



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

MENÜVORSCHLÄGE

AB 8 PERSONEN

I

Gemischte mediterrane Vorspeisenvariation

Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime

Malbec Jus, Rosmarin Kartoffeln und mediterranes Grillgemüse

oder

Lachsfilet vom Atlantik Lachs in Zitronen Butter geschwenkt

auf mediterranem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln

Double Chocolate Brownie mit Dattel Eis und Beeren

55,-



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

II

Gebratene Riesengarnelen auf Safran Risotto

oder

Tagliatelle in einer Trüffel-Parmesan Velouté und frisch gehobelten schwarzen Trüffel

Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime

mit grünem Spargel, Rosmarin Kartoffeln und Barolo Jus

oder

Loup de Mer mit einer Weißwein Schalotten Sauce

grünem Spargel und Rosmarin Kartoffeln

Kaffee Panna Cotta mit frischen Beeren

60,-



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

III

Gegrillter Pulpo auf Weißwein Risotto mit Kirschtomaten und Rucola

oder

Tagliatelle in einer Trüffel-Parmesan Velouté und frisch gehobelten schwarzen Trüffel

Surf & Turf Style

Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime mit Riesengarnele

auf Trüffelpüree, sautiertem Marktgemüse und Bordeaux Jus

oder

Filets von der Mittelmeer Dorade mit Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Schokoladen Soufflé mit hausgemachten Vanille Eis und Beeren

66,-

IV

Klassisches Rindertatar

oder

Büffel Mozzarella mit bunten Tomaten, Fleur de Sel und Basilikumpesto

Kalbsschnitzelchen

mit Schweizer Pfeffer Sauce, saisonalem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln

oder

Gegrillter Lachs auf Chablis Sauce und Zitronen Kartoffeln

Hausgemachtes Tiramisu mit Kaffeeликör

54,-



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

V

Thunfisch Tatar

mit Avocado, Mango und weisser Balsamico Crème

Schwarze Sepia Pasta mit Riesengarnelen

Rinderfilet vom Herford Prima

mit Trüffelpüree, Marktgemüse und Demi Glace

oder

Seezunge mit Tomaten Kapern Sauce, Ratatouille Gemüse und Salzkartoffeln

Dessertvariation Surprise

74,-



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

VI

Gemischte Mediterrane Vorspeise

Kalbskotelett

in Butter, Salbei und Weißwein gebraten mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

oder

Riesengarnelen auf Weißwein-Gemüse Risotto

Geschlagenes Zitronensorbet mit Vodka aufgefüllt

49,-

VII

Carpaccio Surf & Turf
vom Hereford Prime mit Riesengarnele

Lauwarmer Oktopus Salat mit Kartoffeln, Sellerie und Zitrone verfeinert

Hausgemachte Gnocchi mit 72 Stunden geschmorten französischen Rotwein-Rindergulasch

Handgeschlagenes Zitronensorbet mit Vodka verfeinert

Tranchiertes Chateaubriand
mit Trüffelpüree, sautierten Marktgemüse und Sauce Bernaise

Schokoladen Soufflé mit hausgemachten Vanille Eis und Beeren der Saison

99,-



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

VIII

Hausgemachte Gnocchi mit Basilikum Pesto

Scalopina vom Kalb mit Thymian Kartoffeln, mediterranem Gemüse und Pfeffer Sauce

Vanille Creme Brûlée

45,-

GETRÄNKE



GETRÄNKEPAUSCHALE I

HAUSAPERITIF | HAUSWEINE WEISS / ROT | BIER | SOFTDRINKS | HEIßGETRÄNKE

3 STUNDEN / 27 €

GETRÄNKEPAUSCHALE II

HAUSWEINE WEISS / ROT | BIER | SOFTDRINKS | HEIßGETRÄNKE

3 STUNDEN / 23 €

JEDE WEITERE STUNDE BERECHNEN WIR MIT 7,00 € P.P

GERNE BIETEN WIR IHNEN AUCH EINE INDIVIDUELLE GETRÄNKEPAUSCHALE

PASSEND ZU IHREN BEDÜRFNISSEN AN

BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS HIERZU

INDIVIDUELLE MENÜS

Gerne kreieren wir Ihnen ein passendes Menü zu Ihren individuellen Vorstellungen und Budget.

VEGETARIER

Bitte beachten Sie, dass wir jederzeit eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten vorhalten. Diese bieten wir gerne ohne Aufpreis zu jedem Gang als Alternative an.

Bitte teilen Sie uns lediglich mit ob und wieviel Vegetarier am Essen teilnehmen.

Auszug aus unseren AGB

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Vegetarische Alternativen sind ohne Aufpreis nach Absprache verfügbar

Die Menüs sind buchbar ab einer Personenzahl von 8 Gästen

Änderungen von Menüs sind nur nach Absprache möglich

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens zehn Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechtsgrundlage unserer Rechnung. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu drei Werktagen vor der Veranstaltung bis zu 15% der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Die Reduzierung bedarf der Schriftform. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers an glasschrank@gastro-group.de

Bitte beachten Sie, dass bei exklusiv Buchungen des Restaurants sowie während der Weihnachtszeit (November und Dezember) andere Stornierungs- bzw. Personenänderungs-Bedingungen gelten.

Kompletten Stornierungsbedingungen in den AGB.

Die Rechnung ist zahlbar sofort.

Zahlungsmodalitäten: Bar, EC-Karte, Master Card, Visa Card, American Express