

GLASHAUS

Genuss Catering

CATERING & EVENTS

FOODKATALOG



Sehr geehrte Damen und Herren,

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.

Herzlichst

Daniela & 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 hin zu 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"





DAS TEAM



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	42
Mitternachtssnacks	46
Kinder	47

BELEGTE BROTWAREN & DIPS



Brotsnacks

Ofenfrische Brote im Korb
je 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 / getrockneten Tomaten
Hausgebeizter Basilikum Lachs / Pfefferschmand /
Kräuter
Camembert / Feigen-Zwiebelmarmelade (OFF)
Pastrami / Coleslaw / süß-sauer eingelegtes Gemüse

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 / Meerrettichcreme / 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)
Thunfischcrème / Romana / Tomate / Ei / Olive
Falafel / Gurke / Tomate / Avocado / Babyspinat
(vegan)

Focaccia

italienischer Genuss
Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Truthahn / Curryfrischkäsecrème / Romanasalat
Antipasti / Basilikum-Tomatencreme / Rucola (OFF)
Pulled Lachs / Fenchel / eingelegter Ingwer / rotes
Pesto / Kresse

Dips

Kräuterquark (OFF)
Curry-Frischkäsecrème (OFF)
Tomaten Harissa (vegan)
Avocado / Tomate / Koriander (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
Quiche / Limonencrème / Chorizo / Manchego
Hackfleischbällchen „Glashaus“ (Schwein & Rind) / Senfdip
Hackfleischbällchen „Glashaus“ (Geflügel) /
Mango-Gurken Dip
Geröstetes Steinofenbrot / Parmaschinken / getrocknete
Tomaten
Roastbeefröllchen / Gemüsesalat / 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 / Yuzu Mayonnaise
Thunfisch „Sushi Qualität“ / Melone / Wasabi / Nori

Vegetarisch / Vegan

Quiche Lorraine / Lauch / Käse
Quiche / mediterranes Grillgemüse / Schafskäse / Kräuter
Quiche / Ziegenkäse / Kürbis / Kräuter (saisonal)
Quiche / Bärlauchschmand / Spargel / Käse (saisonal)
Feige, gefüllt / Ziegenfrischkäse / karamellisierte Nüsse /
Kräuter
Crostini / Hummus / karamellisierte Nüsse / Granatapfel
(vegan)
Ziegenkäse / Berberitze / Schnittlauch
Pumpernickel / Avocado / Kresse
Rosmarincracker / Ziegenkäse gratiniert / Feige / Pfeffer
Cocktailtomate / Melone / Rucola-Nuss Pesto (vegan) Sepia
Brot / Büffelmozzarella / Cranberry / Mango / Basilikum
Antipasti am Spieß (vegan)
Parmesan Lollis





SALATE IM WECKGLAS/SCHÄLCHEN



Mindestbestellmenge 10 pro Sorte

Fleisch / Geflügel

Tafelspitzsalat / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette /
frischer Meerrettich
Kartoffelgurkensalat / Mini Frikadelle / Dip
Crispy Chickensalat / Hummus / grünes Gemüse
Kartoffelsalat / Kräuter / Vitello Tonnato / Kapernäpfel
/ Crème
Chorizo-Brotsalat / Paprika / Tomate / Basilikum
Wurstsalat „Schweizer Art“ / Käse / Gurken /
Essigzwiebeln
Spicy Chickensalat / Mango / Lauch / Madrascurry
Teriyaki Entenbrust / Puy Linsen / Wasabi
Ceasar's Salad / Romana / Dijon Senfdressing /
Croûtons / krosser Speck
Spicy Rindfleischsalat / Thai Gemüse / Chili / Koriander
Gebeiztes Rinderfilet / Apfel / Kohlrabi
Roastbeef Tranchen / hausgemachte Remoulade /
knusprige Kartoffelwürfel

Fisch / Meeresfrüchte

Marinierter Pulpo / Staudensellerie / Kartoffelwürfel /
Mango Aioli
Salade Niçoise / Thunfisch / Ei / Olive
Glasnudeln / Garnele / Gemüse / Limonen / Chili
Lachstatar / Gurkenrelish / Crémé fraîche /
Schwarzbrothippe
Feta-Wassermelonensalat / Minze / Thunfisch
mariniert
Lachstatar "Asia" / Ingwer / Limette / Kräuter / Ponzu /
Misomayonnaise
Cous Cous / Raz 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 / Tomate / Gurke / Frühlingslauch (vegan)
Kartoffelsalat „Glashaus“ mediterran (vegan)
Toskanischer Gemüsesalat / Trüffelpecorino / Pinienkerne
Cremige Burrata / bunte Tomaten / Basilikumpesto /
Röstfocaccia
Parmesan Cookie / getrocknete & marinierte Tomate /
Basilikum
Kichererbsen / Süßkartoffel / Tahina / Spinat / geröstete
Tomaten (vegan)
Green Love / Zuckererbsen / grüner Spargel / Linsentaler
/ Guacamole (vegan)
Rote Bete / Ziegenfrischkäse / karamellisierte Nüsse
Junge Sprossen & Keimlinge / Granatapfel / Radieschen /
Kresse (vegan)
Spargel / Tomaten-Estragon-Vinaigrette (vegan)
Falafel „Glashaus“ / Cous Cous / Gemüse / Hummus
Mango / Mozzarella / Lauch / rosa Pfeffer / Balsamico
Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten (vegan)
Mediterraner Salat / Tomaten / Gurken / Paprika /
Kräuter / Fetakäse
Tomaten / Mozzarella / Melone / Rucola
Grünes Gemüse / Paprika / Zuckerschoten / Pak Choi /
Avocado / Sesam / Algen-Crunch (vegan)
Popcorn Falafel / Papayasalsa / Limettenaioli (vegan)
Süßkartoffel / Ananas / Kokos / Curry / Kräuter (vegan)
Linsen / Gurke / Minze / Zucchini / Melone / Balsam
(vegan)
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 / Raz el Hanout / Kräuter (vegan)
Feldsalat / Dattelvinaigrette / Crôutons
(vegan & saisonal)
Gurkensalat / Schmand / Dill
Tabouleh / Tomaten / Gurken / Petersilie (vegan)
Rohkost Sticks / Kräuterquark / Hummus (vegan)

Antipasti gemischt: Borettozwiebeln / Balsamico /
Oliven / Knoblauch / Zucchini / Petersilie / Aubergine /
Minze / Paprika / Rosmarin / Champignons / Kräuter /
Getrocknete Tomaten / Thymian



BOWLS & QUICHE



Bowls

Mindestbestellmenge 10 Stück

„Glashaus Bowl“ / gebratene Riesengarnelen / Quinoa / Avocado / Gurke / cremiger Wasabi Dip / Cashewkerne / Mango / Karotte / Frühlingslauch / Crunch
Lachs / Quinoa / Avocado / Mango / Cashewkerne / Wasabi / Crunch
Pulled Jackfruit / Maiscremé / geschmorte Zwiebel / bunte Bohnen / Pimentos / karamellisierte Apfel / Limettendip / Crunchy Nacho (OFF)
Reis / Thunfisch / Sesam Wakeme / Mango-Salsa / Wassbi-Majonnaise / Röstzwiebel
Roter Reis / Ponzu Lachs / Edamame / asiatisch marinierter Karottensalat / Miso Majonnaise / Crunch
Quinoa / Crispy Hähnchen / Erdnuss Dip / rote Bete / Sesam Crunch / Zwiebel / Mango Salsa



Quiche

Mindestbestellmenge 1 Blech (50x30cm)

Quiche Lorraine „klassisch“ / 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 (Schwein & Rind) „klassisch“ / Korbelsenf

Geflügel Frikadelle / Mango-Gurkenrelish

Glashaus "Clubsandwich" / gebratene Hähnchenbrust / Speck / Ei / Gurke / Salat / Tomate / Creme

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

Jalapenos-Cheddarcremé / Crunchy Natchos

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





BURGER

Koch benötigt

Mindestbestellmenge 10 Portionen

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

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 / Flammlachs / Honig-Senfsauce / Salat / Meerrettich

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

Brioche / Süßkartoffel-Kichererbsenpatty / Minzdip / 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 / Frühlingslauch /
Wiener Würstchen

Vegetarisch / Vegan

Karotten / Ingwer / Kokosmilch
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 / 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 / Apfel-Sauerkraut / Semmelknödel
Schweinebauch, mariniert, 24 Std. sous vide gegart /
Erbsenpüree / gepoppter Wildreis
Frikadellen (Schwein & Rind gemischt / Zwiebelsauce /
Röstkartoffel

Kalb

Kalbs-Saltimbocca / Limonensauce / mediterranes
Gemüse / Rosmarinkartoffel
Kalbsrahmgulasch / Steinpilzchampignon /
Kartoffel-Pastinaken-Püree
Kalbsbrust / mediterranes Gemüse / Kräutergnocchis
Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce / Bouillonkartoffel
Geschmorte Kalbsbäckchen / Wurzelgemüse / Kräuter-
Macairekartoffeln

Rind

Rinderrouladen – gefüllt mit Speck / Senf / Zwiebel / Jus
/ Marktgemüse / Kartoffelstampf
Rindefiletspitzen / Shitakepilzen /
Whiskyrahm / 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 / Thymianjus / Urmöhrenpüree
Lammhüfte „Provenzalische Kräuter“ / buntes
Bohnen Gemüse / Kartoffelgratin
Wildragout / Preiselbeeren / Sauerrahm /
Apfelrotkohl / Spätzle
Medaillons vom Hirsch / Mangohaube / Apfelrotkohl /
Rosmarin-Schupfnudeln

Mindestbestellmenge

10 Portionen



Fisch

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

Vegetarisch / Vegan

Spinat Knödel / Pilze / Rahm / Kräuter
Falafel „Glashaus“ / Gemüse Cous Cous / Minzdip
(vegan)
Kichererbsencurry / Kokosmilch / Curry /
Gemüse / Basmatireis (vegan)
Cremige Käsespätzle / hausgebackene Röstzwiebel
Süßkartoffelgratin / Spinat / Parmesan
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“
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 im Glas
Ebbelwoi-Creme / Vanillesauce / Crumble
Mürbeteig-Tartelette / weißes Mousse / Mispelchen
Bayrisch Creme / Fruchtsauce
Trifle - Himbeer / Sahne / Baiser
Rote Grütze "Glashaus" / Vanillesauce
Valhrona Schokoladenmousse / Crumble / Früchte
Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce
Limoncello / Pistazien Crunch / Basilikumbisquit
Crème Brûlée
Aprikosen Pina Colada Mousse / Kokos
Obstsalat / heimisch-exotisch (vegan)
Tiramisu „klassisch“



Kuchen

Tartelette / Vanillecrémé / Früchte
Brownies
Limonen Cheesecake
Bienenstich im Glas / Johannisbeere / Mandelcrunch
Hausgebackener Kirschkuchen
Apfelkuchen
Karotten-Mandelkuchen (ohne Mehl) / Vanillecrémé
Cinnamon Roll
Schokoladen Muffin





UNSERE FOODKOMPOSITIONEN VORSCHLÄGE





FINGERFOOD & FLYING BUFFET

Fingerfood

N°1

Laugengebäck
Curryfrischkäsecreme / Kräuterquark / gesalzene Butter (OFF)

N°2

Bruschetta / Tomate / Mozzarella / Basilikum (OFF)
Geröstetes Steinofenbrot / Rindercarpaccio / Limonenöl / Grana Padano Späne /
Kräuter
Garnele / Kartoffelspaghetti / süßer Gurken-Chili Dip

N°3

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

N°4

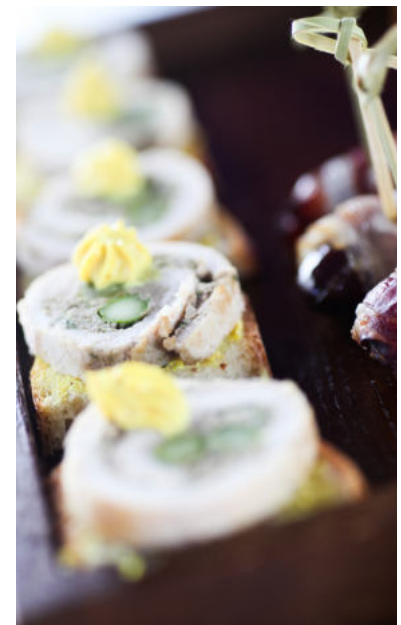
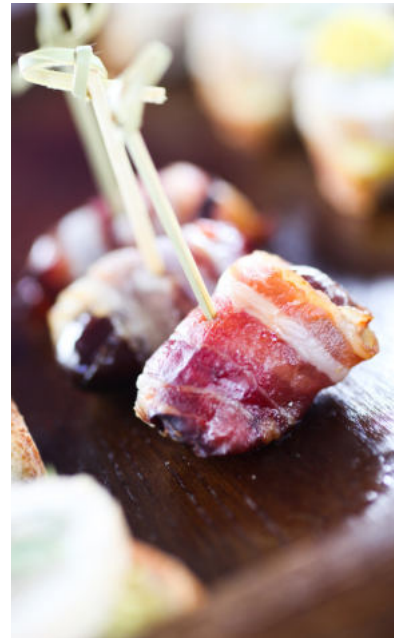
Focaccia / pulled Lachs / Fenchel / eingelegter Ingwer / rotes Pesto / Kresse
Ziegenkäse / Berberitze / Schnittlauch (OFF)
Vitello vom Kalb / Thunfischcreme / Kapernapfel (Spieß)

N°5

Thunfisch gebraten / Melone / Sesam Wakame / Wasabi Sepia-Cranberry
Crostini / Mango / Büffelmozzarella / Kräuter (OFF)
Ochsenchwanzpraline (gebacken) / Kräuterknuspermantel / Limonendip

N°6

Mini Rinderfiletburger / Currycreme / Röstzwiebel / Rucola / Tomate
Börekteig, gebacken / Zucchini / Schafskäse / Dip (OFF)
Blinis / Lachs / Guacamole



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

Truthahnröllchen / 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 / Thymianhonig /
Selleriechip (OFF)

Saibling / Perlzwiebel / Pumpernickel-Crunch

Kalbstaufelspitz / Kohlrabi / Romana im Glas

Ochsenchwanzpraline / Kräuterdip /

Pflücksalat im Glas

Hauptspeisen

Gebackener Handkäs / Zwiebelrisotto / Kräuterschaum

Maispoularde / Jus / knusprige Kartoffel

Desserts

Ebbelwoi-Creme / Vanillesauce / Crumble Mürbeteig-

Tartelette / weiße Mousse / Mispelchen

Das Mediterrane

Vorspeisen

Mediterraner Kartoffelsalat im Glas (OFF)

Marinierter Pulpo / Aioli / Sellerie /

Knusperbrot im Glas

Vitello Tonnato vom Kalb / eingelegte Kapernäpfel /

Thunfischcreme

Risotto / Gemüse / crispy Rucola (OFF)

Hauptspeisen

Geschmorte Ochsenbäckchen / Grillgemüse / Polenta

Gefüllte Gnocchis / Tomaten-Gemüsesugo /

Grana Padanohippe (OFF)

Desserts

Aprikosentarte / 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 / Orangen-Vinaigrette (OFF)

Hauptspeisen

Gyoza / Shiitake / Frühlingslauch / Sojasauce (OFF)

Hähnchen / Basmatireis / Pflaumen-Jus / Gemüse

Desserts im Weckglas

Kokosmilchreis / Ananans im Glas

Zitrontarte / Sorbet / Crunch



GRILLBUFFETS

Grillbuffets

N°1

Vorspeisen im Weckglas / Schälchen

Glasnudelsalat / Gemüse / Limonen / Chili (vegan)
Saibling / Mango / Gurke / Limonenöl
Linsen / Melone / Paprika / Schafskäse / Crunch (OFF)
Cous Cous / Raz el Hanout / Gemüse / Nüsse / getrocknete
Früchte (vegan)
Sommerliche Blattsalate / Dattelvinaigrette & Balsamico
Dressing / Rohkost / Cerealien (vegan)
Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Rinderhüfte / Gin-Rosmarinmarinade
Pulled Hähnchen / Glashaus Honig Marinade, gezupft &
sous vide gegart
Salsiccia (Fenchel Bratwurst)

Mediterran marinierter Schafskäse (OFF)

Beilagen Grill-Gemüse / Süßkartoffelstampf /
Fächerkartoffel „Glashaus“ (vegan)

Dips Curryfrischkäsecreme / Kräuter-Sauercreme (OFF) /
Hummus / Ananas-Chili Salsa (vegan)

Dessert

Sommerbeeren Tiramisu
Obstsalat / heimisch-exotisch (vegan)
Aprikosen Pina Colada Mousse / Kokos

N°2

Vorspeisen

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

Hauptgang - Live vom Grill

Schweinegänsel / mediterran mariniert /
sous vide gegart

Bratwurst „Thüringer Art“

Rindersteaks / Rosmarin / Fleur de Sel
Hähnchenkeulen (ohne Knochen) /

Buttermilchmarinade

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

Beilagen Maiskolben / gebackene Fächerkartoffel
„Glashaus“ (OFF)

Dips Curryfrischkäsecreme / Kräuter-Sauercreme
(OFF) Guacamole (vegan)

Dessert

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



Grillbuffets

N°3

Vorspeisen

Kartoffelsalat / Tomaten / Gurken (vegan)
Karotte / Apfel / Nussöl (vegan)
Gurkensalat / Schmand / frischer Dill (OFF)
Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost /
Cerealien (vegan)
Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Bratwürste „Thüringer Art“
Rindersteaks / sous vide gegart / mit Kräutern mariniert
Hähnchenkeule (ohne Knochen) / Buttermilchmarinade

Beilagen Grill-Gemüse / Kartoffel Wedges (vegan)

Dips Sauercreme / hausgemachte Kräuterbutter /
Senf / Ketchup

Dessert

Obstsalat / heimisch – exotisch
Bayrisch Crème / Fruchtsauce



N°4

Vorspeisen

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost /
Cerealien (vegan)
Glasnudeln / Garnele / buntes Gemüse /
Limone / Chili (vegan)

Vitello Tonnato vom Kalb / Thunfischcreme / Kapernäpfel

Mini Bowl: Lachs / Quinoa / Avocado / Mango /
Cashewkerne / Wasabi

Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Brioche / Kartoffel-Kichererbsen Patty / Koriander Dip /
Möhren Zwiebel Chutney (OFF)

Zucchini Schafskäse / Paprika / Olivenöl (OFF)

Pulled Pork / Glashaus Honig Marinade, gezupftes sous vide
gegartes Schwein

Gegrillte Avocado / Limone / Tomate (vegan)

Beilagen Grill-Gemüse / Süßkartoffelstampf /
Fächerkartoffel „Glashaus“ (vegan)

Dips Kräutercreme / Curryfrischkäsecreme / Aioli (OFF) /
Hummus (vegan)

Dessert

Mallorquinischer Mandelkuchen – ohne Mehl / Vanillecreme
Whiskey Mousse / Ananas Ragout



Grillbuffets

N°5

Vorspeisen

Ceasars Salad Romana / Parmesan / Dijonsenf-Vinaigrette / gebratene Garnele / Croûtons
Süßkartoffel / Ananas / Kokos / Curry / Kräuter (vegan)

Chorizzo-Kartoffelsalat / Rucola / Manchego / Knoblauch / Fleur de Sel / Limone
Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien (vegan)

Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

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 / Sellerie-Kartoffelstampf / Speckbohnen / Maiskolben

Toppings Aioli / Mango-Chutney / Guacamole (OFF)

Dessert

Obstsalat / heimisch-exotisch

Cheesecake

Kardamom Schoko Mousse / karamellisierte Nüsse



N°6

Vorspeisen

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

Le Puy Linsen / rote Bete Hummus (vegan)

Tabouleh / Tomaten / Gurken / Petersilie (vegan)

Penne / Oliven / Rucola / getrocknete Tomaten / Grana Padano Späne (OFF)

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

Brotauswahl

Hauptgang -Live vom Grill

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 / Avocadocrème (OFF)

Dessert

Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce

Matcha Crème Brûlée

Obstsalat / heimisch-exotisch

Grillbuffets

N°7

Vorspeisen im Weckglas / Schälchen

Glasnudelsalat / Gemüse / Limonen / Chili (vegan)
Kräuter Blütensalat / Ziegenkäse / karamellisierte Nektarinen (OFF)
Saibling / Mango / Gurke / Limonenöl
Linsen / Melone / Paprika / Schafskäse / Crunch (OFF)
Sommerliche Blattsalate / Dattelvinaigrette & Balsamico Dressing / Rohkost / Cerealien (vegan)
Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Flanksteak / Gin-Rosmarinmarinade
Hähnchenkeulen (ohne Knochen) / Buttermilchmarinade
Pulled Pork / Glashaus Honig Marinade, gezupftes sous vide gegartes Schwein
Salsiccia (Fenchel Bratwurst)

Beilagen Grill-Gemüse / Süßkartoffelstampf / Fächerkartoffel „Glashaus“ (vegan)

Dips Curryfrischkäsecrème / Kräuter-Sauercrème (OFF) / Guacamole (vegan) / Ananas-Chili Salsa (vegan)

Dessert

Sommerbeeren Tiramisu
Obstsalat / heimisch-exotisch
Aprikosen Pina Colada / Kokos / Quark

N°8

Vorspeisen

Orientalischer Kartoffelsalat / Olive / getrocknete Tomaten / Knoblauch / rote Zwiebel / Minze (vegan)
Tomaten / Melone / Gurke / Schafskäse / Minze (OFF)
Bulgur / Granatapfel / Petersilie / Tomate (vegan)
Salatbar, sommerliche Blattsalate / Dattel & Balsamicovinaigrette / Rohkost (vegan)
Brotauswahl

Dips: Curryfrischkäsecrémé / Tomaten-Harissa / Auberginen-Crémé

Hauptgang -Live vom Grill

Lamm mariniert
Zitronenhähnchen / sous vide gegart
Steinbeißer / Olivenöl / Limone / Kräuter

Beilagen Gewürzreis mit Nüssen & getrockneten Früchten (vegan) / Fächerkartoffel „Glashaus“ (vegan) / mediterranes Grillgemüse (vegan)

Dessert

Baklava
Kardamom Mousse au chocolat / karamellisierte Nüsse
Obstsalat / Beeren





BUFFETS

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb / Thunfischcrème / Kapernäpfel
Antipasti: Zucchini / Steinpilzchampignons / Paprika /
Oliven (vegan)

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

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

Brotauswahl & korrespondierende Dips

Hauptgang

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

Schweinegänsel / mediterran mariniert / sous vide gegart
/ Jus / Ratatouille / Polenta

Steinbeißer / Limonensauce / Gemüse-Tagliatelle

Dessert

Bourbon Vanille Panna Cotta / Fruchtsauce
Espresso Mousse / Crumble
Obstsalat / heimisch-exotisch



Sommerliebe

Vorspeisenvariation (serviert)

Blattsalate / Holunderblütenvinaigrette / Zucchini-
Schafskäse, gebacken / Filoteig / Pfefferdip (OFF)

Cocktailtomate / Melone / Büffelmozzarella /
Basilikum (OFF)

Brotauswahl / gesalzene Butter (OFF) /
Avocado-Tomatendip (vegan)

Hauptgang - Koch benötigt

LIVE AM BUFFET: Pastastation: Kreieren Sie Ihre
Lieblingspasta – Penne / Gnocchis / Tomatensugo /
mediterranes Gemüse / hausgemachtes Pesto /
Rucola / Chili / Shrimps / Grana Padano
Kichererbsencurry / Kokosmilch / Gemüse /
Quinoa (vegan)

Dessert

Matcha Creme Brûlée
Mokka-Kardamom Mousse / karamellisierte Nüsse
Obstsalat / heimisch-exotisch / Minze (vegan)

Huhle's Sweet Home

Vorspeisen

Goethes Garten / grüne Sauce / Onsen Ei (OFF)
Romanasalat / gebratene Hähnchenbrust /
Dijonsenf dressing / Crôutons / Radieschen / Kresse
Lachsforellentatar / knuspriges Steinofenbrot /
Gurkenrelish / Dill

Brotauswahl / hausgemachter Kochkäse /
Zwiebelbutter (OFF)

Hauptgang

Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce / Bouillongemüse
Rinderroulade „Glashaus“ / saisonales Gemüse /
Kartoffelstampf

Pilze / Kräuter / Rahm / Spinatknödel (OFF)

Dessert

Frankfurter Kranz mal anders
Hessischer Obstsalat / Mispelchen

Bayrische Schmankerln

Vorspeisen

Wurstsalat / Käse / Gurken / Essig
Kartoffelsalat / Tomate / Gurke / hausgemachte
Frikadelle (Schwein & Rind) / Senfdip
Karotte / Orange / karamellierter Fenchel /
Nussöl (vegan)
Getrüffelte Linsen / Wurzelgemüse / Pfeffervinaigrette
(vegan)

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

Brotauswahl / Obazda / gesalzene Butter / Radi-
Kräuterquark (OFF)

Hauptgang

Schweinebraten / Starkbiersauce / Apfel-Sauerkraut /
Semmelknödel

Pilze / Kräuter-Rahm / Spinatknödel (OFF)
Rindergulasch „Glashaus“ / Wurzelgemüse / Spätzle

Dessert

Bayrisch Crème / Fruchtsauce
Apfelstrudel / Vanillesauce



Französisch genießen

Vorspeise (serviert)

Blattsalate / Balsamicovinaigrette / Brickteig, gebacken /
Ziegenkäse / Zucchini (OFF)
Brotauswahl & Dip

Hauptgang - Koch benötigt

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

Dessert

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

Alpenland

Vorspeisen

Salatbar / Balsamico & Kartoffeldressing/ / Rohkost /
Cerealien (vegan)
Luftgetrocknete Salami / Gänserilette / geräucherte
Schinken & Salamispezialitäten
Obazda / Bergkäse / sauer eingelegtes Gemüse / rote
marinierte Zwiebel im Weckglas
Kartoffel-Gurkensalat / Fleischkäse
Brotauswahl / Fassbutter

Suppe

Rindfleischbrühe / Kaspressknödel / Schnittlauch

Hauptgang

Kalbshaxe / Calvados-Bratensauce / Rotkohl /
Kartoffel-Apfelstampf
Waldpilze / Rahm / Kräuter / Serveittenknödel (OFF)
Saibling „Wiesenkräuter mariniert“ / Weißweinsauce /
Gemüsebandnudeln
Rahmfleck / Crème fraîche / Speck / Frühlingslauch

Dessert – aus der Riesenpfanne

Hausgemachter Kaiserschmarrn / Apfelkompott /
Zwetschgenröster

Vegan Love

Vorspeisen

Glasnudelsalat / Gemüse / Limonen / Chili
Cous Cous / Berberitze / Kürbis, süß-sauer /
Raz el Hanout / Minze

Süßkartoffel / Ananas / Kokos / Curry / Kräuter

Antipasti: Aubergine / Zucchini / Paprika /
Borettozwiebel / Steinpilzchampignons / Tomate
Brotauswahl / rote Bete Hummus /
Tomaten-Guacamole

Hauptgang

Gefüllte Portobellopilze / Süßkartoffelstampf / Madeira-
Jus

Kichererbsen-Bällchen „Glashaus“ / Cajun-Möhren /
schwarzer Jasberry- Reis

Live am Buffet – Pastastation, kreieren Sie Ihre
Lieblingspasta

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

Dessert

Obstsalat / heimisch-exotisch
Limonentarte / Crumble
Schokoladen-Dattelmousse / karamellisierte Nüsse





MENÜS

N°1

Vorspeisenvariation

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

Hauptgang

Doradenfilet / Kräuteröl / mediterranes Gemüse /
Rosmarinkartoffel

Dessert

Tiramisu „Klassisch“



N°2 - vegan

Vorspeise

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

Hauptgang

Kichererbsencurry / Kokosmilch / Zucchini / Quinoa / Kräuter

Dessert

Limonentarte / Crumble



N°3

Vorspeise

Ziegenkäse gratiniert / Honig / Pflücksalat / Feigen /
Limonenöl (OFF)
Brotauswahl / korrespondierender Dip

Hauptgang

Roastbeef / sous vide / Rosmarinjus / bunte Bohnen /
ofenfrisches Kartoffelgratin

Dessertvariation

Valrhona Schokoladenmousse / Crepé Suzette / Fruchtragout
/ Bourbon Vanilleeis



N°4

Suppe

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

Hauptgang

Wiener Schnitzel / Preiselbeeren / Kartoffel-Gurkensalat

Dessert

Marillenkügelchen / Crumble / Vanilleschmand



MITTERNACHTSSNACKS

N°1

Kleines Käsebuffet / deftige Gulaschsuppe /
Brotauswahl

N°2

Kleines Käsebuffet / Currywurst /
hausgemachte Sauce / Brotauswahl

N°3 - sweet

SCHOKOLADENBRUNNEN (ab 30 Personen)
Auswahl an bunten Früchten – je nach Jahreszeit



N°1

Schnitzel "Wiener Art"
Pommes / Spätzle / Rahmsauce

N°2

Penne
Sauce: Bolognese / Tomatensougo
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