

Buffet & Menüvorschläge

Wir sind Dani & Rene Huhle vom Glashaus Genuss Catering & sind durch & durch Gastronomen & ein Familienunternehmen.

Gestartet haben wir 2007 mit unserem Restaurant in Mannheim. Das Glashaus Restaurant mit unserem Catering 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.

Wir möchten Sie & Ihre Gäste begeistern & verwöhnen! Lernen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten kennen & gehen Sie mit auf eine genussvolle Reise. Wir lieben, was wir tun.



Dani Huhle



René Huhle

info@glashaus-genusscatering.de

01 70 – 707 24 14

www.glashaus-genusscatering.de



Gültig 2024/2025
*Änderungen vorbehalten

Fingerfood N°1

Laugengebäck / gefüllt / ungefüllt
Curryfrischkäsecreme / Kräuterquark / gesalzene Butter (OFF)

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 5	€

Fingerfood N°2

Bruschetta / Tomate / Knoblauch / Basilikum (OFF)
Geröstetes Steinofenbrot / Rindercarpaccio / Limonenöl / Grana Padano Späne / Kräuter
Gebratene Garnele / mariniert

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 11	€

Fingerfood N°3

Focaccia / Flammlachs „Glashaus“ / Fenchel / eingelegter Ingwer / rotes Pesto / Kresse
Ziegenkäse / Berberitze / Schnittlauch (OFF)
Vitello vom Kalb / Thunfischcreme / Kapernapfel (Spieß)

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 11	€

Fingerfood N°4

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

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 12,5	€

OFF-ohne Fisch & Fleisch

Fingerfood N°5

Mini Rinderfiletburger / Currycremé / Röstzwiebel / Tomate
Böreketeig, gebacken / Zucchini-Schafskäse / Dip (OFF)
Blinis / Lachs / Guacamole

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 15	€

Fingerfood N°6

Tramezzini Roll / Dattelcremé / Ziegenkäse / Tomate / Rucola
Crostoni / Hummus / karamellisierte Nüsse / Granatapfel (vegan)
Hähnchensatay Spieß / Dip

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 11,5	€

Mediterranes Flying Buffet (in kleinen Bowls/Gläschen)

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

OFF- ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 45,5	€

Asiatisches Flying Buffet (in kleinen Bowls/Gläschen)

Vorspeisen

Thunfisch / Quinoa / Sesam / grünes Gemüse / Wasabimayonnaise
Rindertartar / Pak-Choi / Cashew / Hoisinsauce

Praline von der Ente / Bergpfeffermantel / Kumquatchutney

Knusprige Glashaus Frühlingsrolle / asiatischer Gemüsesalat / Orangen-Vinaigrette (OFF)

Hauptspeisen

Masamam-Kichererbsencurry / Shiitake / Kartoffeln / Gemüse / Frühlingslauch / (vegan)
Hähnchen / Basmatireis / Pflaumen-Jus / Gemüse

Desserts

Kokoseis / Ananas im Glas
Zitronentarte // Crunch

OFF- ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 45,5	€

Sommerliebe

Vorspeisenvariation (serviert)

Bunte Blattsalate / Dattel-Balsamicovinaigrette / Parmesan-Cookie / Dörrtomate / Basilikum
Gratinierter Ziegenfrischkäse / Feige
Gebratene Garnele / Dip
Brotauswahl / gesalzene Butter (OFF) / Avocado-Tomatendip (vegan)

Hauptgang (Buffet)

LIVE: Pastastation: Kreieren Sie Ihre Lieblingspasta –
Penne - Gnocchis / Tomatensugo / mediterranes Gemüse / hausgemachtes Pesto / Rucola / Chili
/ Shrimps / Grana Padano

Live am Buffet tranchiert: Roastbeef, sous vide gegart / Rotwein-Schalotten Jus / saisonales
Gemüse / Rosmarinkartoffel
Kichererbsencurry / Kokosmilch / Gemüse / Quinoa (vegan)

Dessert (Buffet)

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

OFF- ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 48,5	€

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 / Dijonsensauce / Romanesco / bunter Reis
Lamm / Kräuter / Rosmarinjus / buntes Bohnengemüse / Pommes Anna

Dessert

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

OFF – ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 46,5	€

Hochzeitsgrillen

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, gezipft & sous vide gegart
Salsiccia (Fenchel Bratwurst)
Mediterran marinierter Schafskäse (OFF)
Beilagen Grill-Gemüse / Süßkartoffelstampf / Fächerkartoffel „Glashaus“ (vegan)
Dips Curryfrischkäsecreme / Kräuter-Sauercreme (OFF) / Ananas-Chili Salsa (vegan)

Dessert

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

OFF – ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 48,5	€

1001 Nacht Buffet

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)

Dips: CurryfrischkäsecremÉ / Tomaten-Harissa / Auberginen-CremÉ / Brotauswahl

Hauptgang - Live vom Grill

Lamm mariniert

Zitronenhähnchen / sous vide gegart

Steinbeißer / Olivenöl / Limone / Kräuter

Beilagen: Gewürzreis mit Nüssen & getrockneten Früchten / Fächerkartoffel „Glashaus“ /
mediterranes Grillgemüse OFF

Dessert

Baklava

Kardamom Mousse au chocolat / karamellierte Nüsse

Obstsalat / Beeren

OFF- ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 47,5	€

Buffet Mediterran

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

OFF- ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 43	€

Vegan – Buffet

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
Linsen-Bällchen „Glashaus“ / Cajun-Möhren / Quinoa
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 / karamellierte Nüsse

OFF- ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 42	€

MENÜ 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“

OFF- ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 44	€

MENÜ N°2 – VEGAN

Vorspeise

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

Hauptgang

Kichererbsencurry / Kokosmilch / Zucchini / Quinoa / Kräuter

Dessert

Limonentarte / Crumble

OFF- ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 36	€

MENÜ 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

OFF- ohne Fisch & Fleisch

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 45	€

Mitternacht Kombi N°1

Kleines Käsebuffet / deftige Gulaschsuppe / Brotauswahl

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 13	€

Mitternacht Kombi N°2

Kleines Käsebuffet / Currywurst / hausgemachte Sauce / Brotauswahl

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 13	€

Mitternacht Kombi N°3

Chili con Carne / bunte Bohnen / Paprika / Mais
Guacamole / Sauer Cremé / Brotauswahl

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 13	€

Mitternacht Kombi N°4

Wrap / Curryfrischkäsecremé / Truthahn / Tomate / Salat
Wrap / Avocado / Falafel / Gurke / Tomate / Rucola (vegan)

Personenanzahl	Preis pro Person	Preis gesamt
1	€ 11	€