



„ Wir haben noch ein Plätzchen frei „

VORWORT

Das folgende Pauschalangebot wurde auf Basis unserer langjährigen Erfahrung für Sie entwickelt.

Kulinarisch dürfen Sie ein kreatives & frisches Premium Dinner mit überwiegend regionalen Zutaten hoher Qualität erwarten.

Gerne stellen wir Ihnen nach Rücksprache im nächsten Schritt ein auf Ihre Wünsche ausgearbeitetes Dinner zusammen.

Wir freuen uns auf Sie, Ihre Gäste & Ihren Geschmack

Ihr Glashaus Restaurant Team

**** Weihnachtsangebot 1 ****

Empfang – je nach Witterung und Absprache mit Ihnen

Glühwein rot / alkoholfreier Punsch / Prosecco

Crostini:

Mit geräucherter Entenbrust / Orangen-Pfeffer-Schmand (2 Stück pro Person)

**** Getränkepauschale ****

AFG

Odenwald Quelle Medium oder Natural

Apfel,- & Orangensaft

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

Bier

Fürstenberg Pils vom Fass, Paulaner Weizen, Fürstenberg alkoholfrei, Paulaner Weizen alkoholfrei

Wein

Hauswein (Weißwein)

Spätburgunder (Rotwein)

Heiße Getränke

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

Getränkepauschale für 6 Stunden Veranstaltungszeit inklusive. Danach werden € 5 pro Person/Stunde abgerechnet.

**** Wintermenü 1 ****

Vorspeise

Kartoffelrösti / hausgebeizter Basilikum-Orangen-Lachs / winterliche Blattsalate / Dattel-Vinaigrette / Brotkorb / Dips

Hauptgang

Maispoularde / Kräuter-Haube / Portwein-Jus / Wurzelgemüse / Winter-Pilz-Risotto

Dessert

Joghurt-Zitrusfrucht-Terrine / Schokoladencake / Eis

**** Winterbuffet 1 ****

Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets / Gurke / Schmand
Rotkohl / Gewürze / Apfel
Winterpilze / Cranberrys / Kräuter
Brotkorb / Dips

Hauptgang

Honigkrustenbraten / Apfelweinsauce / Wintergemüse / handgeschabte Spätzle
Zanderfilet / Spitzkohl / Weißweinsauce / Rote Beete Kartoffeln
Gemüsestrudel / Zitronengrassauce VEGGIE

Dessert

Panna Cotta- Wintergewürze / karamellisierte Nüsse / Apfelstrudel / Vanilleschmand

**** Dekoration ****

Weißer Tischläufer, DUNI Exclusiv Papierservietten (Farbe frei wählbar), kleine Weihnachtsdekoration inklusive Kerzen & Menükarten mit Logo.

**** Weihnachtsangebot 2 ****

Empfang – je nach Witterung und Absprache mit Ihnen

Glühwein rot / alkoholfrier Punsch / Prosecco

Crostini:

Geröstetes Bauernbrot / luftgetrockneter Schinken / karamellierte Tomaten & sweety Olivencrunch (2 Stück pro Person)

**** Getränkepauschale ****

AFG

Odenwald Quelle Medium oder Natural

Apfel,- & Orangensaft

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

Bier

Fürstenberg Pils vom Fass, Paulaner Weizen, Fürstenberg alkoholfrei, Paulaner Weizen alkoholfrei

Wein

Hauswein (Weißwein)

Hauswein (Rotwein)

Heiße Getränke

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

Spritziges ab 20 Uhr

HUGO, Aperol Spritz, Prosecco

Longdrinks ab 22 Uhr

Absolut Vodka Lemon / Orange / Gin Tonic / Havanna Cola

Getränkepauschale für 6 Stunden Veranstaltungszeit inklusive. Danach werden € 6,5 pro Person/Stunde abgerechnet.

**** Wintermenü 2 ****

Vorspeise

Feldsalat / Kartoffeldressing / krosser Speck / Crôutons / Brotkorb / Dips

Suppe

Petersilienwurzel / Creme / Chili-Öl / Hähnchen –Satay

Hauptgang

Knusprige Gänsekeule / Gänsejus / Maronen / Rotkohl / Serviettenknödel

Dessert – Live am Buffet

Pralinenmousse / Birne / Ananas / Kardamom

**** Winterbuffet 2 ****

Vorspeisen

Schwarzwurzel / Orangen / Eismeershrimps
Cous Cous / Raz el Hanout / Petersilie / Berberitze
Feldsalat / Dattelvinaigrette / Crôutons / Brotkorb / Dips

Hauptgang

Gänserollbraten / Jus / Rotkohl / Kartoffelknödel
Winterkabeljau / Orangenkruste / buntes Rübengemüse / Polenta
Cremiges Quinoa / Tomaten / Kräuter VEGGIE

Dessert

Apfel / Zimt / Tiramisu
Salat / Früchte Heimisch / Übersee

**** Dekoration ****

Weißer Tischläufer, DUNI Exclusiv Papierservietten (Farbe frei wählbar), kleine Weihnachtsdekoration inklusive Kerzen & Menükarten mit Logo.

**** Weihnachtsangebot 3 ****

Empfang – je nach Witterung und Absprache mit Ihnen

Glashaus Winter Punsch mit Früchten / alkoholfreier Punsch / Prosecco

Crostini:

Geröstetes Bauernbrot / luftgetrockneter Schinken / karamellierte Tomaten & sweety Olivencrunch (2 Stück pro Person)

**** Getränkepauschale ****

AFG

Odenwald Quelle Medium oder Natural

Apfel,- & Orangensaft

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

Bier

Fürstenberg Pils vom Fass, Paulaner Weizen, Fürstenberg alkoholfrei, Paulaner Weizen alkoholfrei

Wein

Hauswein (Weißwein)

Truffier / Frankreich (Rotwein)

Heiße Getränke

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

Spritziges ab 20 Uhr

HUGO, Aperol Spritz, Prosecco

Longdrinks ab 22.00 Uhr

Absolut Vodka Lemon / Orange / Gin Tonic / Havanna Cola

Getränkepauschale für 6 Stunden Veranstaltungszeit inklusive. Danach werden € 6,5 pro Person/Stunde abgerechnet.

**** Wintermenü 3 ****

Vorspeise

Feldsalat / Kartoffeldressing / Winterrolle / Gänseklein / Rotkohl / Dip / Brotkorb

Suppe

Maronenschaumsuppe / rote Beete Espuma

Hauptgang

Roastbeef / Rotwein-Schalotten / Rahmwirsing / Kartoffelgratin

Dessert Live am Buffet

Offene Winterlasagne „Glashaus“

**** Winterbuffet 3 ****

Vorspeisen

Glasnudelsalat / Gemüse / Chili / Koriander VEGGIE

Schwarzwurzel / Orangen / Eismeershrimps

Winterliche Blattsalate / Dattelvinaigrette / Tomaten / Gurken / Karotten / Paprika / Brotkorb / Dips

Suppe

Ochsenschwanz / Consomme / Ochsenschwanzfleisch

Hauptgang

Wildragout / Cranberrys / Honig Karotten / hausgemachte Spätzle

Lachsfilet / Pommery-Senf-Sauce / Spitzkohl / bunter Reis

Entenbrust am Buffet tranchiert / Orangensauce / Gemüse / Kartoffelkroketten

Kichererbsencurry / Kokosmilch / Gemüse / Curry / Jasminreis

Dessert

Nougatmousse / Orangenragout

Armer Ritter / Vanillesauce / Zimt

Hausgemachte Pralinen / winterlicher Eiskaffee-Short**Live am Buffet**

**** Dekoration ****

Weißer Tischläufer, DUNI Exclusiv Papierservietten (Farbe frei wählbar), kleine Weihnachtsdekoration inklusive Kerzen & Menükarten mit Logo.

**** Equipment & Personal ****

(gilt für alle Weihnachtsangebote)

Equipment

Besteck, Geschirr & Gläser inklusive. Gerne stellen wir auch weiße Stofftischdecken für € 7,5 pro Stück zur Verfügung.

Personal

Bei 6 Stunden Veranstaltungszeit inklusive.

Anschließend werden € 32 pro Mitarbeiter/Stunde berechnet.

Komplettpreise

Weihnachtsangebot 1	15 – 39 Gäste € 75 / Person*
	40 – 99 Gäste € 72 / Person*
	100 – 150 Gäste € 68 / Person*
Weihnachtsangebot 2	15 – 39 Gäste € 88 / Person*
	40 – 99 Gäste € 85 / Person*
	100 – 150 Gäste € 79 / Person*
Weihnachtsangebot 3	15 – 39 Gäste € 95 / Person*
	40 – 99 Gäste € 90 / Person*
	100 – 150 Gäste € 86 / Person*

Glashaus **is (s) t**

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



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 ...

Kontakt



Rene Huhle

genuss@glashaus-restaurant.com

Tel. 0621- 410 769 – 30

www.glashaus-restaurant.com



Daniela Huhle