

FINGERFOOD // BUFFET // MENÜ // FLYING BUFFET



**„Kein Genuss ist vorübergehend,
- denn den Eindruck, den er zurücklässt - ist
bleibend.“**

J. W. von Goethe

Sehr geehrte Damen & Herren,

viel Spaß beim **STÖBERN** durch unsere kulinarischen Köstlichkeiten.
Lassen Sie sich von unseren Produkten inspirieren & wählen Sie je nach
Anlass Ihre individuellen kulinarischen Köstlichkeiten.

Wir stehen Ihnen selbstverständlich beratend & unterstützend bei Fragen
oder Änderungen zur Seite.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Glashaus Restaurant Team

Daniela Huhle



// FINGERFOOD "MEDITERRAN" //

Bruschetta / Tomate / Mozzarella / Basilikum **OFF**
 Steinofenbrot / Rindercarpaccio / Limonenöl / Parmesan
 Garnele / Kartoffelspaghetti / süßer Gurken-Chili Dip

Kosten

Person	Preis pro Person <small>(wir kalkulieren 3 Teile p. Person)</small>
Ab 80 Personen	€ 6,5
Ab 50 Personen	€ 7
Unter 50 Personen	€ 7,5



// FINGERFOOD „ELEMENTE“ //

Hackfleischbällchen / Senfdip
 Gefüllte Cones (verschieden gefüllt) **OFF**
 Lachs / Spinat / Crêpesmantel

Kosten

Person	Preis pro Person <small>(wir kalkulieren 3 Teile p. Person)</small>
Ab 80 Personen	€ 6,5
Ab 50 Personen	€ 7
Unter 50 Personen	€ 7,5

OFF // ohne Fisch & Fleisch

// FINGERFOOD „EINFACH LECKER“ //

Quiche Lorraine „klassisch“ Speck / Lauch / Käse
 Cocktailtomate / Melone / Basilikum **VEGAN**
 Thunfisch / Bergpfeffer / Algen-Sesam-Salat

Kosten

Person	Preis pro Person (wir kalkulieren 3 Teile p. Person)
Ab 80 Personen	€ 5
Ab 50 Personen	€ 5,5
Unter 50 Personen	€ 6



// FINGERFOOD „CROSS OVER“ //

Truthahn / Zitronenpfeffer / Kerbelcreme
 Salzcracker / Goa-Curry / Frischkäse / Dattel **OFF**
 Geräuchertes Lachsfilet / Steinofenbrot / Apfel / Meerrettich

Kosten

Person	Preis p. Person (wir kalkulieren 3 Teile p. Person)
Ab 80 Personen	€ 6
Ab 50 Personen	€ 6,5
Unter 50 Personen	€ 7

OFF // ohne Fisch & Fleisch

// FINGERFOOD „ODENWALD“ //

Knusper Schnitzel / grüne Sauce Dip
 Confiertes Kraut / Kochkäsebratwurst / Laugengebäck
 Bauernbrot / Kochkäse / Zwiebel / Kümmel **OFF**

Kosten

Person	Preis p. Person <small>(wir kalkulieren 3 Teile p. Person)</small>
Ab 80 Personen	€ 6
Ab 50 Personen	€ 6,5
Unter 50 Personen	€ 7



// FINGERFOOD „EXCLUSIV“ //

Marinierter Lachs / Shiitake / Orangen-Ingwer Marinade
 Crostini / Feige / Ziegenkäse / Honig **OFF**
 Ochschwanzpraline / Kräutermantel / Kerbel-Senf-Dip

Kosten

Person	Preis p. Person <small>(wir kalkulieren 3 Teile p. Person)</small>
Ab 80 Personen	€ 8
Ab 50 Personen	€ 8,5
Unter 50 Personen	€ 9

OFF // ohne Fisch & Fleisch

// FINGERFOOD „AUßERGEWÖHNLICH“ //

Mini Burger / Rinderfilet / Currycreme / Röstzwiebel / Rucola / Tomate
Böreketeig / gebacken / Zucchini / Schafskäse / Limone **OFF**
Blinis / Zander / Guacamole

Kosten

Person	Preis p. Person <small>(wir kalkulieren 3 Teile p. Person)</small>
Ab 80 Personen	€ 9,5
Ab 50 Personen	€ 10
Unter 50 Personen	€ 10,5



OFF // ohne Fisch & Fleisch

// FINGERFOOD- BUFFET //

... gerne aus der Hand genießen ...

Mini Quiche / Zwiebel / Speck

Mini Quiche / Lauch / Käse **OFF**

Cones Flavoured / Frischkäse / gebeizter Lachs / Gemüse mousse

Mini Brioche / Parmaschinken / Rucola

Tomate / Mozzarella / Basilikum / Nüsse **OFF**

Garnele / Olivenöl / Chili / Kräuter Olive

Mini Frikadelle / Kerbel- Senf Dip

Truthahnrollchen / Zitronenpfeffer / Ziegenfrischkäse

Vitello Tonnato vom Schwein / Spieß

Süße Überraschung

Kosten

Person	Preis pro Person <small>(wir kalkulieren 8 Teile pro Person)</small>
Ab 80 Personen	€ 18
Ab 50 Personen	€ 19
Unter 50 Personen	€ 20



OFF // ohne Fisch & Fleisch

//FLYING / STACCATO //

alles in kleinen Gläsern oder Schälchen ... gerne aus der Hand genießen ...

Brotkorb / korrespondierende Dips
 Tafelspitz / Wurzelgemüse / Kräuter / Meerrettich
 Antipastigemüse / Parmesan / Olive **OFF**
 Tomate / Mozzarella / Basilikum / Nüsse **OFF**
 Hähnchenbrust / Couscous / Berberitze
 Octopus / Chorizzo / Gemüse
 Lachs / Limone / Kaviarlinsen / Knollengemüse
 Konfierte Garnele / Olivenöl / Chili / Kräuter

Mousse au chocolate
 Saisonale Fruchttarte

Kosten

Person	Preis pro Person <small>(wir kalkulieren 9 Teile pro Person)</small>
Ab 80 Personen	€ 29
Ab 50 Personen	€ 31
Unter 50 Personen	€ 32



OFF // ohne Fisch & Fleisch

// EXCLUSIV FLYING / STACCATO //

alles in kleinen Gläsern oder Schälchen ... gerne aus der Hand genießen ...

Hummer / Creme / Charantaise Melone / Schaum (kalt)
 Tramezzini Ziegenkäsecreme / Rucola / Dattel **OFF**
 Gefüllte Cones / Dip / Paprikamarmelade **OFF**
 Blinis / Guacamole / hausgebeizter Basilikum-Lachs
 Tomatenfocaccia / Lamm / Hummus / Granatapfel / Koriander
 Sepia Brot / Büffelmozzarella / Cranberry / Mango / Basilikum **OFF**
 Thunfisch / Melone / Nori / Wasabi
 Maispouardenröllchen / rote Zwiebel / Feige
 Blumenkohl Panna Cotta / Gremolata **OFF**
 Parmesan Lollis **OFF**
 Gepoppter Wildreis **VEGAN**

Beeren Tarteletts / Minzpesto
 Mini Waffel / gefüllt / am Stiel / Erdbeere / Mascarpone
 Mango / Marshmallow / Nougatmousse

Kosten

Person	Preis pro Person <small>wir kalkulieren 18 Teile pro Person)</small>
Ab 80 Personen	€ 39
Ab 50 Personen	€ 41
Unter 50 Personen	€ 43



OFF // ohne Fisch & Fleisch

// GRILL BUFFET //

... auf glühenden Kohlen ...

Vorspeisen

Antipasti:

Zucchini / Minze / Steinpilzchampignon / Petersilie / Paprika / Rosmarin
 Borettozwiebeln / Balsamico / Oliven / Knoblauch **VEGAN**
 Cous Cous / Raz el Hanout / Kräuter / Gemüse **VEGAN**
 Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten / Parmesanspäne **OFF**
 Chorizzo / Chiabatta / Tomaten / Paprika
 Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien **VEGAN**
 Brotauswahl

Hauptgang-Grillbuffet – LIVE

Schweinegänsel / mariniert / sous vide gegart
 Bratwurst „Thüringer Art“
 Argentinische Rindersteaks / Rosmarin
 Marinierte Truthahnmedaillons
 Schafskäse mediterran **OFF**
Beilagen: Maiskolben / gebackene Fächerkartoffel „Glashaus“ **OFF**
Dips: Currycreme / Kräuter-Sauercrème **OFF** / Harissa **VEGAN**

Dessertbuffet- in kleinen Gläschen/ Tumbler

Kokos / Panna Cotta / Ananas / Berberitze
 Espresso / Mousse / Crumble
 Obstsalat / heimisch-exotisch **VEGAN**

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 39,5
Ab 50 Personen	€ 41
Unter 50 Personen	€ 43

OFF // ohne Fisch & Fleisch



//GRILL-BUFFET //

... kalt & heiß ...

Vorspeisen

Kartoffelsalat / Glashaus / Tomaten / Gurken **VEGAN**

Gurkensalat / Schmand / Dill **OFF**

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien **VEGAN**

Brotauswahl

Hauptgang- Grillbuffet – LIVE

Bratwürste „Thüringer Art“

Marinierte Rindersteaks & Hähnchenkeule (ohne Knochen)

Beilagen: Mediterranes Gemüse / Kartoffel Wedges **OFF**

Dips: Sauercreme / Kräuterbutter / Senf / Ketchup **OFF**

Dessert

Obstsalat – heimisch – exotisch **VEGAN**

Bayrisch Crème / Fruchtsauce

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 19,5
Ab 50 Personen	€ 21
Unter 50 Personen	€ 23



OFF // ohne Fisch & Fleisch

//GRILL-BUFFET //

... weiter mit heißer Zange ...

Vorspeisen

Kartoffelsalat „Glashaus“ / Tomaten / Gurken **VEGAN**

Kraut / Speck

Bauernsalat / Tomate / Kräuter / Fetakäse **OFF**

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien **VEGAN**

Brotauswahl

Hauptgang- Grillbuffet – LIVE

Merguez

Schweinesteaks / Starkbiermarinade

Lachs / in der Folie gegart / Kräuter / Zitrone

Beilagen: Saisonales Gemüse / Rosmarinkartoffeln **VEGAN** / Maiskolben **OFF**

Dips: Kräuterquark / grüne Sauce / gesalzene Butter **OFF**

Dessert

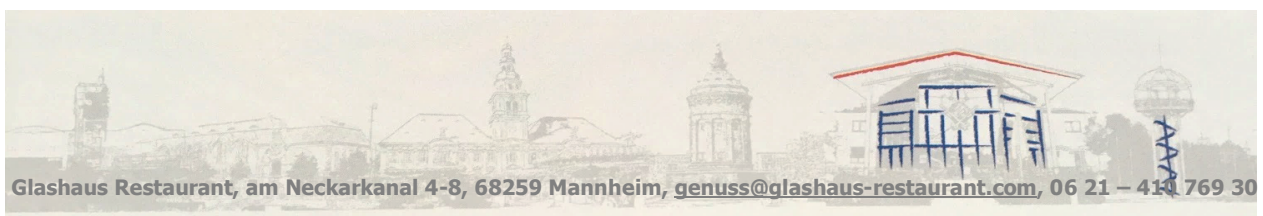
Panna Cotta / Fruchtsauce

Obstsalat / heimisch-exotisch **VEGAN**

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 31,5
Ab 50 Personen	€ 32,5
Unter 50 Personen	€ 33

OFF // ohne Fisch & Fleisch



//GRILL-BUFFET //

... pikant & mehr ...

Vorspeisen

Kartoffeln / getrocknete Tomaten / Oliven / Kräuter **VEGAN**
 Ratatouillesalat / Paprika / Zucchini / Aubergine / Rosmarin **VEGAN**
 Tabouleh / Tomaten / Gurken / Petersilie / Raita **OFF**
 Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien **VEGAN**
 Brotauswahl

Hauptgang-Grillbuffet - LIVE

Salsiccia (Fenchelbratwurst)
 Saltimbocca vom Seeteufel
 Hähnchenkeule (ohne Knochen) / mariniert / sous vide
 Lammhüfte / Kräuter / Knoblauch / Olivenöl
 Rindersteaks / Fleur de Sel / bunter Pfeffer
Beilagen: Rosmarinkartoffeln / saisonales Gemüse **VEGAN** / Schafskäse **OFF**
Dips: Gremolata / Tomaten-Salsa **VEGAN** / Auberginen-Feta-Creme / Tzsaziki **OFF**

Dessert

Limonentarte / Crumble
 Tiramisu
 Obstsalat / Limoncello / Minze **VEGAN**

Kosten

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

OFF // ohne Fisch & Fleisch



//GRILL-BUFFET //

... Weltreise ...

Vorspeisen

Glasnudelsalat / Gemüse / Chili / Koriander **OFF**

Ceasars Salad Parmesan / Romana / Knoblauch / Croutons / Garnelen / Sardellen

Vitello Tonnato / vom Schwein / Thunfischcreme / Kapernäpfel

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien **OFF**

Brotauswahl

Hauptgang-Grillbuffet - LIVE

Paella aus der Riesenpfanne / Fisch / Meeresfrüchte / Fleisch / Gemüse

Putensteaks / Tandoori

Entrecôte

Marinierte Spare Ribs

Beilagen: Country Potatoes / Süßkartoffelstampf / Speckbohnen /

Maiskolben

Dips: Aioli / Curryschmand / Mango-Chutney

Dessert

Obstsalat / heimisch-exotisch

Cheesecake

Kokos Panna Cotta / Ananas-Minz-Ragout

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 44,5
Ab 50 Personen	€ 45,5
Unter 50 Personen	€ 46,5

OFF // ohne Fisch & Fleisch



// BUFFET EURASISCH //

Vorspeisen

Garnelen / Gemüse / Glasnudeln / Chili / Koriander
 Hähnchen / Pak Choi / Soja Sprossen / Madrascurry / Sesam
 Papaya / Gurke / Chili / Kokosessig **VEGAN**
 Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien **VEGAN**
 Brotauswahl & korrespondierender Dip

Hauptgänge

Schweinegänsel / Masamam Curry / Paprika / Kartoffeln
 Red Snapper / Kokos / Grünes Gemüse / Jasmin Reis
 Hähnchenkeule (ohne Knochen)/ Wokgemüse / Honig / Habanero-Chili /
 gebratene Mie Nudeln / Ei

Dessert

Mango / Panna Cotta / Himbeer
 Litschi / Ananas / Papaya / Minze **VEGAN**
 Banane / Honig / Bangkok Spice / Cashew-Kern-Sauerrahmeis

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 38,5
Ab 50 Personen	€ 40
Unter 50 Personen	€ 41,5



OFF // ohne Fisch & Fleisch

// BUFFET MEDITERRAN //

Vorspeisen

Pollo Tonnato / Hähnchen / Thunfisch / Kapern
Pulpo / Paprika / Zucchini / Olivenöl / Kräuter / Zwiebel
Mozzarella / Tomaten / Balsamico / Rucola **OFF**
Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien **VEGAN**
Brotauswahl & korrespondierender Dip

Hauptgang

Hähnchenkeulen (ohne Knochen) im eigenen Sud gegart / Kartoffel /
Kräuter / getrocknete Tomaten / Oliven / Knoblauch
Schweinegänsel / Saltimbocca / Jus / Ratatouille / Parmesan Polenta
Steinbeißer / Weißweinsauce / Gemüse-Tagliatelle

Dessert

Panna Cotta / Fruchtsauce
Espresso / Mousse / Crumble
Obstsalat / heimisch-exotisch **VEGAN**

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 32
Ab 50 Personen	€ 34
Unter 50 Personen	€ 35

OFF // ohne Fisch & Fleisch



// BUFFET SWEET HOME //

Vorspeisen

Lachs / Kräuter / Limette / Gartengemüse
Tafelspitz / Wurzelknollen / Meerrettich / geröstete Körner
Hähnchenbrust / Zuckerschoten / Zucchini / Himbeere
Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien **OFF**
Brotauswahl & korrespondierender Dip

Hauptgang

Roastbeef **LIVE** tranchiert / buntes Bohnengemüse / Kartoffelgratin
Zander / Kartoffelhaube / Kaviar-Linsen / Wurzelgemüse / Limonensauce
Gemischte Pilze / Kräuter / Rahm / Spinatknödel **OFF**

Dessert aus der Riesenpfanne

Kaiserschmarrn / Apfelkompott

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 39
Ab 50 Personen	€ 40
Unter 50 Personen	€ 41

OFF // ohne Fisch & Fleisch



// Bayrische Schmankerln //

Vorspeisen

Wurstsalat / Käse / Gurken / Essig

Kraut / gebratene Weißwurst / Äpfel

Kartoffelsalat „Glashaus“ **VEGAN**

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien **VEGAN**

Brotauswahl & korrespondierender Dip

Hauptgang

Schweinebraten / Honigkarotten / Breznknödel

Zander / saisonales Kohlgemüse / Butterkartoffel

Schupfnudel / Sauerkraut / Kräuter / Kassler

Dessert

Bayrisch Creme / Fruchtsauce

Apfelstrudel / Vanillesauce

Kosten

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

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

Ab 50 Personen	€ 26
----------------	------

Unter 50 Personen	€ 27
-------------------	------

OFF // ohne Fisch & Fleisch



// Viva Espana //

Vorspeisen

Ensalada mixta (Verschiedene Blattsalate / Vinaigrette) **VEGAN**
 Pan / Aioli / Mojo (Brote / Knoblauchcreme / kanarischer Dip) **OFF**
 Jamon Serrano / Aclitunas (Schinken / Oliven) **OFF**
 Queso Manchego (Käse) **OFF**
 Albóndigas en Tomate (Hackfleischbällchen / Tomaten)
 Boquerones en Vinagre (eingelegte Sardinen)

Hauptgänge

Solomillo de Cerdo (Schweinegänsel / Rotweinsauce)
 Pimientos de Padron / Vegetal (Minipaprika / Meersalz / Gemüse) **VEGAN**
 Queso de Cabra (Ziegenkäse) **OFF** / Chorizo a la plancha (Scharfe Paprikawurst)
 Salmon a la Plancha (Lachs)
 Patatas Bravas (Röstkartoffeln / Dip) **OFF**

Live am Buffet- Paella (Spanische Reispfanne)

Dessert

Crema Catalana (Vanilleflan / Karamell)
 Gato ´ de almendra (Mallorquinischer Mandelkuchen)
 Fruttas / Limòn (Bunte Melone / Zitrusfrüchte)

Kosten

Personen	Preis p. Person
Ab 80 Personen	€ 39
Ab 50 Personen	€ 40
Unter 50 Personen	€ 41

OFF // ohne Fisch & Fleisch



// Französisch genießen //

Vorspeisen

Quiche / Ziegenfrischkäse / Gemüse / Kräuter **OFF**

Ratatouille / Paprika / Zucchini / Aubergine / Kräuter **VEGAN**

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien **VEGAN**

Brotauswahl

Hauptgang

Roastbeef / Sauce Béarnaise / Kartoffel-Gratin

Zander / Pernodsauce / wilder Reis

Lamm / Kräuter / Rosmarinjus / buntes Bohnengemüse / Pommes Anna

Dessert

Mousse au chocolat / Crumble

Obstsalat / heimisch – exotisch

Crème Brûlée

Kosten

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

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

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

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

OFF // ohne Fisch & Fleisch



// PACKAGE //

Empfang

Steitz Secco / Orangensaft

Bruschetta / Tomate / Mozzarella / Basilikum

Garnele / Kartoffelpaghetti / Chili Dip

Steinofenbrot / Rindercarpaccio / Limonenöl / Parmesan

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 / Tomaten / Paprika

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost **VEGAN**

Brotauswahl

Hauptgang-Grillbuffet

Schweinegänsel / mariniert / sous vide gegart

Bratwürste „Thüringer Art“

Argentinische Rindersteaks / Rosmarin

Truthahnmedaillons

Schafskäse mediterran **OFF**

Beilagen: Maiskolben / gebackene Fächerkartoffel „Glashaus“

Dips: Chili Dip / Kräuter-Sauercrème / Harissa

Dessertbuffet- in kleinen Gläschen/ Tumbler

Panna Cotta / Fruchtsauce

Schokoladenbrunnen / saisonale Fruchtauswahl

OFF // ohne Fisch & Fleisch



// FORTSETZUNG PACKAGE //

Mitternachtssnack

Kleines Käsebuffet / deftige Gulaschsuppe / Brotauswahl

Getränke

AFG

Peterstaler Mineralwasser Medium & Black Forest still

Apfel, & Orangensaft

Coca Cola, Cola zero, Sprite, Fanta, Mezzo Mix, hausgemachter Eistee

Bier

Fürstenberg Pils vom Fass, Paulaner Weizen, Fürstenberg alkoholfrei,

Paulaner Weizen alkoholfrei

Korrespondierende Weine

Weißwein / Rotwein / Rosé

Heiße Getränke

Westhoff Crema, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee, Cappuccino, verschiedene Teesorten

Spritziges

HUGO, Aperol Spritz, Prosecco

Longdrinks ab 22.00 Uhr

Vodka Lemon / Orangensaft / Gin / Tonic / Havanna / Cola

Dekoration

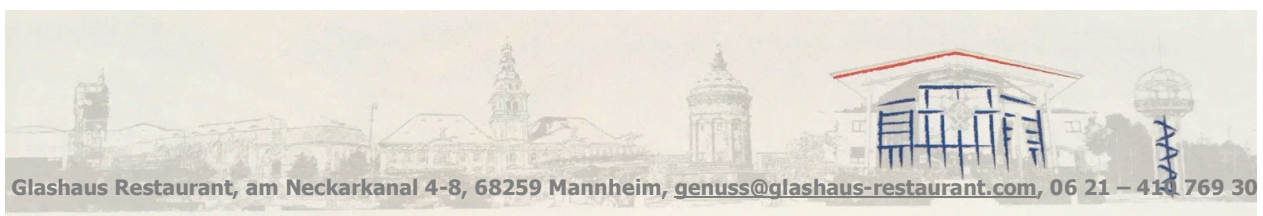
Wir werden nach Ihren farblichen Wünschen die Tische mit Glasvasen (Blumen), passenden Servietten, weißen Tischdecken, weißen Kerzen, sowie unseren Glashaus Menükarten eindecken.

€ 110 Person / Kids bis 15 Jahren halber Preis

Getränke für 8 Stunden inklusive, anschließend € 9,5 pro Person/Stunde.

Personal für 8 Stunden inklusive, anschließend € 38 pro

Mitarbeiter/Stunde bis 02.00 Uhr – siehe AGB`S



Der Auf,- Um,- & Abbau der Location nach Ihren Wünschen, sowie das entsprechende Eindecken durch unseren Service & die abschließende Endreinigung berechnen wir pauschal mit € 500.

Stuhlhussen „weiß“ € 5,5 pro Stück, inklusive Reinigung

// CANDYBAR // - something sweet

Für eine liebevolle gestaltete Candybar inkl. verschiedenen Süßigkeiten, Schalen, Tüten & Dekoration berechnen wir € 3,5 pro Person.

Die Farben werden Ihrem Farbkonzept angepasst.



// MENÜ „MEDITERRAN“ //

Vorspeise

Blattsalate / Holunderblütenvinaigrette / Zucchini / Schafskäse / Brickteig
OFF
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Kalbs-Scallopina / Limonensauce / Rosmarinkartoffeln / Ratatouille

Dessertvariation

Panna Cotta / Mousse au chocolat / marinierte Früchte / Mandelkuchen

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 39,5
Ab 50 Personen	€ 41
Unter 50 Personen	€ 43

OFF // ohne Fisch & Fleisch



// MENÜ „SAISON“ //

Vorspeise

Wildkräutersalat/ Basilikumlachs / Kartoffelrösti / Pfefferschmand
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Suppe

Spargelcreme / grünem & weißem Spargel / Kerbel Espuma **OFF**

Hauptgang

Deutscher Stangenspargel / Schweinefilet / Sauce Hollandaise / neue
Kartoffeln

Dessert

Offene Erdbeere / Mascarpone Lasagne

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 49,5
Ab 50 Personen	€ 51
Unter 50 Personen	€ 53



OFF // ohne Fisch & Fleisch

// MENÜ „BELLA ITALIA“ //

Vorspeise

Rindercarpaccio / Limonenöl / Parmesan / Rucola / Tomaten
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Doradenfilet / Paprika –Risotto / Pimentos / Aioli Espuma

Dessert

Tiramisu

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 34
Ab 50 Personen	€ 36
Unter 50 Personen	€ 38



// MENÜ „LEICHT“ //

Vorspeise (warm)

Saltimbocca / Kabeljau / Schmorgurken / Senf
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Kalbstafelspitz/ Gartengemüse / Apfel / Kren / Pommes Macaire

Dessert

Zitronensorbet / Prosecco / Minze

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 39
Ab 50 Personen	€ 40
Unter 50 Personen	€ 41



// MENÜ „VEGAN“ //

Vorspeise

Wildkräutersalat / Passionsfrucht-Vinaigrette / Sommerrolle /Gemüse /
Wasabi
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Kichererbsencurry / Kokosmilch / Zucchini / Quinoa / Kräuter

Dessert

Kokos / Panna Cotta / Ananas / Berberitze

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 28
Ab 50 Personen	€ 29
Unter 50 Personen	€ 31



// MENÜ „FRANCE“ //

Vorspeise

Ziegenfrischkäsemousse / Pflücksalat / Feigen / Limonenöl / Fleur de sel

OFF

Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Lammhüfte / sous vide / Rosmarinjus / Artischocken / Linsen / confierte Tomate / Pommes Anna

Dessert

Valhrona Schokoladenmousse / Früchte / Crumble

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 38
Ab 50 Personen	€ 39
Unter 50 Personen	€ 40



OFF // ohne Fisch & Fleisch

// MENÜ „ASIA MEETS GLASHAUS“ //

Vorspeise

Thunfisch / Wakame / Mango-Wasabi Crème
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Suppe

Tom Kha Gai, thailändische Kokossuppe / Gemüse / Huhn / Kokosmilch /
Curry / Koriander

Hauptgang

Entenbrust / Sesamjus / Karotten-Ingwer-Püree / Thaigemüse

Dessert

Matcha Crème Brûlée / Litschi / Mango

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 39,5
Ab 50 Personen	€ 41
Unter 50 Personen	€ 43



// MENÜ „ALLES KARTOFFEL“ //

Vorspeise

Süßkartoffel / Papaya / Kokosmilch / Hähnchen-Satay
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Schweinebauch (48 Std. sous vide gegart & mariniert) / Jus / Romanesco /Kartoffel-
Apfelstampf

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen / Cashewkern Sauerrahmeis

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 29
Ab 50 Personen	€ 30
Unter 50 Personen	€ 31



// MITTERNACHTS-SNACK //

KÄSEBUFFET

Nationale & internationale Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Nüsse / Brotauswahl

Person	Preis p. Person
1	€ 6,8

CURRYWURST

Herzhafte Wurst / selbstgemachte Sauce / Kashmir - Madras Curry / Brotauswahl

Person	Preis p. Person
1	€ 5,9

KOMBI – ANGEBOT KLASSISCH

Kleines Käsebuffet / deftige Gulaschsuppe

Person	Preis p. Person
1	€ 8

KOMBI – ANGEBOT FEURIG

KLASSISCH

Kleines Käsebuffet / Currywurst

Person	Preis p. Person
1	€ 8



SOMETHING SWEET

SCHOKOLADENBRUNNEN **ab 30 Personen**

Auswahl an bunten Früchten – je nach Jahreszeit

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 8,5
Ab 50 Personen	€ 9
Unter 50 Personen	€ 9,8

Kinder **bis 6 Jahre** sind kostenfrei – **7-15 Jahre halber Preis**.
Preisanpassungen der Speisen für das kommende Jahr, behalten wir uns bis zu einem bindenden Angebot vor.

Änderungen durch saisonale Schwankungen oder schlechter Disposition der Rohstoffe behalten wir uns vor. Diese Änderungen werden baldmöglichst bekannt gegeben.

Glashaus is (s) t

FRISCH // AUFREGEND // INDIVIDUELL // KREATIV // LECKER



Der Geschmack steht im Mittelpunkt. Kompromisse gibt es im **Glashaus** keine. Unser gut ausgebildetes Küchen- & Serviceteam verwöhnt Sie & Ihre Gäste garantiert mit kulinarischen Köstlichkeiten.

... Kommen Sie...auf Ihren Geschmack ...

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Es gelten die AGB`S des Glashaus Restaurants.

Diese finden Sie auf unserer Homepage unter
www.glashaus-restaurant.com.





„ Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“

Georges Auguste Escoffier

Ihre Ansprechpartner



Daniela Huhle



René Huhle

genuss@glashaus-restaurant.com

Tel. 0621- 410 769 – 30 (ab 15 Uhr) oder

Mobil 01 70 – 707 24 14 (ab 9 Uhr)

www.glashaus-restaurant.com