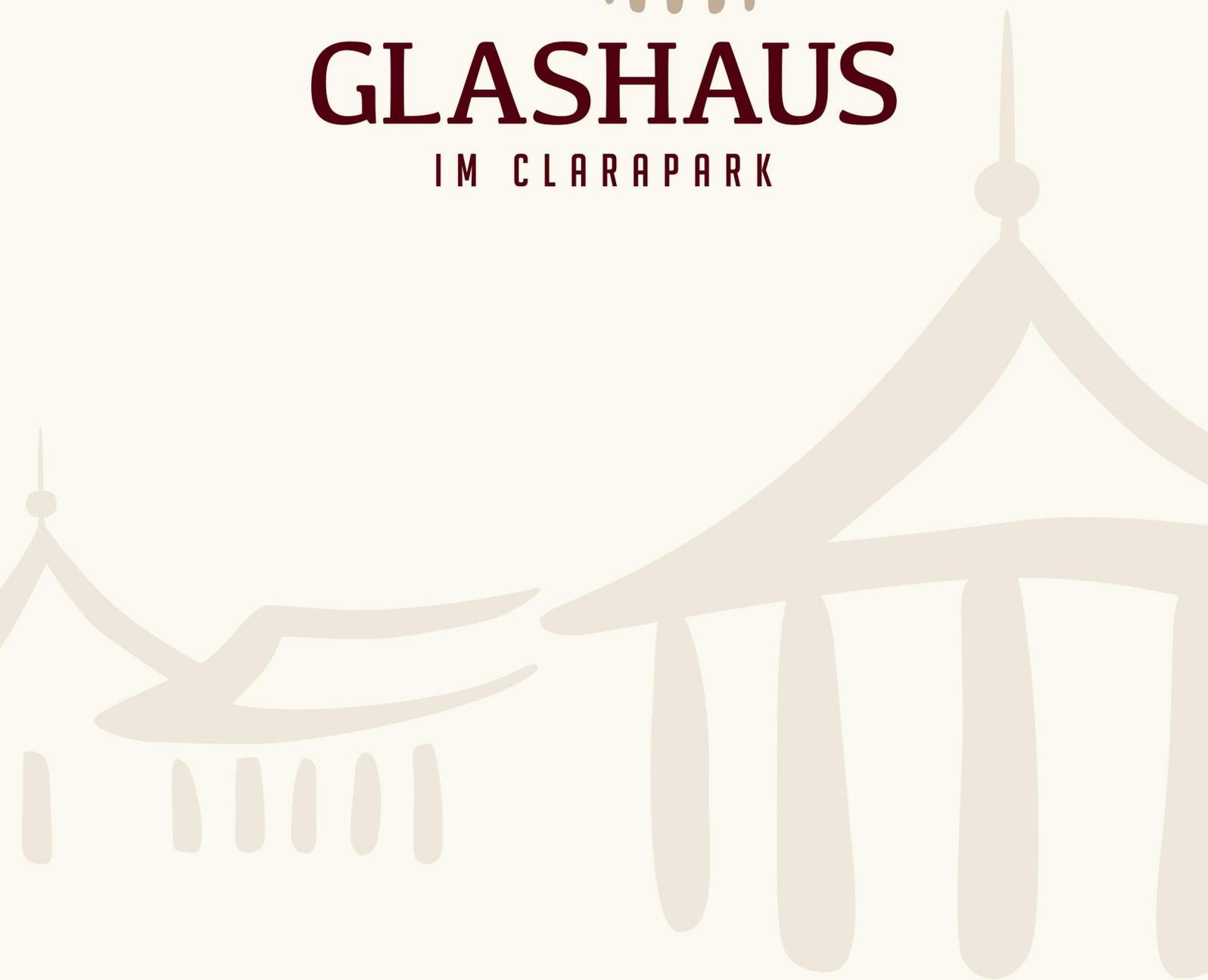


GLASHAUS

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
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 beigestimmt 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

Einzelne Räume sind nicht separierbar.

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 ein auf Ihren Anlass passendes Pauschal-Angebot zusammenzustellen.

Wir beraten Sie hierzu gerne.

Preise nach Absprache

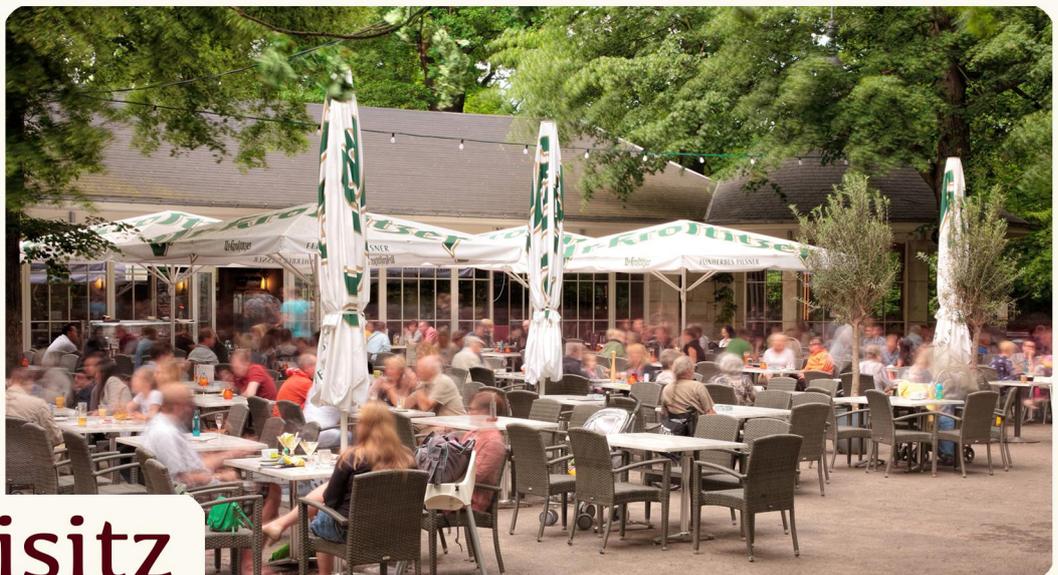




Rondell



Restaurant



Freisitz

Buffets

mit regionalen Zutaten

CLARA BUFFET - AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

- * Gurkensalat mit Dill-Sahne
- * Salat von Kirschtomaten mit frischem Basilikum
- * Hirtensalat mit Schafskäse von der Hofmolkerei Bennewitz
- * Brotauswahl von BIO-Brot (Früchte-Nuss-Brot, BIO-Brötchen und Ciabatta)
- * Humus von der Kichererbse, wildem Pesto und körnigem Frischkäse
- * Oliven, Schinkenstreifen, Kräuter

SUPPE

- * Rote Bete Suppe mit Sauerrahm und Croutons

HAUPTGANG

- * Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebeln und Sahne verfeinert
- * gebratenes Wermsdorfer Lachsfilet in Aromaten mit Schmorgurken
- * in Olivenöl gebratene Spinatknödel auf regionalem Ratatouille und Frischkäse verfeinert
- * Duftreis aus dem Reiskocher
- * Minikartoffeln mit Rosmarin und Kräuterdip
- * Tagliatelle mit Kräutern

DESSERT

- * Mousse au chocolat
- * Crème Brûlée mit Beeren und gebranntem Zucker

Notizen

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

GLASHAUS BUFFET - AB 40 PERSONEN

VORSPEISEN

- * Salat von der Spitzpaprika mit Nüssen, Orangenfilets und Rucola
- * Salat von Kirschtomaten mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum
- * Zucchini-Salat mit Radieschen und Kresse
- * Auswahl von Wermsdorfer Räucherfischstückchen

- * Brotauswahl von BIO-Brot, Früchte-Nuss-Brot, BIO-Brötchen und Ciabatta
- * Humus von der Kichererbse, wildem Pesto und Kräuterquark
- * Butter im Keramiktopf

- * Käseauswahl vom Landgut Nempt mit Feigensenf und kernlosen Weintrauben
- * Oliven, Schinkenstreifen, Schafskäsewürfel, Kräuter

SUPPEN

- * Süßkartoffelsuppe mit Ingwer (Leichte Schärfe)
- * Fruchttige Tomatensuppe

HAUPTGANG

- * Frischkäse Crêpes auf Tomatenrelish mit Käse gratiniert
- * Piccata vom Hähnchenfilet auf regionalem Anti-Pasti
- * Rumpsteak (rosa) im Ganzen (Live tranchiert)
- * Wermsdorfer Lachsfilet unter einer Honig-Pesto-Kruste

- * Chorizo-Bohnen, Rosmarinkartoffeln
- * Duftreis aus dem Reiskocher, Tagliatelle
- * Sauce Bernaise, Pfeffersoße



DESSERT

- * Holunder-Kalt-Schale im Weckglas mit Grieß-Flocken
- * Apfelmousse mit Calvados

Notizen

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

BBO BUFFET - AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN

- * Grillkartoffelsalat mit jungem Spinat
- * Nudelsalat mit Mais, Kräutern, roten Bohnen und Olivenöl
- * Mediterraner Brotsalat mit getrockneten Tomaten
- * Salat von Honigmelone mit Sonnenblumenkernen und Rauke
- * Regionales Grillgemüse mit Rucola und gehobeltem sächsischem Hartkäse

- * Brotauswahl von BIO-Broten (Früchte-Nuss-Brot, BIO-Brötchen und Ciabatta) mit Humus von der Kichererbse, wildem Pesto, Butter Töpfchen und körnigem Frischkäse
- * Käseauswahl vom Landgut Nemt mit Feigensenf und kernlosen Weintrauben

SUPPEN

- * Geeistes Gurkensüppchen im Weckglas

HAUPTGANG *(Frisch auf dem Grill zubereitet)*

- * Steak vom Durok-Schwein
- * Rosa gebratenes BIO-Roastbeef (Dommitzsch)
- * Gesottene Lammhaxe
- * Lachsfilet im Buchenholz
- * Putensteak mit Honig-Salbei-Marinade
- * BIO-Rinderbratwurst vom BIO Hof (Dommitzsch)
- * Mini-Kartoffeln am Spieß mit Sour Crème
- * Maiskolben, Gemüsespieße, Chili-Ananas

- * BBQ-Sauce, Chili-Dip, Tomatendip
- * Wildkräuterquark (Hofmolkerei Bennewitz)
- * Kräuterbutter, Estragon-Senf, Knoblauchbutter



DESSERT

- * Schokoküchlein im Glas mit Süßkirschen
- * Panna Cotta mit Erdbeerrelish und Frischer Minze
- * Hausgemachtes Tiramisu

Notizen

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

IHR KOMBINATIONS-BUFFET - AB 20 PERSONEN

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

- Bitte wählen Sie*
3 Vorspeisen
- * Salat von roter Spitzpaprika mit Nüssen, Orangenfilets und Rucola
 - * Salat von Kirschtomaten mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum
 - * Zucchini-Salat mit Radieschen und Kresse
 - * Salat von der Honig-Melone mit Rauke
 - * Brotauswahl von BIO-Broten (Früchte-Nuss-Brot, BIO-Brötchen und Ciabatta)
 - * Butter im Keramik-Topf, Kräuterquark und wildem Pesto
 - * Regionales Grillgemüse mit sächsischem geriebenem Käse
 - * Wernsdorfer Räucherfischstücke

- Bitte wählen Sie*
eine Suppe
- * Süßkartoffelsuppe mit Ingwer (leicht scharf)
 - * Sächsische Kartoffelsuppe mit Frühlauch und Würstelstückchen
 - * Rote Bete Suppe mit Sauerrahm und Croutons
 - * Fruchtige Tomatencremesuppe

- Bitte wählen Sie*
2 Hauptgänge
- * Zartes Kalbgeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebeln und Sahne verfeinert
 - * Rinderbraten in einer Orangen-Jus
 - * Wernsdorfer Lachsfilet unter einer Honig-Pesto-Kruste
 - * Knusprige Flugentenkeule auf Pfefferkirschen und Orangenfilets
 - * Steaks vom Durok-Schwein auf Knoblauch-Tomaten
 - * Piccata vom Hähnchenfilet auf regionalen Ratatouille

- Bitte wählen Sie*
4 Beilagen
- * Chorizo-Bohnen, Regionales Gemüse, gebackene Blumenkohl-Köpfchen
 - * Rotkraut, Paprika-Zucchini Gemüse, Champignon-Köpfe mit Kräutern,
 - * Rosmarinkartoffeln, Duftreis aus dem Reiskocher, Kartoffelklöße,
 - * Spätzle, Süßkartoffel-Gratin, Risotto, Tagliatelle

- Bitte wählen Sie*
2 Desserts
- * Mousse au chocolat
 - * Holunder-Kalt Schale mit Grieß
 - * Crémé Catalan mit gebranntem Zucker und frischen Beeren
 - * Hausgemachte Kirschgrütze mit Vanillesoße
 - * Hausgemachtes Tiramisu aus der Milchbar Pinguin

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

GLASHAUS SPONTAN BUFFET - AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

- * Brotauswahl von BIO-Brot, Früchte-Nuss-Brot, BIO-Brötchen und Ciabatta
- * Humus von der Kichererbse, wildem Pesto, Kräuterquark und körnigem Frischkäse
- * Regionales Anti-Pasti mit gehobeltem sächsischem Hartkäse

SUPPEN

- * Soljanka mit Sauerrahm, Zitrone und Kräutern

HAUPTGANG

- * Fischragout vom Seelachsfilet mit Lauch und Paprika in leichtem rotem Curry
- * Paprika-Hähnchen in leichter Rahm mit Mozzarella überbacken und jungem Spinat
- * Gefüllte Champignonköpfe mit leichter Kräutersoße und Rucola

- * Duftreis aus dem Reiskocher
- * Casarecce (Kurznudeln)
- * Mini-Kartoffeln

DESSERT

- * Hausgemachte Beerengrütze im Weckglas mit Vanillesoße



Notizen

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

FLYING BUFFET - AB 20 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.

- * Geräucherte Entenbrust auf gelben Linsen
- * Glasnudelsalat mit Garnele
- * BIO - Möhrensalat mit Walnuss und Honig
- * Rote Bete mit Ziegenkäse
- * Mini - Hacksteak auf Kräuterdip mit Gürkchen
- * Humus auf Brottaler
- * Tranchen vom Räucherlachs-Crêpes
- * Schinkenröllchen mit grünen Spargel
- * Spargelsalat mit Erdbeeren
- * Hähnchen-Salat mit Curry im Windbeutel
- * Räucherfisch-Pralinen
- * Kleine Käse-Spieße mit Weinbeeren
- * Regionales Anti-Pasti mit Hartkäse
- * Quinoa Bällchen auf Tomatenrelish
- * Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone
- * Artischocken auf Kräuter-Dip

- * Kirschgrütze im Glas mit Vanillesoße
- * Panna Cotta mit Erdbeersoße und frischer Minze
- * Crème Brûlée mit braunem Zucker und Beeren
- * Gerösteter Griespudding mit Pflaumen
- * Schwarzwälder-Kirsch im Glas
- * Gemischte Auswahl an kleinen Kuchenstücken

Der Preis für dieses Buffet richtet sich nach der Auswahl, sowie der Anzahl der von Ihnen gewählten Speisen. 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

- * Kraftbrühe mit Kräuterflädle
 - * Salbei-Honig-Hähnchenfilet auf Pilz Risotto mit feinen Wildkräutern und Cashewkernen
 - * Crémé Catalan mit gebranntem Zucker und Beeren
-

MENÜ 2

- * regionales Anti Pasti mit Wildpesto und gehobeltem sächs. Hartkäse
 - * Piacatta von der Pute mit Spaghettini, Tomatensugo und Wildkräutern
 - * Hausgemachtes Tiramisu
-

MENÜ 3

- * Fruchtige Tomatensuppe mit Croutons und Basilikum
 - * Auf der Haut gebratenes Wermisdorfer Lachsforellenfilet mit Duftreis und rahmigem Spinat
 - * Vanille Parfait mit Pfefferkirschen und Melisse
-

MENÜ 4

- * Clara Salat mit Hausdressing und Sonnenblumenkernen
 - * Knusprige Flugentenkeule entbeint auf Pfefferkirschen mit Nußklößchen und Wildkräutern
 - * Warmes Schokoküchlein mit Joghurt-Eis
-

MENÜ 5

- * Klare Kraftbrühe mit Tomatenklößchen, Frühlauch, Flädle & Kräutern
 - * Rosa Roastbeef in Portweinjus mit Regionalem Wurzelgemüse und Kartoffeltürmchen
 - * Gebackene Apfelbaignet mit Vanilleschaum
-

MENÜ 6 (VEGI)

- * Kresse-Schaum-Süppchen mit Croutons
 - * Schmortomaten mit gebackenem Ziegenkäse und Rosmarinkartoffeln
 - * Panna Cotta mit Erdbeerrelish und Minze
-