



**GLASSCHRANK**

MEDITERRANO

MENÜVORSCHLÄGE

AB 8 PERSONEN

|

**Gemischte mediterrane Vorspeisenvariation**

\*\*\*

**Rumpsteak vom Irischen Hereford Prime**

**Malbec Jus, Rosmarin Kartoffeln und mediterranes Grillgemüse**

**oder**

**Filets von der Mittelmeer Dorade mit Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

\*\*\*

**Double Chocolate Brownie mit Dattel Eis und Beeren**

60,-

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**

65,-

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

Lachsfilet vom Atlantik Lachs in Chablis Butter geschwenkt

auf mediterranem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln

\*\*\*

Schokoladen Soufflé mit hausgemachten Vanille Eis und Beeren

72,-

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 Kaffeelikör**

59,-

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**

79,-

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**

54,-

VII

**Carpaccio Surf & Turf  
vom Hereford Prime mit Riesengarnele**

\*\*\*

**Lauwarmer Oktopus Salat mit Kartoffeln, Sellerie und Zitrone verfeinert**

\*\*\*

**Hausgemachte Tagliatelle mit 72 Stunden geschmorten Kalbsbäckchen**

\*\*\*

**Handgeschlagenes Zitronensorbet mit Vodka verfeinert**

\*\*\*

**Tranchiertes Chateaubriand  
mit Trüffelpüree, sautierten Marktgemüse und Sauce Bernaise**

\*\*\*

**Schokoladen Soufflé mit hausgemachten Vanille Eis und Beeren der Saison**

109,-



VIII

Hausgemachte Gnocchi mit Basilikum Pesto

\*\*\*

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

\*\*\*

Vanille Creme Brûlée

49,-

IX

Saisonaler Wildkräuter Salat mit Beeren und Nüssen

\*\*\*

Gefüllte Pasta mit Ricotta und Limone

\*\*\*

Handgeschlagenes Zitronensorbet mit Vodka verfeinert

\*\*\*

Rinderfilet

mit Trüffeljus, sautierten Marktgemüse und Rosmarin Kartoffeln

oder

Seeteufel Filet in Tomaten-Kapern-Oliven-Rosinen Sauce mit Zitronen Kartoffeln

\*\*\*

Dessertvariation

85,-

## GETRÄNKE



### GETRÄNKEPAUSCHALE I

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

3 STUNDEN / 29 €

### GETRÄNKEPAUSCHALE II

HAUSWEINE WEISS / ROT | BIER | SOFTDRINKS | HEIßGETRÄNKE

3 STUNDEN / 25 €

JEDE WEITERE STUNDE BERECHNEN WIR MIT 8,00 € 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](mailto: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