

Veranstaltungsmappe



Restaurant „Glantz & Gloria“

Hamburger Straße 2a

22941 Delingsdorf

Tel.: 04532- 28 05 59

Fax: 04532- 20 24 20

www.glantz.de

gg@glantz.de



GLANTZ & GLORIA

Menü

Menüteile zum Kombinieren

Vorspeisen

<i>Bunter Salat</i>	4,80 €
<i>Blattsalate mit Currylinsen</i>	5,20 €
<i>Rucolasalat mit Parmesan und Pinienkernen</i>	7,50 €
<i>Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Kartoffelrösti</i>	8,50 €
<i>Parmaschinken mit Melone</i>	8,90 €
<i>Geräucherte Entenbrust auf asiatischem Gemüsesalat</i>	9,50 €

Hausgemachte Suppen

<i>Cremesuppe von Karotten und Orangen</i>	5,30 €
<i>Tomatencremesuppe mit Gemüsejuliennne</i>	5,50 €
<i>Hochzeitssuppe</i>	5,70 €
<i>Klare Ochsenschwanzsuppe</i>	5,90 €
<i>Wildconsommé mit Chesterstange</i>	6,00 €
<i>Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe</i>	6,20 €
<i>Steinpilzcremesuppe mit Putentrüffelklößchen</i>	6,40 €
<i>Hummercremesuppe mit Krabben</i>	6,90 €

Kleine Kaltschalen

<i>Gurkenkaltschale</i>	3,50 €
<i>Melonenkaltschale</i>	3,50 €
<i>Gazpacho</i>	3,50 €



GLANTZ & GLORIA

Zwischengerichte

<i>Gratin von grünem Spargel mit getrockneten Tomaten</i>	8,90 €
<i>Gefüllter Kaninchenrücken auf Basilikumrisotto</i>	10,90 €
<i>Frühlingsrolle vom Ostsee-Dorsch auf Risotto</i>	11,50 €
<i>Loup de Mer auf Balsamico-Linsen</i>	12,80 €
<i>Gebratene Seezungenröllchen auf zweierlei Paprikasaucen</i>	13,90 €

Hauptgänge

Vegetarisch

<i>Gratinierte Ratatouille-Cannelloni</i>	11,50 €
<i>Sellerieschnitzel mit Rahmchampignons und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat</i>	12,00 €

Fleisch

<i>Schweinekrustenbraten mit Rotweinsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln</i>	15,50 €
<i>Rehkeule mit Calvadossauce, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten</i>	16,50 €
<i>Gefüllte Poulardenbrust auf Kartoffelpüree mit Karotten und Erbsen</i>	17,50 €
<i>Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln</i>	18,50 €
<i>Barbarie-Entenbrust mit Honig glaciert, Orangensauce, Kaiserschoten-Karotten-Gemüse und Kartoffelrösti</i>	18,50 €
<i>Tranchen vom Kalbsrücken mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin</i>	19,80 €
<i>Lammrückenfilet unter Kräuterkruste mit Rosmarin-Jus, Brechbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	20,00 €
<i>Rinderfilet im Ganzen gebraten auf Rotwein-Schalottensauce mit Grilltomate, Gemüse der Saison und Macairekartoffeln</i>	21,50 €
<i>Rehrückenfilet an Preiselbeersauce mit Waldpilzen, Gemüse der Saison und Mandelbällchen</i>	22,50 €



GLANTZ & GLORIA

Fisch

<i>Dorschfilet auf Pommery-Senf-Sauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	14,80 €
<i>Zanderfilet an Weißwein-Traubensauce auf Krautpüree</i>	15,30 €
<i>Lachsfilet an Kräutersauce mit Tomatengemüse und Gnocchi</i>	16,50 €
<i>Doradenfilet an Hummerschaum mit ZucchiniGemüse und Thymiankartoffeln</i>	18,50 €

Desserts

<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	4,20 €
<i>Frischer Obstsalat mit 2 Kugeln Vanilleeis</i>	5,20 €
<i>Helle und dunkle Mousse au Chocolat</i>	5,80 €
<i>Roulade von der Passionsfrucht</i>	6,10 €
<i>Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet</i>	6,40 €
<i>Dessertvariation „Glantz & Gloria“</i>	6,90 €



GLANTZ & GLORIA

Menübeispiele

Menü 1

Wildconsommé mit Chesterstange

Schweinekrustenbraten mit Rotweinsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

25,70 €

Menü 2

Parmaschinken mit Melone

Tranchen vom Kalbsrücken mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

Helle und dunkle Mousse au Chocolat

34,50 €

Menü 3

Bunter Salat

Loup de Mer auf Balsamico-Linsen

*Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison
und Herzoginkartoffeln*

Dessertvariation „Glantz & Gloria“

43,00 €



GLANTZ & GLORIA

Buffets

Rustikales Buffet

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce

Matjesvariation mit Hausfrauensauce, Holsteiner Mett mit Schalotten

Hausgemachte Sülze und Putenbrust mit Remouladensauce

Tomatensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat und Nudelsalat

Brot und Butter

Burgunderbraten mit Rahmsauce und Kraut-Specksalat

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce und Blattspinat

Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

26,90 €



GLANTZ & GLORIA

Delingsdorfer Buffet

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und hausgemachten Klößchen am Tisch serviert

Hausgemachtes Sauerfleisch, Putenbrust und Roastbeef mit Remouladensauce

Kleine Frikadellen und Katenschinken

Forellenfilets und Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich, Thunfisch-Nudelsalat

Gemischte Salatplatte mit verschiedenen Dressings, Geflügelsalat, Brot und Butter

Schweinekrustenbraten mit Bratensauce und Saisongemüse

Gebratenes Lachsfilet mit Dillsauce und Broccoliröschen

Salzkartoffeln und Kroketten

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Marzipanmousse mit Sauerkirschen

33,50 €



GLANTZ & GLORIA

Erdbeerhof-Bufferet

Kartoffelrahmsüppchen am Tisch serviert

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Parmaschinken mit Melone, Wildterriner mit Cumberland sauce

Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat, Tomatensalat

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise und Rotweinschalotten

Gebrautes Zanderfilet mit Kräutersauce und Rahmlauch

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Quarkmousse mit Himbeermark, frischer Fruchtsalat

Biskuitroulade von der Passionsfrucht

Käsevariation mit Brot und Butter

36,50 €



GLANTZ & GLORIA

Mediterranes Glantz-Buffet

Minestrone am Tisch serviert

Tomate-Mozzarella mit Petersilien-Pesto, Antipasti-Variation

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Parmaschinken mit Melone

Thunfischtatar mit Trüffel, Vitello Tonato

Salat von gebratenen Meeresfrüchten mit Baby-Artischocken

Bündnerfleisch mit jungem Spinat und Basilikum-Vinaigrette

Saltimbocca vom Kalb

Wolfsbarsch mit Basilikumsauce, mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln, Risotto und Tomatennudeln

Frischer Obstsalat in Maraschino, Tiramisu mit Amarettosauce

Panna-Cotta mit Chianti-Kirschen, italienische Käsevariation

Brot und Butter

38,50 €



GLANTZ & GLORIA

Exklusives Gloria-Buffet

Aufgeschlagenes Hummersüppchen am Tisch serviert

Gänseleber-Terrine, Carpaccio vom Rind

Gebratene Scampi in Aioli auf Zucchini Salat

Salat von provencialischem Gemüse mit gebratenen Edelfischen

Rucolasalat mit Flusskrebsen

Tranchen vom Rehrücken mit Preiselbeersahne

Lammrücken mit frischen Kräutern gebraten mit Bohnenbündchen

Steinbuttfilet mit Chablissauce und feines Gemüse in Rahm

Kartoffel-Lauch-Auflauf und Risotto

Marmorierte Schokoladenterrine mit Mangosalat

Parfait von Grand Manier mit Orangensalat, Zitronentarte

Erlesene Rohmilchkäsevariation mit Brot und Butter

59,50 €

Mitternachtsimbiss

Diverse Suppen mit Brot (Gulaschsuppe, Erbsensuppe, etc.)

4,50 €

Käseplatte oder Wurstplatte mit Brot und Butter

5,50 €

Currywurst mit Sauce und Pommes Frites

6,20 €

Hinweise

Unsere Menü- und Buffetvorschläge dienen zur Hilfestellung. Sie können sich anhand der Vorschläge Ihr persönliches Lieblingsmenü oder Lieblingsbuffet zusammenstellen.

Gerne sind wir bereit, Ihre Wünsche und Vorschläge nach Möglichkeit zu berücksichtigen!

Unsere Menüs servieren wir ab 10 Personen und unsere Buffets ab 20 Personen, wobei wir davon ausgehen, dass allen Gästen das gleiche Menü oder Buffet serviert wird (ausgenommen sind natürlich Kinder, Vegetarier und Allergiker).

Aufgrund bestehender Hygienebestimmungen weisen wir darauf hin, dass ein Buffet nicht länger als drei Stunden aufgebaut bleiben darf!

Nicht verzehrte Speisen dürfen wir Ihnen nur auf Ihre eigene Verantwortung überlassen!



GLANTZ & GLORIA

Getränke

Empfangspauschalen

Klassischer Sektempfang

Sekt & Prosecco

Sekt-Orange

Softgetränke

4,60 €

Erdbeerhof Empfang

Sekt & Prosecco

Prosecco mit Erdbeerlimes

Softgetränke

5,20 €

Champagner Empfang

Champagner

Kir Royal

Softgetränke

12,50 €

Die Pauschale ist zeitlich auf max. 1 ½ Stunden begrenzt.



GLANTZ & GLORIA

Getränkepauschalen

Sie haben die Wahl, welche Abrechnungsform Sie möchten. Entweder berechnen wir nach Verbrauch unsere aktuellen Getränkepreise oder Sie zahlen einen Pauschalpreis.

Diese Getränkepauschalen gibt es in einer kleinen und großen Variante.

Die Empfangsgetränke sind nicht in der Pauschale enthalten.

Kleine Getränkepauschale

Radeberger Pilsner, Duckstein, Hefeweizen

Verschiedene Weine

Sekt (Hausmarke), Prosecco

Softgetränke

Kaffee und Tee

31,50 €

Große Getränkepauschale

Alle Getränke der kleinen Pauschale

Sämtliche Spirituosen und Mixgetränke, die wir führen

Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee

37,50 €

Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch auch Cocktails an!



GLANTZ & GLORIA

Alkoholfreie Getränke

<i>Cola, Fanta, Sprite, Spezi</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10 EUR</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 EUR</i>
<i>Apfelsaft, Klindworth</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 EUR</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 EUR</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 EUR</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 EUR</i>
<i>Orangensaft, Klindworth</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 EUR</i>
<i>Tomatensaft, Klindworth</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 EUR</i>
<i>Johannisbeersaft Klindworth</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 EUR</i>
<i>Kirschsafft, Klindworth</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 EUR</i>
<i>Bananensaft, Klindworth</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 EUR</i>
<i>Kirsch-Banane, Klindworth</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 EUR</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,60 EUR</i>
<i>Schweppes</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,30 EUR</i>
<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i>		
<i>Tafel-Wasser, Taunusquelle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10 EUR</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>5,50 EUR</i>
<i>Taunusquelle ohne Kohlensäure</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10 EUR</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>5,50 EUR</i>



GLANTZ & GLORIA

Fassbier

<i>Radeberger Pilsner</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 EUR</i>
<i>Radeberger Pilsner</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,40 EUR</i>
<i>Duckstein</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 EUR</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 EUR</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,40 EUR</i>

Flaschenbier

<i>Krombacher alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,60 EUR</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,70 EUR</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,70 EUR</i>
<i>Franziskaner Kristallweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,70 EUR</i>
<i>Franziskaner alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,70 EUR</i>

Heißgetränke

<i>Cappuccino</i>	<i>2,30 EUR</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,70 EUR</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,00 EUR</i>
<i>Latte Macchiato Caramel</i>	<i>3,20 EUR</i>
<i>Latte Macchiato Vanille</i>	<i>3,20 EUR</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,70 EUR</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,20 EUR</i>
<i>Espresso doppelt</i>	<i>3,10 EUR</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,60 EUR</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>1,80 EUR</i>
<i>Kännchen Tee</i>	<i>2,80 EUR</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>1,90 EUR</i>
<i>Becher Kaffee</i>	<i>2,70 EUR</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>3,00 EUR</i>



GLANTZ & GLORIA

Torten und Kuchen

Hochzeitstorte

Torte in Herzform

Erdbeeren (nur in der Erdbeersaison) oder Himbeeren mit Philadelphiacreme

<i>Klein (ca. 10-20 Pers.)</i>	45,- €
<i>2 x Klein (20-40 Pers.)</i>	90,- €
<i>Mittel (ca. 40-60 Pers.)</i>	125,- €
<i>Groß (ca. 60-90 Pers.)</i>	165,- €

Mehrstöckig mit Torten nach Wahl

<i>1-stöckig</i>	47,- €
<i>2-stöckig</i>	89,- €
<i>3-stöckig</i>	125,- €
<i>4-stöckig</i>	155,- €

Torten und Kuchen

<i>Diverse Torten pro Stück</i>	3,- €
<i>Diverse Torten ganz</i>	35,- €
<i>Blech-Butterkuchen</i>	32,50 €
<i>Diverse Blechkuchen pro Stück</i>	2,60 €
<i>Diverse Blechkuchen</i>	34,50 €
<i>Tellergeld für selbstgelieferten Kuchen</i>	1,50 €



GLANTZ & GLORIA

Allgemeines

<i>Menükarten pro Stück</i>	2,- €
<i>Blumendekoration nach Absprache</i>	20,-€ bis 350,- €
<i>Polterecke je nach Aufwand</i>	25,- € bis 50,- €
<i>Leinwand</i>	10,- €
<i>Beamer</i>	25,- €
<i>Sperrstunde: ab 3.00 Uhr pro Kellner und Stunde</i>	28,- €
<i>– mindestens 2 Kellner –</i>	

GEMA-Gebühren bei Live- oder DJ-Musik

<i>Festsaal</i>	35,- €
<i>Festsaal & Wintergarten</i>	50,- €
<i>Festsaal & Lohdiele</i>	50,- €
<i>Lohdiele</i>	25,- €
<i>Restaurant</i>	32,- €

Sonstiges

Gerne können Sie bei einer Probe die passenden Weine für Veranstaltung aus unserem umfangreichen Sortiment auswählen!

Die Teilnehmerzahl muss 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn vorliegen.

Diese Personenzahl wird in der Speisenabrechnung zugrunde gelegt. Abweichungen nach unten gehen zu Lasten des Veranstalters, Abweichungen nach oben werden mit der tatsächlichen Teilnehmerzahl berechnet!

Aus verschiedenen Gründen sind Feuerwerke aller Art auf unserem Grundstück untersagt! Wir bitten um Ihr Verständnis!

Wir, das Team vom Glantz & Gloria, wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt in unserem Restaurant!