapés	5
Tramezzini, italienisches belegtes & gerolltes Weißbrot	6
Wraps - mexikanische Maisfladen Focaccia & something sweet	7
Fingerfood	8-10
Salate	11-13
Quiche / Wurst & Co	14
Suppen / Eintöpfe	15-16
Hauptgerichte	17 -18
Pasta	19
Desserts	20
Fingerfood Buffet	21
Grill Buffets	22-28
Buffets	29-32
Personal & Equipment	33
Logistik / AGB`s	34 - 36

OFF = ohne Fisch & Fleisch



BELEGTE HALBE BRÖTCHEN

leicht gebuttert / Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

- Luftgetrockneter Landschinken / Gurke / Tomate € 2,1
- Tomate / Mozzarella / Basilikum (OFF) € 2,1
- Bresaola / Aprikosen-Rosmarin Frischkäse € 2,1
- Frischkäse / Gartenkresse / Tomaten / geröstete Körner (OFF) € 2,1
- Fenchelsalami / Oliven / getrockneten Tomaten € 2,5
- Hausgebeizter Basilikum Lachs / Pfefferschmand / Kräuter € 2,5
- Gouda / Feigensenf-Frischkäse / Nüsse (OFF) € 2,1
- Laugengebäck (3 Teile) / saisonale Dips (OFF) € 3,5
- Brezel / gesalzene Butter (OFF) € 1,2
-

DIPS IM WECKGLAS

- Kräuterquark € 1,8 (OFF)
- Curry-Frischkäsecreme € 1,8 (OFF)
- Tomaten Harissa € 1,8 (vegan)
- Avocado / Tomate / Koriander € 2 (vegan)
- Gesalzene Butter (OFF) € 1,2
- Hummus € 1,8 (vegan)
- Ofenfrische Brote im Korb € 0,5 (pro Person)
- OFF- ohne Fisch & Fleisch



LECKERE CANAPÈS

Französisches Baguette - Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Französisches Baguette mit:

Roastbeef / rosa Scheiben / Remoulade / Gurke € 1,8

Lachstatar / Crème fraîche / Dill / Gurke € 2

Ziegenfrischkäse / Dattel (OFF) € 1,8

Hausgebeizter Basilikum Lachs / Pfeffer-Orangenschmand € 1,8

Geräucherte Entenbrust / Mangochutney / Rucola € 2

Büffelmozzarella / Rucola-Nuss Pesto / getrocknete Tomaten (OFF) € 1,8

Mediterraner luftgetrockneter Schinken / Honigmelone € 1,8

Italienische Salami / Olive / marinierte Tomate € 1,8

Tomatencrème / Antipasti / Rucola (OFF) € 1,8

Landschinken / Cornichons € 1,8



Wir halten Ihnen den Rücken frei.

Ob Fingerfood oder Rundum-Sorglos-Paket

**Wir liefern Ihnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten,
Getränke & Equipment. Auf Wunsch auch mehrmals
täglich. Damit Sie sich auf Ihre Gäste & Geschäftspartner
konzentrieren können.**

TRAMEZZINI ROLLS – italienisches belegtes & gerolltes Weißbrot

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Parmaschinken / Tomatenfrischkäsecreme / Rucola € 3,5

Rauchlachs / Meerrettichcreme / Babypinac € 3,5

Vitello / Tonnato / Kalb / Thunfisch-Rilletto / gekochtes Ei / Portulak

Roastbeef / Remoulade / Gewürzgurke / Tomate € 3,5

Ziegenkäsecreme / Rucola / Dattel / Tomate (OFF) € 3,5

Tomate / Avocado / Paprika / Rucola / Chili (OFF) € 3,5

Pastrami / Frischkäse / Mango-Cranberry Chutney / Rucola / Sprossen



WRAPS – mexikanische Maisfladen

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Rauchlachs / Wasabi / Frischkäse € 3,6

Thunfisch / Oliven / Paprika € 3,6

Truthahn / Curryfrischkäsecreme / Romanasalat / Karotte € 3,6

Antipasti / Hirtenkäse / Basilikum / Tomate / Rucola (OFF) € 3,2

Pulled Lachs / Fenchel / eingelegter Ingwer / rotes Pesto / Kresse € 3,8

Focaccia – italienischer Genuss

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Parmaschinken / Tomatenfrischkäsecreme / Rucola € 3,6

Thunfisch / Oliven / Paprika € 3,6

Truthahn / Curryfrischkäsecreme / Romanasalat / Karotte € 3,6

Antipasti / Hirtenkäse / Basilikum-Tomatencreme / Rucola (OFF) € 3,2

Pulled Lachs / Fenchel / eingelegter Ingwer / rotes Pesto / Kresse € 3,8

SOMETHING SWEET

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Mini Muffins € 1,6

Mini Brownies € 1,6

Mini Tartelette € 1,6

New York Lemon Cheesecake € 2,2

Hausgebackener Kirschkuchen / Apfelkuchen € 2,2



FINGERFOOD

Wir kalkulieren für Ihren Empfang 3-5 Teile pro Person

Mindestbestellmenge 10 pro Stück

Fleisch / Geflügel

Quiche Lorraine „klassisch“ / Speck / Lauch / Käse € 2,2

Hackfleischbällchen „Glashaus“ (Schwein & Rind) / Senfdip € 2

Hackfleischbällchen „Glashaus“ (Geflügel) / Mango-Gurken Dip € 2

Truthahn im Gewürzmantel / Rucola / Karotte € 2

Geröstetes Steinofenbrot / Parmaschinken / getrocknete Tomaten € 2,2

Roastbeefröllchen / Gemüsesalat / Remouladendip € 2,8

Hähnchensatay / Gurken-Chili Dip € 2,5

Luftgetrockneter Schinken / Melone / mariniert € 2,5

Maispoularde / rote Zwiebel / Feige € 2,8



FINGERFOOD

Wir kalkulieren für Ihren Empfang 3-5 Teile pro Person

Mindestbestellmenge 10 pro Stück

Fisch / Meeresfrüchte

Konfierte Garnele / Chili Dip € 2,8

Geräucherter Thunfisch / Apfel / Meerrettich / Steinofenbrot € 2,8

Blinis / hausgebeizter Lachs / Limonenschmand € 2,5

Blinis / Zander / Guacamole € 2,5

Bruschetta / Lachstatar / Kapern € 2,5

Lachs / Spinat / Crepémantel € 2,5

Thunfisch / gebraten / Sesam Algen / € 3,2

Thunfisch / „Sushi Qualität“ / Melone / Wasabi / Nori € 3,5

Quiche / Spinat / Lachs € 2,2

Matjes a Spieß / Nori Sesam € 2,5



FINGERFOOD

Wir kalkulieren für Ihren Empfang 3-5 Teile pro Person

Mindestbestellmenge 10 pro Stück

Vegetarisch / vegan

Quiche Lorraine / Lauch / Käse € 2

Quiche / mediterranes Grillgemüse / Schafskäse / Kräuter € 2

Quiche / Ziegenkäse / Kürbis / Kräuter € 2 (saisonal)

Ziegenkäsebällchen / Berberitze / Schnittlauch € 2

Falafel Taler / Minzjoghurt € 2

Pumpernickel / Avocado / Kresse € 2

Rosmarincracker / Ziegenkäse / gratiniert / Feige / Pfeffer € 2

Gespießte Cocktailtomate / Melone / Rucola-Nuss Pesto (vegan) € 2

Sepia Brot / Büffelmozzarella / Cranberry / Mango / Basilikum € 2,8

Antipasti am Spieß (vegan) € 2,4

Parmesan Lollis € 1,5



SALATE

auch im Weckglas möglich (100g pro Person)

Mindestbestellmenge 1kg

Fleisch / Geflügel

Tafelspitzsalat / Wurzelgemüse / frischer Meerrettich € 3,5

Kartoffel / Speck / Gurke € 2

Wurstsalat „Schweizer Art“ Käse / Gurken € 2,2

Spicy Chickensalat / Mango / Lauch / Madrascurry € 2,8

Ceasar`s Salad / Romana / Dijon Senfdressing / Thymian Croûtons / krosser Speck / Parmesan € 3

Spicy Rindfleischsalat / Thai Gemüse / Chili € 3,5

Kraut / Speck € 1,8

Gebeiztes Rinderfilet / Apfel / Kohlrabi € 3,5

Fisch / Meeresfrüchte

Marinierter Pulpo / Mango Aioli € 3,8

Glasnudeln / Garnele / Gemüse / Limonen / Chili € 3,8

Lachs / Kräuter / Limette / Gartengemüse € 3,8

Cous Cous / Raz el Hanout / Gemüse / konfierte Garnelen/ Kräuter € 3,8

Asiatisch mariniertes Gemüse / geräucherter & glasierter Lachs € 3,8



SALATE

auch im Weckglas möglich (100g pro Person)

Mindestbestellmenge 1kg

Vegetarisch / vegan

Kartoffelsalat „Glashaus“ / Tomate / Gurke (vegan) € 2

Provenzianischer Kartoffelsalat / Olive / getrocknete Tomaten / rote Zwiebel / Rucola (vegan) € 2,5

Spargel / Tomaten-Estragon-Vinaigrette (vegan) € 3,5 (saisonal)

Mango / Mozzarella / Frühlingslauch / rosa Pfeffer / Balsamico € 3,5

Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten / Parmesanspäne € 2,2

Bauernsalat / Tomaten / Gurken / Paprika / mediterrane Kräuter / Fetakäse € 2,8

Tomaten / Mozzarella / Melone / Rucola € 2,8

Le Puy Linsen / rote Bete Hummus (vegan) € 3

Karotte / Orange / Apfel / karamellierter Fenchel / Nussöl (vegan) € 2

Getrüffelte Le Puy Linsen / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette (vegan) € 2

Apfel- Rotkohlsalat / getrocknete Früchte / Zimt (vegan) € 1,5 (saisonal)

Glasnudelsalat / Gemüse / Limonen / Chili (vegan) € 2,2

Cous Cous / Berberitze / Raz el Hanout / Kräuter (vegan) € 2,2

Feldsalat / Dattelvinaigrette / Crôutons (vegan) € 3 (saisonal)

Gurkensalat / Schmand / Dill € 2

Ratatouille / Paprika / Tomaten / Zucchini / Aubergine / Kräuter (vegan) € 2,6

Tabouleh / Tomaten / Gurken / Petersilie (vegan) € 2,2



Antipasti gemischt

auf Platten: € 3/100g

Borettozwiebeln / Balsamico

Oliven / Knoblauch

Zucchini / Petersilie

Aubergine / Minze

Paprika / Rosmarin

Champignons / Kräuter

Getrocknete Tomaten / Thymian

Gefüllte Peperoni / Frischkäse

Karotten / Honig / Koriander

SALATBAR

Saisonale Blattsalate / Rohkost / Cerealien € 3,5/Person

DRESSINGS

Balsamico **VEGAN** // Dattel **VEGAN** // French **OFF** // Joghurt **OFF**



QUICHE

Mindestbestellmenge 1 Blech (50x30cm)

Quiche Lorraine „klassisch“ / Speck / Lauch / Käse € 35 / Blech

Quiche Lorraine / Lauch / Käse (OFF) € 35 / Blech

Quiche / Spargel / weiß & grün / Mozzarella (OFF) € 45/ Blech (saisonal)

Quiche / Spinat / Lachs / Frischkäse (OFF) € 45/ Blech

Quiche / mediterranes Grillgemüse / Schafskäse / Kräuter (OFF) € 45/ Blech

Quiche / Ziegenkäse / Kürbis / Kräuter (OFF) € 45/ Blech (saisonal)

WURST & CO

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Currywurst „Glashaus“ / hausgemachte Sauce / Brotauswahl € 4,5

Paar Weißwürste / Brezel / süßer Senf € 4,5

Gebratener Fleischkäse / Brötchen / Senf / Ketchup € 4

Frikadelle (Schwein & Rind) „klassisch“ / Kerbelsenf € 3,5

Geflügel Frikadelle / Mango-Gurkenrelish € 3,5



SUPPEN

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Fleisch

Tom Kha Gaii, scharfe thailändische Kokos Hühnchen Suppe € 5,5

Rinderconsommé / Markklößchen oder Gries Nocken / Gemüse € 4,8

Kartoffel / Rahm / Wurzelgemüse / Frühlingsslauch / Wiener Würstchen (extra) € 4,5

Fisch / Meeresfrüchte

Tom Kha Gun, scharfe thailändische Kokos Garnelen Suppe € 6

Fischsuppe nach Art der Bouillabaisse / Sauce Rouille / Baguette € 7

Vegetarisch / vegan

Tomate / Creme / Basilikum € 4

Karotten / Ingwer / Kokosmilch € 4

Spargel / Rahm / Spargelstückchen € 5 (saisonal)

Maronencremesuppe / Rote Bete Tatar € 4,5 (saisonal)

Kürbis-Orangensuppe / geröstete Körner / Kernöl (vegan) € 4,5 (saisonal)

Kartoffel / Rahm / Pilze € 4,5

Süßkartoffel / Papaya / Kokosmilch / Curry (vegan) € 5



EINTÖPFE

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Gulasch / Kartoffel / Paprika € 5,5

Chili con Carne / bunte Bohnen / Paprika / Baby Mais / Jalapeno € 6,5

Linseneintopf / Kartoffel / Wurzelgemüse / Petersilie / Balsamico € 4,5

- mit Speck € 5
- mit hausgemachten Spätzle € 7



HAUPTGERICHTE

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Schwein

Schweinegänsel / sous vide gegart / Ratatouille / Rosmarinkartoffel € 14,5

Schweinebraten / Kohlgemüse / hausgemachte Spätzle € 12

Butterzarter Schweinebauch / sous vide gegart / Gemüse / Kartoffelstampf € 12

Krustenbraten / Jus / Apfel-Sauerkraut / Kartoffelknödel € 13,5

Hausgemachte gefüllte Paprika / Hackfleischbrät (gemischt) / Tomatensugo / Reis € 11,5

Kalb

Kalbs-Scallopina / Limonensauce / mediterranes Gemüse / Tagliatelle € 16,5

Kalbstaufelspitz / Meerrettichsauce / Bouillonkartoffel € 15,5

Geschmorte Kalbsbäckchen / buntes Wurzelgemüse / Parmesan-Polenta € 15,5

Rind

„Glashaus“ Rinderrouladen / Speck / Senf / Zwiebel / Jus / Kartoffelstampf € 14,5

Rindergulasch / Honigkarotten / hausgemachte Spätzle € 13,5

Geflügel / Lamm / Wild

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ / Pilze / Kräuter / Rahm / Reis € 11,5

Gefüllte Maispoularde / Kräuter-Frischkäsefüllung / Jus / Tagliatelle € 15

Mediterrane Hähnchenkeulen (ohne Knochen) im eigenen Sud / kleine Kartoffeln / Oliven / getrocknete Tomaten / Knoblauch / Kräuter € 13

Hähnchenbrust / sous vide gegart / Jus / Aprikosen Cous Cous € 13

Hähnchenbrust / Asia / Curry / Kokosmilch / Mango / Sesam / Reis € 14,5

Lammhüfte „Provenzalische Kräuter“ / buntes Bohnengemüse / Kartoffelgratin € 17

Wildragout / Cranberrys / Apfelrotkohl / Spätzle € 16,5 (saisonal)



HAUPTGERICHTE

Mindestbestellmenge 10 Portionen

FISCH

Zander / Kokosmilch / Curry / Gemüse / Asia € 16,5

Lachsfilet / Limonen Sauce / Spitzkohl / bunter Reis € 16

Zander / Kartoffel-Kürbishaube / Linsen-Wurzelgemüse € 15,5 (saisonal)

Steinbeißer-Saltimbocca / saisonales Gemüse / Rosmarinkartoffel € 16

Rotbarbenfilet / Limonenbutter / Aprikosen Cous Cous € 16

Vegetarisch / vegan

Masamamcurry / Kokosmilch / Gemüse / Curry / Koriander / Reis (vegan) € 12

Ricotta Spinat Knödel / Pilze / Rahm / Kräuter € 9,5

Kichererbsencurry / Kokosmilch / Curry / Gemüse / Basmatireis (vegan) € 9,5

Käsespätzle / hausgebackene Röstzwiebel € 8



PASTA

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Penne Bolognese / Wurzelgemüse / Tomatensugo € 8,5

Penne / Hähnchenbruststreifen / Rahm / Pilze / Kräuter € 11,5

Lasagne „Bolognese“ € 8

Vegetarisch / vegan

Penne / Tomaten / Rucola-Nuss-Pesto / mediterranes Gemüse (OFF) € 8,5

Gnocchis / gegrillte Rübe / Alpenkäsehobel (OFF) € 8,5

Lasagne „Gemüse“ € 8

Lasagne / Spinat / Frischkäse / Tomaten € 8



DESSERT

Mindestbestellmenge 10 Portionen, im Weck Glas

Kokos / Panna Cotta / Ananas / Berberitze € 2,5

Espresso / Mousse € 2,5

Bayrisch Creme / Fruchtsauce € 2,5

Rote Grütze "Glashaus" / Vanillesauce € 2

Valhrona Schokoladenmousse / Crumble € 2,5

Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce € 2,5

Bourbon Vanille Crème Brûlée € 2,8

Obstsalat / heimisch-exotisch (vegan) € 2,5

Tiramisu „klassisch“ € 2,5



FINGERFOOD- BUFFET

... gerne aus der Hand genießen ...

Mini Quiche / Zwiebel / Speck & Mini Quiche / Lauch / Käse (OFF)

Tramezzini Roll / Tomatencreme / Parmaschinken / Rucola

Knusperbrot / hausgebeizter Basilikum-Lachs / Wasabicreme

Tomate / Mozzarella / Rucola-Nuss-Pesto (OFF)

Konfierte Garnele / Mango

Mini Frikadelle / Kerbel- Senf Dip

Truthahnröllchen / Zitronenpfeffer / Ziegenfrischkäse / Karotte

Vitello Tonnato vom Kalb / Spieß / Kapernapfel / Thunfisch-Dip

Süße Tartelette Überraschung

Kosten

Person	Preis pro Person (wir kalkulieren 8 Teile pro Person)
Ab 80 Personen	€ 19
Ab 50 Personen	€ 20
Unter 50 Personen	€ 21



GRILL BUFFET // ... auf glühenden Kohlen...

Vorspeisen

Antipasti: Zucchini / Steinpilzchampignon / Paprika / Borettozwiebeln / Oliven
(vegan)

Cous Cous / Raz el Hanout / Kräuter / Gemüse (vegan)

Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten / Parmesanspäne (OFF)

Chorizzo / Chiabatta / Paprika / Kräuter / Oliven

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF)

Brotauswahl

Hauptgang-Grillbuffet – LIVE

Schweinegänsel / mediterran mariniert / sous vide gegart
Bratwurst „Thüringer Art“

Argentinische Rindersteaks / Rosmarin / Fleur de Sel

Hähnchenkeulen (ohne Knochen) / Buttermilchmarinade

Schafskäse – mediterran / Tomate / Kräuter / Knoblauch (OFF)

Beilagen: Maiskolben / gebackene Fächerkartoffel „Glashaus“ (OFF)

Toppings: Currycreme / Kräuter-Sauercrème / Avocadocrème (OFF)

Dessertbuffet

Kokos / Panna Cotta / Ananas / Berberitze

Espresso / Mousse / Crumble

Obstsalat / heimisch-exotisch

Kosten

Person	Preis pro Person
--------	------------------

Ab 80 Personen	€ 39,5
----------------	--------

Ab 50 Personen	€ 41
----------------	------

Unter 50 Personen	€ 43
-------------------	------



GRILL-BUFFET ... kalt & heiß ...

Vorspeisen

Kartoffelsalat / Glashaas / Tomaten / Gurken (vegan)

Gurkensalat / Schmand / frischer Dill (OFF)

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF)

Brotauswahl

Hauptgang- Grillbuffet – LIVE

Bratwürste „Thüringer Art“

Argentinische Rindersteaks / sous vide gegart / mit Kräutern mariniert

Hähnchenkeule (ohne Knochen) / Buttermilchmarinade

Beilagen - Mediterranes Grill-Gemüse / Kartoffel Wedges (OFF)

Toppings - Sauercreme / hausgemachte Kräuterbutter / Senf / Ketchup

Dessert

Obstsalat – heimisch – exotisch

Bayrisch Crème / Fruchtsauce

r

Kosten

Person	Preis pro Person
--------	------------------

Ab 80 Personen	€ 19,5
----------------	--------

Ab 50 Personen	€ 21
----------------	------

Unter 50 Personen	€ 23
-------------------	------



GRILL- BUFFET ... die neue Art des Grillens ...

Vorspeisen

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (vegan) Brotauswahl

Cous Cous / Garnelen / getrocknete Früchte / Zitrone / Safran

Romana / Süßkartoffelsticks / Linsen / Pfefferminz-Dip (OFF)

Mini Bowl: Lachs / Quinoa / Avocado / Mango / Cashewkerne / Wasabi

Hauptgang- Grillbuffet – LIVE

Brioche / Beyond Patty / Curryfrischkäsecreme / Rucola / hausgebackene Röstzwiebel / Tomate (OFF)

Brioche / Kartoffel-Kichererbsen Patty / Koriander Dip / Möhren Zwiebel Chutney / Sprossen (OFF)

Orientalische Frikadellen (gemischt) / Dattel / Nüsse / Knoblauch / Raz el Hanout

Gegrillte Avocado / Limone / Tomate (OFF)

Schafskäse / Paprika / Olivenöl (OFF)

Beilagen - Mediterranes Grill-Gemüse / Fächerkartoffel „Glashaus“ (OFF)

Toppings - Kräutercreme / Mango-Chutney / Hummus / Aioli (OFF)

Dessert

Obsttranchen – saisonal

Mallorquinischer Mandelkuchen – ohne Mehl / Vanillecreme

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 26
Ab 50 Personen	€ 27
Unter 50 Personen	€ 28



GRILL-BUFFET ... pikant & mehr ...

Vorspeisen

Kartoffeln / getrocknete Tomaten / Oliven / Kräuter (vegan)

Ratatouillesalat / kandierter Pancetta / Feta / Balsamico

Tabouleh / Tomaten / Gurken / Petersilie (OFF)

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF) Brotauswahl

Hauptgang-Grillbuffet - LIVE

Lachs / Olivenöl / Kräuter

Hähnchenbrust „Orient“ / sous vide

Lammhüfte / mediterran / bunter Pfeffer / Knoblauch / Olivenöl

Rindersteaks / Chili-Kräuter Gremolata

Beilagen - Rosmarinkartoffeln / saisonales Gemüse / Schafskäse (OFF)

Toppings - Gremolata / Mango-Cranberry-Chutney / Curryfrischkäsecreme / orientalische Butter (OFF)

Dessert

Limonentarte / Crumble

Tiramisu "Klassisch"

Obstsalat / Minze

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 41,5
Ab 50 Personen	€ 42,5
Unter 50 Personen	€ 43,5



GRILL-BUFFET ...Weltreise...

Vorspeisen

Ceasars Salad Romana / Parmesan / Dijonsenf-Vinaigrette / krosser Speck / Thymian-Croûtons

Vitello Tonnato / vom Kalb / Thunfischcreme / Kapernäpfel

Chorizzo-Kartoffelsalat / Rucola / Manchego / Knoblauch / Fleur de Sel / Limone

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF) Brotauswahl

Hauptgang-Grillbuffet - LIVE

Pulled Pork / Glashaus Honig Marinade, gezupftes sous vide gegartes Schwein

Orientalische Frikadellen / Dattel / Raz el Hanout / Koriander

Hähnchenkeulen (ohne Knochen) mediterran / getrocknete Tomaten / Knoblauch / Kräuter

Beilagen: Country Potatoes / Meersalz / Süßkartoffelstampf / Speckbohnen / Maiskolben

Toppings - Aioli / Curryschmand / Mango-Chutney / Guacamole (OFF)

Dessert

Obstsalat / heimisch-exotisch

Cheesecake

Whiskey Mousse / Ananas Ragout / Minze

Kosten

Person	Preis pro Person
--------	------------------

Ab 80 Personen	€ 35
----------------	------

Ab 50 Personen	€ 36
----------------	------

Unter 50 Personen	€ 37
-------------------	------



SOMMER GRILL PACKAGE

Vorspeisen

Antipasti: Zucchini / Steinpilzchampignon / Paprika / Oliven (vegan)

Cous Cous / Raz el Hanout / Kräuter / Gemüse (vegan)

Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten / Parmesanspäne (OFF)

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF) Brotauswahl

Hauptgang-Grillbuffet – LIVE

Schweinegänsel / mediterran mariniert / sous vide gegart

Bratwurst „Thüringer Art“

Truthahnmedaillons / Buttermilchmarinade

Orientalische Frikadellen / Aprikose / Raz el Hanout / Koriander

Schafskäse – mediterran / Tomate / Kräuter / Knoblauch (OFF)

Beilagen: Maiskolben / gebackene Fächerkartoffel „Glashaus“ (OFF)

Toppings: Currycreme / Kräuter-Sauercrème / Avocadocrème (OFF)

Dessertbuffet

Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce

Obstsalat / heimisch-exotisch

GETRÄNKE für 4 Stunden

Prosecco / Aperol / Glashaus Sprizz

Fürstenberg Pils & Paulaner Weizenbier vom Fass

Peterstaler Mineralwasser & Black Forest still

Hausgemachter Eistee / saisonale Limonade / Coca Cola / Fanta / Spezi / Sprite /
Apfelsaftschorle



FORTSETZUNG SOMMER GRILL PACKAGE

Korrespondierende Weiß-, - Rose, & Rotweine aus der Pfalz

Westhoff Kaffee & Bio Teespezialitäten

Das Grillpackage ist buchbar ab 50 Personen. Die **Getränke**pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 4 Stunden.

Bei schlechtem Wetter wird das Grillbuffet, frisch für Sie aus der Glashaus Küche zubereitet

Kosten

Person	Preis pro Person
ab 50 Personen	€ 69,5
ab 80 Personen	€ 67,5



BUFFET MEDITERRAN

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Kalb / Thunfisch / Kapernäpfel

Antipasti: Zucchini / Steinpilzchampignons / Paprika / Oliven (vegan)

Mozzarella / Tomaten / Melone / Balsamico / Rucola (OFF)

Fregola / krosser Speck / Käferbohnen / Gurke / Minze

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (vegan)

Brotauswahl & korrespondierende Toppings

Hauptgang

Hähnchenkeulen (ohne Knochen) im eigenen Sud gegart / Kartoffel / Kräuter / getrocknete Tomaten / Oliven / Knoblauch

Schweinegänsel / mediterran mariniert / sous vide gegart / Jus / Ratatouille / Parmesan Polenta

Steinbeißer / Limonensauce / Gemüse-Tagliatelle

Dessert

Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce

Espresso / Mousse / Crumble

Obstsalat / heimisch-exotisch

Kosten

Person	Preis pro Person
--------	------------------

Ab 80 Personen	€ 32
----------------	------

Ab 50 Personen	€ 34
----------------	------

Unter 50 Personen	€ 35
-------------------	------



BUFFET SWEET HOME

Vorspeisen

Tafelspitz Goethe`s Garten / Wurzelknollen / Kartoffelwürfel / Frankfurter grüne
Sauce Dip

Saisonale Pilze / Kräuter / Frühlingszwiebel / Cranberries (vegan)

Hausgebeizter Basilikum Lachs / Meerrettich Schmand / Kresse

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF)

Brotauswahl & korrespondierende Toppings

Hauptgang

Geschmorte Kalbsschulter / Pfeffer-Sherry Sauce / Spitzkohl / Kartoffelstampf

Butterfisch / rosa Senfsauce / Linsen-Wurzelgemüse

Gemischte Pilze / Kräuter / Rahm / Spinatknödel (OFF)

Dessert

Glashaus Apfelkuchen, mal anders

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 35
Ab 50 Personen	€ 36
Unter 50 Personen	€ 37



BAYRISCHE SCHMANKERLN

Vorspeisen

Wurstsalat / Käse / Gurken / Essig

Lachstatar / Crème fraîche / Gurkenrelish / Schwarzbrotchip

Kraut / Apfel / Kümmel (OFF)

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF)

Brotauswahl & korrespondierende Toppings

Hauptgang

Schweinebraten / Honigkarotten / Semmelknödel

Zander / Rahmsauerkraut / Butterkartoffel

Hausgemachte Frikadelle / Senfdip / Kartoffelsalat „Glashaus

Dessert

Bayrisch Creme / Fruchtsauce

Apfelstrudel / Vanillesauce

Kosten

Person	Preis pro Person
--------	------------------

Ab 80 Personen	€ 24
----------------	------

Ab 50 Personen	€ 25
----------------	------

Unter 50 Personen	€ 26
-------------------	------



Französisch genießen

Vorspeisen

Quiche / Ziegenfrischkäse / Gemüse / Kräuter (OFF)

Ratatouille / Paprika / Zucchini / Aubergine / Kräuter (vegan)

Salat Nicoise / Thunfisch / Prinzessbohnen / schwarze Oliven

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (vegan)

Brotauswahl

Hauptgang

Roastbeef rosa gebraten / Rotwein-Schalotten Jus / buntes Wurzelgemüse /
Kartoffel-Gratin

Zander / Pernodsauce / Zuckererbsen / bunter Reis

Lamm / Kräuter / Rosmarinjus / buntes Bohnengemüse / Pommes Anna

Dessert

Mousse au chocolat / Crumble

Crème Brûlée

Käseauswahl / Früchte / Baguette / Nüsse

Kosten

Person	Preis pro Person
--------	------------------

Ab 80 Personen	€ 39
----------------	------

Ab 50 Personen	€ 40
----------------	------

Unter 50 Personen	€ 41
-------------------	------



PERSONAL

Stück	Bezeichnung	Einzelpreis
1	Koch	€ 45 pro Stunde, zzgl. Fahrtzeit
1	Service	€ 38 pro Stunde, zzgl. Fahrtzeit
1	Logistiker	€ 32 pro Stunde, zzgl. Fahrtzeit

EQUIPMENT

Stück	Bezeichnung	Einzelpreis
1	Geschirr & Besteckpauschale	€ 3 pro Person
1	Weißweingläser inkl. Reinigung	€ 0,30 pro Stück
1	Sektgläser inkl. Reinigung	€ 0,30 pro Stück
1	Rotweingläser inkl. Reinigung	€ 0,30 pro Stück
1	Wassergläser inkl. Reinigung	€ 0,30 pro Stück
1	Biergläser inkl. Reinigung	€ 0,30 pro Stück
1	Flaschenkühlschrank inkl. Reinigung	€ 20 pro Stück
1	Stehtisch/Husse, inkl. Reinigung	€ 15 pro Stück
1	Stehtisch „Glashaus“ sechseckig	€ 12 pro Stück
1	Bierzeltgarnitur (2 Bänke & Tisch)	€ 16 pro Stück
1	Zapfanlage inkl. Kohlensäure & Reinigung	€ 0,30 pro Stück
1	Faltpavillon 4x6 Meter	€ 40 pro Stück
1	Flaschenkühler Acryl	€ 1 pro Stück
1	Weißer Stofftischdecke inkl. Reinigung	€ 7,5 pro Stück
1	LED Eisbowl – wasserdicht - beleuchtet	€ 20 pro Stück
1	Foto Wand inkl. Equipment inkl. Aufbau	€ 50 pro Stück
1	Menükarte perlmutt „Glashaus“	€ 4,5 pro Stück
1	Kandelaber inkl. Kerzen	€ 15 pro Stück
1	Stuhlhusse weiß inkl. Reinigung	€ 5,5 pro Stück
1	Gas oder Holzkohle, auf Rollen, inkl. Reinigung	€ 50 pro Stück
1	Paellapfanne mit Gasanschluss, Gasflasche & Reinigung, rollbar	€ 30 pro Stück
1	Menagenrondell	€ 2,5 pro Stück
1	Dekoration - individuell	auf Anfrage
1	Kühlanhänger „Glashaus“ inkl. Reinigung	€ 150 pro Stück

Bruch oder Verlust wird zum Wiederbeschaffungswert berechnet.



ANLIEFERUNG

Anlieferung / Abholung bis 20 Km vom Glashaus Genuss Catering/Neckarkanal € 60

Aufbau & Abbau Buffet / Equipment jeweils € 50

Anlieferungspauschale außerhalb des Umkreises von 20km vom Glashaus Genuss Catering/Neckarkanal pro Km Preis auf Anfrage

LOGISTIK

Ein entscheidender Faktor in der Gastronomie ist die Zeit.

Wir vom **Glashaus Genuss Catering** arbeiten mit der Küche & der Logistik Hand in Hand, um von der Produktion bis zur Auslieferung höchste **FRISCHE & QUALITÄT** zu gewährleisten.

Zur Auslieferung Ihrer Speisen steht ein eigener Fuhrpark mit Kühltransportern zur Verfügung. Dort werden Ihre Speisen unter HACCP Richtlinien transportiert ohne dass die Kühlkette unterbrochen wird.



SERVICE

Mindestbestellwert

Unser Mindestbestellwert liegt bei € 150 netto (reine Speisen) pro Lieferung.

Montagsbestellungen

Montags haben wir Ruhetag & nehmen daher für diesen Tag keine Bestellungen entgegen.

Lieferbedingungen

Gerne beliefern wir Sie auch außerhalb der Geschäftszeiten. Wir erlauben uns hierfür einen Aufschlag in Höhe von € 50 in Rechnung zu stellen.

Service-Equipment kostenlos

Zu all unseren warmen Speisen erhalten Sie die notwendigen Chafing Dishes oder Suppenkessel sowie das Vorlegebesteck/Suppenkellen ohne zusätzliche Berechnung.

Bestellannahme

Bestellungen für das Wochenende nehmen wir bis Mittwoch 15 Uhr entgegen.
Kurzfristige Bestellungen gerne nach Rücksprache & unter Vorbehalt der Verfügbarkeit.

Diese Frist gilt lediglich für Speisen aus dem Foodkatalog. Bei Personal & Equipment bitten wir um eine längere Vorlaufzeit.



AGB`s

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Bei Aufträgen mit einem NETTO-Auftragswert von unter € 500 erhalten Sie Ihre Rechnung nach Ihrer Veranstaltung. Diese sind sofort fällig. Die Zahlung dieser Rechnung kann per Überweisung erfolgen.

Ab einem Auftragswert von über € 500 Netto, muss die Rechnung innerhalb von 10 Tagen beglichen werden.

Es gelten die AGB´s des Glashaus Restaurants. Diese können Sie hier einsehen.

<http://www.glashaus-restaurant.com/kont/agbs.html>



Allergene & Inhaltsstoffe

Durch die perfekte Rezeptierung unserer Speisen, können wir über alle Inhaltsstoffe Auskunft geben. Natürlich können unsere Speisen Allergene enthalten. Wir verzichten auf Zusatzstoffe & Geschmacksverstärker.

