

## // WINTERLICHE KÖSTLICHKEITEN VOM GLASHAUS GENUSS CATERING //



„Wir haben noch ein Plätzchen frei“

Sehr geehrte Damen & Herren,

viel Spaß beim **STÖBERN** durch unsere vorweihnachtlichen  
Köstlichkeiten.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren & wählen nach  
Ihren persönlichen Wünschen & Vorstellungen Ihre kulinarischen  
Köstlichkeiten.

**Lassen Sie sich verwöhnen & begeistern**

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

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Glashaus Restaurant Team

Daniela Huhle



## **\*\* WINTER 1 \*\***

### **Vorspeise**

Salatbar / winterliche Blattsalate / 2 Dressings / Rohkost **VEGAN**  
 Bulgur / Tomate / Petersilie / Raz el Hannout **VEGAN**  
 Eingelegter Kürbis / Kräuter / Hähnchenstreifen / Penne  
 Brotkorb / korrespondierende Dips

### **Hauptgänge**

Rindergulasch / Wintergemüse / Spätzle  
 Winterpilze / Kräuter / Rahm / Serviettenknödel **OFF**  
 Ganzer Lachs / Limonensauce / Sellerie-Karottengemüse / Reis

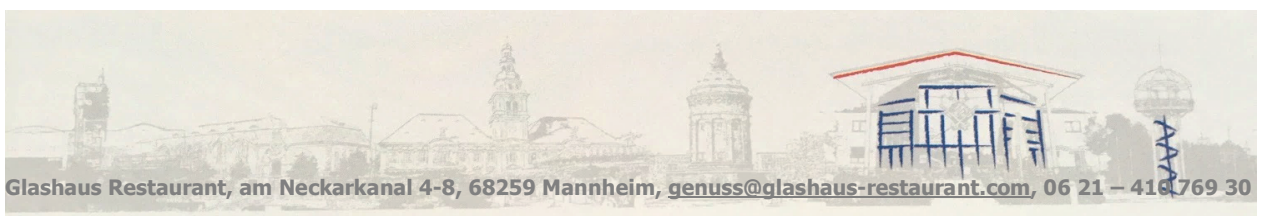
### **Dessert**

Weihnachtliche Mini Mousse im Glas

### **Kosten**

Personen	Preis p. Person
15 – 39 Gäste	€ 35 / Person
40 – 99 Gäste	€ 34 / Person
100 – 150 Gäste	€ 33 / Person

**OFF // ohne Fisch & Fleisch**



## \*\* WINTER 2 \*\*

### Vorspeise

Salatbar / winterliche Blattsalate / 2 Dressings / Rohkost **VEGAN**  
 Hausgebeizter Basilikumlachs / Kartoffelrösti / Orangen-Pfefferschmand  
 Rotkohl / Gewürze / Apfel **VEGAN**  
 Winterpilze / Cranberrys / Kräuter **VEGAN**  
 Brotkorb / korrespondierende Dips

### Hauptgänge

Entenbrust / Orangensauce / Apfelrotkohl / Rosenkohl / Serviettenknödel  
 Winterkabeljau / Weißweinsauce / buntes Rübengemüse / Rote Beete  
 Kartoffeln  
 Geschmorte Ochsenbäckchen / Vanille-Hokaido-Risotto / Urkarotte

### Dessert

Nougatmousse / Zwetschgen / Nuss-Crumble  
 Obstsalat / heimisch / exotisch  
 Panna Cotta- Wintergewürze / karamellisierte Nüsse

### Kosten

Personen	Preis p. Person
15 – 39 Gäste	€ 40 / Person
40 – 99 Gäste	€ 38 / Person
100 – 150 Gäste	€ 36 / Person

**OFF // ohne Fisch & Fleisch**



## **\*\* WINTER 3 \*\***

### **Vorspeise**

Feldsalat / Dattel-Balsamico-Vinaigrette / Speck / Crôutons  
Hausgebeizter Basilikumlachs / Kartoffelrösti / Orangen-Pfefferschmand  
Rotkohl / winterliche Gewürze / Apfel **OFF**  
Winterpilze / Cranberrys / Kräuter **VEGAN**

Brotkorb / korrespondierende Dips

### **Hauptgänge**

Medaillons / Hirsch / Berberitzen-Jus / Romanesco / Rosmarin-  
Schupfnudeln  
Hausgemachte Frischkäse-Limonenraviolis / Zitronengrassauce **OFF**  
Wildbraten / Wacholder / Preiselbeere / Rahmwirsing / Serviettenknödel

### **Dessert**

Zwetschgenröster / Butterstreusel / Vanille-Schmand  
Mandel-Panna-Cotta / Schokoladen-Brownie

### **Kosten**

Personen	Preis p. Person
15 – 39 Gäste	€ 43 / Person
40 – 99 Gäste	€ 41 / Person
100 – 150 Gäste	€ 39 / Person

**OFF // ohne Fisch & Fleisch**



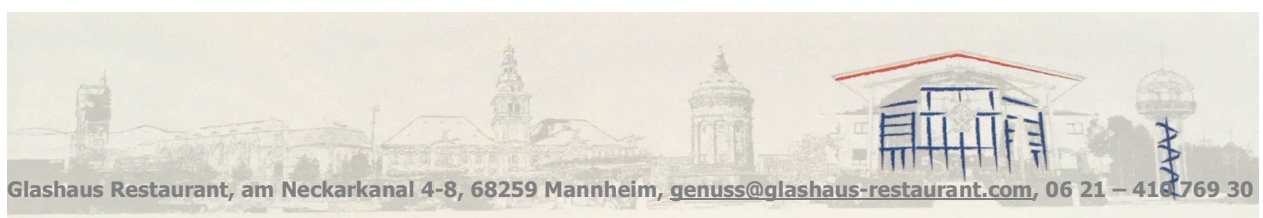
Glashaus **is (s) t**

**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 zzgl. der gesetzlichen MwSt.  
Es gelten die AGB`S des Glashaus Restaurants.  
Diese finden Sie auf unserer Homepage unter [www.glashaus-restaurant.com](http://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](mailto:genuss@glashaus-restaurant.com)

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

MOBIL 01 70 – 707 24 14 (ab 9 Uhr)

[www.glashaus-restaurant.com](http://www.glashaus-restaurant.com)