

2020

2021

**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](mailto: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](http://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 / Wasabicrome  
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 <small>(wir kalkulieren 8 Teile pro Person)</small>
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** - Sauercreme / 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

Obsttranchen – 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 /  
Limon  
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 / Crépé 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 / Apfelkren

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

