

Bankettmappe



Restaurant „Glantz & Gloria“

Hamburger Straße 2a

22941 Delingsdorf

Tel.: 04532 - 28 05 59

Fax: 04532 - 20 24 20

gg@glantz.de

www.glantz.de



GLANTZ & GLORIA

Menü

Menüteile zum Kombinieren

Vorspeisen

| | |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Bunter Salat mit Chips von der blauen Kartoffel</i> | 5,20 € |
| <i>Rucolasalat mit Parmesan und Pinienkernen</i> | 7,90 € |
| <i>Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Kartoffelrösti</i> | 8,50 € |
| <i>Parmaschinken mit Melone</i> | 9,30 € |
| <i>Geräucherte Entenbrust auf Balsamico-Linsen</i> | 10,50 € |

Hausgemachte Suppen

| | |
|-----------------------------------------------------|--------|
| <i>Cremesuppe von Karotten und Orangen</i> | 5,60 € |
| <i>Tomatencremesuppe mit Gemüsejulienne</i> | 5,70 € |
| <i>Hochzeitssuppe</i> | 6,20 € |
| <i>Wildconsommé mit Chesterstange</i> | 6,90 € |
| <i>Getrüffelte Kartoffelcremesuppe</i> | 6,90 € |
| <i>Steinpilzcremesuppe mit Putentrüffelklößchen</i> | 6,90 € |

Kleine Kaltschalen

| | |
|--------------------------|--------|
| <i>Gurkenkaltschale</i> | 4,50 € |
| <i>Erdbeerkaltschale</i> | 4,50 € |
| <i>Melonenkaltschale</i> | 4,50 € |
| <i>Gazpacho</i> | 4,50 € |



GLANTZ & GLORIA

Zwischengerichte

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Gratin vom grünen Spargel mit getrockneten Tomaten</i> | 8,90 € |
| <i>Loup de Mer auf Balsamico-Linsen</i> | 12,80 € |
| <i>Gebratenes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse mit weißer Tomatensauce</i> | 13,50 € |

Hauptgänge

Vegetarisch

| | |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Steinpilzrisotto mit gebackenem Mozzarella</i> | 13,50 € |
| <i>Semmelknödelscheiben mit Pilzen in Rahm und Lauchstroh</i> | 12,50 € |

Fleisch

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Schweinekrustenbraten mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln</i> | 17,50 € |
| <i>Rehkeule mit Calvadosauce, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten</i> | 22,50 € |
| <i>Gefüllte Poulardenbrust auf Kartoffelpüree mit Karotten und Erbsen</i> | 18,50 € |
| <i>Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln</i> | 22,50 € |
| <i>Barbarie-Entenbrust mit Honig glasiert, Orangensauce, Kaiserschoten-Karotten-Gemüse und Kartoffelrösti</i> | 21,50 € |
| <i>Tranchen vom Kalbsrücken mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin</i> | 24,50 € |
| <i>Lammrückenfilet unter Kräuterkruste mit Rotweinsauce, Brechbohnen und Rosmarinkartoffeln</i> | 24,50 € |
| <i>Rinderfilet im Ganzen gebraten auf Sauce Béarnaise mit Grilltomate, Gemüse der Saison und Macaire-Kartoffeln</i> | 25,50 € |
| <i>Rehrücken im Ganzen an Preiselbeersauce mit Waldpilzen, Gemüse der Saison und Mandelbällchen</i> | 26,50 € |



GLANTZ & GLORIA

Fisch

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Dorschfilet auf Pommery-Senf-Sauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln</i> | 17,80 € |
| <i>Zanderfilet an Weißwein-Traubensauce auf gebratenem Spitzkohl und Kartoffelpüree</i> | 18,90 € |
| <i>Lachsfilet an Kräutersauce mit Tomatengemüse und Gnocchi</i> | 19,50 € |
| <i>Doradenfilet an Hummerschaum mit Zucchini-gemüse und Thymiankartoffeln</i> | 21,50 € |

Desserts

| | |
|---------------------------------------------------|--------|
| <i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i> | 5,50 € |
| <i>Frischer Obstsalat mit 2 Kugeln Vanilleeis</i> | 6,90 € |
| <i>Helle und dunkle Mousse au chocolat</i> | 5,90 € |
| <i>Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet</i> | 6,90 € |
| <i>Dessertvariation „Glantz & Gloria“</i> | 7,20 € |



GLANTZ & GLORIA

Speiseangebot zum Empfang

Gemüse-Frühlingsrollen, Datteln im Speckmantel, gebackener Mozzarella

Chili Nuggets mit verschiedenen Dips

4,90 € pro Person

Baby-Mozzarella Spieße, Melone mit Schinken,

Crissinis mit Serrano Schinken, Roastbeefröllchen mit Remoulade

5,90 € pro Person

Verschiedene Canapés (3 Stk. pro Person)

6,90 € pro Person

Fruchtspieße und Nüsse

5,90 € pro Person

Saisonaler Erdbeer-Spargel-Empfang

Spargel-Tempura, Erdbeer in Balsamico, Mozzarella-Spargel-Spieß,

Spargel-Roastbeef-Röllchen, Spargel-Quiche

6,50 € pro Person



GLANTZ & GLORIA

Menübeispiele

Menü 1

Wildconsommé mit Chesterstange

Schweinekrustenbraten mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

29,90 €

Menü 2

Parmaschinken mit Melone

Kalbsrücken im Ganzen mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

Helle und dunkle Mousse au chocolat

39,50 €

Menü 3

Bunter Salat mit Chips von der blauen Kartoffel

Loup de Mer auf Balsamico-Linsen

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

Dessertvariation „Glantz & Gloria“

47,50 €



GLANTZ & GLORIA

Buffets

Rustikales Buffet

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce

Matjesvariation mit Hausfrauensauce, Holsteiner Mett mit Schalotten

Hausgemachtes Sauerfleisch und geräucherte Putenbrust mit Remouladensauce

Tomatensalat, Gurkensalat und Krautsalat

Brot und Butter

Prager Schinken mit Rahmsauce und Kraut-Specksalat

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce und Blattspinat

Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

29,50 €



GLANTZ & GLORIA

Delingsdorfer Buffet

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Hausgemachtes Sauerfleisch, Roastbeef mit Remouladensauce

Holsteiner Katenschinken auf Essiggemüse

Geräucherte Entenbrust auf Balsamico-Linsen

Forellenfilets und Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich

Gemischte Salatplatte mit verschiedenen Dressings, Geflügelsalat, Brot und Butter

Schweinekrustenbraten mit Bratenjus und Gemüse der Saison

Gebratenes Lachsfilet mit Dillsauce und Broccoliröschen

Salzkartoffeln und Kroketten

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Haselnusscreme mit Erdbeermark

Glantz-Eistruhe

35,00 €



GLANTZ & GLORIA

Erdbeerhof-Buffer

Steinpilzcreme mit Putenklößchen

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Wildterrinen auf Salat von blauen Kartoffeln

Parmaschinken mit zweierlei Melone

Salat von geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Erdbeer-Balsamico-Dressing

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise und Champignons

Gebratene Rotzungenfilets auf Spitzkohl mit Rieslingsauce

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Orangenmousse

Frischer Fruchtsalat mit Vanillesauce

Crème Brûlée

Käsevariation mit Brot und Butter

38,50 €



GLANTZ & GLORIA

Mediterranes Glantz-Buffet

Consommé von der Strauchtomate mit Ricottanocken

Salat von Baby Mozzarella und gelben Tomaten

Parmaschinken mit zweierlei Melonen

Vitello Tonnato, Antipasti

Carpaccio vom Rind mit Parmesan auf Rucolasalat

Salat von grünem Spargel und Taleggio

Rinderfilet im Panchetta Mantel

Lasagne von Dorade und Lachs in Pesto-Sahne

Spaghetti mit Scampi in Knoblauch

Mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Frischer Obstsalat, Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeeren, Espresso-Mousse

Italienische Käsevariation, Brot und Butter

41,00 €



GLANTZ & GLORIA

Exklusives Gloria-Bufferet

Aufgeschlagenes Hummersüppchen am Tisch serviert

Carpaccio vom Rind

Gebratene Scampi in Aioli auf Zucchini Salat

Salat von provencialischem Gemüse mit gebratenen Edelfischen

Rucolasalat mit Flusskrebse

Tranchen vom Rehrücken mit Preiselbeersahne

Lammrücken mit frischen Kräutern gebraten mit Bohnenbündchen

Steinbuttfilet mit Chablis-Sauce und Spitzkohl 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 €



GLANTZ & GLORIA

Buffet aus Wald und Meer

Cremesüppchen von Safran und Flusskrebsen

Lachsterrine auf Auberginen

Rote Bete-Crêpe mit Schafskäse

Geräucherte Gänsebrust auf Mandarinensalat

Tatar von Rinderfilet mit Parmesan

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Linsensalat mit gebratener Geflügelleber

Rehkeule mit Wacholderrahm

Loup de Mer im Bouillabaisse-Sud

Hirschrücken im Strudelblatt

Walnusspätzle, Steinpilzrisotto, Erdbeer-Rotkohl, getrüffeltes Lauchgemüse

Mousse au chocolat im Baumkuchenmantel

Grüne Kiwigrütze

Glantz-Eistruhe

46,50 €



GLANTZ & GLORIA

Spargel-Erdbeer-Bufferet I

Saisonal

Spargelcremesuppe mit hausgemachten Klößchen

Carpaccio mit Erdbeer-Balsamico Dressing

Salat von grünem und weißem Spargel mit Rauchlachs

Bündnerfleisch mit Rucola und Spargel-Vinaigrette

Vitello Tonnato mit Erdbeeren im grünen Pfeffer

Tatar vom Kalbsfleisch mit gebratenem Spargel

Crêpe-Roulade mit Schafskäse und grünem Spargel

Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, neue Kartoffeln

Medaillons vom Rind, Schwein und Pute

Spargelragout und Spargelgratin

Glantz-Eistruhe, Erdbeertiramisu, frische Erdbeeren mit Vanillesauce

39,50 €



GLANTZ & GLORIA

Spargel-Erdbeer-Bufferet II

Saisonal

Consommé vom weißen Spargel mit Quarknocken

Salat von Mozzarella und Cherrytomaten mit Spargel-Pesto-Vinaigrette

Spargel-Erdbeer-Salat mit Parmaschinken

Gebratener Spargel mit Vanille und Erdbeeren und gebratener Entenleber

Salat von weißem und grünem Spargel mit gebeiztem Lachs

Wildkräuter-Salat mit Erdbeer-Balsamico Dressing und Spargel-Tempura

Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, neue Kartoffeln

Lachsfilet im Erdbeer-Curry-Sud, Farfalle mit Spargelragout

Kalbsrücken im Katenschinkenmantel

mit Kräuterfarce gefüllte Poulardenbrust

Glantz-Eistruhe, Erdbeer-Mousse, Creme Brûlée

Frische Erdbeeren mit Vanillesauce

42,50 €



GLANTZ & GLORIA

Spargel-Erdbeer-Buffet III

Saisonal

Cremesuppe von weißer Tomate und grünem Spargel

Gebackene Scampi auf Rucolasalat mit Spargel-Vinaigrette

Hummer-Medaillon auf gebratenem Spargel, Räucherlachs im Pesto-Crêpe

Tomate-Mozzarella, Spargel-Tempura

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Trüffelöl

Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, neue Kartoffeln

Gebackenes Spargelrisotto auf Blattspinat

Zanderfilet unter der Parmesankruste auf Penne Rigate, Rinderfilet

Roulade von der Entenbrust und grünem Spargel

Erdbeer-Minz-Parfait im Baumkuchenmantel, frische Erdbeeren mit Vanillesauce

Erdbeertiramisu, helle und dunkle Mousse au chocolat

49,50 €



GLANTZ & GLORIA

Mitternachtsimbiss

Diverse Suppen mit Brot (Pustafeuer, Tomatensuppe, etc.)

4,80 €

Käseplatte oder Wurstplatte mit Brot und Butter

5,80 €

Currywurst mit Pommes Frites oder Landbrot

6,50 €

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 25 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

Erdbeerhof Empfang

Sekt & Prosecco

Prosecco mit Erdbeerlimes

Softgetränke

6,50 € pro Person

Glantz & Gloria Empfang

Erdbeerhof Empfang

Hugo oder Aperol Spritz,

Grönwohlder Pilsener

8,90 € pro Person

Champagner Empfang

Erdbeerhof Empfang

Champagner, Kir Royal

12,50 € pro Person

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

Grönwohlder Pilsener und Dunkel, Hefeweizen

verschiedene Weine

Sekt (Hausmarke), Prosecco

Softgetränke

Kaffeespezialitäten, Espresso, Cappuccino und Tee

35,50 € pro Person

Große Getränkepauschale

Alle Getränke der kleinen Pauschale.

Sämtliche Spirituosen und Mixgetränke, die wir führen!

Kaffeespezialitäten, Espresso, Cappuccino und Tee

42,50 € pro Person

Gerne bieten wir Ihnen auch Cocktails an!



GLANTZ & GLORIA

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---------------------------------------------------|--------------|---------------|
| <i>Coca Cola, Coca Cola light,</i> | <i>0,2 l</i> | <i>2,40 €</i> |
| <i>Fanta, Sprite, Spezi, Apfelschorle,</i> | <i>0,4 l</i> | <i>3,90 €</i> |
| <i>Erdbeerschorle</i> | | |
| | | |
| <i>Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft,</i> | <i>0,2 l</i> | <i>2,40 €</i> |
| <i>Johannisbeersaft, Kirschsafft, Bananensaft</i> | <i>0,4 l</i> | <i>3,90 €</i> |
| | | |
| <i>Schweppes</i> | <i>0,2 l</i> | <i>2,80 €</i> |
| <i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i> | | |
| | | |
| <i>Tafel-Wasser, Taunusquelle</i> | <i>0,2 l</i> | <i>2,30 €</i> |
| <i>mit und ohne Kohlensäure</i> | <i>0,7 l</i> | <i>5,70 €</i> |

Glantz Hofspezialitäten

| | | |
|---------------------------|--------------|---------------|
| <i>Erdbeerlimes Sekt</i> | <i>0,1 l</i> | <i>4,20 €</i> |
| <i>Erdbeernektar</i> | <i>0,2 l</i> | <i>2,40 €</i> |
| <i>Erdbeernektar</i> | <i>0,4 l</i> | <i>3,80 €</i> |
| <i>Erdbeernektar Sekt</i> | <i>0,2 l</i> | <i>4,20 €</i> |
| <i>Erdbeerwein</i> | <i>0,2 l</i> | <i>3,20 €</i> |
| <i>Erdbeerwein Sekt</i> | <i>0,2 l</i> | <i>4,40 €</i> |
| <i>Erdbeerlimes</i> | <i>2 cl</i> | <i>2,20 €</i> |



GLANTZ & GLORIA

Fassbier

| | | |
|----------------------------|--------------|---------------|
| <i>Grönwohlder Pilsner</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Grönwohlder Pilsner</i> | <i>0,5 l</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Grönwohlder Dunkel</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Grönwohlder Dunkel</i> | <i>0,5 l</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Alsterwasser</i> | <i>0,3 l</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Alsterwasser</i> | <i>0,4 l</i> | <i>4,50 €</i> |

Flaschenbier

| | | |
|------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| <i>Grönwohlder alkoholfrei</i> | <i>0,33 l</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Grönwohlder Hefeweizen</i> <i>- naturtrüb, alkoholfrei</i> | <i>0,5 l</i> | <i>4,50 €</i> |

Heißgetränke

| | |
|--------------------------------|---------------|
| <i>Cappuccino</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Milchkaffee</i> | <i>3,20 €</i> |
| <i>Latte Macchiato</i> | <i>3,20 €</i> |
| <i>Latte Macchiato Caramel</i> | <i>3,40 €</i> |
| <i>Latte Macchiato Vanille</i> | <i>3,40 €</i> |
| <i>Espresso</i> | <i>2,10 €</i> |
| <i>Espresso Macchiato</i> | <i>2,20 €</i> |
| <i>Espresso doppelt</i> | <i>3,40 €</i> |
| <i>Heiße Schokolade</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Glas Tee</i> | <i>1,80 €</i> |
| <i>Tasse Kaffee</i> | <i>2,20 €</i> |
| <i>Becher Kaffee</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Kännchen Kaffee</i> | <i>3,40 €</i> |



GLANTZ & GLORIA

Torten und Kuchen

Hochzeitstorten

Torte in Herzform

Erdbeeren (nur in der Erdbeersaison) oder Himbeeren mit Philadelphiacreme

Klein (ca. 10-20 Pers.) 55,00 €

2 x Klein (20-40 Pers.) 109,00 €

Mittel (ca. 40-60 Pers.) 145,00 €

Groß (ca. 60-90 Pers.) 185,00 €

Mehrstöckig mit Torten nach Wahl

1-stöckig 47,00 €

2-stöckig 110,00 €

3-stöckig 145,00 €

4-stöckig 185,00 €

Torten und Kuchen

Diverse Torten pro Stück 3,30 – 3,50 €

Diverse Torten ganz 37,50 – 40,00 €

Blech Philadelphia 58,50 €

Diverse Blechkuchen pro Stück 2,90 €

Diverse Blechkuchen, ganzes Blech 45,00 €

Tellergeld für selbstgelieferten Kuchen 1,50 €



GLANTZ & GLORIA

Allgemeines

| | |
|--------------------------------------------------------|--------|
| <i>Menükarten pro Stück</i> | 3,- € |
| <i>Polterecke je nach Aufwand</i> | 35,- € |
| <i>Leinwand</i> | 10,- € |
| <i>Beamer</i> | 35,- € |
| <i>Sperrstunde: ab 3.00 Uhr pro Kellner und Stunde</i> | 35,- € |
| <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 Ihre Veranstaltung aus unserem umfangreichen Sortiment auswählen!

Die Teilnehmerzahl muss 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn vorliegen.

Diese Personenzahl wird der Speisenabrechnung zugrunde gelegt.

Abweichungen nach unten gehen zu Lasten des Veranstalters,

Abweichungen nach oben werden mit der tatsächlichen Teilnehmerzahl berechnet.

Feuerwerke aller Art sind auf unserem Grundstück untersagt.

Wir bitten um Ihr Verständnis!

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