



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
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
- * Schiffchen von der Honigmelone ummantelt mit Serrano-Schinken
- * Hummus, Kräuterquark, Guacamole, Bärlauchcreme, Fassbutter
- * Antipasti / Brotauswahl / Spanferkelschinken / Käseauswahl

SUPPE

- * Blumenkohlcremesuppe mit Croûtons

HAUPTGANG

- * Lachsfilet mit Zuckerschoten in Zitronengras-Sahne
- * Hähnchen-Saltimbocca mit Speck und Salbei
- * Bunte Gemüsepudder mit Joghurt-Kräuter-Dip
- * Kräuterdrillinge / Tomaten-Reis / Macaire-Kartoffeln

DESSERT

- * hausgemachter Obstsalat mit Mandelsplittern
- * Crème brûlée mit Beeren
- * Karamell-Pudding

pro Person 46.5

Notizen

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

GLASHAUS BUFFET - ab 25 Personen

VORSPEISEN

- * Hähnchen-Spieße auf Glasnudelsalat mit asiatischem Gemüse und frischem Koriander
- * Melonensalat mit Feta, Minze und Basilikum
- * Hirtensalat mit Kirschtomaten, Oliven, bunter Paprika, roten Zwiebeln und Gurke
- * Tranchen vom Räucherlachs auf Rucola mit Dill-Crème fraîche
- * Bärlauch-Paprikacreme, Curry-Dip, Fassbutter, Guacamole, Hummus
- * Käseauswahl mit Früchten, Feigensenf und Nüssen
- * Brotauswahl

SUPPE

- * Erbsen-Minz-Cremesuppe

HAUPTGANG

- * Kabeljau auf Zucchini-Paprika-Gemüse
- * Schweinemedallions in Waldpilzrahm
- * Hähnchenbrustfilet mit Parmesankruste auf Ratatouille
- * Zwiebelkuchen mit Tomaten und Frühlach
- * Kartoffelstampf / Kräuterlinguine / Duftreis

DESSERT

- * Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen
- * Mousse von der Bourbon-Vanille mit Beeren
- * hausgemachtes Tiramisu



pro Person 53.5

Notizen

BBQ BUFFET - ab 25 Personen (bei schönem Wetter)

VORSPEISEN

- * verschiedene Blattsalate mit Hausdressing
- * Raukesalat mit Granatapfelkernen, Tomaten und Parmesanhobeln
- * Bulgursalat mit milden Pepperoni und frischer Minze
- * Schweizer-Wurstsalat 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

- * Gazpacho

HAUPTGANG - mit Livecooking Station

- * Steak vom Schwein in hausgemachter Marinade
- * Hüftsteak vom Rind
- * Gegrilltes Lachsfilet mit Butter und Rosmarin
- * Original Thüringer Rostbratwurst
- * Hähnchen-Saté-Spieße
- * Garnelenspieße
- * marinierter Feta in der Folie
- * Maiskolben und Kartoffeln

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

DESSERT

- * gegrillte, glasierte Ananas am Spieß
- * Schokokuchen mit Erdbeer-Minz-Salat
- * hausgemachtes Tiramisu



pro Person 68.5

Notizen

<hr/>	<hr/>

KOMBINATIONEN-BUFFET - ab 20 Personen

Hier können Sie nach Ihren persönlichen Wünschen Ihre Speisen zusammenstellen.

VORSPEISEN (alles enthalten)

- * Bunter Tomatensalat mit Mini-Mozzarella, frischen Lauchzwiebeln und Pesto
- * verschiedene Blattsalate mit Hausdressing
- * Mediterraner Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen
- * Wildkräutersalat mit gerösteten Speckwürfeln und Himbeer-Vinaigrette
- * rosa gebratenes Roastbeef auf Salatbett und hausgemachter Remoulade
- * Hummus, Kräuterquark, Fassbutter, Guacamole
- * Brotauswahl

BITTE WÄHLEN SIE 1 SUPPE

- * fruchtige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum
- * Leipziger Kartoffelsuppe mit viel Wurzelgemüse gekocht
- * Karotten-Ingwer-Suppe
- * Blumenkohlcremesuppe mit Croûtons

BITTE WÄHLEN SIE 3 HAUPTGÄNGE

- * Rinderbraten auf Schmorgemüse
- * Lachsfilet mit Zuckerschoten in Zitronengras-Sahne
- * Schweinemedallions in Waldpilzrahm
- * Pasta-Pfanne mit Kirschtomaten, Babyspinat und Walnüssen
- * Hähnchen-Saltimbocca mit Speck und Salbei
- * Bunte Gemüsepuffer mit Joghurt-Kräuter-Dip
- * Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (vegan)

BITTE WÄHLEN SIE 3 BEILAGEN

- * Kartoffelgratin / gebackene Rosmarin-Drillinge / Petersilienkartoffeln / Linguine / Duftreis / Gnocchi

BITTE WÄHLEN SIE 2 DESSERTS

- * Schokoladen-Macadamia-Brownies
- * Beerengrütze mit Vanillesoße
- * Crème brûlée
- * Mousse von der Bourbon-Vanille mit Beeren
- * Obstsalat mit Mandelsplittern
- * Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen
- * Panna cotta mit Himbeermark



pro Person 55.5

SPONTAN BUFFET - ab 20 Personen

VORSPEISEN

- * verschiedene Blattsalate mit Hausdressing
- * Hirtensalat mit Kirschtomaten, Oliven, bunter Paprika, roten Zwiebeln und Gurke
- * Bunter Tomatensalat mit Mini-Mozzarella und frischen Lauchzwiebeln
- * Brotauswahl mit hausgemachten Aufstrichen:
Bärlauchcreme, Oma's Eiersalat, Ziegenkäse-Honig-Creme
- * Flammkuchen mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Apfelspalten

SUPPE

- * Fruchttige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum

HAUPTGANG

- * Hähnchenbrust Caprese mit Tomatenragout
- * Königsberger Klopse - vom Kalb mit Kapern und Sardellen, Kapernsauce und roter Bete
- * Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (vegan)
- * gebutterte Salzkartoffeln

DESSERT

- * weiße Schokoladen-Mousse mit frischen Beeren
- * Obstsalat mit Mandelsplittern



pro Person 42.5

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.

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

* Räucherlachs auf Kräuterschmand	5.1
* Bruschetta	5.3
* gegrillter Spargel mit Hartkäse	5.3
* Pistazienmortadella	4.9
* Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten	5.1
* französischer Brie mit Preiselbeeren	5.1
* Oma's Eiersalat mit Schnittlauch	4.9
* Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum	4.9
<hr/>	
* Obstsalat mit Mandelsplittern	4.7
* Crème brûlée mit Beeren	4.7
* Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	4.5
* Schokoladencrème mit Beeren	4.7
<hr/>	
* Tatar vom norwegischen Lachs mit Dillschmand	5.7
* rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade	5.9
* Käseauswahl mit Feigensenf	5.7

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



Notizen

<hr/>	<hr/>

Menüs

im Überblick

Alle angebotenen Menüs sind
ab 10 Personen verfügbar.

MENÜ 1

- * zweierlei Bruschetta (Pomodoro und Avocado)
- * Lachsfilet auf Babyspinat mit Kirschtomaten auf Kräuterlinguine
- * Erdbeer-Mousse mit Minzpesto

pro Person 36.5

MENÜ 2

- * Clara-Salat mit gerösteten Speckwürfeln und Hausdressing
- * Hähnchenbrustfilet mit Parmesankruste, Waldpilze und Mandel-Risotto
- * Panna cotta mit Himbeermark

pro Person 34.5

MENÜ 3

- * kräftige Rinds-Consommé mit Frittaten und Gemüsejulienne
- * Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke und Parmesanhobel
- * Filet vom Duroc-Schwein mit Kartoffelstampf und jungen Möhren
- * 1 Dessert zur Wahl

pro Person 46.5

MENÜ 4

- * leichtes Zucchini-Cremesüppchen mit gebratenen Garnelen
- * Schweinebäckchen langsam in Rotwein geschmort mit Karotten, Lauch und Sellerie, dazu Macaire-Kartoffeln
- * Crème brûlée mit frischen Beeren

pro Person 36.5

MENÜ 5

- * Steinpilz-Cremesüppchen
- * Rinderbraten auf Schmorgemüse mit Kartoffelgratin-Türmchen
- * Schokoladen-Macadamia-Brownies

pro Person 36.5

MENÜ 6

vegan

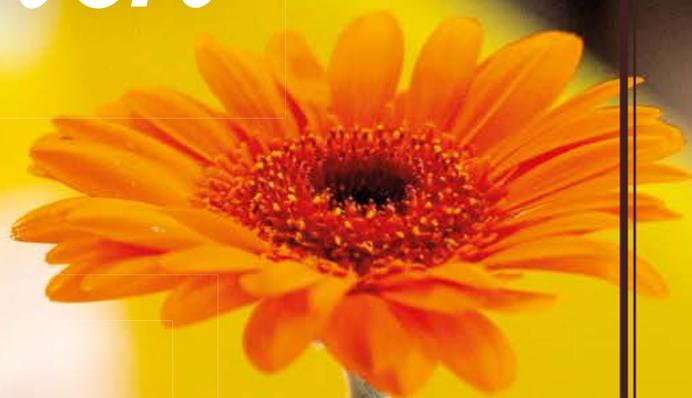
- * rote Linsensuppe mit Kokosmilch
- * veganes Süßkartoffel-Karotten-Curry auf Duftreis
- * Kokos-Pudding mit Chiasamen

pro Person 36.5

Alle ausgewiesenen Preise gelten in EURO.

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

Am
Schönsten
ist es,
wenn es
schön
ist.





www.glashaus-leipzig.de