



**GLASHAUS**  
IM CLARAPARK



# Bankettkarte

Sie feiern Ihr Fest – Wir machen den Rest

Glashaus im Clarapark · Karl-Tauchnitz-Str. 26 · 04107 Leipzig  
Tel.: 0341 / 149 900 04 · Email: [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?

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. Dabei beraten wir Sie umfassend und erstellen für Sie Ihr persönliches Arrangement, abgestimmt auf Ihre Wünsche, auch wenn es um kulturelle Umrahmung, Bestuhlungsvarianten, Dekoration oder Fotograf geht.

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

## Unsere Veranstaltungsräume

Tradition im neuen Gewand – das Glashaus bietet nach seinem Umbau im Jahre 2015 einen lichtdurchfluteten Innenbereich mit traumhaftem Blick ins Grüne. Im großzügigen und gemütlichen Außenbereich sitzt man unter alten Laubbäumen inmitten der historischen Parkanlage.

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

## Empfang & Getränke-Pauschale

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Aperitif – wählen Sie zwischen Schloß Biebrich Sekt, Mionetto-Prosecco, Aperol Spritz, Martini oder Campari Orange. Dazu empfehlen wir kleine Appetit-Häppchen. Bei den Getränken für Ihre Veranstaltung besteht die Möglichkeit ein auf Ihren Anlass passendes Pauschal-Angebot zusammenzustellen.

Preise nach Absprache



# Unsere Räumlichkeiten



Rondell im Restaurant  
mit Blick ins Grüne und  
Gastraum mit kleiner  
Showküche



Die „Orangerie“ -  
lichtdurchfluteter  
Wintergarten mit  
Wohlfühlambiente bietet  
Platz für bis zu 50 Gäste



# Buffets

mit regionalen Zutaten

## CLARA BUFFET - ab 20 Personen

---

### VORSPEISEN

- \* verschiedene Blattsalate mit Hausdressing
- \* Garten-Gurkensalat - feine Gurkenhobel mit roten Zwiebeln, Kräutern und Rauke
- \* Couscous-Salat mit bunter Paprika, roten Zwiebeln, Gurke und getrockneten Tomaten
- \* Hummus, Kräuterquark, Guacamole, Bärlauchcreme, Fassbutter
- \* Antipasti, Brotauswahl, Spanferkelschinken, Käseauswahl

### SUPPE

- \* Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe

### HAUPTGANG

- \* ganzes Lachsfilet auf mediterranem Gemüsebett
- \* Piccata Milanese auf Zucchini-Tomatengemüse
- \* Casarecce (kurze Nudeln) mit wildem Brokkoli, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili
- \* Rosmarin-Drillinge, Tomaten-Basilikum-Reis, Macaire-Kartoffeln

### DESSERT

- \* hausgemachter Obstsalat mit Mandelsplittern
- \* Mousse von der Bourbon-Vanille mit Beeren
- \* Karamell-Pudding

---

**pro Person 44.0**

#### Notizen

<hr/>	<hr/>

# GLASHAUS BUFFET - ab 25 Personen

---

## VORSPEISEN

- \* Avocadosalat mit roten Zwiebeln, Gurken und Knoblauch
- \* Melonensalat mit Feta, Minze und Basilikum
- \* Hirtensalat mit Kirschtomaten, Oliven, bunter Paprika, roten Zwiebeln und Gurke
- \* rosa gebratenes Roastbeef auf Rucola und hausgemachter Remoulade
- \* Bärlauch-Paprikacreme, Curry-Dip, Fassbutter, Guacamole, Hummus
- \* Brotauswahl
- \* Käseauswahl mit Früchten, Feigensenf und Nüssen
- \* Allerlei marinierte Oliven

## SUPPE

- \* Gelbe Linsensuppe mit orientalischen Gewürzen

## HAUPTGANG

- \* ganze Dorade auf Ratatouille
- \* Schweinebäckchen langsam in Rotwein geschmort mit Karotten, Lauch und Sellerie
- \* Saltimbocca vom Hähnchen mit Rosmarin auf Tomatenragout und Gartenkräutern
- \* Waldpilzquiche mit Tomaten und Frühlauch
- \* Kartoffelstampf, Kräuterlinguine, Duftreis

## DESSERT

- \* Beeren-Honig-Mascarpone-Creme
- \* Crème brûlée
- \* Hausgemachtes Tiramisu



---

**pro Person 51.0**

Notizen


# BBQ BUFFET - ab 25 Personen (bei schönem Wetter)

---

## VORSPEISEN

- \* verschiedene Blattsalate mit Hausdressing
- \* Raukesalat mit Granatapfelkernen, Tomaten und Parmesanhobeln
- \* mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Papparika, Aubergine und getrockneten Tomaten
- \* Wurstsalat von Lyoner Streifen mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken und frischen Kräutern
- \* Kartoffel-Gurkensalat mit Dijon-Senf-Dressing und frischen Kräutern
- \* Paprikacreme, Curry-Dip, Kräuterquark, Hummus
- \* Brotauswahl mit Fass- und Kräuterbutter

## SUPPE

- \* kalte Gurken-Wasabi-Suppe

**Extras zum Grillvergnügen:  
BBQ-Sauce, Senf,  
Ketchup, Guacamole und  
Kräuterbutter**

## HAUPTGANG - mit Livecooking Station

- \* Steak vom Schwein in hausgemachter Marinade
- \* Hüftsteak vom Rind
- \* gebeizter Gin-Lachs
- \* Original Thüringer Rostbratwurst
- \* Grilltasche mit marinierten Fetakäse
- \* Hähnchen-Saté-Spieße
- \* Grillgemüse und Kartoffeln
- \* Garnelenspieße



## DESSERT

- \* Beerengrütze mit Vanillesauce
- \* Schokokuchen mit Erdbeer-Minz-Salat
- \* Tiramisu

---

**pro Person 65.5**

Notizen

<hr/>	<hr/>

# KOMBINATIONEN-BUFFET - ab 20 Personen

---

Hier können Sie nach Ihren persönlichen Wünschen Ihre Speisen zusammenstellen.

## VORSPEISEN (alles enthalten)

- \* Garten-Gurkensalat - feine Gurkenhobel mit roten Zwiebeln, Senfsaat, Kräutern und Rauke
- \* verschiedene Blattsalate mit Hausdressing
- \* Couscous-Salat mit bunter Paprika, roten Zwiebeln, Gurke und getrockneten Tomaten
- \* rosa gebratenes Roastbeef auf Rucola und hausgemachter Remoulade
- \* Hummus, Kräuterquark, Fassbutter, Guacamole
- \* Brotauswahl

## SUPPE - Bitte wählen Sie eine Suppe

- \* fruchtige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum
- \* Leipziger Kartoffelsuppe mit viel Wurzelgemüse gekocht
- \* Karotten-Ingwer-Suppe
- \* Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe

## HAUPTGANG - Bitte wählen Sie drei Hauptgänge

- \* Putenrollbraten in Kräuter-Geflügelrahm
- \* in Gin gebeizter Lachsfilet auf Ratatouille
- \* Schweinebäckchen langsam in Rotwein geschmort mit Karotten, Lauch und Sellerie
- \* Waldpilz-Gnocchi mit Kirschtomaten, Babyspinat und Hartkäse
- \* Piccata Milanese auf Zucchini-Tomaten-Gemüse

## BEILAGEN - Bitte wählen Sie drei Beilagen

- \* Kartoffelgratin, gebackene Rosmarin-Drillinge, Macaire-Kartoffeln, Kartoffelstampf, Linguine, Duftreis

## DESSERT - Bitte wählen Sie zwei Desserts

- \* Tiramisu mit frischem Obst, Beerengrütze mit Vanillesoße, Crème brûlée, Mousse von der Bourbon-Vanille mit Beeren, Obstsalat mit Mandelsplittern, Kokos-Pudding mit Chiasamen, Panna cotta

---

**pro Person 52.5**

### Notizen


# SPONTAN BUFFET - ab 20 Personen

---

## VORSPEISEN

- \* verschiedene Blattsalate mit Hausdressing
- \* Hirtensalat mit Kirschtomaten, Oliven, bunter Paprika, roten Zwiebeln und Gurke
- \* Garten-Gurkensalat mit roten Zwiebeln, Kräutern und Rauke
- \* Brotauswahl mit hausgemachten Aufstrichen:  
Bärlauchcreme, Oma's Eiersalat, Ziegenkäse-Honig-Creme
- \* Klassischer Flammkuchen mit Schmand, Bacon und roten Zwiebeln

## SUPPE

- \* Karotten-Ingwer-Suppe

## HAUPTGANG

- \* Putenrollbraten in Kräuter-Geflügelrahm
- \* Königsberger Klopse - vom Kalb mit Kapern und Sardellen, Kapernsauce und roter Bete
- \* Waldpilz-Gnocchi mit Kirschtomaten, Babyspinat und Hartkäse
- \* gebutterte Salzkartoffeln

## DESSERT

- \* Schokoladen-Mousse mit Vanillesoße und Beeren
- \* Obstsalat mit Mandelsplintern



---

**pro Person 39.0**

### Notizen


## CANAPÉS - ab 15 Personen

---

Die etwas andere Art Ihre Feier zu gestalten – meist 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 und werden von unserem Service-Personal immerzu angeboten.

- \* Räucherlachs auf Kräuterschmand
- \* Bruschetta
- \* gegrillter Spargel mit Hartkäse
- \* Spanferkelschinken mit Meerrettich und Radieschen
- \* Ziegenkäse-Honig mit Trauben und Walnüssen
- \* Oma's Eiersalat mit Schnittlauch
- \* Zucchiniröllchen mit Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten
- \* Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum



---

je Stück 4.9

- \* Obstsalat mit Mandelsplittern
- \* Crème brûlée mit Beeren
- \* Beeren-Honig-Mascarpone-Creme

---

je Stück 4.5

- \* Tatar vom norwegischen Lachs mit Dillschmand
- \* rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- \* Käseauswahl mit Feigensenf

---

je Stück 5.5

**Verschieden belegte Steinofen-Ciabattas nach Wahl:  
Lachs, Ziegenkäsecreme, Käse, Wurst, Brie**  
je Stück 4.5

Wir beraten Sie hierzu gern  
und erstellen Ihnen ein  
individuelles Angebot.

Notizen

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

# Menüs

im Überblick

Alle angebotenen Menüs sind  
ab 10 Personen verfügbar.

## MENÜ 1

- \* Regionales Antipasti, Ricotta und Pesto
- \* Lachsfilet im Speckmantel mit jungen Spinat und Kartoffelklößchen
- \* Erdbeer-Mousse mit Minzpesto

pro Person 34.5

## MENÜ 2

- \* Clara-Salat mit Brotchips und Hausdressing
- \* Hähnchen Melba mit Pfirsich-Chutney, Käse und Risotto
- \* Panna cotta mit Himbeeren

pro Person 32.5

## MENÜ 3

- \* Clara-Zwiebelsuppe mit geröstetem Käsebrot
- \* Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke und Parmesanhobel
- \* geschmorte Iberico-Bäckchen mit Kartoffelpüree und jungen Möhren
- \* 1 Dessert zur Wahl

pro Person 44.5

## MENÜ 4

- \* Erbsen-Minz-Süppchen mit gebratenen Garnelen
- \* gegarter Kalbstafelspitz mit Merrettichcreme, Kartoffeln und Möhrchen
- \* Apfelragout mit Zimtjoghurt

pro Person 34.5

## MENÜ 5

- \* getrüffeltes Kartoffelcreme-Süppchen mit Räucherlachs
- \* Sauerbraten vom Schweinefilet mit Senfwirsing und Kartoffeltürmchen
- \* Mousse au Chocolat

pro Person 35.5

## MENÜ 6

**vegan**

- \* gelbe Linsensuppe mit Mandelcrumble
- \* veganer Nussbraten im Blätterteig
- \* Kokos-Pudding mit Chiasamen

pro Person 34.5

Alle ausgewiesenen Preise gelten in EURO.

Die Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene in den angebotenen Speisen erfragen Sie bitte beim Service-Personal.



**GLASHAUS**  
IM CLARAPARK

Am  
Schönsten  
ist es,  
wenn es  
schön  
ist.





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