

## Menü & Buffetvorschläge



**kein Genuss ist vorübergehend,  
- denn den Eindruck, den er zurücklässt - ist bleibend.**

J. W. von Goethe

## Package

### **Prosecco- Empfang**

Steitz Secco / Orangensaft

Bruschetta / Tomate / Mozzarella / Basilikum

Garnele / Kartoffelspaghetti / Chili Dip

Steinofenbrot / Rindercarpaccio / Parmesan

### **Vorspeisen**

Brotkorb / Dips

Chorizo / Olivenbaguette / bunte Paprika

Mini Tomaten / Melone / Büffelmozzarella / Basilikum

Eismeershrimps / Lauch / Ananas

Borettozwiebeln / Balsamico / Oliven / Knoblauch

Zucchini / Minze / Paprika / Rosmarin

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien

### **Hauptgang**

Argentinische Rindersteaks / Rosmarin / Käsekrainer

Truthahnmedaillons / Currykraut / Rosenpaprika

**LIVE** asiatisch mariniertes Schweinefilet tranchiert

Schafskäse mediterran / Grillschiffchen

**Beilagen:** Maiskolben / Baked Potatoes

**Dips:** Currycreme / Chili Dip / Kräuter-Sauercrème / Harissa

### **Dessert**

Kokos / Panna Cotta / Ananas / Berberitze / Espresso / Mousse

Sommerbeeren / Holunder / Red Bull

Obstsalat / heimisch / exotisch

### **Mitternachtssnack**

Kleines Käsebuffet / deftige Gulaschsuppe

## **Getränke**

### **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)

Oromomonte (Rotwein)

Windrose (Rosé)

### **Heisse Getränke**

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

### **Spritziges**

HUGO, Aperol Spritz, Prosecco

### **Longdrinks ab 22.00 Uhr**

Absolut Vodka Lemon / Orangen / Gin Tonic / Havanna Cola

### **Dekoration**

Wir werden nach Ihren Wünschen die Tische mit 3 Glasvasen & 2 Glasquadern, Tischdecke mit passenden Kerzen, Blumen, sowie Menükarten dekorieren

**€ 98 Person** / Getränke / Personal für 8 Stunden inkl. / Kids bis 6 Jahren frei – 7-15 Jahre halber Preis / Raummiete entfällt  
Stuhlhussen in weiß € 5,5 pro Stck.

## **Empfang**

### **Prosecco Empfang**

Steitz Prosecco / Orangensaft

€ 4,8 / Person

### **Aperitiv Empfang**

HUGO / Aperol Spritz / Steitz Prosecco / Orangensaft

€ 7,8 / Person

---

## Fingerfood 1

Bruschetta / Tomate / Mozzarella / Basilikum  
Steinofenbrot / Rindercarpaccio / Parmesan  
Garnele / Kartoffelspaghetti / 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 2

Ziegenfrischkäse / Berberitze / Schnittlauch  
Gänseleber / Vollkornbrot / Orangensenf  
Tramezzini / Rauchlachs / Meerrettich / Rucola

### 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 3

Quiche Lorraine  
 Parmaschinken / Weizenbrot / Rucola / Tomatencreme  
 Thunfisch / Bergpfeffer / Algen-Senf-Salat

### 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 4

Truthahn / Zitronenpfeffer / Kerbelcreme  
 Tomatencracker / Goa-Curry / Frischkäse  
 Lachsfilet / Gemüse / Reisteig / Wasabi

### Kosten

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

## Fingerfood 5

Steak / Tatar / Senf / Kartoffelchip (saisonal)  
Garnelen / Lollipop / Tempura  
Ziegenkäse / Berberitze / Schnittlauch

### Kosten

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

## Fingerfood 6

Marinierter Lachs / Shitake / Orangen-Ingwer Marinade  
Crostini / Feige / Ziegenkäse / Honig  
Ochsenchwanzpraline / 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

**STELLT EUCH EUER SERVIERTES BUFFET / MENÜ SELBST ZUSAMMEN,  
GANZ SO WIE IHR ES MÖGT!**

---

**Auch hier haben wir eine Auswahl zusammengestellt, was möglich ist.**

## **Grill-Bufferet 1**

### **Vorspeisen**

Brotkorb / Dips

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien / abgestimmt nach Jahreszeit

### **Antipasti:**

Zucchini / Minze / Steinpilzchampignon / Petersilie / Paprika / Rosmarin

Borettozwiebeln / Balsamico / Oliven / Knoblauch

Eismeershrimps / Lauch / Ananas

Mini Tomaten / Melone / Büffelmozzarella / Basilikum

Geräucherte Forelle / Gurke / Joghurt / Dill

Chorizzo / Olivenbaguette / bunte Tomaten

### **Hauptgang-Grillbuffet**

**LIVE tranchiert** Asiatisch mariniertes Schweinefilet

Käsekrainer

Argentinische Rindersteaks / Rosmarin

Truthahnmedaillons / Currykraut / Rosenpaprika

Schafskäse mediterran / Grillschiffchen

**Beilagen:** Maiskolben / Baked Potatoes **Dips:** Currycreme / Chili Dip / Kräuter-Sauercrème / Harissa

## Fortsetzung Grillbuffet 1

### Dessertbuffet- in kleinen Gläschen/ Tumbler

Kokos / Panna Cotta / Ananas / Berberitze / Espresso / Mousse  
Sommerbeeren / Holunder / Red Bull

### Kosten

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

## Grillbuffet 2

### Vorspeisen

Kartoffelsalat / Glashaus / Tomaten / Gurken  
 Gurkensalat / Schmand / Dill  
 Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien  
 Brotkorb / Dips

### Hauptgang

Thüringer Bratwürste  
 Marinierte Rindersteaks  
 Mediterrane Gemüsespieße

**Beilagen:** Ofenkartoffel / Maiskolben

**Dips:** Radieschen Quark / Aioli / Senf / Ketchup

### Dessert

Obstsalat / Buttermilchmousse im Glas

## Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 24
Ab 50 Personen	€ 25,5
Unter 50 Personen	€ 26

## Grillbuffet 3

### Vorspeisen

Kartoffelsalat Glashaus / Tomaten / Gurken  
 Kraut / Rettichsalat / Speck  
 Tomaten / Melone / Chorizo / Chiabatta / Kräuter  
 Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien  
 Brotkorb / Dips

### Hauptgang

Thüringer Bratwurst  
 Käsekrainer  
 Schweinesteaks / Starkbiermarinade  
 Saibling / in der Folie gegart / Kräuter / Zitrone  
 Mediterrane Gemüsespieße

**Beilagen:** Rosmarinkartoffeln, Maiskolben

**Dips:** Kräuterquark, Currycreme, grüne Sauce, gesalzene Butter

### Dessert

Panna Cotta / Obstsalat / Cheesecake

## Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 31,5
Ab 50 Personen	€ 32,5
Unter 50 Personen	€ 33

## Grillbuffet 4

### Vorspeisen

Kartoffeln / getrocknete Tomaten / Oliven / Kräuter  
 Ratatouillesalat / Paprika / Tomaten / Zucchini / Aubergine / Rosmarin  
 Tabouleh / Tomaten / Gurken / Petersilie / Raita  
 Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien  
 Brotkorb / Dips

### Hauptgänge

Salsiccia (Fenchelbratwurst)  
 Lachsfilet / Lavendel / Kräuter  
 Hähnchenbrustfilet / Buttermilchmarinade  
 Lammkottelletes / Kräuter / Knoblauch  
 Rindersteaks / Fleur de Sel / bunter Pfeffer  
**Beilagen:** Rosmarinkartoffeln / Schafskäse / Grilltomaten  
**Dips:** Gremolata / Tomaten-Salsa / Auberginen-Feta-Creme / Tzsaziki

### Dessert

Creme Catalana / Obstsalat / Tiramisu

## Kosten

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

## Grillbuffet 5

### Vorspeisen

Glasnudelsalat / Gemüse / Chili / Koriander  
 Ceasars Salad Parmesan / Romana / Knoblauch / Croutons / Garnelen / Sardellen  
 Vitello Tonnato / vom Schwein / Thunfischcreme / Kapernäpfel  
 Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien  
 Brotkorb / Dips

### Hauptgänge

Paella / Fisch / Fleisch / Gemüse  
 Putensteaks / Tandoori  
 Rib Eye / Spare Ribs / Burger

**Beilagen:** Country Potatoes / Süßkartoffelstampf / Speckbohnen / Maiskolben / Nachos

**Dips:** Aioli / Guacamole / Curryschmand / Mango-Chutney

### Dessert

Obstsalat / Cheesecake / Kokos Panna Cotta / Ananas-Minz- Ragout

## Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 44,5
Ab 50 Personen	€ 45,5
Unter 50 Personen	€ 46,5

## Buffet Eurasisch

### Vorspeisen

Brotkorb / Dips  
 Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien / abgestimmt nach Jahreszeit  
 Garnelen / Gemüse / Glasnudeln / Chili / Koriander  
 Hähnchen / Pak Choi / Schlangenbohnen / Madrascurry / Sesam  
 Papaya / Gurke / Chili / Kokosessig

### Hauptgänge

Schweinefilet / Masamam Curry / Paprika / Kartoffeln  
 Red Snapper / Kokos / Grünes Gemüse / Reis / Jasmin  
 Hähnchenkeule / Wokgemüse / Honig / Habanero-Chili / Konjaknudeln

### Dessert

Mango / Panna Cotta / Himbeer  
 Litschi / Ananas / Papaya / Minze  
 Banane / Honig / Bangkok Spice / Cashew-Kern-Sauerrahmeis

## Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 38,5
Ab 50 Personen	€ 40
Unter 50 Personen	€ 41,5

## Buffet „Sweet Home“

### Vorspeisen

Brotkorb / Dips  
 Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien / abgestimmt nach Jahreszeit  
 Lachs / Kräuter / Limette / Gartengemüse  
 Tafelspitz / Wurzelknollen / Meerrettich / geröstete Körner  
 Hähnchenbrust / Zuckerschoten / Zucchini / Himbeeressig

### Hauptgang

Roastbeef **LIVE** tranchiert / Saisongemüse / Kartoffelgratin  
 Fischfilet / Kartoffelkruste / Kaviar-Linsen / Weißweinsauce  
 Truthahn / Mangold / Karotte / Spargel / gebackene Kräuterkartoffeln

### Dessert

Früchte / Heimisch-Exotisch / Holunderblüte / Schokoladenbrunnen  
 Schokolade / weiß / Sahne / Espresso / Espuma  
 Strauchbeeren / Sahne

## Kosten

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

## Buffet Mediterran

### Vorspeisen

Brotkorb / Dips

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien / abgestimmt nach Jahreszeit

Antipasti:

Zucchini-Minze / Artischocke / Rosamarin / Pilze / Basilikum / Karotte / Currykraut / Honig / Oliven / Peperoni / Paprika / Thymian

Vitello Hähnchen / Thunfisch / Kapern

Büffelmozzarella / Datteltomate / Balsamico / Rucola

### Hauptgang

Hähnchenkeulen ohne Knochen / Minikartoffeln / Gemüse / Knoblauch / Kräuter / eigener Sud

Schweinefilet / Saltimbocca / Parmesan-Polenta

**Pastastation-Live:** Penne / Fusili / Kabanossi / Chili / Tomate / Rucola / Gartengemüse / Kräuter

### Dessert

Tiramisu nach Jahreszeit

Panna Cotta / Vanille / Himbeer / Cassis

Früchte / heimisch-Übersee / Limoncello

## Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 38,5
Ab 50 Personen	€ 40
Unter 50 Personen	€ 42

## Menü Mediterran (1)

### Vorspeise

Blattsalate / Holunderblütenvinaigrette / Zucchini / Schafskäse / Brickteig

### Hauptgang

Kalbs-Scallopina / Limonensauce / Rosmarinkartoffeln / Ratatouille

### Dessertbuffet

Erdbeeren / Minze

Verschiedene Mini Mousse im Glas

Joghurt / Passionsfrucht / Kalamansi

## Kosten

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

## Menü Klassik (2)

### Vorspeise

Wildkräutersalat / Basilikumlachs / Kartoffelrösti / Pfefferschmand

### Suppe

Spargelcreme / grünem & weißem Spargel / Kerbel Espuma

### Hauptgang

Deutscher Stangenspargel / Schweinefilet / Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln

### Dessertbuffet

Obstsalat / Limoncello

Tiramisu / Erdbeeren

Pina Colada / Panna Cotta

## Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 49,5
Ab 50 Personen	€ 51
Unter 50 Personen	€ 53

## Menü Mixed Cuisine (3)

### Vorspeise

Ceasars Salad / Riesengarnele / Parmesan-Dressing / Knoblauch / Knusper Croutons

### Suppe

Tomatenessenz / Frischkäse / Limette / Ravioli

### Hauptgang

Involтинis / Hähnchenbrust / Mangold / grünem Spargel / Karotte / Rosmarin/ Gnocchis / Vanille / Karotten

### Dessert

Schwarzwälder Kirsch „Mal anders“

## Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 42
Ab 50 Personen	€ 40,5
Unter 50 Personen	€ 39,5

## Menü Bella Italia (4)

### Vorspeise

Cappuccino / Petersilienwurzel / Chili Öl

### Hauptgang

Schweinefilet / Kräuter / Pilze / Risotto / Minze / Zucchini

### Dessert

Schokolade / Aprikose / Rosmarin

## Kosten

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

## Menü green one (5)

### Vorspeise

Saltimbocca / Kabeljau / Schmorgurken / Senf /

### Hauptgang

Kalbstafelspitz/ grünes Gartengemüse / Apfel / Kren / Pomme Macaire

### Dessert

Früchte / Melisse / Mousse / Schokolade / Kokos / Beeren

## Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 44,5
Ab 50 Personen	€ 46
Unter 50 Personen	€ 48

## Menü Herbstsonne (6)

### Vorspeise

Ziegenfrischkäsemousse / Pflücksalat / Feigen / Limonenöl / Fleur de sel

### Hauptgang

Maispouardenbrust / Tomaten-Quinoa / Spitzkohl-Karottengemüse

### Dessert

Schokolade / 3 Schichten / Pralinensauce

## Kosten

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

## Menü Asia meets Glashaus (7)

### Vorspeise

Thunfisch / Sesam / Wakame / Gemüsesalat

### Hauptgang

Kalbsroulade / Asia / Currygemüse / Jasmin / Reis / Zitronengras

### Dessert

Sushi / Ananas / Papaya / Spaghetti / Kokos

## Kosten

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

## Menü Exklusiv (8)

### Vorspeise

Carpaccio / Rinderfilet / Parmesan / Arganenöl / Rucola

### Hauptgang

Filet / St. Piere / Erbsen / Hachee / Limette / Tomaten Espuma

### Dessert

Mascarpone / Beeren / Marshmallow / gratiniert

## Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 48,5
Ab 50 Personen	€ 50
Unter 50 Personen	€ 52

**Zu allen Vorspeisen servieren wir eine ofenfrische Brot & Chiabatta-Auswahl mit saisonalen Dips.**

**Natürlich ist auch eine Kombination aus Menü & Buffet möglich, z. B. Suppe serviert, Hauptgang & Dessert als Buffet.**

**Sprechen Sie uns einfach an & wir gestalten alles ganz nach Ihren persönlichen Wünschen & Vorstellungen.**

## MITTERNACHTS-SNACK

### KÄSEBUFFET

Parmesan / französische Weichkäse / Manchego / Allgäuer Bergkäse / Trauben / Oliven / verschiedene Senfsorten / ofenfrische Brote & Chiabattas

Person	Preis p. Person
1	€ 6,8

### CURRYWURST

Herzhafte Wurst / selbstgemachte Sauce / Kashmir - Madras Curry / Glashaus Frites / Brot

Person	Preis p. Person
1	€ 5,9

### KOMBI – ANGEBOT KLASSISCH

Kleines Käsebuffet / deftige Gulaschsuppe

Person	Preis p. Person
1	€ 8

### KOMBI – ANGEBOT FEURIG

#### KLASSISCH

Kleines Käsebuffet / Currywurst

Person	Preis p. Person
1	€ 8

## SOMETHING SWEET

### SCHOKOLADENBRUNNEN **ab 30 Personen**

Auswahl an bunten Früchten

### Kosten

Person	Preis pro Person
Ab 80 Personen	€ 7,8
Ab 50 Personen	€ 8,5
Unter 50 Personen	€ 9,8

Kinder **bis 6 Jahre** sind kostenfrei – **7-15 Jahre halber 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 // 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](mailto:genuss@glashaus-restaurant.com)

Tel. 0621- 410 769 – 30

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



Daniela Huhle