



GLASHAUS
RESTAURANT

Genuss Catering

GLASHAUS
RESTAURANT

GenussCatering



Impressionen / Informationen

www.glashaus-restaurant.com

sCatering

Und nun erstmal zu uns...

... wir stellen uns vor!

Glashaus is(s)t ...

Frisch & Aufregend // Individuell & Kreativ // Lecker & Gesund

Der Geschmack steht im Mittelpunkt .

Kompromisse gibt es im Glashaus Catering keine. Unser gut ausgebildetes Küchenteam verwöhnt Sie & Ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Frische Kräuter & verschiedene Gewürze aus aller Welt sind in der Küche vom **Glashaus GenussCatering** zu Hause.

Sie bilden die Grundlage für den vielfältigen **Glashaus** Geschmack.

Aus einfachen Produkten entstehen so Geschmackserlebnisse.

Wir bringen altbewährte Geschmäcker auch mal in anderen Varianten & Kombinationen auf den Tisch.

Lernen Sie bekannte Produkte neu kennen & lassen Sie sich von unseren kulinarischen Köstlichkeiten geprägt von Individualität & Ideenreichtum verzaubern.

Aus unserem vielfältigen Angebot können Sie selbst

wählen & zusammenstellen oder auf unsere Erfahrungen zurückgreifen.

Wünschen Sie sich ein 5 Gang Menü oder ein Buffet?

Bei uns ist nichts unmöglich. Sie teilen uns Ihre Vorstellungen mit & wir unterbreiten Ihnen ein Angebot zugeschnitten auf Ihre Wünsche.

Die folgenden Angebote wurden auf Basis unserer langjährigen Erfahrung für Sie entwickelt.

Wir freuen uns auf Sie, Ihre Gäste & Ihren Geschmack

Ihr Glashaus GenussCatering



Fingerfood Buffet...

...gerne aus der Hand geniessen

Mini Quiche / Zwiebel / Speck

Mini Quiche / Lauch / Käse / **VEGGIE**

Cones Flavoured / Frischkäse / gebeizter Lachs / Gemüse mousse

Mini Brioche / Parmaschinken / Rucola

Tomate / Mozzarella / Basilikum / Nüsse / am Spieß / **VEGGIE**

Garnele / Olivenöl / Chili / Kräuter / Olive / am Spieß

Mini Frikadelle am Spieß / mit Kerbel- Senf Dip

Truthahnröllchen / Zitronenpfeffer / Ziegenfrischkäse

Vitello Tonato vom Schwein / Thunfischcreme / am Spieß

Kosten

Person

Preis pro Person / wir kalkulieren 8 Teile pro Person

Ab 80 Personen

€ 18

Ab 50 Personen

€ 19

Unter 50 Personen

€ 20



Flying / Staccato...

...gerne aus der Hand geniessen

Brotkorb / Dips

Tafelspitz / Wurzelgemüse / Kräuter / Meerrettich

Antipastigemüse / Parmesan / Olive / **VEGGIE**

Tomate / Mozzarella / Basilikum / Nüsse / am Spieß / **VEGGIE**

Hähnchenbrust / Couscous / Berberitze

Octopus / Chorizzo / Gemüse

Lachs / Limone / Kaviarlinsen / Knollengemüse

Garnele / Olivenöl / Chili / Kräuter

Mousse au chocolate

Saisonale Fruchttarte

Kosten

Person

Preis pro Person / wir kalkulieren 9 Teile pro Person

Ab 80 Personen

€ 29

Ab 50 Personen

€ 31

Unter 50 Personen

€ 32

Personal vor Ort erforderlich



Grill-Bufferet 1...

... auf glühenden Kohlen

Vorspeisen

Brotkorb / Dips

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien abgestimmt nach Jahreszeit / **VEGGIE**

Antipasti:

Zucchini / Minze / Steinpilzchampignon / Petersilie / Paprika / Rosmarin / **VEGGIE**

Borettozwiebeln / Balsamico / Oliven / Knoblauch / **VEGGIE**

Eismeershrimps / Lauch / Ananas

Mini Tomaten / Melone / Mozzarella / Basilikum / **VEGGIE**

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 / **VEGGIE**

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

Dessertbuffet- in kleinen Gläschen / Tumbler

Kokos / Panna Cotta / Ananas / Berberitze

Espresso - Mousse

Sommerbeeren / Holunder / Red Bull

Kosten

Person

Preis pro Person

Personal vor Ort erforderlich

Ab 80 Personen

€ 39,5

Ab 50 Personen

€ 41

Unter 50 Personen

€ 43



Grill-Bufferet 2...

...kalt & heiß

Vorspeisen

Kartoffelsalat "Glashaus" / Tomaten / Gurken / **VEGGIE**

Gurken / Schmand / Dill / **VEGGIE**

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien abgestimmt nach Jahreszeit / **VEGGIE**

Brotkorb / Dips

Hauptgang

Thüringer Bratwürste

Marinierte Rindersteaks / Truhahnsteaks

Mediterrane Gemüsespieße / **VEGGIE**

Beilagen: Ofenkartoffel / Maiskolben

Dips: Radieschen Quark / Aioli / Senf / Ketchup

Dessert

Obstsalat

Buttermilchmousse im Glas

Kosten

Person

Preis pro Person

Personal vor Ort erforderlich

Ab 80 Personen

€ 19,5

Ab 50 Personen

€ 21

Unter 50 Personen

€ 23



...weiter mit heißer Zange

Vorspeisen

Kartoffelsalat „Glashaus“ / Tomaten / Gurken / **VEGGIE**

Kraut / Rettichsalat / Speck

Tomaten / Melone / Chorizzo / Chiabatta / Kräuter

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien abgestimmt nach Jahreszeit / **VEGGIE**

Brotkorb / Dips

Hauptgang

Thüringer Bratwurst

Käsekrainer

Schweinesteaks / Starkbiermarinade

Saibling / in der Folie gegart / Kräuter / Zitrone

Mediterrane Gemüsespieße / VEGGIE

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Maiskolben

Dips: Kräuterquark, Currycreme, grüne Sauce, gesalzene Butter

Dessert

Panna Cotta / Fruchtsauce

Obstsalat / Holunderblüte

Cheesecake

Kosten

Person

Preis pro Person

Personal vor Ort erforderlich

Ab 80 Personen

€ 31,5

Ab 50 Personen

€ 32,5

Unter 50 Personen

€ 33



Grill-Bufferet 4...

...pikant & mehr

Vorspeisen

Kartoffeln / getrocknete Tomaten / Oliven / Kräuter / **VEGGIE**

Ratatouillesalat / Paprika / Tomaten / Zucchini / Aubergine / Rosmarin / **VEGGIE**

Tabouleh / Tomaten / Gurken / Petersilie / Raita / **VEGGIE**

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien abgestimmt nach Jahreszeit / **VEGGIE**

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 mit Beeren

Nougatmousse

Tiramisu nach Jahreszeit

Kosten

Person

Preis pro Person

Personal vor Ort erforderlich

Ab 80 Personen

€ 41,5

Ab 50 Personen

€ 42,5

Unter 50 Personen

€ 43,5



Buffet Eurasisch...

... *multikulti*

Vorspeisen

Brotkorb / Dips

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien abgestimmt nach Jahreszeit / **VEGGIE**

Garnelen / Gemüse / Glasnudeln / Chili / Koriander

Hähnchen / Pak Choi / Schlangenbohnen / Madrascurry / Sesam

Papaya / Gurke / Chili / Kokosessig / **VEGGIE**

Hauptgänge

Schweinefilet / Masamam Curry / Paprika / Kartoffeln

Red Snapper / Kokos / Grünes Gemüse / Reis / Jasmin

Hähnchenkeule / Wokgemüse / Honig / Habanero-Chili / Konjakknudeln

Dessert

Mango / Panna Cotta / Himbeer

Litschi / Ananas / Papaya / Minze

Banane / Honig / Bangkok Spice

Kosten

Person

Preis pro Person

Ab 80 Personen

€ 38,5

Ab 50 Personen

€ 40

Unter 50 Personen

€ 41,5



Buffet Mediterran...

...kulinarischer Genuss

Vorspeisen

Brotkorb / Dips

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien / abgestimmt nach Jahreszeit / **VEGGIE**

Antipasti:

Verschiedene marinierte Gemüse / **VEGGIE**

Vitello Hähnchen / Thunfisch / Kapern

Mozzarella / Cocktail -Tomaten / Balsamico / Rucola / **VEGGIE**

Hauptgang

Schweinemedallions mariniert / Sous vide gegart / Parmaschinken / Portweinjus

Hähnchenbrust / Ricotta-Steinpilzfüllung / Rahmsauce Rosmarinkartoffeln

Rotbarsch / Wurzelgemüse / Weißweinsauce / Tagliatelle

Dessert

Valrhona Schokolade / Panna Cotta

Mandelkuchen / geschlagene Sahne

Weißes Mousse / Espressogelee

Kosten

Person

Preis pro Person

Ab 80 Personen

€ 32

Ab 50 Personen

€ 34

Unter 50 Personen

€ 35



...italienischer Flair

Vorspeisen

Brotkorb / Dips

Salatbar mit Rucola / 2 verschiedene Dressings / Cerealien abgestimmt nach Jahreszeit / **VEGGIE**

Gemüse Antipasti Variation / **VEGGIE**

Tomate / Mozzarella / Basilikum / **VEGGIE**

Pastasalat / Tomate / Zucchini / **VEGGIE**

Hauptgang

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

Schweinefilet / Saltimbocca / Parmesan-Polenta

Penne / 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

€ 25

Ab 50 Personen

€ 26

Unter 50 Personen

€ 28



Buffet „Sweet Home“ ...

...kulinärisch verliebt

Vorspeisen

Brotkorb / Dips

Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Cerealien / abgestimmt nach Jahreszeit / **VEGGIE**

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 /

Schokolade / weiß / Sahne / Espresso / Espuma

Strauchbeeren - saisonal / Sahne

Kosten

Person

Preis pro Person

Personal vor Ort erforderlich

Ab 80 Personen

€ 39

Ab 50 Personen

€ 40

Unter 50 Personen

€ 41



Konditionen...

... wissenswertes

Die Anlieferung / Abholung beträgt im Umkreis von 20 km des Glashaus Restaurants 120 €.

Jeder weitere Km wird mit 2 € berechnet.

Die Geschirr und Besteckpauschale bei Buffets berechnen wir mit 4 € pro Person.

Hierbei ist die Endreinigung inklusive.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7% bei Anlieferung / Abholung und bei 19% mit gebuchtem Personal.

Es gelten die AGB´s des **Glashaus** Restaurants.

Diese finden Sie auf der Homepage unter www.Glashaus-restaurant.com.

Die Rechnungen sind nach Erhalt sofort fällig.

Equipment - Kosten

| Stück | Bezeichnung | Summe |
|-------|---|-----------------|
| 1 | Servicepersonal pro. Stunde | € 28 |
| 1 | Koch pro. Stunde | € 35 |
| 1 | Steh Tisch rund mit Husse inkl. Reinigung | € 18 |
| 1 | Steh Tisch „Glashaus“ sechseckig | € 10 |
| 1 | weiße Stofftischdecke inkl. Reinigung | € 7,5 |
| 1 | Menükarte „Glashaus“, perlmutt | € 4,5 |
| 1 | Menükarte „individuell“ | € 3,5 - € 5,5 |
| 1 | Kandelaber mit Stiel,- oder Stumpenkerzen | € 15 |
| 1 | Menagenrondell | € 2,5 |
| 1 | Stuhlstretsch-Husse weiß inkl. Reinigung | € 5,5 |
| 1 | Bierzeltgarnitur (2 Bänke & 1 Tisch) | € 14 |
| 1 | Faltpavillon 3 x 6m | € 30 |
| 1 | Holzkohlegrill (auf Rollen) inkl. Reinigung | € 50 |
| 1 | Kühlanhänger „Glashaus“ inkl. Reinigung /pro Tag | € 150 |
| 1 | Anlieferungspauschale mit Kühlfahrzeug bis 20 Km | € 120 |
| | Außerhalb des Umkreises vom Neckarplatt /pro Km | € 2 |
| 1 | Gedeckpauschale für Kuchenbuffets | € 2,5 p. Person |
| 1 | Flaschenkühler (Acryl) | € 1 |
| 1 | Flaschenöffner/Kellnermesser | € 1 |
| 1 | Sekt,- Weißwein, - Rotwein, - Wasser, - oder Bierglas | € 0,50 p. Stck. |

Bruch oder Verlust wird zum Wiederbeschaffungswert berechnet.

...Fragen & Wünsche



Notizen...

A series of horizontal dotted lines for taking notes, overlaid on a background image of a smiling chef in a black uniform. The chef's uniform has the logo for 'GLASHAUS RESTAURANT Reno' on the chest.

Kontakt...

...ihre Ansprechpartner



Daniela Huhle

Daniela Huhle

René Huhle

René Huhle

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
- DENN DEN EINDRUCK, DEN ER ZURÜCKLÄSST - IST BLEIBEND.

J. W. von Goethe





Das **Glashaus Restaurant** befindet sich im Rhein-Neckar-Dreieck, mitten in Mannheim auf dem Gelände des Mannheimer HC.

Kochen & genießen auf 270 qm.

Mit einer hervorragenden Verkehrsanbindung & den rund 50 Parkplätzen ist das **Glashaus Restaurant** wie geschaffen für Veranstaltungen. Wir sind nicht nur eine Eventlocation sondern bieten auch den „Normalen“ a la carte Service an.

Das **Glashaus Restaurant** hat ein modern anmutendes Flair.

Ein klares & einfaches Design mit luftigen, mehreren Meter hohen Stahlkonstruktionen in Verbindung mit Glas. Dadurch erhält es sein besonderes Ambiente.

Die große Terrasse und der original „**Irish Pub**“ mit offenem Kamin laden zum verweilen ein.

Im **Glashaus Restaurant** lassen sich nahezu alle erdenklichen Vorstellungen realisieren: große Gesellschaft, kleine Gesellschaft, Buffet, Menü, Flying Buffet, Tanzecke, Tanzfläche oder Disko. Vielleicht eine Kinderbetreuung, Barbecue oder Cocktailbar auf der Terrasse?

Alles ist möglich!

Der Innenraum lässt sich bezüglich Tischanordnung oder Tanzfläche flexibel gestalten, der Außenbereich lädt mit seiner Terrasse geradezu zum Chillen ein.

Es ist die Schlichtheit des Raumes & die bodentiefen Fenster, die dem **Glashaus Restaurant** diese einmalige urbane Atmosphäre verleihen.

Getragen von viel Tageslicht wirkt das **Glashaus Restaurant** tagsüber hell, freundlich & offenherzig.

Abends verwandelt sich der Raum durch verschiedene Lichteffekte zum zauberhaften Bankettsaal, zur Lounge, oder zur Bar.

Glashaus Restaurant

Daniela Huhle
Am Neckarkanal 4-8
68259 Mannheim

T 0049 621 41076930

F 0049 621 41076935

Genusszeiten

Di - Fr 15 - 24 Uhr

In den Ferien 17 - 24 Uhr

Sa 12 - 22 Uhr

So+Feiertage 12 - 20 Uhr

MO... geschlossen

