
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 & 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

01 70 – 707 24 14

Schreiben Sie uns

genuss@glashaus-restaurant.com

Ihr Glashaus Genuss Catering



Daniela Huhle



Rene Huhle

Kulinarische Köstlichkeiten	Seitenzahl
Belegte Mini Brötchen & DIPS	4
Leckere Canapés	5
Tramezzini, italienisches belegtes & gerolltes Weißbrot	6
Wraps - mexikanische Maisfladen Focaccia & something sweet	7
Fingerfood	8-9
Salate	10-12
Quiche / Wurst & Co	13
Suppen / Eintöpfe	14-15
Hauptgerichte Fleisch / Fisch / OFF	16 -17
Pasta	18
Desserts / Kuchen	19
Fingerfood Buffet	20
Grill Buffets	21-25
Buffets	26-30
Personal / Equipment / Logistik	31-32
AGB`s	33

BELEGTE MINI BRÖTCHEN

leicht gebuttert / Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Luftgetrockneter Landschinken / Gurke / Tomate

Tomate / Mozzarella / Basilikum (OFF)

Frischkäse / Gartenkresse / Tomaten / geröstete Körner (OFF)

Fenchelsalami / Oliven / getrockneten Tomaten

Hausgebeizter Basilikum Lachs / Pfefferschmand / Kräuter

Laugengebäck (3 Teile) / saisonale Dips (OFF)

Brezel / gesalzene Butter (OFF)

DIPS IM WECKGLAS

Kräuterquark (OFF)

Curry-Frischkäsecreme (OFF)

Tomaten Harissa (vegan)

Avocado / Tomate / Koriander (vegan)

Gesalzene Butter (OFF)

Hummus (vegan)

Hausgemachter Kochkäse (OFF)

Ofenfrische Brote im Korb (pro Person)

OFF = ohne Fisch & Fleisch

CANAPÈS

Französisches Baguette - Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Französisches Baguette mit:

Roastbeef / rosa Scheiben / Remoulade / Gurke

Hausgebeizter Basilikum Lachs / Pfeffer-Orangenschmand

Mediterraner luftgetrockneter Schinken / Honigmelone

Italienische Salami / Olive / marinierte Tomate

Tomatencrème / Antipasti / Mozzarella / Rucola (OFF)

Landschinken / Cornichons

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.**

OFF = ohne Fisch & Fleisch

TRAMEZZINI ROLLS – italienisches belegtes & gerolltes Weißbrot

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Parmaschinken / Tomatenfrischkäsecreme / Rucola

Rauchlachs / Meerrettichcreme / Babyspinat

Roastbeef / Remoulade / Gewürzgurke / Tomate

Ziegenkäsecreme / Rucola / Dattel / Tomate (OFF)

Tomate / Avocado / Paprika / Rucola / Chili (OFF)



WRAPS – mexikanische Maisfladen

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Rauchlachs / Wasabi / Frischkäse

Thunfisch / Oliven / Paprika

Truthahn / Curryfrischkäsecreme / Romanasalat / Karotte

Antipasti / Hirtenkäse / Basilikum / Tomate / Rucola (OFF)

Pulled Lachs / Fenchel / eingelegter Ingwer / rotes Pesto / Kresse

OFF = ohne Fisch & Fleisch

Focaccia – italienischer Genuss

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Parmaschinken / Tomatenfrischkäsecreme / Rucola

Truthahn / Curryfrischkäsecreme / Romanasalat

Antipasti / Hirtenkäse / Basilikum-Tomatencreme / Rucola (OFF)

Pulled Lachs / Fenchel / eingelegter Ingwer / rotes Pesto / Kresse

OFF = ohne Fisch & Fleisch

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 10 pro Stück

Fleisch / Geflügel

Quiche Lorraine „klassisch“ / Speck / Lauch / Käse

Hackfleischbällchen „Glashaus“ (Schwein & Rind) / Senfdip

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

Truthahn im Gewürzmantel / Rucola / Karotte

Geröstetes Steinofenbrot / Parmaschinken / getrocknete Tomaten

Roastbeefröllchen / Gemüsesalat / Remouladendip

Hähnchensatay / Gurken-Chili Dip

Luftgetrockneter Schinken / Melone / mariniert

Maispoularde / rote Zwiebel / Feige



OFF = ohne Fisch & Fleisch

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge 10 pro Stück

Fisch / Meeresfrüchte

Konfierte Garnele / Chili Dip

Geräucherter Thunfisch / Apfel / Meerrettich / Steinofenbrot

Blinis / Zander / Guacamole

Lachs / Spinat / Crepémantel

Thunfisch / gebraten / Sesam Algen

Thunfisch / „Sushi Qualität“ / Melone / Wasabi / Nori

Vegetarisch / vegan

Quiche Lorraine / Lauch / Käse

Quiche / mediterranes Grillgemüse / Schafskäse / Kräuter

Quiche / Ziegenkäse / Kürbis / Kräuter(saisonal)

Ziegenkäse / Berberitze / Schnittlauch

Pumpernickel / Avocado / Kresse

Rosmarincracker / Ziegenkäse / gratiniert / Feige / Pfeffer

Cocktailtomate / Melone / Rucola-Nuss Pesto (vegan)

Sepia Brot / Büffelmozzarella / Cranberry / Mango / Basilikum

Antipasti am Spieß (vegan)

Parmesan Lollis

OFF = ohne Fisch & Fleisch

SALATE

im Weckglas

Mindestbestellmenge 10 Stück

Fleisch / Geflügel

Tafelspitzsalat / Wurzelgemüse / frischer Meerrettich

Wurstsalat „Schweizer Art“ Käse / Gurken / Essigzwiebeln

Spicy Chickensalat / Mango / Lauch / Madrascurry

Cesar`s Salad / Romana / Dijon Senfdressing / Thymian Croûtons / krosser Speck / Parmesan

Spicy Rindfleischsalat / Thai Gemüse / Chili / Koriander

Gebeiztes Rinderfilet / Apfel / Kohlrabi

Fisch / Meeresfrüchte

Marinierter Pulpo / Staudensellerie / Kartoffelwürfel / Mango Aioli

Glasnudeln / Garnele / Gemüse / Limonen / Chili

Lachs / Kräuter / Limette / Gartengemüse

Cous Cous / Raz el Hanout / Gemüse / konfierte Garnelen / Kräuter



OFF = ohne Fisch & Fleisch

SALATE

im Weckglas

Mindestbestellmenge 10 Stück

Vegetarisch / vegan

Kartoffelsalat „Glashaus“ / Tomate / Gurke / Frühlingslauch (vegan)

Mediterraner Kartoffelsalat / Olive / getrocknete Tomaten / rote Zwiebel / Rucola (vegan)

Spargel / Tomaten-Estragon-Vinaigrette (vegan & saisonal)

Falafel / Minzjoghurt / Cous Cous / Humus

Mango / Mozzarella / Lauch / rosa Pfeffer / Balsamico

Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten / Parmesanspäne

Mediterraner Salat / Tomaten / Gurken / Paprika / Kräuter / Fetakäse

Tomaten / Mozzarella / Melone / Rucola

Le Puy Linsen / rote Bete Hummus (vegan)

Süßkartoffel / Ananas / Kokos / Curry / Kräuter

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

Getrüffelte Le Puy Linsen / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette (vegan)

Apfel-Rotkohlsalat / getrocknete Früchte / Zimt (vegan & saisonal)

Glasnudelsalat / Gemüse / Limonen / Chili (vegan)

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

Feldsalat / Dattelvinaigrette / Crôutons (vegan & saisonal)

Gurkensalat / Schmand / Dill

Tabouleh / Tomaten / Gurken / Petersilie (vegan)

OFF = ohne Fisch & Fleisch

Antipasti gemischt

Borettozwiebeln / Balsamico

Oliven / Knoblauch

Zucchini / Petersilie

Aubergine / Minze

Paprika / Rosmarin

Champignons / Kräuter

Getrocknete Tomaten / Thymian

SALATBAR

Saisonale Blattsalate / Rohkost / Cerealien

DRESSINGS

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

OFF = ohne Fisch & Fleisch

QUICHE

Mindestbestellmenge 1 Blech (50x30cm)

Quiche Lorraine „klassisch“ / Speck / Lauch / Käse

Quiche Lorraine / Lauch / Käse (OFF)

Quiche / Spargel / weiß & grün / Mozzarella (OFF & saisonal)

Quiche / Spinat / Lachs / Frischkäse (OFF)

Quiche / mediterranes Grillgemüse / Schafskäse / Kräuter (OFF)

Quiche / Ziegenkäse / Kürbis / Kräuter (OFF & saisonal)

WURST & CO

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Currywurst „Glashaus“ / hausgemachte Curry Sauce / Brotauswahl

Paar Weißwürste / Brezel / süßer Senf

Gebratener Fleischkäse / Brötchen / Senf / Ketchup

Frikadelle (Schwein & Rind) „klassisch“ / Kerbelsenf

Geflügel Frikadelle / Mango-Gurkenrelish

OFF = ohne Fisch & Fleisch

SUPPEN

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Fleisch

Tom Kha Gaii, scharfe thailändische Kokos Hühnchen Suppe

Rinderconsommé / Gries Nocken / Gemüse

Kartoffel / Rahm / Wurzelgemüse / Frühlingslauch / Wiener Würstchen

Fisch / Meeresfrüchte

Tom Kha Gun, scharfe thailändische Kokos Garnelen Suppe

Hummersuppe „Huhle“ / Shitake / Glasnudeln / Gemüse / Flusskrebse

Vegetarisch / vegan

Tomate / Creme / Basilikum

Karotten / Ingwer / Kokosmilch

Spargel / Rahm / Spargelstückchen (saisonal)

Maronencremesuppe / Rote Bete (saisonal)

Kürbis-Orangensuppe / geröstete Körner / Kernöl (vegan & saisonal)

Kartoffel / Rahm / Pilze

Süßkartoffel / Papaya / Kokosmilch / Curry (vegan)

OFF = ohne Fisch & Fleisch

EINTÖPFE

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Gulasch / Kartoffel / Paprika

Chili con Carne / bunte Bohnen / Paprika / Mais / Jalapeno

Linseneintopf / Kartoffel / Wurzelgemüse / Petersilie / Balsamico (OFF)

- mit Wiener Würstchen
- mit Würstchen & hausgemachten Spätzle

Zu allen Eintöpfen reichen wir Ihnen eine Brotauswahl

OFF = ohne Fisch & Fleisch

HAUPTGERICHTE

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Schwein

Schweinegänsel / sous vide gegart – mariniert / saisonales Gemüse / Rosmarinkartoffel

Schweinebraten / Kohlgemüse / Spätzle

Krustenbraten / Jus / Apfel-Sauerkraut / Kartoffelklöße

Frikadellen (Schwein & Rind gemischt / Zwiebelsauce / Röstkartoffel

Kalb

Kalbs-Saltimbocca / Limonensauce / mediterranes Gemüse / Tagliatelle

Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce / Bouillonkartoffel

Geschmorte Kalbsbäckchen / Wurzelgemüse / Kräuter-Macairekartoffeln

Rind

Rinderrouladen – gefüllt mit Speck / Senf / Zwiebel / Jus / Kartoffelstampf

Rindergulasch / Honigkarotten / Spätzle

Geflügel / Lamm / Wild

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ / Pilze / Kräuter / Rahm / Kartoffelrösti

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

Hähnchenbrust / sous vide gegart / Jus / Aprikosen Cous Cous

Lammhüfte „Provenzalische Kräuter“ / buntes Bohnen-Tomatengemüse / Kartoffelgratin

Wildragout / Preiselbeeren / Sauerrahm / Apfelrotkohl / Spätzle (saisonal)

OFF = ohne Fisch & Fleisch

HAUPTGERICHTE

Mindestbestellmenge 10 Portionen

FISCH

Lachsfilet / Limonen Sauce / saisonales Gemüse / bunter Reis

Zander / Kartoffel-Kürbishaube / Linsen-Wurzelgemüse (saisonal)

Steinbeißer-Saltimbocca / Oliven-Tomatensugo / Zucchini / Gefüllte Gnocchis

Vegetarisch / vegan

Spinat Knödel / Pilze / Rahm / Kräuter

Kichererbsencurry / Kokosmilch / Curry / Gemüse / Basmatireis (vegan)

Cremige Käsespätzle / hausgebackene Röstzwiebel

OFF = ohne Fisch & Fleisch

PASTA

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Penne Bolognese / Wurzelgemüse / Tomatensugo

Penne all`Arrabiata / scharfe Tomatensugo / Chili / Chorizo

Penne / Hähnchenbruststreifen / Rahm / Pilze / Kräuter

Lasagne „Bolognese“

Vegetarisch / vegan

Gemüselasagne / mediterranes Gemüse / Mozzarella

Penne / Tomaten / Rucola-Nuss-Pesto / mediterranes Gemüse

Gefüllte Gnocchis / Tomaten-Basilikumsugo

Lasagne / Spinat / Frischkäse / Tomaten



OFF = ohne Fisch & Fleisch

DESSERT / KUCHEN

Mindestbestellmenge 10 Portionen,

Kokos / Panna Cotta / Ananas / Berberitze
Espresso / Mousse
Bayrisch Creme / Fruchtsauce
Rote Grütze "Glashaus" / Vanillesauce
Valhrona Schokoladenmousse / Crumble / Früchte
Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce
Crème Brûlée
Obstsalat / heimisch-exotisch (vegan)
Tiramisu „klassisch“
Schokoladen Muffin
Tartelette / Vanillecrémé / Früchte
Brownies
New York Lemon Cheesecake
Hausgebackener Kirschkuchen / Apfelkuchen

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 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)

Dips: Curryfrischkäsecreme / 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)

Dips - 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)

Dips - 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)

Dips - 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-Croûtons

Vitello Tonnato / vom Kalb / Thunfischcreme / Kapernäpfel

Chorizzo-Kartoffelsalat / Rucola / Menchego / 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

Dips - Aioli / Curryschmand / 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 Dips

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 Crôtons / 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 - Briochebrötchen / 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 /
Trüffel spaghetti

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 / karamellierter 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

Personal

Für Ihr rundum gelungenes Event unterstützen wir Sie sehr gerne mit erfahreinem Personal.

Unser Servicepersonal ist im Umgang mit Gästen professionell geschult, verfügt über eine positive Ausstrahlung und ein angenehmes, gepflegtes Erscheinungsbild.

Auch für speziell gewünschte Dienstleistungen wie z.B. Live Cooking oder Barkeeper vermitteln wir Ihnen Personal.

Außerdem können Sie selbstverständlich unseren Fullservice nutzen: Von der Versorgung mit Equipment & Dekoration über das Servieren der ausgewählten Speisen bis hin zu einer Show-Cooking-Einlage sorgen wir für eine unvergessliche Veranstaltung.

EQUIPMENT

Glashaus Genuss Catering vermietet Ihnen Mobiliar, Equipment, Dekoration & Geschirr. Und das mit allerhöchster Professionalität.

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.

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 Genuss Caterings, diese können Sie hier einsehen.

[Glashaus Genuss Catering AGB`s](#)

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.