

Glacenhaw

P A R T Y

S.E.R.V.I.C.E



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.

Die Anlieferung bzw. Abholung innerhalb von Elmshorn 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 Glacehaus Team



Das Italienische

Partyservice

Starters

Gemüse- Antipasti:
 Champignons, Paprika, Möhren, Zucchini
 Tomaten & Mozzarella mit Basilikum
 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

Dessert:

Tiramisu
 Panna Cotta mit Saisonfrüchten

ab 20 Personen

pro Person 27,90 €

Das spanische Tapa- Buffet

Starters

Manchego,
 Serrano Schinken & Salzmandeln
 Gefüllte Champignons
 Marinierte Paprikaschoten
 Möhrensalat
 Datteln im Speckmantel
 Pipirrana (Sommersalat)

Warme Gerichte:

Fleisch-Chilibällchen in Tomatesauce mit Reis
Hähnchen in Sherry mit gebratenen Nudeln
Gambas al ajillo
Maurischer Schweinebraten mit mediterranem Gemüse und spanischen Kartoffeln

Dessert

Karamalisierte Früchte in halber Melone mit Brandyschwips und Schokoladensauce

ab 20 Personen

pro Person 24,60 €



Euro-Asiatisches Buffet

Starters

Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen
Tomatenbruscatta mit Oliven

Thailändische Gemüse-Sticks mit Sesam und Sojadip
Theriaki-Hähnchenwürfel auf Zuckerschotensalat
Lackierte Entenbrust mit Mango-Chutney
Scampispiß auf Sprossensalat und Joghurt-Limonendressing

Warme Hauptgerichte

Maispoulardenbrust mit süßer Chilisaucе und Gemüseis
Fischfiletwürfel in pikanter Erdnußsauce mit breiten Bandnudeln
Kalbsbraten auf Cassissauce mit Kirsch-Zwiebelgemüse und Kartoffelwürfeln

Dessert

Kokosmousse mit Mangosauce
Limonencreme mit Grappakirschen
Internationale Käseplatte

Baguette mit Butter

Pro Person € 27,90

ab 20 Personen

Das Regionale Buffet

Vorspeise

Kartoffelcremesuppe mit Lauchstreifen
Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerettich und Preiselbeersauce
Holsteiner Katenschinken mit saurer Beilage
Roastbeefplatte mit Remouladensauce

Warme Hauptgerichte

Kasseler Braten auf Backpflaumensauce mit Bratkartoffeln
Schollenfilets auf Blattspinat mit Salzkartoffeln
Rindergulasch pikant mit Paprika und Nudeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Norddeutsche Käseauswahl mit Bauernbrot und Butter
Obstsalat mit Sahne

Pro Person € 22,30

ab 20 Personen

Das Das Glacehaus-Buffer

Suppe:

Mulligatawny
Anglo-indische Suppe mit Hühnchenbrust, gelben Linsen, Ingwer und Cashewkernen

Vorspeisen :

- Parma-Röllchen mit Mozzarella, Rauke und Tomaten
- Yufka-Röllchen mit Schafskäse und Kräutern
- Roastbeefröllchen mit Hüttenkäse und Gurke
- Feldsalat und Walnüsse mit Cranberries in Aceto-Honig-Dressing
- Kleine Partybrötchen und Butter

Hauptspeisen:

- Toscanischer Kalbsbraten mit mediterranem Gemüse
- Zitronenhuhn in Walnuß-Parmesan-Kruste
an Tagliatelle und grünen Bohnen in leichter Sahnesauce
- Scampi-Risotto mit Erbsen und Koreanderpesto

Dessert:

- Manchego-Käse und Mandel-Oliven
- Mascaponecreme 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 7,50 €

...& dazu passen:

Hähnchenspieße vom Grill
Lammkotelettes
Rindermedaillons
Scampis in Knoblauch

pro Person 3,90 €
pro Person 5,90 €
pro Person 7,50 €
pro Person 8,90 €

Das Bratkartoffel- Buffet



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

Bratheringe
Sauerfleisch
Roastbeef
Medaillons von Schwein & Hähnchen
...sowie Remouladensauce & diverse saure Beilagen

ab 20 Personen

pro Person 17,80 €

Das Pasta- Buffet

Spaghetti Bolognese
Penne mit Hähnchen, Basilikumpesto & Pinienkernen
Girondole Toscana mit Oliven, Broccoli & Tomaten
Lachslasagne
Cannelloni mit Spinat- Ricottafüllung & Gorgonzolasauce

Dazu: frisch gehobelter Parmesan & Ciabatta

ab 20 Personen

pro Person 16,50 €

Das Fingerfood- Buffet

Hähnchensaté mit Erdnußsauce

Maurische Fleischspieße

Scharfe Hackbällchen

Lachstartar auf Pumpnickeltalern

Schweinemedallions mit Roquefortkäse

Gefüllte Teigtaschen- Enchiladas mit scharfer Hackfüllung

Datteln im Speckmantel

Schafskäseröllchen

Hähnchen-Käse-Wraps

Parma- Melonen Spießchen

Tomaten- Mozzarellaspießchen mit Basilikum- Pesto

Käsewürfel von Gouda & Peccorino

Oliven mit Mandeln

Gemüsedippers

Dazu:

5 Saucen: Erdnußcreme, Aioli, Currysauce, Meerrettichdip

Sweet, sour & süicy

Baguette & Grissini und Chiabatta

ab 20 Personen

pro Person 18,90 €



Suppen

Champignoncremsuppe mit frischen Kräutern	pro Person 3,90 €
Tomatencremesuppe mit Mozzarella & Basilikum	pro Person 3,90 €
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) mit Croûtons	pro Person 3,70 €
Hochzeitsuppe 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 4,90 €
Erbsensuppe mit Kasseler	pro Person 4,60 €
Lauchsuppe mit Hackfleisch & Käse	pro Person 4,90 €
Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotten & Krabben	pro Person 4,90 €

Vorspeisen ab 8 Personen

Italienische Antipasti pro Person 7,50 €
Möhren, Paprika, Champignons, Zucchini & Auberginen

Vitello Tonnato pro Person 8,50 €
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern

Carpaccio mit Champignons pro Person 9,50 €

Sowie frischem Basilikum & Parmesan

Lachssalat mit Broccoli pro Person 7,50 €

Brotsalat mit Gemüse pro Person 4,00 €

Rucola mit Cherrytomaten & Parmesan pro Person 5,50 €

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 17,50 €

Käseplatte

Internationale Käsespezialitäten
mit Trauben und Nüssen garniert

pro Person 8,00 €

Auf Wunsch bieten wir:

Brot und Butter
Bratkartoffeln

pro Person 1,80 €

pro Person 3,50 €

Rechaudgerichte

ab 8 Personen

Scampipfanne

mit Baguette sowie Cocktail- & Knoblauchsauce

pro Person 12,50 €

Rinderfilet Stroganoff

mit Champignons & Gurken in Rahmsauce, dazu Butterreis

pro Person 16,50 €

Rinderfiletbraten mit frischen Kräutern

sowie jungem Gemüse, Sauce Bernaise und Kartoffelgratin

pro Person 23,50 €

Rindfleisch Curry

mit grünen Bohnen & Basmatireis

pro Person 14,50 €

Jambayala

Reispfanne mit Hähnchen, Sampis & Gemüse

pro Person 11,60 €

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 23,90 €

Spanferkel mit Krautsalat & Bratkartoffeln

pro Person 12,50 €

Kräuterroastbeef

mit sauce Bernaise & grünen Speckbohnen

pro Person 17,50 €

Toskanischer Kräuter- Kalbsbraten

mit krossen Kartoffelecken & Ratatouille

pro Person 19,50 €

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

Avocadocreme

Roastbeef

Tartar

Pfefferpastete

Entenbrust

Camembert

Roquefort

Partyservice

Desserts

ab 8 Personen

Obstsalat in halber Melone

Orangenquarkspeise mit Schokosplitts

Tiramisu

Mousse au chocolatt

Zitronenmousse

Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison

Panna cotta mit Fruchtpüree

pro Person 4,50 €

pro Person 3,60 €

pro Person 4,00 €

pro Person 4,50 €

pro Person 4,00 €

pro Person 4,50 €

pro Person 4,00 €

Unsere Kuchen- Buffet Auswahl

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

Käsekuchen (12St.)	pro Kuchen	18,00 €
Apfelkuchen (12St.)	pro Kuchen	18,00 €
Obstkuchen (je nach Saison) (12St.)	pro Kuchen	19,50 €
Butter- oder Kokoskuchen (16St.)		
Muffins mit Kirschen & Walnüssen	12 Stück	18,00 €
Stachelbeer- Baiser Torte	pro Torte	24,00 €
Erdbeer- Mascarpone Torte	pro Torte	24,00 €
Eierlikör Torte	pro Torte	26,00 €
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 €

Glacehaus

Kaltenweide 243

25335 Elmshorn

Telefon 04121-482920

Fax 04121 - 482822

mail.: glacehaus.elmshorn@t-online.de