



# GLASHAUS

IM CLARAPARK

## Bankettkarte

Sie feiern Ihr Fest - Wir machen den Rest.

Glashaus im Clara-Park \* Karl-Tauchnitz-Str. 26 \* 04107 Leipzig

Tel.: 0341 / 14 99 00 04 \* E-Mail: [info@glashaus-leipzig.de](mailto:info@glashaus-leipzig.de)

[www.glashaus-leipzig.de](http://www.glashaus-leipzig.de)

# Ihre Feier im Glashaus

*Sie planen Ihre Familien- oder Firmenfeier?*

*Tradition im neuem Gewand – das Glashaus bietet nach seinem Umbau im Jahre 2015 einen lichtdurchfluteten Innenbereich mit traumhaftem Blick direkt ins Grüne.*

*Im großzügigen und gemütlichen Außenbereich sitzt man unter alten Laubbäumen inmitten der historischen Parkanlage.*

*Wir beraten Sie umfassend und erstellen für Sie Ihr persönliches Arrangement abgestimmt auf Ihre Wünsche, auch wenn es um kulturelle Umrahmung, Bestuhlungsvariationen, Dekoration oder Fotograf geht. Zu jeder Jahreszeit können bei uns individuelle Feierlichkeiten stattfinden. Romantische Hochzeiten, gesellige Familientreffen, bunte Geburtstage oder auch Firmenevents. Wir bieten für alle den passenden Rahmen.*

*Wir legen großen Wert auf eine Auswahl regionaler und saisonaler Produkte. Schauen Sie unseren Köchen in unserer kleinen Showküche beim Zubereiten und Kreieren Ihres Menüs einfach zu.*

## UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Hauptgastraum	bis 150 Sitzplätze
Freisitz	bis 250 Sitzplätze
Orangerie	bis 50 Sitzplätze (seperierbar)

## EMPFANG & GETRÄNKEPAUSCHALE

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Aperitif - wählen Sie zwischen J. Oppmann Sekt, Prosecco, Aperol Spritz, Martini oder Campari Orange. Dazu empfehlen wir Ihnen kleine Appetit-Häppchen.

Bei den Getränken für Ihre Veranstaltung besteht die Möglichkeit und ein auf Ihren Anlass passendes Pauschal-Angebot zusammenzustellen.

Wir beraten Sie hierzu gerne.

*Preise nach Absprache*





**Rondell**



**Restaurant**



**Orangerie**

# Buffets

mit regionalen Zutaten

## CLARA BUFFET - AB 20 PERSONEN

---

### VORSPEISEN

- \* **Garten-Gurkensalat** feine Gurkenhobel mit Schalotten, Senfsaat und feinen Kräutern auf Rauke
- \* **Salat von der Grünen Bohne** mit Baconspänen, Schmand, & Tomatenwürfeln
- \* **Raukesalat** mit gegrillten Ester Äpfeln und Nüssen
  
- \* **Bärlauch-Walnuss-Crème**, Wilder Kräuterquark, Fassbutter
- \* **Sächsisches Landbrot**, Körnerbrot, Chiabatta, Bauernbrötchen
- \* **Softschinken**, Berchgäse, Vielerlei Gemüse

### SUPPE

- \* **Blumenkohlcremesuppe** mit Räucherlachs und Gartenkräutern

### HAUPTGANG

- \* **Zanderfilet auf der Haut gebraten** auf Senfwirsing mit Djionsenf, Senfsaat und Petersilie
- \* **Geschnetzeltes vom glücklichen Hähnchen** mit Karotten, Lauch, Schalotten in Kräutersahne
- \* **Kurze Nudeln** mit Broccoli, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili
  
- \* **Semmelknödel**, Rosmarinkartoffeln und Roll-Gersten-Risotto

### DESSERT

- \* **Hausgemachter Schokoladenpudding** mit Vanillesauce
- \* **Luftiger Grießbrei** mit marinierten Beeren

---

**33,80 Euro pro Person**

#### Notizen

.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

# GLASHAUS BUFFET - AB 20 PERSONEN

---

## VORSPEISEN

- \* **Bunter Bulgursalat** mit Tomaten, spitzpaprika, Frühlach, schwarzen Oliven, Schalotten
- \* **Hirtensalat** mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, roter und grüner Paprika,, roten Ziwebkn, Salatgurke und frischem Oregano
- \* **Kartoffel-Gurkensalat** aus Anabelle-Kartoffeln mit Dijon-SEnf-Dressing und Gartenkresse
- \* **Vitello Tonnato** zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Rauke und Kapernäpfeln
  
- \* Bärlauch - Walnuss-Crème, Wilder Quark, Gartenkresse
- \* sächsisches Landbrot, Körnerbrot, Ciabatta, Bauernbrötchen
- \* Vielerlei Käse von der Molkerei Bennewitz mit Früchten und Feigensenf
- \* Allerei Oliven mariniert mit Kräutern und Zitronen

## SUPPE

- \* Fruchtige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten

## HAUPTGANG

- \* **Angebeizter Gin-Lachs** mit kurzgegartem Gemüse-Julienne in feiner Riesling-Butter-Sauce
- \* **Iberico Bäkchen** langsam in Rotwein geschmorrt mit Karotten, Lauch und Sellerie
- \* **Gebackene Maishähnchenbrust Supreme** mit Rosmarin, auf Tomaten-Ragout und Gartenkräutern
- \* **Glückliche Paprika** mit Couscous Parmesan gefüllt in Paprikarahm
  
- \* Kartoffelstampf, Kräuterlinguine, Macierkartoffeln, Duftreis

## DESSERT

- \* Beeren-Kaltschale mit Mascarponecreme
- \* Vanille-Mousse mit Schokoladensauce



---

**37,70 Euro pro Person**

### Notizen

.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

# BBO BUFFET - AB 50 PERSONEN

---

## VORSPEISEN

- \* Gebackener Kartoffelsalat von der La Ratte Kartoffel mit Frühlauch & Kräutern
- \* Raukesalat mit Granatapfelkernen, Tomaten & Parmesanhobeln
- \* Mediterraner Nudelsalat Kurze Nudel mit Mozzarella, Tomaten & Spinat
- \* Salat von der Gartenbohne mit Baconspähnen, Schmand und Tomatenwürfeln
- \* Coleslaw amerikanischer Krautsalat mit Mayonnaise

- \* Bärlauch-Walnuss-Crème, Wilder Quark, Fassbuter
- \* sächsisches Landbrot, Körnerbrot, Chiabatta, Bauernbrötchen
- \* Vielerei Käse von der Milkerei Bennewitz mit Früchten und Feigensenf

## SUPPEN

- \* Kalte Gurkensuppe mit Chili in der Milchflasche

## HAUPTGANG *(Frisch auf dem Grill zubereitet)*

- \* Steak vom glücklichem Schwein
- \* Tournedos vom Rinderfilet
- \* Angebeizter Gin-Lachs
- \* Thüringer Rostbratwurst
- \* Hähnchen-Sate
- \* Grillgemüse und Kartoffeln
- \* Garnelenspieße

- \* Dijonsenfcreme, BBO-Sauce, Cäesar-Dip, Trüffel-Mayonnaise, Erdnuss-Sauce

## DESSERT

- \* Wassermelonenplatte
- \* Tiramisu mit Obstsalat
- \* Beerengrütze mit Vanillesauce



---

52,90 Euro pro Person

### Notizen

.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

# IHR KOMBINATIONS-BUFFET - AB 20 PERSONEN

Auch hier können Sie nach Ihren persönlichen Wünschen Ihre Speisen zusammenstellen.

- Ihre Vorspeisen:*
- \* **Gartengurkensalat** feine Gurkenhobel mit Schalotten, Senfsaat und feinen Kräutern auf Rauke
  - \* **Salat von der Grünen Bohne** mit Baconspähnen, Schmand und Tomatenwürfeln
  - \* **Raukesalat** mit gegrillten Pfirsichen und Nüssen
  - \* **Vitello Tonnato** zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Rauke und Karpfäpfeln
  - \* Bärlauch-Walnuss-Crème, Wilder Quark, Fassbutter
  - \* Sächsisches Landbrot, Körnerbrot, Chiabatta, Bauernbrötchen

- Bitte wählen Sie eine Suppe:*
- \* **Fruchtige Tomatensuppe** aus sonnengereiften Tomaten mit gebackenem Orangen-Basilikum-Brot
  - \* **Leipziger Kartoffelsuppe** aus der Adretta-Kartoffel und viel Wurzelgemüse gekocht
  - \* **Blumenkohlcremesuppe** mit Rauchlachs und Gartenkräutern
  - \* **Clara-Zwiebel-Suppe** aus weißen Garten-Zwiebeln mit Thymian, Noilly Prat und Käsecroutons

- Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge:*
- \* **Zanderfilet auf der Haut gebraten** auf Senfwirsing mit Dijonsenf, Senfsaat & Petersilie
  - \* **Geschnetzeltes vom Glücklichem Hähnchen** mit Karotten, Lauch, Schalotten in Kräutersahne
  - \* **Kurze Nudeln** mit wildem Broccoli, Kirschtomaten, Knoblauch & Chili
  - \* **Iberico Bäckchen** langsam im Rotwein geschmort mit Karotten, Lauch und Sellerie
  - \* **Gebackene Maishähnchenbrust Supreme** mit Rosmarin auf Tomatenragout und Gartenkräutern
  - \* **Gefüllte glückliche Paprika** mit Couscous und Parmesan gefüllt in Paprikasauce

- Bitte wählen Sie 3 Beilagen:*
- \* Kartoffelgratin, Gebackene Rosmarinkartoffeln, Kartoffelstampf
  - \* Kräuterlinguine, Macierkartoffeln, Duftreis

- Bitte wählen Sie 2 Desserts:*
- \* Tiramisu mit Obstsalat
  - \* Beerengrütze mit Vanillesauce
  - \* Beerenkaltschale mit Mascarponecreme
  - \* Vanille Mousse mit Schokoladensauce
  - \* Hausgemachter Schokoladenpudding
  - \* Luftiger Grießbrei mit marinierten Beeren

---

**37,30 Euro pro Person**

**Notizen**

.....

.....

.....

.....

.....

# GLASHAUS SPONTAN BUFFET - AB 20 PERSONEN

## VORSPEISEN

- \* **Garten-Gurkensalat** feine Gurkenhobel mit Schalotten, Senfsaat und feinen Kräutern auf Rauke
- \* **Hirtensalat** mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, roter und grüner Paprika, roten Zwiebeln, Fetakäse, Salatgurke und frischem Oregano
- \* **Vielerlei Brot** mit hausgemachten Aufstrichen Bärlauch-Walnuss, Oma´s Eiersalat, Ziegenkäse-Honig
- \* **Klassischer Flammkuchen** mit Schmand, Bacon, roten Zwiebeln und Gartenkräutern

## SUPPEN

- \* **Leipziger Kartoffelsuppe** aus der Adretta-Kartoffel und viel Wurzelgemüse gekocht

## HAUPTGANG

- \* **Casarecce-Erdnuss-Hähnchen** Gebratene Hähnchenbrust mit roter Paprika, Erdnuss und Spinat
- \* **Königsberger Klopse** Kalbshack mit Kapern, Sardellen, Schalotten und Brötchen zum Königsklops gedreht, dazu Kapernsauce, gebutterte Salzkartoffeln und Rote Bete Tatar
- \* **Salbei Gnocchi** Kartoffelglößchen in Salbeibutter gebraten mit geschmolzenen Kirschtomaten, Rauke und Berchgäse

## DESSERT

- \* **Hausgemachter Schokoladenpudding** mit Vanillesauce und vielerlei Beeren
- \* **Kaiserschmarn** mit Rumrosinen, zerlassener Fassbutter und Zucker/Zimt



28,90 Euro pro Person

### Notizen

.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

# CANAPÉS - AB 15 PERSONEN

Die etwas andere Art Ihre Feier zu gestalten ... meistens eine lockere Geschichte an hübsch dekorierten Stehtischen um die Veranstaltung kommunikativ zu halten und Ihre Gäste nicht an bestimmte Plätze zu binden. Alle Speisen sind in kleinen Gläsern, Schälchen, Tellern oder auf Löffeln angerichtet, werden von unserem Servicepersonal ständig gereicht und sind zum Stehverzehr gut geeignet.

- \* Räucherlachs auf Kräuterschmand ..... 3,90
- \* Gegrillter grüner Spargel mit Pecorino ..... 3,90
- \* Durocfilet auf Dijon-Senf-Crème und Apfelchutney ..... 3,90
- \* Saftschinken mit Meerrettich und Radieschen ..... 3,90
- \* Linsen-Curry-Paste mit roten Zwiebeln und Tomaten ..... 3,90
- \* Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse und getrockneter Tomate ..... 3,90
- \* Auberginensalat mit Honig und Senf ..... 3,90
- \* Kalbstafelspitz mit Grüner Sauce und Kräutern ..... 3,90
- \* Blutwurst Tatar auf gebackenem Apfel ..... 3,90
- \* Ziegenkäse-Honig mit Trauben und Walnüssen ..... 3,90
- \* Parmaschinken mit Olivenpanade ..... 3,90
- \* Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei ..... 3,90
- \* Oma´s Eiersalat mit Baconchip und Schnittlauch ..... 3,90
- \* Mozzarella mit abgetrockneten Tomaten ..... 3,90
- \* Blutwurststrudel auf Lauchcrème ..... 4,90
- \* Tatar vom Kaltgeräucherten Lachs mit Dill-Schmand ..... 4,90
- \* Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Parmesan ..... 4,90
- \* Käseauswahl mit Tomatenchutney ..... 4,90
  
- \* Joghurt-Mousse mit Honig und schwarzen Oliven ..... 3,90
- \* Crème Brûlée mit Beeren ..... 3,90
- \* Beerenragout mit Vanillesauce ..... 3,90
- \* Mascarponecreme mit Früchten ..... 3,90

*Wir beraten Sie hierzu gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.*



## Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

# Menüs

## im Überblick

*Alle angebotenen Menüs sind ab 10 Personen verfügbar.*

### MENÜ 1

- \* Weißes Tomatensüppchen mit Hähnchen Wan-Tan und grünem Öl
- \* Gebratener Kabeljauloins in Limettenbutter mit Spinat, Kirschtomaten und schwarzem Risotto
- \* Joghurtmousse an Erdbeersalat

*27,60 Euro\* pro Person*

### MENÜ 2

- \* Caesar Salad mit gebratener Garnele, Brotchips, Parmesanhobel
- \* Gebratenes Maishähnchen Supreme mit Erdnusspolenta & jungem Gemüse
- \* Eierlikör-Panna Cotta mit Himbeeren

*26,80 Euro\* pro Person*

### MENÜ 3

- \* Clara-Zwiebelsuppe mit geröstetem Käsebrot
- \* Geklopftes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke und Parmesanhobel
- \* Langsam geschmorrt Kalbsbäckchen mit leichtem Kartoffel-Knoblauchpüree und grünen Bohnen

*36,60 Euro\* pro Person*

### MENÜ 4

- \* Leichtes Erbs-Minz-Süppchen mit gebratener Wachtelbrust
- \* Langsam gegarter Kalbstafelspitz mit grüner Sauce, neuen Kartoffeln und Babymöhren
- \* Pistazien an Apfeltarte

*29,30 Euro\* pro Person*

### MENÜ 5

- \* Getrüffelte Kartoffelcreme mit Räucherlachs
- \* Sauerbraten vom Duroc-Schweinefilet mit Senfwirsing und kleinen Kartoffelklößen
- \* Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesauce und Beeren

*25,90 Euro\* pro Person*

### MENÜ 6 (BIO)

- \* Mit Honig glasierte Wachtelbrust mit Rotweinzwiebeln und Speckpolenta
- \* Gebratenes Rinderfilet mit wildem Broccoli / Blumenkohl und cremigem Kartoffelgratin
- \* Kaffee-Crème brûlée mit Zwetchgenröster und Vanilleeis

*38,90 Euro\* pro Person*

### MENÜ 7 (VEGI)

- \* Gelbe Linsensuppe mit Mandelcrumble
- \* Wirsingroulade mit Quinoafüllung auf Tomatensauce und Raukesalat
- \* Schokoladenküchlein mit Beerenmascarpone

*25,20 Euro\* pro Person*