



CATERING & EVENTS

FOODKATALOG



BELEGTE BROTWAREN & DIPS



Brotsnacks

Ofenfrische Brote im Korb
alternativ 3 Teile Laugengebäck

natur
gebuttert
Obazda (OFF)
Curryfrischkäsecrème "Glashaus" (OFF)

Belegte Minibrötchen

leicht gebuttert

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Landschinken / Gurke / Tomate
Tomate / Mozzarella / Basilikum (OFF)
Frischkäse / Gartenkresse / Tomaten / geröstete
Körner (OFF)
Butterkäse / Aprikosenchutney (OFF)
Mediterrane Salami / Oliven / getrocknete Tomaten
Hausgebeizter Basilikum Lachs / Pfefferschmand /
Kräuter

Canapés

Französisches Baguette
Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Roastbeef / rosa Scheiben / Remoulade / Gurke
Hausgebeizter Basilikum Lachs / Pfefferschmand /
Kräuter
Mediterraner luftgetrockneter Schinken / Honigmelone
Italienische Salami / Olive / marinierte Tomate
Tomatencreme / Antipasti / Mozzarella / Rucola (OFF)
Landschinken / Cornichons

Tramezzini Rolls

italienisches belegtes & gerolltes Weißbrot
Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Parmaschinken / Tomatenfrischkäsecrème / Rucola
Rauchlachs / Meerrettichcrème / Babyspinat
Ziegenkäsecrème / Rucola / Dattel / Tomate (OFF)
Hummus / Rucola / Antipasti (VEGAN)

Wraps

mexikanische Maisfladen
Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Truthahn / Curryfrischkäsecrème / Romanasalat
Basilikumcrème / Tomate / Mozzarella / Rucola (OFF)
Falafel / Gurke / Tomate / Avocado / Babyspinat
(VEGAN)

Focaccia

italienischer Genuss
Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Truthahn / Curryfrischkäsecrème / Romanasalat
Antipasti / Basilikum-Tomatencrème / Rucola (OFF)
Flammlachs / eingelegter Ingwer / rotes Pesto / Kresse

Dips

Kräuterquark (OFF)
Curry-Frischkäsecrème (OFF)
Tomaten-Harissa (VEGAN)
Avocado / Tomate (VEGAN)
Gesalzene Butter (OFF)
Hummus (vegan)
Hausgemachter Kochkäse (OFF)
Obazda (OFF)

Dazu:
Ofenfrische Brote im Korb
Laugengebäck (3 Teile)
Brezel / gesalzene Butter (OFF)





FINGERFOOD

...aus der Hand genießen
Mindestbestellmenge
10 pro Sorte

Fleisch / Geflügel

Quiche Lorraine „klassisch“ / Speck / Lauch / Käse
Hackfleischbällchen „Glashaus“ / Senfdip
Geröstetes Steinofenbrot / mediterraner Schinken /
getrocknete Tomaten
Roastbeef / Gemüse / Remouladendip
Hähnchensatay / Gurken-Chili-Dip
Luftgetrockneter Schinken / Melone / mariniert
Maispoularde / rote Zwiebel / Feige

Fisch / Meeresfrüchte

Gebratene Garnele / Mango-Gurken-Dip
Geräucherter Thunfisch / Apfel / Meerrettich / Steinofenbrot
Blinis / Zander / Guacamole
Lachs / Spinat / Crêpemantel
Thunfisch / gebraten / Sesam Algen / Melone / Yuzu-
Mayonnaise

Vegetarisch / Vegan

Quiche Lorraine / Lauch / Käse
Quiche / mediterranes Grillgemüse / Schafskäse / Kräuter
Quiche / Ziegenkäse / Kürbis / Kräuter (SAISONAL)
Quiche / Bärlauchschmand / Spargel / Käse (SAISONAL)
Crostini / Hummus / karamellisierte Nüsse / Granatapfel
(VEGAN)
Ziegenkäse / Berberitze / Schnittlauch
Pumpernickel / Avocado / Kresse (VEGAN)
Rosmarincracker / Ziegenkäse gratiniert / Feige / Pfeffer
Cocktailtomate / Melone / Rucola-Nuss Pesto (VEGAN)
Black Crostini / Büffelmozzarella / Cranberry / Mango /
Basilikum
Antipasti am Spieß (VEGAN)
Parmesan-Tomaten-Cookie





SALATE IM WECKGLAS/BOWL



Mindestbestellmenge

10 pro Sorte

Fleisch / Geflügel

Tafelspitzsalat / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette /
frischer Meerrettich

Kartoffel-Gurkensalat / Mini Frikadelle / Dip
Chorizo-Brotsalat / Paprika / Tomate / Basilikum

Wurstsalat „Schweizer Art“ / Käse / Gurken /
Essigzwiebeln

Spicy Chickensalat / Mango / Lauch / Madrascurry
Caesars Salad / Romana / Grana Padano /
Quinoacrunch

Spicy Rindfleischsalat / Thai Gemüse / Chili / Koriander
Gebeiztes Rinderfilet / Apfel / Kohlrabi
Mini Serviettenknödel / Entenbrust, geräuchert /
Birnen-Cranberryrelish

Fisch / Meeresfrüchte

Marinierter Pulpo / Staudensellerie / Kartoffelwürfel /
Mango Aioli

Glasnudeln / Garnele / Gemüse / Limonen / Chili
Lachstatar / Gurkenrelish / Crémé fraîche /
Schwarzbrothippe

Feta-Wassermelonensalat / Minze / Thunfisch
mariniert

Lachstatar "Asia" / Ingwer / Limette / Kräuter / Ponzu /
Misomayonnaise

Cous Cous / Ras el Hanout / Gemüse / gebratene
Garnelen / Kräuter

Grüner Spargel / krosses Chiabatta / Basilikum /
Olivenöl / gebratener Thunfisch

Salatbar

Saisonale Blattsalate / Rohkost / Cerealien

Dressings

Balsamico VEGAN // Dattel VEGAN // Joghurt OFF

Vegetarisch / Vegan

Kartoffelsalat „Glashaus“ mediterran (VEGAN)

Toskanischer Gemüsesalat / Trüffelpecorino

Getrüffelter Kartoffelsalat

Cremige Burrata / bunte Tomaten / Basilikumpesto /
Röstfocaccia

Green Love / Zuckerschoten / grüner Spargel / Linsen /
Guacamole (VEGAN)

Rote Bete / Ziegenfrischkäse / karamellisierte Nüsse
Junge Sprossen & Keimlinge / Granatapfel / Radieschen /
Kresse (VEGAN)

Spargel / Tomaten-Estragon-Vinaigrette (VEGAN &
SAISONAL)

Falafel „Glashaus“ / Cous Cous / Gemüse / Hummus
Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten (VEGAN)

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

Tomaten / Büffelmozzarella / Melone / Rucola
Grünes Gemüse / Paprika / Zuckerschoten / Pak Choi /
Avocado / Sesam / Algen-Crunch (VEGAN)

Süßkartoffel / Ananas / Kokos / Curry / Kräuter (VEGAN)
Linsen / Gurke / Minze / Zucchini / Melone / Balsam
(VEGAN)

Pilze / Berberitze / Kräuter / Balsamico
Karotte / Orange / Apfel / karamellisierter Fenchel /
Nussöl (VEGAN)

Le Puy Linsen / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette
(VEGAN)

Apfel-Rotkohlsalat / getrocknete Früchte / Zimt (VEGAN &
SAISONAL)

Glasnudelsalat / Gemüse / Limonen / Chili (VEGAN)
Cous Cous / Berberitze / Ras el Hanout / Kräuter (VEGAN)

Feldsalat / Dattelvinaigrette / Crêtons
(VEGAN & SAISONAL)

Gurkensalat / Schmand / Dill
Rohkost Sticks / Kräuterquark / Hummus (VEGAN)

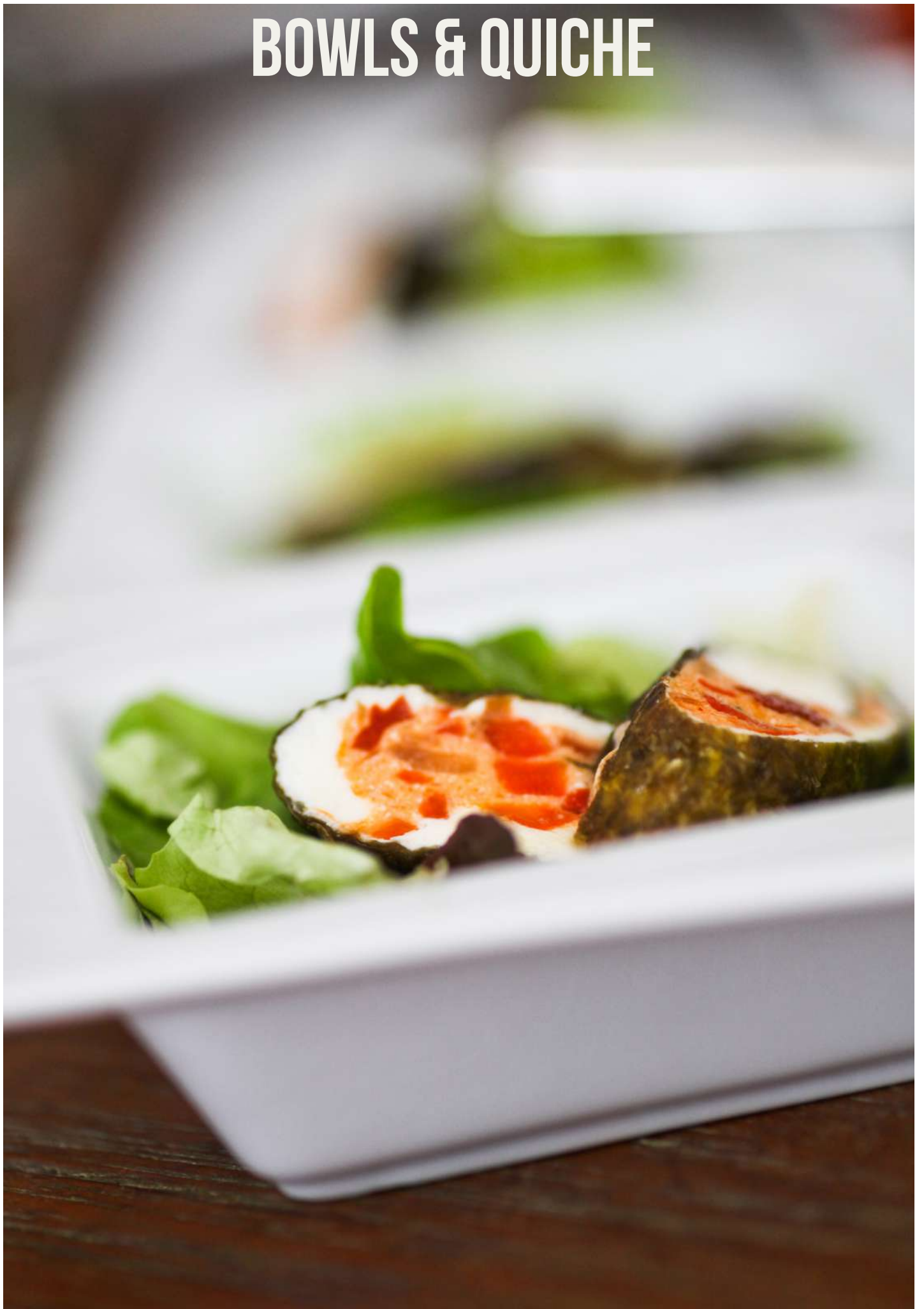
Antipasti

Borettozwiebeln /

Oliven / Zucchini / Aubergine / Paprika / Champignons /
Rösttomaten / Pimientos



BOWLS & QUICHE



Bowls

Mindestbestellmenge 10 Stück

„Glashaus Bowl“ / gebratene Garnelen / Quinoa / Avocado / Gurke / cremiger Wasabidip / Cashewkerne / Mango / Karotte / Frühlingslauch / Crunch

Lachs / Quinoa / Avocado / Mango / Cashewkerne / Wasabi / Crunch

Quinoa / gebratenes Hähnchen / Erdnusssdip / rote Bete / Sesam Crunch / Zwiebel / Mango-Salsa



Quiche

Mindestbestellmenge 1 Blech (50x30cm)

Quiche Lorraine / Speck / Lauch / Käse

Quiche Lorraine / Lauch / Käse (OFF)

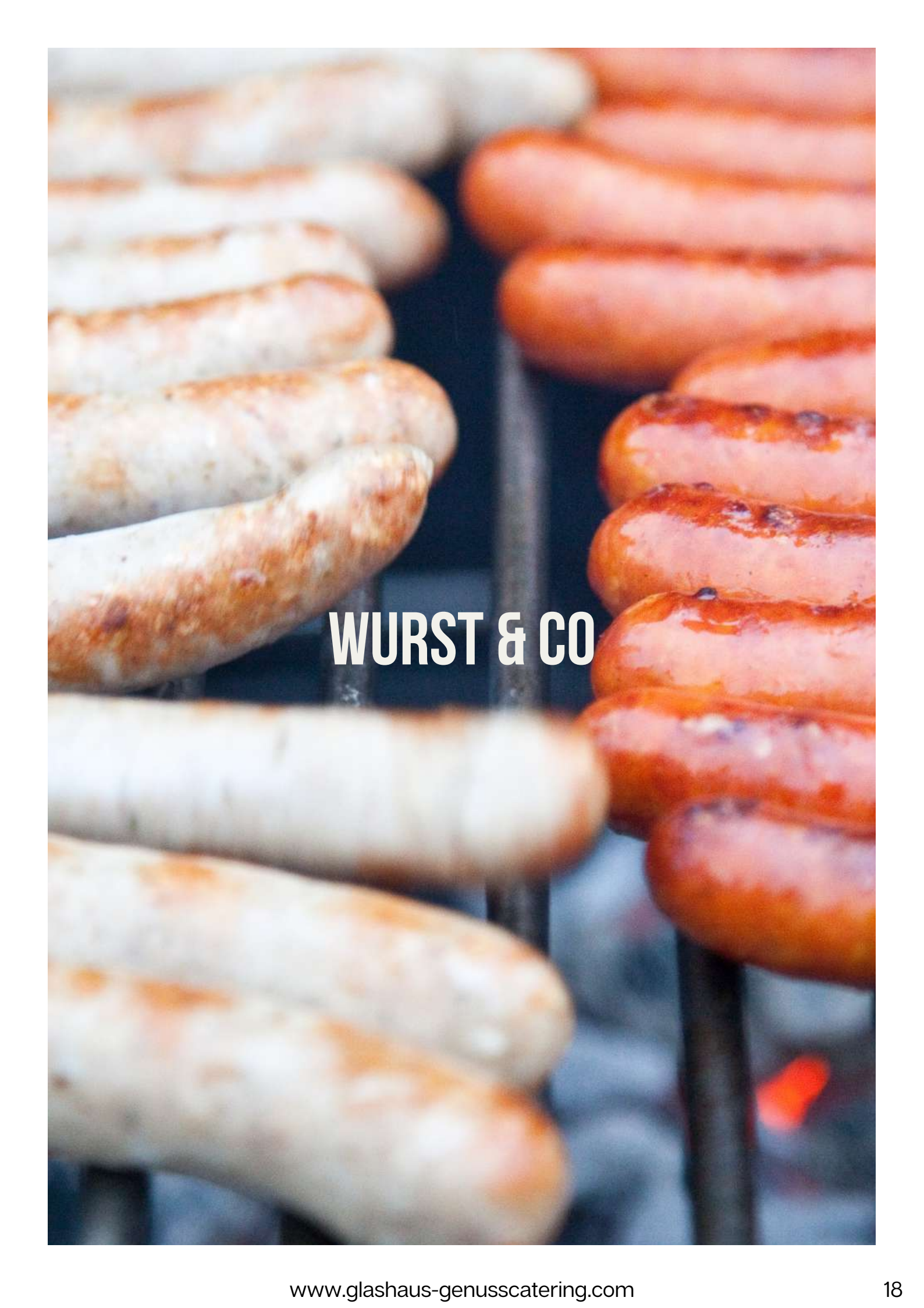
Quiche / Spargel / weiß & grün / Mozzarella (OFF & SAISONAL)

Quiche / Spinat / Lachs / Frischkäse

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 „klassisch“ / Kerbelsenf

Chili-Cheese Hot-Dog / Brioche / Feuerwurst / Avocado-Tomatendip / karamellierte Zwiebel /

Jalapeños-Cheddarcrème / Nachos

Hessischer Hot-Dog / Brioche / Rindswurst / Kochkäse / Apfel-Sauerkraut, süß-sauer mariniert / Röstzwiebel





BURGER

Koch benötigt

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Burger Bun / Pulled Pork / BBQ-Dip / Cole Slaw

Burger Bun / Rinderpatty / Kartoffelrösti / Röstzwiebel / krosser Speck / Käsecréme / Tomaten / Romana

Burger Bun / Beef / Zwiebelmarmelade / Salat / Tomate / BBQ-Dip / Cheddar

Burger Bun / Thunfischsteak / Piri Piri / Sesam-Wakame / Mango / Rucola

Burger Bun / Flammlachs / Honig-Senfsauce / Salat / Meerrettich

Glashaus Spezial – Rinderfiletburger / Black Burger Bun / Rinderfilet / Curryfrischkäsecréme / Rucola /
Tomate / Röstzwiebel

Burger Bun / Süßkartoffel-Kichererbsenpatty / Minzdip / Möhren-Zwiebelchutney / Babyspinat (VEGAN)



SUPPEN & EINTÖPFE



Suppen

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Fleisch

Tom Kha Gai, scharfe thailändische Kokos-Hühnchensuppe
 Rinderconsommé / Grießnocken / Gemüse
 Kartoffel / Rahm / Wurzelgemüse / Frühlingslauch /
 Wiener Würstchen

Vegetarisch / Vegan

Karotten / Ingwer / Kokosmilch (VEGAN)
 Kartoffel / Rahm / Pilze
 Süßkartoffel / Papaya / Kokosmilch / Curry (VEGAN)
 Spargel / Rahm / Spargelstückchen (SAISONAL)
 Maronencremesuppe / Rote Bete Tatar (SAISONAL)
 Kürbis-Orangensuppe / geröstete Körner / Kernöl
 (VEGAN & SAISONAL)



Eintöpfe

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Gulasch / Kartoffel / bunte Paprika
 Chili con Carne / bunte Bohnen / Paprika / Mais Jalapeños
 Chili sin Carne / bunte Bohnen / Paprika / Mais / Jalapeños (VEGAN)
 Linseneintopf / Kartoffeln / Wurzelgemüse / Kräuter / Balsamico (OFF)
 wahlweise mit Wiener Würstchen

Zu allen Eintöpfen reichen wir Ihnen eine Brotauswahl



HAUPTGERICHTE

Schwein

Schweinebraten / Wurzelgemüse / Spätzle
Krustenbraten / Jus / Apfel-Sauerkraut / Semmelknödel
Saltimbocca vom Schweinegänsel / Jus / Ratatouille /
Gnocchis
Frikadellen (Schwein & Rind gemischt / Zwiebelsauce /
Röstkartoffel
Gyros / marinierte Zwiebel / Tsatsiki / Tomate-Olivenreis

Kalb

Kalbs-Saltimbocca / Limonensauce / mediterranes
Gemüse / Rosmarinkartoffel
Kalbsrahmgulasch / Steinpilzchampignons /
Gemüsetagliatelle
Kalbsbrust / mediterranes Gemüse / gefüllte Gnocchis
Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce / Marktgemüse /
Röstkartoffel
Geschmorte Kalbsbäckchen / Wurzelgemüse / Kräuter-
Macairekartoffeln

Rind

Rinderrouladen – gefüllt mit Speck / Senf / Zwiebel / Jus
/ Marktgemüse / Kartoffelstampf
Rinderfiletspitzen / Shiitakepilze / Rahm / Spätzle
Geschmorter Rinderbraten / Barolojus /
Wurzelgemüse / Spätzle
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
Gebratene Maispoularde / Rahmjus / Honigkarotten /
Spätzle
Lammhüfte „Provenzal“ / grüne Bohnen /
Macairekartoffel
Wildragout / Preiselbeeren / Sauerrahm /
Apfelrotkohl / Spätzle
Kikok-Hähnchen / Limone / mediterranes Gemüse /
Ofenkartoffel / Dip

Mindestbestellmenge 10 Portionen



Fisch

Lachsfilet / getrüffelter Lauch-Rahm / bunter Reis
Thunfischsteak / Babyspinat /
Wasabi-Kartoffelstampf
Zander / Kartoffelhaube / Weißweinsauce /
Linsen-Wurzelgemüse
Steinbeißer-Saltimbocca / Oliven-Tomatensugo /
gefüllte Gnocchis

Vegetarisch / Vegan

Spinatknödel / Pilze / Kräuter-Rahm
Falafel „Glashaus“ / Cous Cous / Minzdip (VEGAN)
Kichererbsencurry / Kokosmilch / Curry /
Gemüse / Kaffir-Limettenreis (VEGAN)
Cremige Käsespätzle / Schmelzzwiebel
Süßkartoffelgnocchis / mediterranes Gemüse /
Rucolacrunch (VEGAN)
Aprikosen Cous Cous / Kräutersauce /
gebratene Pilze (VEGAN)





PASTA

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Penne "Bolognese" / Wurzelgemüse / Tomatensugo
Penne all'Arrabbiata / scharfes Tomatensugo / Chili
Penne / Salsiccia / Fenchel / Pecorino
Steinpilztagliatelle / Rinderhüftstreifen / Kräuter-Rahm
Lasagne „Bolognese“
Bandnudeln / kross gebratener Bergspeck /
Apfel-Sauerkraut / Knoblauch / Kräuter

Vegetarisch / Vegan

Gemüselasagne / mediterranes Gemüse /
Mozzarella
Penne / Tomaten / Rucola-Nuss-Pesto /
mediterranes Gemüse
Gefüllte Gnocchis / Tomaten-Basilikumsugo
Lasagne / Spinat / Frischkäse / Tomaten



DESSERT



Mindestbestellmenge 10 Portionen

Kokos Panna Cotta / Ananas / Berberitze
Espresso Mousse / Crunch
Mascarponecrème / Cantuccini / Fruchtragout
Kaiserschmarrn / Apfelmus / Rumrosinen (separat)
Mürbeteig-Tartelette / weißes Mousse / Mispelchen
Bayrisch Crème / Fruchtsauce
Trifle - Himbeer / Sahne / Baiser
Rote Grütze "Glashaus" / Vanilleschmand
Valrhona Schokoladenmousse / Früchte
Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce
Limoncello / Pistazien Crunch / Basilikumbisquit
Crème Brûlée
Sorbet (Auswahl je nach Jahreszeit)
Obsttranchen (VEGAN)
Tiramisu „klassisch“



Kuchen

Tartelette / Vanillecrème / Früchte
Brownies
NY-Limonen-Cheesecake
Bienenstich im Glas
Schwarzwälder Kisch im Glas
Hausgebackener Kirschkuchen
Apfelkuchen
Mallorquinischer Mandelkuchen (ohne Mehl) /
Vanillecrème
Schokoladen Muffin









FINGERFOOD & FLYING BUFFET

Fingerfood

N°1

Laugengebäck, gefüllt & ungefüllt (gesalzene Butter)
Quiche / mediterranes Gemüse / Mozzarella (OFF)

N°2

Bruschetta / Tomate / Basilikum (VEGAN)
Geröstetes Steinofenbrot / Rindercarpaccio / Limonenöl / Grana Padano / Kräuter
Knusprige Garnele / Kartoffelspaghetti / Gurken-Chili-Dip (süß)

N°3

Quiche Lorraine / Speck / Lauch / Käse
Parmesan-Tomaten-Cookie (OFF)
Hackfleischbällchen (Schwein-Rind) / Senfdip

N°4

Focaccia / Flammkuch / Meerrettichdip
Ziegenkäsebällchen / Berberitze / Schnittlauch (OFF)
Tramezzini Roll / Tomatencreme / luftgetrockneter Schinken / Rucola

N°5

Thunfisch gebraten / Melone / Sesamwakame / Wasabi
Black-Cranberry-Crostini / Mango / Büffelmozzarella / Basilikum (OFF)
Ochsenschwanzpraline (gebacken) / Kräuterknuspermantel / Limonendip

N°6

Popcorn Falafel / Dip (vegan)
Wrap / Curryfrischkäsecreme / Truthahn / Salat / Tomate
Lachs / Kräutercrepe



Alle Variationen sind miteinander kombinierbar.

Fingerfood Buffet

...aus der Hand genießen...

Mini Quiche / mediterranes Gemüse / Schafskäse (OFF)
Tramezzini Roll / Dattelcrème / Ziegenfrischkäse / Babyspinat (OFF)
Knusperbrot / hausgebeizter Basilikum-Lachs / Pfeffercrème
Tomate / Büffelmozzarella / Melone / Basilikum-Nuss-Pesto (OFF)
Gebratene Garnele / süß-scharfe Gurke
Mini Frikadelle (Schwein & Rind) / Kerbel-Senf
Vitello Tonnato vom Kalb / Kapernapfel / Thunfischdip (Spieß)
Popcorn Falafel / Dip (VEGAN)
Süße Überraschung



Flying Buffets

Die Speisen werden in kleinen Bowls / Gläsern zusammengestellt und mit Besteck gereicht.

Das Hessische

Vorspeisen

Ziegenkäse / Süßkartoffel / Thymianhonig /
Selleriechip (OFF)

Saibling / Perlzwiebel / Pumpernickelcrunch Kalbstafelspitz
/ Kohlrabi / Romana Ochsenschwanzpraline / Kräuter dip /
Pflücksalat

Hauptspeisen

Gebackener Handkäs / Zwiebelrisotto / Kräuterschaum
Maispoularde / Jus / knusprige Kartoffel

Desserts

Ebbelwoi-Crème
Mürbeteig-Tartelette / weiße Mousse / Mispelchen

Das Mediterrane

Vorspeisen

Mediterraner Kartoffelsalat (OFF)
Marinierter Pulpo / Aioli / Sellerie / Hippe
Vitello Tonnato / Kapernäpfel / Thunfischcrème
Risotto / Gemüse / Rucolacrunch (OFF)

Hauptspeisen

Geschmorte Ochsenbäckchen / Grillgemüse / Polenta
Gefüllte Gnocchis / Tomaten-Gemüsesugo /
Grana Padano (OFF)

Desserts

Tarte / Pistazieneis / Crumble
Mascarponecrème / Cantuccini / Beerenragout im Glas

Das Asiatische

Vorspeisen

Thunfisch / Quinoa / Sesam / grünes Gemüse / Wasabimayonnaise
Rindertartar / Pak-Choi / Cashew / Hoisinsauce
Praline von der Ente / Bergpfeffermantel / Kumquatchutney
Knusprige Wan Tans / Feldsalat / Yuzu-Vinaigrette (OFF)

Hauptspeisen

Gyoza / Shiitake / Frühlingslauch / Sojasauce (OFF)
Hähnchen / Basmatireis / Pflaumen-Jus / Gemüse

Desserts

Limonentarté / Sorbet / Crunch



GRILLBUFFETS

Grillbuffets

N°1

Vorspeisen

Glasnudelsalat / Gemüse / Limonen / Chili (VEGAN)

Lachs, pink mariniert / Erbsen / Dip

Cous Cous / Ras el Hanout / Gurke / Granatapfel (VEGAN)

Linsen / Melone / Paprika / Schafskäse / Crunch (OFF)

Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Rinderhüfte / Fleur De Sel

Brioche / Pulled chicken / Honig Marinade

Käsekrainer

Avocado / Tomaten-Knoblauch-Salsa (vegan)

Beilagen Grillgemüse / Kartoffelstampf / Röstzwiebel (OFF)

Dips Curryfrischkäsecrème / Zwiebelmarmelade /

Pfeffersauce

Dessert

Knusprige Cannoli / Mascarponecrème / Pistaziencrunch

Mangosorbet / Früchte (VEGAN)

N°2

Vorspeisen

Cous Cous / Raz el Hanout / Gemüse (VEGAN)

Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten /

Grana Padano Späne (OFF)

Chorizo / Ciabatta / Paprika / Kräuter / Oliven

Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Spidercut Steak

Bratwurst „Thüringer Art“

Rindersteaks / Rosmarin / Fleur de Sel

Kikok-Hähnchen / Buttermilchmarinade

Schafskäse "mediterran" (OFF)

Beilagen Speckbohnen / gebackene Fächerkartoffel

Dips Curryfrischkäsecrème / Kräutercrème (OFF)

Guacamole (VEGAN)

Dessert

Kokos Panna Cotta / Ananas / Berberitze

Espresso Mousse / Crumble



Grillbuffets

N°3

Vorspeisen

Antipasti

Zucchini / Rösttomaten / Peperoni / luftgetrockneter
Schinken / Aubergine / bunte Oliven

Caesars Salad - Romana / Grana Padano / Quinoacrunch

Pollo Tonnato / Thunfischcrème / Kapernäpfel

Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Flanksteak / Fleur de Sel

Kartoffel-Kichererbsenpatty / Möhren-Zwiebelchutney

Pulled Pork / BBQ-Dip

Bratwurst "Thüringer Art"

Beilagen Grillgemüse / Kartoffel Wedges (VEGAN)

Dips Sauercreme / hausgemachte Kräuterbutter (OFF)

Dessert

Lassen Sie sich aus der süßen Ecke überraschen



N°4

Vorspeisen

Cole Slaw "Glashaus"

Bunte Bohnen / Tomaten / Jalapeños / Mini Mais (VEGAN)

Caesars Salad - Romana / Grana Padano / Quinoacrunch

Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Beef Brisket

Ribs "Glashaus Rub"

Currywurst / hausgemachte Sauce

Flammlachs aus dem Buchenholz

Gegrillte Avocado / Limonen-Tomaten-Salsa (VEGAN)

Beilagen Grillgemüse / Speckbohnen / Süßkartoffelstampf /
Rosmarinkartoffel (OFF)

Dips Limonencrème (OFF) / BBQ-Dip / Chimichurri (VEGAN)

Dessert

Limonencheesecake

Espresso Mousse / Früchte



Grillbuffets

N°5 Streetfood

Live vom Grill

Texas BBQ - Burger Bun / Rindfleischpatty / Tomate / Salat / Cheddar / Zwiebelmarmelade / Speck-Mayonnaise

Pulled Pork oder Chicken / Burger Bun / Karotten-Kraut Salat / BBQ-Dip

Veggie Love / Burger Bun / Gemüse-Patty / Tomate / Salat / Cheddar / Zwiebelmarmelade

Frites Station

Knusprige Pommes Frites / Ketchup / Mayonnaise

Chili-Cheese-Frites / knusprige Pommes Frites / Jalapeños / Käsesauce

Pulled Pork oder chicken Frites, gezupftes & gegartes Fleisch / BBQ-Dip

Dessert

Cannoli / verschiedene Füllungen / Crunch

Herzwaffeln am Stiel

Spanischer Abend

Vorspeisen

Oktopus / Kartoffel / Sellerie / Knoblauch Crunch / Dip

Pimientos / Fleur de Sel (VEGAN)

Quinoa / Kichererbsen / Chorizo / Avocado / Kräuter

Manchego / Rauchmandeln / Datteln im Speckmantel / Oliven / Serrano Schinken

Brotauswahl

Dips: Aioli / Guacamole / Limonencreme

Hauptgang -Live vom Grill

Lamm & Rindersteaks, sous vide gegart & mariniert

Zitronenhähnchen / sous vide gegart

Steinbeißer / Olivenöl

Beilagen Patatas Bravas / mediterranes Grillgemüse

Paella aus der Riesenpfanne

Paella / Hühnchen / Kaninchen / Bohnen / Gemüse / Zitrone

Dessert

Mallorquinischer Mandelkuchen (ohne Mehl) / Vanilleschmand

Crema Catalana





BUFFETS

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Thunfischcrème / Kapernäpfel

Antipasti (VEGAN)

Büffelmozzarella / Tomaten / Melone / Balsamico (OFF)

Brotauswahl & korrespondierende Dips

Hauptgang

Kikok-Hähnchen (ohne Knochen) im eigenen Sud gegart /

Kartoffel / Kräuter / getrocknete Tomaten / Oliven /

Knoblauch

Rosmarin Polenta / mediterranes Grillgemüse / crunchy

Rucola (OFF)

Moussaka "Glashaus" / pulled Beef / Aubergine / Zimt /

Zucchini / Käse

Dessert

Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce

Espresso Mousse / Crumble

Sweet Home

Vorspeisen

Caesars Salad / Romana / Hähnchen / Grana Padano /

Quinoacrunch

Lachs / knuspriges Steinofenbrot / Gurkenrelish / Dill

Süßkartoffel / Ziegenfrischkäse / Selleriehippe / Trüffel-

Honig (OFF)

Brotauswahl / hausgemachter Kochkäse / Zwiebelbutter

/ grüne Sauce Dip (OFF)

Hauptgang

Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce / Röstkartoffel

Rinderroulade / Marktgemüse / Kartoffel-Apfelstampf

Saisonale Pilze / Kräuter-Rahm / Spinatknödel (OFF)

Dessert

Ebbelwoicrème / Crumble

Tartelettes / Mousse / Früchte



Sommerliebe

Vorspeise (serviert)

Blattsalate / Dattelvinaigrette / Zucchini-Schafskäse,

gebacken / Filoteig / Pfefferdip (OFF)

Brotauswahl / gesalzene Butter (OFF)

Hauptgang

Pasta aus dem Grana Padanorad

Flanksteak / Rotwein-Schalottenjus / saisonales Gemüse /

Rosmarinkartoffel

Riesenzpilze, gefüllt / Quinoa / Madeirajus (VEGAN)

Dessert

Crème Brûlée

Mascarponecrème / Cantuccini / Beerenragout

Bayrische Schmankerln

Vorspeisen

Wurstsalat / Käse / Gurken / Essig

Kartoffelsalat / Tomate / Gurke / hausgemachte

Frikadelle (Schwein & Rind) / Senfdip

Karotte / Orange / karamellisierte Fenchel /

Nussöl (VEGAN)

Getrüffelte Linsen / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette (VEGAN)

Brotauswahl / Obazda / gesalzene Butter / Radi-

Kräuterquark (OFF)

Hauptgang

Brioche / Ochsenfetzen / BBQ-Sauce / Krautsalat

Pilze / Kräuter-Rahm / Serviettenknödel (OFF)

Rindergulasch / Wurzelgemüse / Spätzle

Dessert

Bayrisch Crème / Fruchtsauce

Apfelcrumble / Vanillesauce



Französisch genießen

Vorspeise (serviert)

Blattsalate / Balsamicovinaigrette / gratinierter
Ziegenkäse / Trüffelhonig (OFF)
Brotauswahl & Dip

Hauptgang

Roastbeef rosa gebraten / Rotwein-Schalotten-Jus /
saisonales Gemüse / ofenfrisches Kartoffel-Gratin
Zander / Dijonsensauce / Romanesco / bunter Reis
Lamm / Kräuter / Rosmarinjus / buntes Bohnengemüse /
Pommes Anna

Dessert

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

Vegan Love

Vorspeisen

Glasnudelsalat / Gemüse / Limonen / Chili
Süßkartoffel / Ananas / Kokos / Curry / Kräuter
Antipasti saisonal

Brotauswahl / rote Bete Hummus /
Tomaten-Guacamole

Hauptgang

Gefüllte Riesenpilze / Süßkartoffelstampf / Madeirajus
Popcorn Falafel „Glashaus“ / Honigkarotten / Quinoa
Kichererbsencurry / Kokosmilch / Gemüse / Koriander
/ Kaffir-Limettenreis

Dessert

Limonentarte / Crumble
Mangosorbet / Früchte

Bella Italia

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Thunfischcrème/ Kapernäpfel

Antipasti

Melone / luftgetrockneter Schinken

Zucchini / Aubergine / Rösttomaten / Honigkarotte /
Paprika / Champignons / Borettozwiebel / Oliven (VEGAN)
Brotauswahl / Olivenöl / Basilikumcrème

Hauptgang

Live Pasta aus dem Grana Padanorad - Trüffelöl

Pinsa aus dem Ofen

Tomate / Büffelmozzarella / Rucola
mediterrane Salami / Pilze
Kartoffeln / Ricotta / Knoblauch / Rosmarin
Thunfisch / Mozzarella / rote Zwiebel / Oliven

Dessert

Tiramisu
Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce





MENÜS

N°1

Vorspeise

Rindercarpaccio / Limonenöl / Grana Padano / Kräuter
Brotauswahl / Basilikumcrème

Hauptgang

Surf & Turf / Flanksteak / Garnele / mediterranes Gemüse /
Rosmarinkartoffel / Dip

Dessertvariation

Basilikum-Frischkäsecrème / marinierte Feigen / Baiser
Aperolsorbet



N°2 - vegan

Vorspeise

Saisonale Blattsalate / Dattel-Vinaigrette / Gemüserolle /
Wasabidip

Brotauswahl / Curryfrischkäsecrème

Hauptgang

Kichererbsencurry / Kokosmilch / Gemüse / Koriander

Dessert

Limonentarte / Crumble



N°3

Vorspeise

Pflücksalat / Ziegenkäse gratiniert / Trüffelhonig (OFF)
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Roastbeef / sous vide / Rotwein-Schalotten-Jus / bunte Bohnen
/ ofenfrisches Kartoffelgratin

Dessertvariation

Valrhona Schokoladenmousse / Crème Brûlée / Macaron



N°4

Suppe

Rinderkraftbrühe / Kaspressknödel
Brotauswahl / gesalzene Butter (OFF)

Hauptgang

Kalbstafelspitz / Apfelkren / Schnittlauchdip / Röstkartoffel /
Marktgemüse

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn / Apfelmus / Rumrosinen
(separat)



MITTERNACHTSSNACKS

N°1

Kleines Käsebuffet / deftige Gulaschsuppe /
Brotauswahl

N°2

Currywurst /
hausgemachte Sauce / Pommes Frites

N°3

Wrap / Avocadocrème / Popcorn Falafel / Gemüse / Rucola (VEGAN)
Wrap / Curryfrischkäsecrème / Truthahn / Salat / Tomate



N°1

Chicken Nuggets
Pommes Frites

N°2

Penne
Sauce: Bolognese alternativ
Tomatensugo
Käse

N°3

Hähnchengeschnetzeltes / Pilze / Rahm /
Erbsen / Mini- Kartoffelrösti

N°4

Kartoffelrösti / Apfelmus



Wir freuen uns auf sie und ihren
Geschmack.

KONTAKT



Claus-Kroencke-Straße 7
64579 Gernsheim



01 70 – 707 24 14



info@glashaus-genusscatering.de



www.glashaus-genusscatering.de



glashaus_genusscatering