

Glancehaus

Partyservice

*Hamburger Strasse 150 / 23843 Bad Oldesloe / Tel : 04531 – 86238 / Fax : 04531 – 88399
Email : glancehaus@t-online.de*

Ihre Gäste - unsere Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice!

Die nachstehenden Vorschläge sind als Anregung gedacht.
Wir sind gern bereit, auf Ihre Wünsche einzugehen, und Ihnen ein individuelles Angebot zu erarbeiten.

Möchten Sie Ihre Gäste in unserem Haus empfangen, so berechnen wir auf die nachstehenden Angebote einen Aufschlag von 10 %.

Die Anlieferung bzw. Abholung innerhalb von Bad Oldesloe berechnen wir pauschal mit 5,- Euro.

Außerorts beträgt die Kilometerpauschale 1,- Euro.

Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt erfordern eine Toleranz von einer halben Stunde früher oder später.

Bitte beachten Sie, dass Laut §12 des UStG. der Partyservice dann 19% MwSt. enthält, wenn damit die Lieferung von Leihgeschirr und/oder die Gestellung von Bedienungspersonal verbunden ist.
Ansonsten beträgt der Steuersatz 7%.

Unsere Angebote verstehen sich in Euro incl. 7% MwSt.

Viel Spaß beim Stöbern

Ihr Glancehaus Team

Das Italienische

Gemüse- Antipasti:

Champignons, Paprika, Möhren, Zucchini
Tomaten & Mozzarella

Vitello Tonnato (Fein geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce)

Italienische Aufschnittplatte:

Mortadella, Parmaschinken & Salami,
Oliven & Kapernäpfel
Panzanella (Brotsalat mit Gemüse)

Warme Hauptgerichte:

Saltimbocca & Blattspinat in Gorgonzolasauce
Scampis in Knoblauchöl mit Gemüserisotto
Penne mit Hähnchenbrust & Pinienkernen in Basilikum-Pesto

Käsebrett von italienischen Spezialitäten

Verschiedene Brotsorten, Grissini und Butter

Tiramisu

Panna Cotta mit Saisonfrüchten

ab 20 Personen pro Person 27,00 €

Das spanische Tapa- Buffet

Manchego, Serrano Schinken & Salzmandeln

Gefüllte Champignons

Marinierte Paprikaschoten

Möhrensalat

Datteln im Speckmantel

Pipirrana (Sommersalat)

Warme Gerichte:

Fleischbällchen in Tomate

Hähnchen in Sherry

Gambas al ajillo

Sardinen vom Grill mit Zitrone

Marmitako (Thunfisch Casserole)

ab 20 Personen pro Person 21,00 €

Das Glacehaus- Buffet

Suppe:	Mulligatawny anglo- indische Suppe mit Hähnchenbrust, gelben Linsen, Ingwer & Cashewkernen
Vorspeisen:	Parma- Röllchen mit Mozzarella, Rauke & Tomaten Yufka- Röllchen mit Schafskäse und Kräutern Roastbeef- Röllchen mit Hüttenkäse & Gurke Feldsalat & Walnüsse mit Cranberries in Aceto- Honig- Dressing Hausgebackene kleine Brötchen
Hauptspeisen:	Toscanischer Kalbsbraten mit mediterranem Gemüse Zitronen Huhn in Walnuss- Parmesankruste an Tagliatelle & grünen Bohnen in leichter Sahnesauce Scampi- Risotto mit Erbsen & Koreanderpesto
Dessert:	Manchego & Mandel- Oliven Brownies & Mascarponecreme mit Kirschen

ab 20 Personen pro Person 29,50 €

Das Salat- Buffet

Frische Rohkost je nach Saison

Diverse Blattsalate

Nüsse, Sprossen & Croûtons

Schafskäse & krosse Speckwürfel

3 Dressings: French-, Curry- & Essig- Öl Dressing

Dazu: frisches Baguette & Butter

ab 10 Personen pro Person 5,50 €

...& dazu passen:

Hähnchenspieße vom Grill pro Person 3,00 €

Lammkotelettes pro Person 3,00 €

Rindermedaillons pro Person 7,50 €

Scampis in Knoblauch pro Person 8,00 €

Das Bratkartoffel- Buffet

Zu den gut gerösteten Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, servieren wir:

Bratheringe

Sauerfleisch

Roastbeef

Medaillons von Schwein , Rind & Hähnchen

...sowie Remouladensauce & diverse saure Beilagen

ab 20 Personen pro Person 16,50 €

Das Pasta- Buffet

Spaghetti mit Chili in Knoblauchöl

Penne mit Hähnchen, Basilikumpesto & Pinienkernen

Girondole mit Schweinefilet in Gorgonzolasauce

Lachslasagne

Cannelloni mit Spinat- Ricottafüllung, gratiniert

Dazu: frisch gehobelter Parmesan & einen knackigen Blattsalat

ab 20 Personen pro Person 16,50 €

Das Fingerfood- Buffet

Hähnchensaté

4 Saucen: Erdnussauce

Maurische Fleischspieße

scharfe Tomatensalsa

Lachstatar auf Pumpnickeltalern

Meerrettichdip

Schweinemedallions mit Roquefort

Sweet, sour & spicy

Enchiladas (Mexikanische Hackfleischtaschen)

Datteln im Speckmantel

Hähnchen – Käse Wraps

Parma- Melonen Spießchen

Tomaten- Mozzarellaspießchen mit Pesto

Käsewürfel von Gouda & Peccorino

Gemüsekuchen mit Schafskäse & Pinienkernen

Auberginen – Quark - Röllchen

Gemüsedippers

Dazu: Baguette & Walnussbrot

ab 20 Personen pro Person 18,50 €

Suppen

Champignoncremsuppe mit frischen Kräutern	pro Person 3,00 €
Tomatencremesuppe mit Mozzarella & Basilikum	pro Person 3,00 €
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) mit Croûtons	pro Person 3,00 €
Hochzeitssuppe mit klassischer Einlage	pro Person 4,00 €
...auch zum satt werden:	
Gumbo (Lousiana Suppentopf) mit Cabanossi, Scampis, Hähnchen & viel Gemüse	pro Person 6,50 €
Chili con carne	pro Person 4,50 €
Erbsensuppe mit Kasseler	pro Person 3,50 €
Lauchsuppe mit Hackfleisch & Käse	pro Person 4,50 €
Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotten & Krabben	pro Person 4,50 €

Vorspeisen

ab 8 Personen

Italienische Antipasti Möhren, Paprika, Champignons, Zucchini & Auberginen	pro Person 6,50 €
Vitello Tonnato Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern	pro Person 8,50 €
Carpaccio mit Champignons Sowie frischem Basilikum & Parmesan	pro Person 8,50 €
Lachssalat mit Broccoli	pro Person 5,50 €
Brotsalat mit Gemüse	pro Person 4,00 €
Rucola mit Cherrytomaten & Parmesan	pro Person 4,50 €

Rechaudgerichte

ab 8 Personen



Scampifanne mit Baguette sowie Cocktail- & Knoblauchsauce	pro Person 12,50 €
Rinderfilet Stroganoff mit Champignons & Gurken in Rahmsauce, dazu Butterreis	pro Person 15,00 €
Rinderfiletbraten mit frischen Kräutern sowie jungem Gemüse, Sauce Bernaise und Kartoffelgratin	pro Person 15,00 €
Rindfleisch Curry mit grünen Bohnen & Basmatireis	pro Person 10,50 €
Jambayala Reispfanne mit Hähnchen, Sampis & Gemüse	pro Person 10,00 €
Toskanisches Kalbsgulasch mit mediterranem Gemüse & Ciabatta	pro Person 15,00 €
Lasagne mit Rinderhack & Gemüse in Tomatensauce	pro Person 8,00 €

Warme Bratenspezialitäten

ab 8 Personen

Rinderfilet Wellington in Blätterteig gebacken mit Gemüseplatte	pro Person 15,00 €
Spanferkel mit Krautsalat & Bratkartoffeln	pro Person 10,50 €
Kräuterroastbeef mit sauce Bernaise & grünen Speckbohnen	pro Person 14,00 €
Toskanischer Kräuter- Kalbsbraten mit krossen Kartoffelecken & Ratatouille	pro Person 16,00 €

Desserts

ab 8 Personen

Obstsalat in halber Melone	pro Person 3,50 €
Orangenquarkspeise mit Schokosplitts	pro Person 3,00 €
Tiramisu	pro Person 4,00 €
Mousse au chocolat	pro Person 4,50 €
Zitronenmousse	pro Person 4,00 €
Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison	pro Person 4,50 €
Panna cotta mit Fruchtpüree	pro Person 4,00 €
Brownies & Mascarpone mit Kirschen	pro Person 5,00 €

Schnittchen...Sie haben die Wahl

auf Vollkornbrot & Baguette

6 Stück pro Person 7,50 €

Holsteiner Mettwurst
Zwiebelmett
Schweinebraten
Leberwurst
Geflügelauflschnitt
Fleischsalat
Farmersalat
Hirtensalat
Dillhappen
Rührei mit Schnittlauch
Gouda
Emmentaler

6 Stück pro Person 10,00 €

Räucherlachs
Geräucherte Forelle
Nordseekrabbensalat
Geflügelsalat
Avocado creme
Roastbeef
Tartar
Pfefferpastete
Lachsschinken
Entenbrust
Camembert
Roquefort

Diverse kalte Platten

ab 8 Personen

Bratenplatte

Pfefferroastbeef mit Remouladensauce
Kasselerbraten auf Weinkraut
Putenbrust auf Walldorfsalat

pro Person 12,00 €

Medaillonplatte

Medaillons vom Rind, Schwein, Kalb und Hähnchen
an Hirten- und Farmersalat
mit Steak- & Currysauce
ausgarniert mit exotischen Früchten

pro Person 14,00 €

Glacehausplatte

Entenbrustmedaillons auf Cumberlandsauce
Zitronenhuhn mit Walnuß- Parmesankruste
an Pastasalat in Pesto
Vitello Tonnato
Gemüsesalat mit Scampis
Geräucherte Forelle auf Kräuterrührei
Diverse Käsesorten

pro Person 18,00 €

Fischplatte

Räucherlachs, Forellenfilet, Räucheraal
Pfeffermakrelenfilet,
Krabbencocktail, Heringssalat
und Gabelmöpschen

pro Person 16,00 €

Käseplatte

Internationale Käsespezialitäten
mit Trauben und Nüssen garniert

pro Person 8,00 €

Auf Wunsch bieten wir:

Brot und Butter
Bratkartoffeln

pro Person 1,50 €

pro Person 2,50 €

Unsere Kuchen- Buffet Auswahl

Unser Kuchen & Torten sind alle aus eigener Herstellung und ohne künstliche Aromastoffe

Käsekuchen (12St.)	pro Kuchen	12,00 €
Apfelkuchen (12St.)	pro Kuchen	8,00 €
Obstkuchen (je nach Saison) (12St.)	pro Kuchen	12,00 €
Butter- oder Kokoskuchen (16St.)	pro Kuchen	16,00 €
Zupfkuchen mit Kirschen(16St.)	pro Kuchen	18,00 €
Muffins mit Kirschen & Walnüssen	12 Stück	12,00 €
Stachelbeer- Baiser Torte	pro Torte	24,00 €
Erdbeer- Mascarpone Torte	pro Torte	24,00 €
Eierlikör Torte	pro Torte	20,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	pro Torte	26,00 €
Quark- Sahne Torte mit Mandarinen	pro Torte	24,00 €

Ab 12 Personen haben Sie die Möglichkeit, sich ihr Kuchenbuffet zum Verzehr in unserem Haus, selbst zusammenzustellen.

Dies beinhaltet auch Kaffee & Tee „satt“.

- Kuchenbuffet pro Person 7,50 €
- Tortenbuffet pro Person 10,00 €
- Gemischtes Buffet pro Person 8,50 €