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



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



Sehr geehrte Damen & Herren,

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

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

Ihre Ansprechpartner



Daniela Huhle



René Huhle

genuss@glashaus-restaurant.com

Tel. 0621- 410 769 – 30 oder

Mobil 01 70 – 707 24 14

www.glashaus-restaurant.com



FINGERFOOD N°1

Laugengebäck
Curryfrischkäsecreme / Kräuterquark / gesalzene Butter (OFF)

FINGERFOOD N°2

Bruschetta / Tomate / Mozzarella / Basilikum (OFF)
Geröstetes Steinofenbrot / Rindercarpaccio / Limonenöl / Parmesan /
Kräuter
Garnele / Kartoffelspaghetti / süßer Gurken-Chili Dip

FINGERFOOD N°3

Quiche Lorraine „klassisch“ Speck / Lauch / Käse
Cocktailtomate / Melone / Rucola-Nuss-Pesto (vegan)
Hackfleischbällchen / Senfdip

FINGERFOOD N°4

Focaccia / pulled Lachs / Fenchel / eingelegter Ingwer / rotes Pesto /
Kresse
Quiche / Ziegenkäse / Zucchini / Kräuter (OFF)
Kalbsinvoltini / Thunfischcreme / Kapernapfel

OFF- ohne Fisch & Fleisch



FINGERFOOD N°5

Thunfisch / gebraten / Sesam Walame / Wasabi
Crostini / Feige / Ziegenkäse / Honig (OFF)
Ochsenschwanzpraline / Kräutermantel / Kerbel-Senf-Dip

FINGERFOOD N°6

Mini Rinderfiletburger / Currycreme / Röstzwiebel / Rucola / Tomate
Böreketeig / gebacken / Zucchini / Schafskäse / Limone (OFF)
Blinis / Zander / Guacamole / hausgetrocknete Tomate

FINGERFOOD BUFFET

... GERNE AUS DER HAND GENIESSEN ...

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 Überraschung

OFF- ohne Fisch & Fleisch



GRILLBUFFET N° 1

EINFACH LECKER

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“

Rindersteaks / Rosmarin / Fleur de Sel

Hähnchenkeulen (ohne Knochen) / Buttermilchmarinade

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

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

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

Dessertbuffet

Kokos / Panna Cotta / Ananas / Berberitze

Espresso / Mousse / Crumble

Obstsalat / heimisch-exotisch

OFF- ohne Fisch & Fleisch



GRILLBUFFET N°2

KALT & HEISS

Vorspeisen

Kartoffelsalat / Glashaus / Tomaten / Gurken (vegan)
Gurkensalat / Schmand / frischer Dill (OFF)
Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF)
Brotauswahl

Hauptgang- Grillbuffet – LIVE

Bratwürste „Thüringer Art“
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

OFF- ohne Fisch & Fleisch



GRILLBUFFET N°3

DIE NEUE ART DES GRILLENS

Vorspeisen

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (vegan)
Cous Cous / Shrimps / getrocknete Früchte / Zitrone / Safran
Romana / Süßkartoffel/ Linsen / Pfefferminz-Dip (OFF)

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

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) / Aprikose / 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

OFF- ohne Fisch & Fleisch



GRILLBUFFET N°4

PIKANT & MEHR

Vorspeisen

Kartoffeln / getrocknete Tomaten / Oliven / Kräuter (vegan)
Ratatouillesalat / krosser 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 - Mango-Cranberry-Chutney / Curryfrischkäsecreme /
orientalische Butter (OFF)

Dessert

Limonentarte / Crumble
Tiramisu "Klassisch"
Obstsalat / Minze

OFF- ohne Fisch & Fleisch



GRILLBUFFET N°5

WELTREISE

Vorspeisen

Ceasars Salad Romana / Parmesan / Dijonsenf-Vinaigrette / krosser
Speck / Thymian-Croupons
Vitello Tonnato / vom Kalb / Thunfischcreme / Kapernäpfel
Chorizzo-Kartoffelsalat / Rucola / Menchego / Knoblauch / Fleur de Sel /
Limonen
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 / Curryschand / Mango-Chutney / Guacamole (OFF)

Dessert

Obstsalat / heimisch-exotisch
Cheesecake
Whiskey Mousse / Ananas Ragout / Minze

OFF- ohne Fisch & Fleisch



BUFFET MEDITERRAN

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Kalb / Thunfisch / Kapernäpfel
Antipasti: Zucchini / Steinpilzchampignons / Paprika / Oliven (vegan)
Mozzarella / Tomaten / Melone / Balsamico / Rucola (OFF)
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

OFF- ohne Fisch & Fleisch



HUHLE`S SWEET HOME

Vorspeisen

Goethes Garten / Grüne Sauce / Wachtelei (OFF)
Romanasalat / gebratene Hähnchenbruststreifen / Dijonsenf-
Parmesandressing / Thymian Crôutons / Radieschen / Kresse
Lachsforellentatar / knuspriges Steinofenbrot / Gurkenrelish / Dill
Brotauswahl / hausgemachter Kochkäse / Zwiebelbutter

Suppe

Kartoffel / Rahm / Wurzelgemüse / Kartoffelchips (OFF)

Hauptgang

Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce / Marktgemüse / Ackerglück
Huhle`s signature Burger -Burgerbrötchen / Rinderfilet /
Curryfrischkäsecreme / Rucola / Tomaten / Röstzwiebel
Pilze / Kräuter / Rahm / Kräuter / Spinatknödel (OFF)

Dessert

Frankfurter Kranz mal anders
Hessischer Obstsalat / Mispelchen

OFF- ohne Fisch & Fleisch



KULINARISCHE WELTREISE

Vorspeisen

- FEUER & EIS – Grönland**, Shrimpscocktail / Weißbrot
NEW YORK Ceasar`s Salad / Romana / Putenstreifen - mariniert /
Thunfisch / Parmesan
BARCELONA Albondigas, Hackfleischbällchen in Tomatensugo / Oliven
SÜDAFRIKA Süsskartoffel / Ananas / Curry / Yuzu / Kokos (OFF)
Brot & Salatbar
Dips

Hauptgang

- RIO DE JANEIRO** Steinbeißer / Gewürze / Kräuter / Papaya-Risotto
HAWAII, Surf`n Turf / Rinderhüfte / sous vide gegart / mariniert /
Garnelen / Trüffelpaghetti
MÜNCHEN Schweinebraten / Rotkohl / Serviettenknödel

Dessert

- BALI** Matcha Creme Brûlée
OMAN Mokka-Kardamom Mousse au chocolat / karamellierte Nüsse
WIEN Kaiserschmarrn / Vanilleschmand / Apfelmus

OFF- ohne Fisch & Fleisch



BAYRISCHE SCHMANKERLN

Vorspeisen

Wurstsalat / Käse / Gurken / Essig
Hausgemachte Frikadelle / Senfdip / Kartoffelsalat (im Weckglas)
Karotte / Orange / karamellisierter Fenchel / Nussöl (vegan)
Getrüffelte Linsen / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette (vegan)
Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF)
Brotauswahl / Obazda / gesalzene Butter / Radi-Kräuterquark

Hauptgang

Schweinebraten / Starkbiersauce / Semmelknödel
Bandnudeln / Apfel-Sauerkraut / Kassler / Thymian
Rindergulasch / Wurzelgemüse / Spätzle

Dessert

Bayrisch Creme / Fruchtsauce
Apfelstrudel / Vanillesauce

OFF- ohne Fisch & Fleisch



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 / Dijonsensauce / Zuckererbsen / bunter Reis
Lamm / Kräuter / Rosmarinjus / buntes Bohnengemüse / Pommes Anna

Dessert

Mousse au chocolat / Crumble
Crème Brûlée
Käseauswahl / Früchte / Baguette / Nüsse

OFF- ohne Fisch & Fleisch



MENÜ N° 1 – WE LOVE ITALY

Vorspeisenvariation

Rindercarpaccio / Limonenöl / Parmesan
Burrata Fresca / Karotten-Honig Reduktion / Wildkräuter^(OFF)
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Loup de Mer / Kräuteröl / mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffel

Dessert

Tiramisu „Klassisch“

MENÜ N° 2 – VEGAN LOVE

Vorspeise

Wildkräutersalat / Passionsfrucht-Vinaigrette / Gemüserolle / Wasabi
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Kichererbsencurry / Kokosmilch / Zucchini / Quinoa / Kräuter

Dessert

Kokos Panna Cotta / Ananas-Berberitze

OFF- ohne Fisch & Fleisch



MENÜ N°3 – FRANCE

Vorspeise

Ziegenfrischkäse / Pflücksalat / Feigen / Limonenöl / Fleur de sel (OFF)
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Roastbeef / sous vide / Rosmarinjus / bunte Bohnen / confierte Tomate /
ofenfrisches Kartoffelgratin

Dessertvariation

Valrhona Schokoladenmousse / Crepé Suzette / Fruchtragout / Bourbon
Vanilleeis

MENÜ N°4 HEIMAT

Suppe

Pastinakenrahmsuppe / Paprikamarmelade / Brioche (OFF)
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbäckchen / Jus / Wurzelgemüse / Kartoffel-
Selleriestampf

Dessert

Apfelkuchen „mal anders“

OFF- ohne Fisch & Fleisch



MENÜ N°5 – ALPENGENUSS

Vorspeise

Rindercarpaccio / Trüffelmayonnaise / Wildkräutersalat
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Suppe

Rinderkraftbrühe / Frittaten / Gemüse

Hauptgang

Kalbstafelspitz / cremiger Spinat / Röstkartoffel / Apfelkren

Dessert

Topfenknödel / Nougat / eingelegte Kirschen

OFF- ohne Fisch & Fleisch



MITTERNACHT N° 1 - KÄSE

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

MITTERNACHT N°2 - CURRYWURST

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

MITTERNACHT N°3 - BURGER

Brioche Brötchen / Rinderfilet / Curryfrischkäsecreme / Rucola /
Röstzwiebel / Tomate

MITTERNACHT KOMBI N° 1

Kleines Käsebuffet / deftige Gulaschsuppe / Brotauswahl

MITTERNACHT KOMBI N°2

Kleines Käsebuffet / Currywurst / hausgemachte Sauce / Brotauswahl

MITTERNACHT SWEET

SCHOKOLADENBRUNNEN (ab 30 Personen)

Auswahl an bunten Früchten – je nach Jahreszeit



Preisanpassungen der Speisen
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(ST)

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



... Ihr **GENUSS**, ist uns ein Vergnügen...

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.

