



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

MENÜVORSCHLÄGE

AB 8 PERSONEN

Winter Menü

Carpaccio vom Hereford Prime mit Feldsalat und Orangendressing

Safran Suppe mit gebratener Jakobsmuschel verfeinert mit Möhren und Vanille

Gefüllte Ravioli Pasta mit Maronen Parmesan Füllung in Velouté

Rinderfilet auf Wintergemüse mit Mangold-Kartoffel Gratin und Morchelsauce

oder

Skrei Filet mit Romanesco Gemüse und Apfel-Zimt Rotkraut

oder

Gefüllte Süßkartoffel mit Grünkohl, Rote Bete und Parmesan dazu Wildkräuter

Zweileri Schokoladencreme auf Birnen-Balsamico Brownie

3 Gang 60 / 4 Gang 70 / 5 Gang 80

I

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

oder

Gemüse Risotto mit Rucola Haube und Parmesan

Double Chocolate Brownie mit Dattel Eis und Beeren

55,-

II

Hereford Prime Carpaccio mit asiatisch angemachten Thunfisch Tatar und gebratener Riesengarnele

oder

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

Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime
mit Ratatouille Gemüse, Rosmarin Kartoffeln und Barolo Jus

oder

Loup de Mer mit einer Weißwein Schalotten Sauce
Grillgemüse und Rosmarin Kartoffeln

oder

Gefüllte Gemüse Crepinette im Kohlmantel

Schokoladen Souffle mit Beeren und Vanille Eis

65,-

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise

III

Getrüffeltes Wagyu Carpaccio mit schwarzen Trüffel verfeinert

Surf & Turf 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

oder

Steinpilz Risotto mit Parmesan

Chocolate Dream – In Schokolade umhülltes Vanille Eis mit Brownie und Kakao aufgegossen

73,-

IV

**Hereford Prime Carpaccio
mit asiatisch angemachten Thunfisch Tatar
und gebratener Riesengarnele**

Gefüllte Steinpilz Pasta mit Salbei Butter

U.S. Rinderfilet mit Mini Kartoffelgratin, Marktgemüse und Trüffel Jus

Haselnussgâteau mit Schokoladen Mousse, Mascarponecreme und Himbeere

83,-

Weitere Hauptgänge nach Absprache

V

Thunfisch Tatar

mit Avocado, Mango und weisser Balsamico Crème

Schwarze Sepia Pasta mit Riesengarnelen

Getrüffeltes Rinder Tatar klassisch angemacht

Duett vom Rind

**Geschmornte Rinder Bäckchen mit Rinderfilet
mit Trüffelpüree, Marktgemüse und Demi Glace**

Mandeltörtchen mit Orange, Zitrusthymian und Urkarotten-Guaven Sorbet

93,-

Weitere Hauptgänge nach Absprache

VI

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

Gegrillter Oktopus auf Fava Gemüse mit Datterino Tomaten und Pesto

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

111,-

Weitere Hauptgänge nach Absprache

GETRÄNKE



GETRÄNKEPAUSCHALE I

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

3 STUNDEN / 26 €

GETRÄNKEPAUSCHALE II

HAUSWEINE WEISS / ROT | BIER | SOFTDRINKS | HEIßGETRÄNKE

3 STUNDEN / 22 €

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 zzgl. 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