

2020

2021

FINGERFOOD // GRILLBUFFET // BUFFT //
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 (ab 15 Uhr) oder
Mobil 01 70 – 707 24 14 (ab 9 Uhr)
www.glashaus-restaurant.com



FINGERFOOD "LAUGENGEBÄCK"

Laugengebäck / gefüllt / ungefüllt (OFF)
Curryfrischkäsecreme / Hummus (OFF)

Kosten

Person	Preis pro Person (wir kalkulieren 3 Teile p. Person)
Ab 80 Personen	€ 2,5
Ab 50 Personen	€ 3
Unter 50 Personen	€ 3,5

FINGERFOOD "MEDITERRAN"

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

Kosten

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



FINGERFOOD „EINFACH LECKER“

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

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“

Pulled Lachs / Fenchel / eingelegter Ingwer / rotes Pesto / Kresse
Quiche / Ziegenkäse / karamellisierte Karotte / Kräuter (OFF)
Kalbsinvoltini / Thunfischcreme / Kapernapfel

Kosten

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



FINGERFOOD „EXCLUSIV“

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

Kosten

Person	Preis p. Person (wir kalkulieren 3 Teile p. Person)
--------	---

Ab 80 Personen	€ 8
Ab 50 Personen	€ 8,5
Unter 50 Personen	€ 9

FINGERFOOD „AUßERGEWÖHNLICH“

Mini Burger / Rinderfilet / Currycreme / Röstzwiebel / Rucola / Tomate
Börekteig / gebacken / Zucchini / Schafskäse / Limone (OFF)
Blinis / Zander / Guacamole / hausgetrocknete Tomate

Kosten

Person	Preis p. Person (wir kalkulieren 3 Teile p. Person)
--------	---

Ab 80 Personen	€ 9,5
Ab 50 Personen	€ 10
Unter 50 Personen	€ 10,5



FINGERFOOD „NEUE WEGE“

Parmesan Cookie / Rösttomaten / Basilikum (OFF)
Shrimp Falafel / gebacken / Pink Mayonnaise / fleur de Sel
Mediterrane Hackfleischbällchen / Pistazie / getrocknete Früchte

Kosten

Person	Preis p. Person (wir kalkulieren 3 Teile p. Person)
--------	---

Ab 80 Personen	€ 7
Ab 50 Personen	€ 7,5
Unter 50 Personen	€ 8



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 Tartelette Überraschung

Kosten

Person	Preis pro Person (wir kalkulieren 8 Teile pro Person)
Ab 80 Personen	€ 19
Ab 50 Personen	€ 20
Unter 50 Personen	€ 21



GRILL BUFFET // ... auf glühenden Kohlen ...

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“

Argentinische Rindersteaks / Rosmarin / Fleur de Sel

Hähnchenkeulen (ohne Knochen) / Buttermilchmarinade

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

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

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

Dessertbuffet

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

Kosten

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



GRILL-BUFFET ... 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“

Argentinische Rindersteaks / sous vide gegart / mit Kräutern mariniert

Hähnchenkeule (ohne Knochen) / Buttermilchmarinade

Beilagen - Mediterranes Grill-Gemüse / Kartoffel Wedges (OFF)

Toppings - Sauercrème / hausgemachte Kräuterbutter / Senf / Ketchup

Dessert

Obstsalat – heimisch – exotisch

Bayrisch Crème / Fruchtsauce

Kosten

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



GRILL- BUFFET ... die neue Art des Grillens ...

Vorspeisen

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (vegan)

Cous Cous / Garnelen / getrocknete Früchte / Zitrone / Safran

 Romana / Süßkartoffelsticks / 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

Obstranchen – saisonal

Mallorquinischer Mandelkuchen – ohne Mehl / Vanillecreme

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 26
Ab 50 Personen	€ 27
Unter 50 Personen	€ 28



GRILL-BUFFET ... pikant & mehr ...

Vorspeisen

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

Dessert

Limonentarte / Crumble
 Tiramisu "Klassisch"
 Obstsalat / Minze

Kosten

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



GRILL-BUFFET ... 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 / Meersalaz / Süßkartoffelstampf / Speckbohnen / Maiskolben

Toppings - Aioli / Curryschmand / Mango-Chutney / Guacamole (OFF)

Dessert

Obstsalat / heimisch-exotisch
 Cheesecake

Whiskey Mousse / Ananas Ragout / Minze

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 35
Ab 50 Personen	€ 36
Unter 50 Personen	€ 37



SOMMER GRILL PACKAGE

Vorspeisen

Antipasti: Zucchini / Steinpilzchampignon / Paprika / Oliven (vegan)
 Cous Cous / Raz el Hanout / Kräuter / Gemüse (vegan)
 Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten / Parmesanspäne (OFF)
 Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF)
 Brotauswahl

Hauptgang-Grillbuffet – LIVE

Schweinegänsel / mediterran mariniert / sous vide gegart
 Bratwurst „Thüringer Art“
 Truthahnmedaillons / Buttermilchmarinade
 Orientalische Frikadellen / Aprikose / Raz el Hanout / Koriander
 Schafskäse – mediterran / Tomate / Kräuter / Knoblauch (OFF)
Beilagen: Maiskolben / gebackene Fächerkartoffel „Glashaus“ (OFF)
Toppings: Currycreme / Kräuter-Sauercrème / Chef`s Frankfurter grüne Sauce (OFF)

Dessertbuffet

Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce
 Obstsalat / heimisch-exotisch

GETRÄNKE für 4 Stunden

Prosecco / Aperol / Glashaus Sprizz
 Fürstenberg Pils & Paulaner Weizenbier vom Fass
 Peterstaler Mineralwasser & Black Forest still
 Hausgemachter Eistee / saisonale Limonade
 Coca Cola / Fanta / Spezi / Sprite
 Apfelsaftschorle
 Korrespondierende Weiß, - Rose, & Rotweine aus der Pfalz
 Westhoff Kaffee & Bio Teespezialitäten

Das Grillpackage ist buchbar ab 50 Personen. Die **Getränke**pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 4 Stunden.

Bei schlechtem Wetter wird das Grillbuffet, frisch für Sie, aus der Glashaus Küche zubereitet

Kosten

Person	Preis pro Person
ab 50 Personen	€ 69,5
ab 80 Personen	€ 67,5



BUFFET MEDITERRAN

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Kalb / Thunfisch / Kapernäpfel

Antipasti: Zucchini / Steinpilzchampignons / Paprika / Oliven (vegan)

Mozzarella / Tomaten / Melone / Balsamico / Rucola (OFF)

Fregola / krosser Speck / Käferbohnen / Gurke / Minze

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

Kosten

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



BUFFET SWEET HOME

Vorspeisen

Tafelspitz Goethe`s Garten / Wurzelknollen / Kartoffelwürfel / Frankfurter grüne Sauce Dip

Saisonale Pilze / Kräuter / Frühlingszwiebel / Cranberries (vegan)

Hausgebeizter Basilikumlachs / Meerrettich Schmand / Kresse

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF)

Brotauswahl & korrespondierende Toppings

Hauptgang

Geschmorte Kalbsschulter / Pfeffer-Sherry Sauce / Spitzkohl / Kartoffelstampf

Butterfisch / rosa Senfsauce / Linsen-Wurzelgemüse

Gemischte Pilze / Kräuter / Rahm / Spinatknödel (OFF)

Dessert aus der Riesenpfanne

Glashaus Apfelkuchen, mal anders

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 35
Ab 50 Personen	€ 36
Unter 50 Personen	€ 37



Bayrische Schmankerln

Vorspeisen

Wurstsalat / Käse / Gurken / Essig
Lachstatar / Crème fraîche / Gurkenrelish / Schwarzbrotchips
Kraut / Äpfel / Kümmel (OFF)
Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (OFF)
Brotauswahl & korrespondierende Toppings

Hauptgang

Schweinebraten / Starkbiersauce / Honigkarotten / Semmelknödel
Zander / Rahmsauerkraut / Butterkartoffel
Hausgemachte Frikadelle / Senfdip / Kartoffelsalat „Glashaus“

Dessert

Bayrisch Creme / Fruchtsauce
Apfelstrudel / Vanillesauce

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 24
Ab 50 Personen	€ 25
Unter 50 Personen	€ 26



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

Dessert

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

Kosten

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



MENÜ „BELLA ITALIA“

Vorspeisenvariation

Rindercarpaccio / Limonenöl / Parmesan
Burrata Fresca / Karotten-Honig Reduktion / Wildkräuter
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Doradenfilet / Kräuter / Rauchmandeln / mediterranes Gemüse /
Orecchiette

Dessert

Tiramisu „Klassisch“

Kosten

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



MENÜ „LEICHT“

Vorspeise (warm)

Tatar von der Lachsforelle / bunte Rüben / Misomajonnaise
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Gebratene Maispoularde / Jus / grünes Gemüse / Grünkernrisotto

Dessert

Zitronensorbet / Prosecco / Minze

Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 28
Ab 50 Personen	€ 29
Unter 50 Personen	€ 30



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	€ 30



MENÜ „FRANCE“

Vorspeise

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

Hauptgang

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

Dessertvariation

Valrhona Schokoladenmousse / Crêpe Suzette / Bourbon Vanilleeis

Kosten

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



MENÜ „KLASSISCH“

Suppe

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

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbäckchen / Jus / Wurzelgemüse / Kartoffel-Selleriestampf

Dessert

Apfelkuchen „mal anders“

Kosten

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



MENÜ „ALPEN“

Vorspeise

Rindercarpaccio / Trüffelmajonnaise / Wildkräutersalat
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Suppe

Rinderkraftbrühe / Frittaten / Gemüse

Hauptgang

Kalbstafelspitz / cremiger Spinat / Röstkartoffel / Apfelpfanne

Dessert

Topfenknödel / Nougat / eingelegte Kirschen

Kosten

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



MITTERNACHTS-SNACK

KÄSEBUFFET

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

Kosten

Person	Preis pro Person
1	€ 6,5

CURRYWURST

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

Kosten

Person	Preis pro Person
1	€ 5,5

BURGER

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

Kosten

Person	Preis pro Person
1	€ 7,5



KOMBI – ANGEBOT KLASSISCH

Kleines Käsebuffet / deftige Gulaschsuppe / Brotauswahl

Kosten

Person	Preis pro Person
1	€ 8

KOMBI – ANGEBOT FEURIG

Kleines Käsebuffet / Currywurst / hausgemachte Sauce / Brotauswahl

Kosten

Person	Preis pro Person
1	€ 8

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 (Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet)

Kinder **7-15 Jahre** zahlen den **halben 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



... 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.

