

# *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 %.

Für die Anlieferung & Abholung innerhalb von Bad Oldesloe berechnen wir pauschal jeweils 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 Stellung von Servicepersonal verbunden ist.  
Ansonsten beträgt der Steuersatz 7%.

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

Viel Spaß beim Stöbern

Ihr Glancehaus Team

## Suppen

Möhren-Orangensuppe mit Ingwer	pro Person 3,50 €
Tomatencremesuppe mit Feta & Basilikum	pro Person 3,50 €
Hochzeitssuppe mit Hackbällchen & klassischer Einlage	pro Person 4,00 €
<b>...auch zum satt werden:</b>	
Gumbo (Lousiana Suppentopf) mit Cabanossi, Scampis, Hähnchen & viel Gemüse	pro Person 7,00 €
Chili con carne	pro Person 4,50 €
Erbsensuppe mit Kasseler	pro Person 4,00 €
Lauchsuppe mit Hackfleisch & Käse	pro Person 4,50 €
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen oder Krabben	pro Person 5,00 €

## Vorspeisen

ab 8 Personen

Gemüse Antipasti Möhren, Paprika, Champignons, Zucchini & Auberginen mit Feta	pro Person 6,50 €
Vitello Tonnato Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern	pro Person 8,50 €
Tapas Hähnchen Saté, Datteln in Speck, Tortilla, Chorizo mit Backpflaume, Aioli	pro Person 8,00 €
Rauke & Feldsalat mit Cherrytomaten & Parmesan	pro Person 4,50 €
Cesar Salad im typischen Dressing mit Parmesan & Crôutons	pro Person 4,50 €
Insalata Caprese Büffelmozzarella im Tomatenbett mit Olivenöl & Basilikum	pro Person 7,50 €

# Schnittchen...oder 1/2 Brötchen...Sie haben die Wahl

ab 6 Personen



6 Stück pro Person  
3 Halbe Brötchen

7,50 €  
7,00 €

6 Stück pro Person  
3 Halbe Brötchen

10,00 €  
9,00 €

Holsteiner Mettwurst  
Zwiebelmett  
Schweinebraten  
Leberwurst  
Pfeffersalami  
Fleischsalat  
Farmersalat  
Hirtensalat  
Dillhappen  
Gouda  
Camembert

Räucherlachs  
Geräucherte Forelle  
Nordseekrabbensalat  
Geflügelsalat  
Roastbeef  
Tartar  
Pfefferpastete  
Lachsschinken  
Entenbrust  
Tête de moin  
Roquefort

## *Diverse kalte Platten incl. hellem & dunklem Baguette*

ab 8 Personen

### **Medaillonplatte**

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

pro Person 18,00 €

### **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 21,00 €

### **Fischplatte**

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

pro Person 16,00 €

### **Käseplatte**

Internationale Käsespezialitäten  
mit Trauben und Nüssen garniert

pro Person 10,50 €

Auf Wunsch liefern wir Ihnen dazu:

Bratkartoffeln

pro Person 2,50 €

## Rechaudgerichte

ab 6 Personen

<b>Scampi</b> mit hellem & dunklem Baguette, sowie Cocktail- & Knoblauchsauce	pro Person 16,00 €
<b>Rinderfilet – Spitzen</b> in Sherry-Gorgonzolasauce, dazu Bratkartoffeln oder Basmatireis	pro Person 18,00 €
<b>Schweinemedallions</b> auf Pfeffersauce, mit grünen Bohnen & Wedges	pro Person 12,00 €
<b>Rindfleisch Curry</b> mit grünen Bohnen, Basmatireis & Korianderjoghurt	pro Person 10,50 €
<b>Spareribs in Honig gegrillt</b> mit Krautsalat & Wedges	pro Person 10,00 €
<b>Toskanisches Kalbsgulasch</b> mit mediterranem Gemüse & Ciabatta	pro Person 15,00 €
<b>Hausgemachte Lasagne</b> mit Rinderhack & Gemüse in Tomatensauce	pro Person 8,00 €

## Warme Bratenspezialitäten

ab 6 Personen

<b>Rinderfilet Wellington</b> in Blätterteig gebacken mit Saisongemüse	pro Person 21,00 €
<b>Burgunderbraten</b> mit Krautsalat & Bratkartoffeln	pro Person 11,00 €
<b>Sauerbraten</b> mit grünem Gemüse & gebratenen Kartoffelklößen	pro Person 12,50 €
<b>Gänsebraten</b> mit Rotkohl, Klößen & Preiselbeer – Bratapfel	pro Person 16,00 €
<b>Grillhaxe</b> mit Bratkartoffeln, Rotkohl oder Weißkraut	pro Person 10,50 €

## Desserts

ab 6 Personen

<b>Bratapfel</b> mit Marzipan, Preiselbeeren & Vanillesauce	pro Person 4,50 €
<b>Tiramisu</b>	pro Person 4,00 €
<b>Mousse au chocolat</b> mit Vanille- und Himbeersauce	pro Person 5,00 €
<b>Zitronenmousse</b>	pro Person 4,00 €
<b>Mascarponecreme</b> mit frischen Früchten der Saison	pro Person 5,00 €
<b>Brownies &amp; Mascarpone</b> mit Kirschen	pro Person 5,00 €

Unsere Buffets verstehen sich ab einer Personzahl von 20.  
Für Buffets von 12 bis 20 Personen berechnen wir einen  
Aufpreis von 2,00 Euro.



## Das Italienische Buffet

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 30,50 €

## Das spanische Tapa- Buffet

Manchego, Serrano Schinken , Aioli, Oliven & Pepperoni

Marinierte Paprikaschoten

Saté Spieße von Hähnchen mit Erdnussauce

Maurische Fleischspieße

Datteln im Speckmantel

*Warme Gerichte:*

Gebackener Käse

Fleischbällchen in Tomate

Hähnchen in Sherry

Gambas al ajillo

Chorizo mit Backpflaumen

Kanarische Kartoffeln mit Mojo verde

ab 20 Personen pro Person 22,00 €

## Das Asia - Buffet

Suppe:	<b>Kokos - Curry – Suppe</b> mit frischem Koriander & Shrimps	
Vorspeisen:	<b>Hähnchen – Saté Tom Kaah</b> <b>Tempura - Fischbällchen</b> <b>Frittierter Blumenkohl</b> <b>Vegetarische Frühlingsrollen</b> mit Erdnussauce & Sweet Chili Dip	
Hauptspeisen:	<b>Scharf gewokte Bandnudeln</b> mit Gemüse & knusprig krosser Ente <b>Reis mit Ei &amp; Sprossen</b> a la Nasi goreng <b>Fruchtiges Fisch-Curry von Tilapiafilet</b> an Jasmin - Duftreis <b>Rindfleisch – Curry</b> mit grünen Bohnen, Basmatireis & Korianderjoghurt	
Dessert:	<b>Bananen - Frühlingröllchen</b> mit Honig & Sesam <b>Mangoreis</b> mit Mandelkrokant	ab 20 Personen pro Person 26,00 €

## 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 9,00 €

...& dazu passen:

Hähnchen-Medaillons pro Person 4,00 €

Lammkotelettes pro Person 6,00 €

Rinder-Medaillons pro Person 8,00 €

## Das Pasta- Buffet

Eine Schüssel gemischte Blattsalate mit Cherrytomaten in Essig - Öldressing

Spaghettini mit Chili in Knoblauchöl

Penne mit Hähnchen, Basilikumpesto & Pinienkernen

Girondole mit Hackbällchen in Tomatensauce

Lachslasagne

Rigatoni mit Schweinefiletspitzen in Dijon – Senfsauce

Dazu: frisch gehobelter Parmesan

ab 20 Personen pro Person 17,50 €

## Das Fingerfood- Buffet

Hähnchensaté *mit Erdnusssauce*

Maurische Fleischspieße

Tempura – Scampo *mit Sweet Chili Sauce*

Schweinemedallions mit Roquefort

Enchiladas (Mexikanische Hackfleischtaschen)

Datteln im Speckmantel

Hühnchen – Käse Wraps

Parma- Melonen Spießchen *(saisonal)*

Tomaten- Mozzarellaspießchen mit Pesto

Käsewürfel von Gouda & Peccorino

Gemüsekuchen mit Schafskäse & Pinienkernen

Gebackener Käse am Spieß

Gemüse: Sellerie, Möhre & Paprika *mit Meerrettich-Dip*

Dazu: Baguette, Walnussbrot & Aioli

ab 20 Personen pro Person 20,50 €

## Das Bratkartoffel- Buffet

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

Bratheringe  
Enten - Sauerfleisch  
Roastbeef  
Medaillons vom Schwein

...sowie Remouladensauce & diverse saure Beilagen

ab 20 Personen pro Person 16,50 €

## Das Vegetarische – Buffet „lecker & gesund“

### Gemüse – Antipasti

Paprika, Champignons, Möhren, Zucchini & Zwiebeln unterschiedlich mariniert

### Griechischer Salat

mit Feta & schwarzen Oliven

### Fenchel – Oliven – Tortilla

#### Blätterteig Taschen

süß – sauer, pikant, mit Sauerkraut & Paprika

#### Filoteig-Röllchen

mit Walnuss Käsefüllung

#### Auberginen - Röllchen

mit Rohmilchkäse & würziger Reisfüllung

### Traditionelles Risotto

mit Spinat & Gorgonzola

### Gnocchi

eingebettet in fruchtigem Tomatensugo, gratiniert mit Parmesan

### Gemüsefrikadellen orientalisch

an roten Linsen & Minzjoghurt

### Penne

mit Zuckerschoten, Pilzen & Sesam

### Exotischer Obstsalat

mit Kokos-Limetten Joghurt *leicht & frisch*

### Mousse au chocolat

mit Vanille- & Himbeersauce

Preis pro Person 26,00 €

... übrigens, wussten Sie schon:

am 1. Oktober ist immer Welt – Vegetarier-Tag.

Da können Sie dieses Buffet auch in unserem Restaurant genießen!

## Unsere Kuchen- Buffet Auswahl

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

Käsekuchen (12St.)	pro Kuchen	14,00 €
Apfelkuchen (12St.)	pro Kuchen	12,00 €
Obstkuchen ( je nach Saison) (12St.)	pro Kuchen	14,00 €
Butter- oder Kokoskuchen (16St.)	pro Kuchen	16,00 €
Zupfkuchen mit Kirschen(16St.)	pro Kuchen	20,00 €
Muffins mit Kirschen & Walnüssen	12 Stück	14,00 €
Stachelbeer- Baiser Torte	pro Torte	26,00 €
Erdbeer- Mascarpone Torte	pro Torte	26,00 €
Eierlikör Torte auf Mandel-Schokoladenboden	pro Torte	20,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	pro Torte	26,00 €
Quark- Sahne Torte mit Mandarinen	pro Torte	24,00 €
Erdbeerkuchen (saisonal)	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, sowie Sahne „satt“.

- Kuchenbuffet pro Person 8,00 €
- Tortenbuffet pro Person 12,00 €
- Gemischtes Buffet pro Person 10,00 €
- 1 Stück nach Tagesangebot pro Person 5,00 €