



CATERING & EVENTS

FOODKATALOG



Liebe Gäste,

Wir, das Glashaus Genuss Catering, sind passionierte Profis mit Anspruch,
Leidenschaft & Hingabe.

Unser kreatives Team zaubert um Ihnen einen Hochgenuss zu
präsentieren.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Gala, Jubiläum, Preisverleihung, Messe,
Präsentationen, Sommerfest u.v.m.

Lassen Sie sich von uns mit einem Rundum-sorglos-Konzept kulinarisch
verwöhnen.

Gestartet haben wir 2007 in unserem Glashaus Restaurant. Dieses haben
wir 15 Jahre mit Herz & Seele betrieben.

Heute planen & führen wir Events in ganz Deutschland & über die Grenzen
hinaus, mit viel Liebe zum Detail durch.

Lernen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten kennen & gehen Sie mit auf
eine genussvolle Reise.
Wir lieben was wir tun.

Ihre Gastgeber

Dani & René Huhle



WAS WIR IHNEN BIETEN

BUSINESSCATERING & FIRMENEVENTS

Das Glashaus Genuss Catering bringt Sie auf Ihren ganz persönlichen Geschmack. Ob Sommerfest, get together, Tagung, Kundenveranstaltung u.v.m.

Wir machen Ihr Event zu einer besonderen Geschmacksexplosion. In Zusammenarbeit mit Ihnen entwickeln wir ein individuelles Foodkonzept, das genau auf Ihre Wünsche & Vorstellungen abgestimmt ist.

Vom Flying Buffet, Live cooking, Streetfood Corner oder ein klassisches Menü. Wir catern auf Ihrem eigenen Firmengelände ebenso wie außer Haus.



PRIVATKUNDENCATERING

Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit oder Gartenparty. Wir beliefern die entsprechende Location und unterstützen, falls gewünscht, mit dem nötigen Equipment sowie qualifiziertem Servicepersonal. Wir richten das Event nach Ihren Bedürfnissen mit der unserer Expertise aus. Unser Anspruch ist es, am Ende ein stimmiges Gesamtpaket vorweisen zu können und damit einhergehend glückliche Kunden. Sie können sich dabei auf Ihre Rolle als Gastgeber konzentrieren, während wir uns um einen reibungslosen Ablauf sowie die dafür nötige Infrastruktur kümmern.

EVENTCATERING

Durch unsere langjährige Erfahrung im Catering durften wir bereits zahlreiche Events durchführen. Hiervon können Sie profitieren. Wir bieten Ihnen einen Full-Service hinsichtlich Speisen, Getränken, Servicepersonal, Equipment und Locations an. Von Produktpräsentationen, Einweihungen und Roadshows über Mitarbeiterveranstaltungen bis hinzu Pressekonferenzen und Ähnlichem sind wir Ihr Ansprechpartner das passende Konzept zu erarbeiten.

DIE ZUSAMMENSTELLUNG

DIE PERFEKTE KULINARISCHE VERANSTALTUNGSBEGLEITUNG

Sie möchten sich ihr ganz individuelles kulinarisches Angebot zusammenstellen? Dann finden Sie von Seite 7 bis Seite 30 unsere Auswahl an unterschiedlichsten Speisen.

Die Auswahl ist groß und die Entscheidung fällt meist schwer. Hierfür bieten unsere Foodkompositionen bereits Vorschläge von Speisen, welche wunderbar miteinander harmonieren.

Die einzelnen Komponenten der Vorschläge dürfen gerne auch ausgetauscht, ersetzt oder weggelassen werden. Wir stehen Ihnen bei der Beratung zur Seite.

"OFF" bedeutet im Nachfolgenden "Ohne Fisch & Fleisch"





INHALTSVERZEICHNIS

Belegte Brotwaren & Dips	8
Fingerfood	10
Salat im Weckglas / Schälchen	13
Bowls & Quiche	16
Wurst & Co	18
Burger	20
Suppen & Eintöpfe	22
Hauptgerichte	24
Pasta	26
Dessert	28
Unsere Foodkompositionen - Vorschläge	32
Fingerfood & Flying Buffets	33
Grillbuffets	36
Buffets	41
Menüs	44
Mitternachtssnacks	46
Kinder	47

BELEGTE BROTWAREN & DIPS



Brotsnacks

Ofenfrische Brote im Korb
3 Teile Laugengebäck

natur
gebuttert
Curryfrischkäsecrème "Glashaus" (OFF)

Belegte Minibrötchen

leicht gebuttert

Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

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

Canapés

Französisches Baguette
Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Roastbeef / rosa Scheiben / Remoulade / Gurke
Hausgebeizter Basilikum Lachs / Pfefferschmand
Luftgetrockneter Schinken / Melone
Italienische Salami / Olive / marinierte Tomate
Tomatencrème / Antipasti / Büffel Mozzarella / Rucola
(OFF)
Landschinken / sauer eingelegtes Gemüse

Tramezzini Rolls

italienisches belegtes & gerolltes Weißbrot
Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

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

Wraps

mexikanische Maisfladen
Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Truthahn / Curryfrischkäsecrème / Romanasalat
Basilikumcrème / Tomate / Büffelmozzarella / Rucola
(OFF)
Popcorn Falafel / Gemüse / Avocado / Salat (vegan)

Focaccia

italienischer Genuss
Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Truthahn / Curryfrischkäsecrème / Romanasalat
Antipasti / Basilikum-Tomatencreme / Rucola (OFF)
Pink Lachs / Meerrettichcrémé / Kresse

Dips

Kräuterquark (OFF)
Curry-Frischkäsecrème (OFF)
Paprikadip (vegan)
Avocado-Tomate (vegan)
Gesalzene Butter (OFF)
Rote Bete Hummus (vegan)
Hausgemachter Kochkäse (OFF)
Obazda (OFF)

Dazu:
Ofenfrische Brote im Korb
Laugengebäck (3 Teile)
Brezel





FINGERFOOD

aus der Hand genießen
Mindestbestellmenge
10 pro Sorte

Fleisch / Geflügel

Quiche Lorraine „klassisch“ / Speck / Lauch / Käse
Hackfleischbällchen „Glashaus“ / Senfdip
Geröstetes Steinofenbrot / Parmaschinken / Rösttomate
Roastbeef / Wurzelgemüse, süß-sauer / Remouladendip
Hähnchensatay „Asia“ / Erdnuss Dip
Luftgetrockneter Schinken / Melone / mariniert
Hähnchen / marinierte rote Zwiebel / Dip

Fisch / Meeresfrüchte

Gebratene Garnele / Süßer Chili Dip
Geräucherter Thunfisch / Apfel / Meerrettich / Steinofenbrot
Blinis / pink Lachs / Guacamole / Crunch
Lachs / Spinat / Crêpemantel
Thunfisch / gebraten / Sesam Algen / Melone / Yuzu
Mayonnaise

Vegetarisch / Vegan

Quiche / Lauch / Käse
Quiche / mediterranes Grillgemüse / Schafskäse
Quiche / Ziegenkäse / Kürbis / Kräuter (saisonal)
Quiche / Bärlauchschmand / Spargel / Käse (saisonal)
Crostini / Hummus / karamellisierte Nüsse / Granatapfel
(vegan)
Ziegenkäse / Berberitze / Schnittlauch
Pumpernickel / Avocado / Crunch
Cocktailtomate / Melone / Rucola-Nuss Pesto (vegan)
Black Crostini / Büffelmozzarella / Cranberry / Mango /
Basilikum
Antipasti am Spieß (vegan)
Parmesan Tomaten Cookie





SALATE IM WECKGLAS/SCHÄLCHEN



Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Fleisch / Geflügel

Tafelspitzsalat / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette /
frischer Meerrettich
Cole Slaw "Glashaus" / Mini Frikadelle
Chorizo-Brotsalat / Paprika / bunte Tomaten / Kräuter
Wurstsalat „Schweizer Art“ / Käse / Gurken /
Essigzwiebeln
Spicy Chickensalat / Mango / Lauch / Curry
Ceasar's Salad / Romana / Dijon Senfdressing /
Croûtons / krosser Speck
Spicy Rindfleischsalat / Thai Gemüse / Chili
Gebeiztes Rinderfilet / Apfel / Kohlrabi
Mini Serviettenknödel / Entenbrust, geräuchert /
Birnen-Cranberry Relish

Fisch / Meeresfrüchte

Marinierter Pulpo / Staudensellerie / Kartoffelwürfel /
Mango Aioli
Glasnudeln / Garnele / Gemüse / Limonen / Chili
Lachstatar / Gurkenrelish / Crémé fraîche / Dill /
Schwarzbrothippe
Lachstatar "Asia" / Ingwer / Sesam / Fingerlimes /
Misomayonnaise
Cous Cous / Raz el Hanout / Gemüse / gebratene
Garnelen / Kräuter

Salatbar

Saisonale Blattsalate / Rohkost / Cerealien

Dressings

Balsamico VEGAN // Dattel VEGAN // Joghurt OFF

Vegetarisch / Vegan

Kartoffelsalat „Glashaus“ mediterran (vegan)
Toskanischer Gemüsesalat / Trüffelpesce
Büffelmozzarella / bunte Tomaten / Basilikumpesto
Parmesan Cookie / getrocknete & marinierte Tomate
Green Love / Zuckerschoten / grüner Spargel / Linsentaler
/ Guacamole (vegan)
Rote Bete / Ziegenfrischkäse / karamellisierte Nüsse
Junge Sprossen & Keimlinge / Granatapfel / Radieschen /
Kresse (vegan)
Spargel / Tomaten-Estragon-Vinaigrette (vegan &
saisonal)
Rote Bete / Ziegenfrischkäse / Körner
Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten (vegan)
Mediterraner Salat / Tomaten / Gurken / Paprika /
Kräuter / Fetakäse
Grünes Gemüse / Paprika / Zuckerschoten / Pak Choi /
Avocado / Sesam / Algen-Crunch (vegan)
Popcorn Falafel / Cous Cous / Limettenaioli (vegan)
Süßkartoffel / Ananas / Kokos / Curry / Kräuter (vegan)
Linsen / Gurke / Minze / Zucchini / Melone / Balsam
(vegan)
Pilze / Berberitze / Kräuter / Balsamico
Karotte / Orange / Apfel / Nussöl (vegan)
Le Puy Linsen / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette
(vegan)
Rotkohlsalat / getrocknete Früchte / Zimt (vegan &
saisonal)
Glasnudelsalat / Gemüse / Limonen / Chili (vegan)
Cous Cous / Berberitze / Raz el Hanout / Kräuter (vegan)
Feldsalat / Dattelvinaigrette / Crôtons
(vegan & saisonal)
Gurkensalat / Schmand / Dill
Rohkost Sticks / Kräuterquark / Hummus (vegan)

Antipasti gemischt:

Borettozwiebeln /

Oliven / Limonen Zucchini / Aubergine / Pimentos /
Paprika / Champignons / Rösttomate / Peperoni /
Karotte / Grana Padano Brocken



BOWLS & QUICHE



Bowls

Mindestbestellmenge 10 Stück

„Glashaus Bowl“ / Quinoa / Avocado / Gurke /
cremiger Wasabi Dip / Cashewkerne / Mango / Karotte
/ Frühlingslauch / Paprika / Crunch / Sesam Wakame

wahlweise mit:

gebratenen Garnelen
Flammlachs, mariniert
Kikok Hähnchen
Thunfisch



Quiche

Mindestbestellmenge 1 Blech (50x30cm)

Quiche Lorraine / Speck / Lauch / Käse

Quiche / Lauch / Käse (OFF)

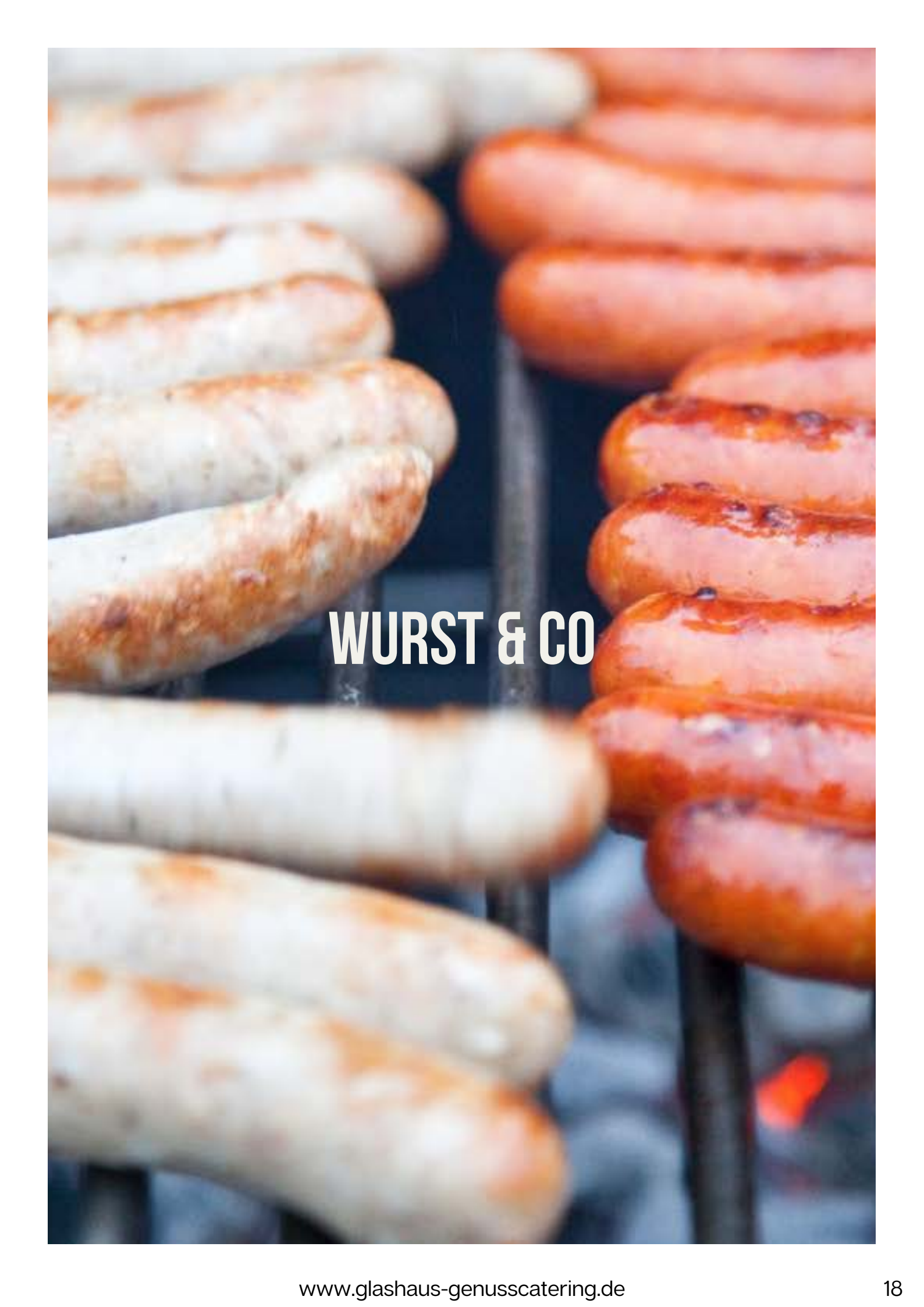
Quiche / Spargel / weiß & grün / Mozzarella
(OFF & saisonal)

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 / süßer Senf / Ketchup

Frikadelle „klassisch“ / Apfelsenf

Chili Cheese Hot Dog

Briochebrötchen / Feuerwurst / Avocado-Tomatendip / karamellisierte Zwiebel /

Jalapenos-Cheddarcremé





Koch benötigt

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Brioche / Pulled Pork - 48 Stunden gegart / BBQ Sauce / Cole Slaw

Brioche / Rinderpatty / Kartoffelrösti / Röstzwiebel / krosser Speck / Käsecreme / Tomaten / Romana

Brioche / Beef / Zwiebelmarmelade / Salat / Tomate / BBQ Sauce / Cheddar

Brioche / Thunfischsteak / Piri Piri / Sesam Wakame / Mango / Rucola

Brioche / Flammfisch / Honig-Senfsauce / Salat / Meerrettich

Glashaus Spezial – Rinderfiletburger / Black Brioche / Rinderfilet / Curryfrischkäsecreme / Rucola /
Tomate / Röstzwiebel

Brioche / Süßkartoffel-Kichererbsenpatty / Möhren-Zwiebel Chutney / Babyspinat (vegan)



SUPPEN & EINTÖPFE



Suppen

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Fleisch

Tom Kha Gaii, scharfe thailändische Kokos
Hühnchen Suppe
Rinderconsommé / Gries Nocken / Gemüse
Kartoffel / Rahm / Wurzelgemüse / Wiener
Würstchen

Vegetarisch / Vegan

Karotten / Ingwer / Kokosmilch
Kartoffel / Rahm / Wurzelgemüse
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 / Paprika
Chili con Carne / bunte Bohnen / Paprika / Mais / Jalapeno
Chili sin Carne / bunte Bohnen / Paprika / Mais / Jalapenos (Vegan)
Linseneintopf / Kartoffel / Wurzelgemüse / Petersilie / Balsamico (OFF)
wahlweise mit Wiener Würstchen

Zu allen Eintöpfen reichen wir Ihnen eine Brotauswahl



HAUPTGERICHTE

Schwein

Schweinegänsel / sous vide gegart – mariniert /
saisonales Gemüse / Rosmarinkartoffel
Schweinebraten / Wurzelgemüse / Spätzle
Krustenbraten / Jus / Krautsalat / Kartoffelsalat
Schweinebauch, mariniert, 24 Std. sous vide gegart /
Erbsenpüree / Kräuter Macairekartoffel
Frikadellen (Schwein & Rind gemischt / Zwiebelsauce /
Röstkartoffel

Kalb

Kalbs-Saltimbocca / Limonensauce / mediterranes
Gemüse / Rosmarinkartoffel
Kalbsrahmgulasch / Steinpilzchampignon /
Tagliatelle
Kalbsbrust / mediterranes Gemüse / Kräutergnocchis
Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce / Bouillonkartoffel
Geschmorte Kalbsbäckchen / Wurzelgemüse / Spätzle

Rind

Rinderrouladen – gefüllt mit Speck / Senf / Zwiebel / Jus
/ Marktgemüse / Kartoffelstampf
Rindefiletspitzen / Shitakepilzen /
Whiskyrahm / Spätzle
Geschmorter Rinderbraten / Barolojus /
Wurzelgemüse / Serviettenknödel
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 / Thymianjus / Erbsenstampf
Lammhüfte „Provenzalische Kräuter“ / buntes
Bohngengemüse / Kartoffelgratin
Wildragout / Preiselbeeren / Sauerrahm /
Apfelrotkohl / Spätzle
Medaillons vom Hirsch / Mangohaube / Apfelrotkohl /
Rosmarin-Schupfnudeln

Mindestbestellmenge 10 Portionen



Fisch

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

Vegetarisch / Vegan

Spinat Knödel / Pilze / Rahm / Kräuter
Popcorn Falafel „Glashaus“ / Gemüse Cous Cous / Dip
(vegan)
Kichererbsencurry / Kokosmilch / Curry /
Gemüse / Kafir-Limettenreis (vegan)
Cremige Käsespätzle / hausgebackene Röstzwiebel
Schlutzkrapfen / Nussbutter / Grana Padano
Aprikosen Cous Cous / Kräutersauce /
gebratene Pilze





PASTA

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Penne Bolognese / Wurzelgemüse / Tomatensugo
Penne all'Arrabiata / scharfe Tomatensugo / Chili
Penne / Salsiccia Ragout / Fenchel / Peccorino
Steinpilztagliatelle / Rinderhüftstreifen / Kräuter / Rahm
Lasagne „Bolognese“
Alpenlandpasta / 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 / Schokoladenperlen
Mascarponecrème / Cantuccini / Beerenragout
Ebbelwoi-Creme / Crumble
Bayrisch Creme / Fruchtsauce
Rote Grütze "Glashaus" / Vanillesauce
Valrhona Schokoladenmousse / Crumble
Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce
Limoncello / Pistazien Crunch / Basilikumbisquit
Crème Brûlée

Marinierte Feigen / Baiser / Frischkäse-Basilikumcremé
Saisonale Fruchtauswahl (vegan)
Tiramisu

Aus der Riesenpfanne - Karamellisierter Kaiserschmarrn
/ Apfelmus / Rumrosinen (separat) - ab 45 Personen



Kuchen

Mini Tartelette / Vanillecremé / Früchte

Brownies & Muffins

Limonen Cheesecake

Saisonale Blechkuchen

Kuchen im Glas:

Schwarzwälder Kirsch

Bienenstich

Frankfurter Kranz

Karotten-Mandelkuchen (ohne Mehl) / Vanillecremé





UNSERE FOODKOMPOSITIONEN VORSCHLÄGE





FINGERFOOD & FLYING BUFFET

Fingerfood

N°1

Laugengebäck
Curryfrischkäsecreme / gesalzene Butter (OFF) / Hummus (vegan)

N°2

Bruschetta / Tomate / Basilikum / Knoblauch (vegan)
Geröstetes Steinofenbrot / Rindercarpaccio / Limonenöl / Grana Padano Späne
Garnele / Kartoffelspaghetti / süßer Chili Dip

N°3

Quiche Lorraine - Speck / Lauch / Käse
Tomate / Melone / Rucola-Nuss-Pesto (OFF)
Hackfleischbällchen (Schwein-Rind) / Senfdip

N°4

Focaccia / pulled Lachs / rotes Pesto / Crunch
Ziegenkäse / Berberitze / Schnittlauch (OFF)
Vitello vom Kalb / Thunfischcreme / Kapernapfel

N°5

Thunfisch gebraten / Melone / Sesam Wakame / Wasabi
Black Cranberry Crostini / Mango / Büffelmozzarella / Kräuter (OFF)
Ochsenschwanzpraline (gebacken) / Kräuterknuspermantel / Limonendip

N°6

Tramezzini Roll / Dattelfremé / Ziegenkäse / Tomate / Babyspinat (OFF)
Crostini / Hummus / karamellierte Nüsse / Granatapfel (vegan)
Hähnchen Spieß / Erdnuss Chili Dip



Alle Variationen sind miteinander kombinierbar.

Fingerfood Buffet

...aus der Hand genießen...

Mini Quiche / Lauch / Käse (OFF)
Tramezzini Roll / Tomatencreme / Parmaschinken / Rucola
Knusperbrot / hausgebeizter Basilikum-Lachs / Pfeffercreme
Tomate / Mozzarella / Melone / Basilikum-Nuss-Pesto (OFF)
Gebratene Garnele / Mango-Gurken-Chilidip
Mini Frikadelle (Schwein & Rind) / Kerbel-Senf Dip
Truthahnrollchen / Ziegenfrischkäse / Karotte
Vitello Tonnato vom Kalb / Kapernapfel / Thunfisch-Dip (Spieß)
Süße Überraschung



Flying Buffets

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

Das Hessische

Vorspeisen

Ziegenkäse / Süßkartoffel / Trüffelhonig /
Knusper Hippe (OFF)
Lachs / rote Perlzwiebel / Pumpernickel-Crunch
Kalbstafelspitz / Kohlrabi / Romana
Ochsenschwanzpraline / Kräuterdip /
Pflücksalat

Hauptspeisen

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

Dessert

Ebbelwoi-Creme / Vanillesauce

Das Mediterrane

Vorspeisen

Mediterraner Kartoffelsalat (OFF)
Marinierter Pulpo / Aioli / Sellerie /
Focaccia
Vitello Tonnato vom Kalb / eingelegte Kapernäpfel /
Thunfischcreme
Risotto / Gemüse / crispy Rucola (OFF)

Hauptspeisen

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

Dessert

Mascarponecrème / Cantuccini / Beerenragout im Glas





GRILLBUFFETS

Grillbuffets

N°1

Vorspeisen

Glasnudelsalat / Gemüse / Chili (vegan)
Lachs Pink, mariniert / Erbsen / Limonencremé
Linsen / Melone / Paprika / Schafskäse / Crunch (OFF)
Cous Cous / Raz el Hanout / Gurke / Granatapfel / Minze
(vegan)
Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Rinderhüfte / Fleur de Sel / Jus
Brioche / Pulled Pork / Glashaus Honig Marinade, gezupft &
sous vide gegart / pink Cole Slaw
Kochkäsebratwurst
Avocado / Tomaten-Knoblauch Salsa (vegan)

Beilagen Grill-Gemüse / Kartoffelstampf / Röstzwiebel

Dips Curryfrischkäsecrème / Zwiebelmarmelade /
Pfeffersauce

Dessert

Knusprige Cannoli / verschiedene Crémé Füllungen
Saisonale Früchte
(Zitrusfrucht & Cranberry // Beeren & Minze // Ananas,
Melone & Berberitze) vegan

N°2

Vorspeisen

Antipasti:

Limonen Zucchini / Pimentos / Rösttomaten /
Peperoni / luftgetrockneter Schinken / Rosmarin
Aubergine / bunte Oliven
Cous Cous / Raz el Hanout / Kräuter /
Gemüse (vegan)
Chorizzo / knuspriges Chiabatta / bunte Paprika /
Rucola
Mediterraner Salat / Tomaten / Gurken / Schafskäse /
Kräuter
Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Spidercut Steak / mediterran mariniert
Feuerwurst
Kikok Hähnchen / Buttermilchmarinade
Schafskäse – mediterran (OFF)

Beilagen Grillgemüse / Kartoffel Wedges
Dips Kräuter-Sauercrème / Cowboybutter (OFF)
Guacamole (vegan)

Dessert

Espresso Mousse / Crumble
Saisonale Früchte
(Zitrusfrucht & Cranberry // Beeren & Minze //
Ananas, Melone & Berberitze) vegan



Grillbuffets

N°3

Vorspeisen

Glasnudeln / Garnele / buntes Gemüse / Limone / Chili
Romana Salat / Dijonsenf-Dressing / Grana Padano /
Crôutons

Pollo Tonnato / Thunfischcremé / Kapernäpfel
Mini Bowl: Flammlachs / Quinoa / Avocado / Mango /
Cashewkerne / Wasabi / Sesam Wakame
Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Flanksteak / Fleur de Sel
Brioche / Kartoffel-Kichererbsen Patty / Möhren-Zwiebel
Chutney (OFF)
Zucchini / Schafskäse / Paprika / Olivenöl (OFF)
Brioche / Pulled Pork / Glashaus Honig Marinade /
hausgemachte Gewürzgurke
Gegrillte Avocado / Limonen-Tomaten-Knoblauch Salsa
(vegan)

Beilagen Grill-Gemüse / Salzkartoffel / Mojosauc

Dips Kräutercremé / Aioli (OFF) / Hummus (vegan)

Dessert

Mallorquinischer Mandelkuchen - ohne Mehl / Vanillecremé
Valrhona Mousse / Früchte



N°4

Vorspeisen

Cole Slaw "Glashaus"
Bunte Bohnen / Tomaten / Jalapenos / Mini Mais (vegan)
Ceasar's Salat / Romana / Parmesandressing / Crôutons
Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Beef Brisket / Glashaus Rub / süß-sauer eingelegtes Gemüse
Ribs / Honigmarinade
Currywurst / hausgemachte Sauce
Flammlachs, mariniert
Gebackener Schafskäse / Kräuter (OFF)

Beilagen Country Potatoes / Süßkartoffel, gefüllt

Dips Limonencremé / Chimmi Churi Dip / BBQ Sauce

Dessert

Cheesecake
Espresso Mousse / Brownie





BUFFETS

Buffet Mediterran

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb / Thunfischcrème / Kapernäpfel

Antipasti saisonal (vegan)

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

Penne / mediterranes Gemüse / Grana Padano Späne
(OFF)

Brotauswahl & korrespondierende Dips

Hauptgang

Hähnchenkeulen (ohne Knochen) im eigenen Sud gegart /
Kartoffel / Kräuter / getrocknete Tomaten / Oliven /
Knoblauch

Rosmarin Polenta / mediterranes Grillgemüse / Crunch
(OFF)

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

Dessert

Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce

Saisonale Früchte

(Zitrusfrucht & Cranberry // Beeren & Minze // Ananas &
Melone / Berberitze (vegan))



Sommerliebe

Vorspeise (serviert)

Blattsalate / Dattelvinaigrette / Zucchini-Schafskäse,
gebacken / Brickteig / Pfefferdip (OFF)

Brotauswahl / gesalzene Butter (OFF) /

Hauptgang

Riesenpilze, gefüllt / Risotto / gebratene Kräuterpilze (OFF)

Live am Buffet

Pasta Bar

Penne / Gnocchis, gefüllt / Tomatensugo /
hausgemachtes Rucola-Nuss Pesto / Chili / Grana Padano
/ Trüffelpecorino

Live tranchiert - Flanksteak, sous vide gegart / Rotwein-
Schalotten Jus / Kräuterbutter / saisonales Gemüse /
Rosmarinkartoffel

Dessert

Crème Brûlée

Mascarponecrème / Cantucchini / Beerenragout

Buffet Bella Italia

Vorspeisen

Antipasti

Melone / luftgetrockneter Schinken

Limonen-Zucchini / Aubergine / Rösttomaten / Honig

Karotte / Paprika / Pilze / Oliven

Vitello Tonnato / Thunfischcrème / Kapernäpfel

Focaccia / Grissini / Fleur de Sel / Olivenöl

Hauptgang - Live am Buffet

Pasta Bar

Gnocchis, gefüllt / Trofie / Tomatensugo /
mediterranes Gemüse / hausgemachte Pestos / Chili

Knoblauch / Grana Padano / Trüffelpecorino

Pizza Pina

Tomate / Büffelmozzarella (OFF) mediterrane Salami

Bunte Kartoffel / Ricotta / Knoblauch / Rosmarin

Thunfisch / Mozzarella / Oliven / rote Zwiebel

Dessert

Tiramisu

Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce

Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Kartoffelsalat / Tomate / Gurke / hausgemachte

Frikadelle (Schwein & Rind) / Senfdip

Rote Bete / Ziegenfrischkäse / karamellierte Nüsse
(OFF)

Getrübte Linsen / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette
(vegan)

Landjäger / Bergkäse / Schinken & Speck / eingelegtes
Gemüse

Brotauswahl / Obazda / Zwiebelbutter / Radi-
Kräuterquark (OFF)

Hauptgang

Bunte Pilze / Rahm / Kräuter / Speck-Serviettenknödel

Kalbstaftel / Apfelkren / Schnittlauch /

Röstkartoffel

Laugenbrötchen / Ochsenfetzen / BBQ Sauce /

Krautsalat "Glashaus"

Dessert

Bayrisch Crème / Fruchtsauce

Apfelkuchen / Vanille / Rumrosinen



Französisch genießen

Vorspeise (serviert)

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

Hauptgang - Live am Buffet

Roastbeef rosa gebraten / Rotwein-Schalotten Jus /
saisonales Gemüse / ofenfrisches Kartoffel-Gratin
Zander / Dijonsenfauce / grüne Bohnen / bunter Reis
Lamm / Kräuter / Jus / Ratatouille / Rosmarinkartoffel

Dessert

Crème Brûlée
Käseauswahl / Früchte / Baguette / Nüsse

Vegan

Vorspeisen

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

Brotauswahl / rote Bete Hummus /
Tomaten-Guacamole

Hauptgang

Gefüllte Riesenpilze / Süßkartoffelstampf / Madeira-Jus
Popcorn Falafel „Glashaus“ / Honigkarotten/ Quinoa

Live am Buffet

Pasta Bar

Trofie / Tagliatelle / Tomatensugo /
Rucola-Nuss Pesto / saisonales Gemüse / Avocado /
Knoblauch / Chili

Dessert

Limonentarte / Crumble
Saisonale Früchte
(Zitrusfrucht & Cranberry // Beeren & Minze // Ananas,
Melone & Berberitze)

Streetfood



Live vom Grill

Texas BBQ Burger - Burger Bun / 100%Rindfleisch Patty
/ Tomate / Salat / Cheddar / Zwiebelmarmelade / Speck
Mayonnaise

Glashaus pulled Pork oder pulled Chicken Burger -
Burger Bun / Karotten-Krautsalat / gezupftes &
gesmoktes Fleisch / BBQ Sauce

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

Frites Station

Knusprige Pommes Frites / Ketchup / Mayonnaise (OFF)

Chili Cheese Frites / knusprige Pommes / warme
Käsesauce / Jalapenos (OFF)

Pulled Pork oder pulled chicken BBQ Frites / knusprige
Pommes / gezupftes & gesmoktes Fleisch / BBQ Sauce

Dessert Station

Cannoli, gefüllt
Herzwaffeln, verschiedene & saisonale Toppings





3-GANG MENÜS

N°1

Vorspeisenvariation

Rindercarpaccio / Limonenöl / Grana Padano Späne
Büffelmozzarella / Tomaten-Honig Reduktion / Zupfsalat (OFF)
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Doradenfilet / Kräuteröl / mediterranes Gemüse /
Rosmarinkartoffel

Dessertvariation

Basilikum-Frischkäsecrème / marinierte Feigen / Baiser
Saisonales Fruchtsorbet
Mallorquinischer Mandelkuchen / Vanillecrémé



N°2 - vegan

Vorspeise

Blattsalate / Holunderblüten-Vinaigrette / Gemüserolle /
Wasabi
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Kichererbsencurry / Kokosmilch / Gemüse / Kafir-
Limettenreis

Dessert

Limonentarte / Crumble



N°3

Vorspeise

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

Hauptgang

Roastbeef / sous vide / Rotwein Schalottenjus / bunte Bohnen /
ofenfrisches Kartoffelgratin

Dessertvariation

Valrhona Schokoladenmousse / Crémé Brûlée / saisonale
Früchte



N°4

Suppe

Rinderkraftbrühe / Frittaten / Gemüse
Brotauswahl / Zwiebel Butter (OFF)

Hauptgang

Wiener Schnitzel / Preiselbeeren / Kartoffel-Gurkensalat

Dessert

Topfenknödel / Crumble / Fruchtragout

MITTERNACHTSSNACKS



N°1

Deftige Gulaschsuppe / bunte Paprika / Kartoffel /
Brotauswahl

N°2

Kleines Käsebuffet /
Currywurst / hausgemachte Sauce /
Brotauswahl

N°3

Wrap / Avocadocreme / Popcorn Falafel / Gemüse / Rucola (vegan)
Wrap / Curryfrischkäsecrémé / Truthahn / Salat / Tomate

N°1

Chicken Nuggets
Pommes / Rohkost

N°2

Penne
Sauce: Bolognese / Tomatensougo
Käse

N°3

Spätzle / Rahmsauce / Erbsen

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