

# *Veranstaltungsmappe*



## *Restaurant „Glantz & Gloria“*

*Hamburger Straße 2a*

*22941 Delingsdorf*

*Tel.: 04532 - 28 05 59*

*Fax: 04532 - 20 24 20*

*[www.glantz.de](http://www.glantz.de)*

*[gg@glantz.de](mailto:gg@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 Mandarinsalat</i>	10,50 €

#### *Hausgemachte Suppen*

<i>Cremesuppe von Karotten und Orangen</i>	5,60 €
<i>Tomatencremesuppe mit Gemüsejulienne</i>	5,70 €
<i>Hochzeitssuppe</i>	5,90 €
<i>Wildconsommé mit Chesterstange</i>	6,50 €
<i>Getrüffelte Kartoffelcremesuppe</i>	6,40 €
<i>Steinpilzcremesuppe mit Putentrüffelklößchen</i>	6,50 €
<i>Hummercremesuppe mit Krabben</i>	7,50 €

#### *Kleine Kaltschalen*

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



**GLANTZ & GLORIA**

---

### *Zwischengerichte*

<i>Gratin vom grünem 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>Rote Bete-Crêpe mit saisonalem Gemüse gefüllt und Pesto</i>	11,50 €
<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>	15,50 €
<i>Rehkeule mit Calvadosauce, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten</i>	18,50 €
<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>	19,50 €
<i>Barbarie-Entenbrust mit Honig glasiert, Orangensauce, Kaiserschoten-Karotten-Gemüse und Kartoffelrösti</i>	18,50 €
<i>Tranchen vom Kalbsrücken mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin</i>	20,50 €
<i>Lammrückenfilet unter Kräuterkruste mit Rotweinsauce, Brechbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	21,50 €
<i>Rinderfilet im Ganzen gebraten auf Sauce Béarnaise mit Grilltomate, Gemüse der Saison und Macairekartoffeln</i>	22,50 €
<i>Rehrücken im Ganzen an Preiselbeersauce mit Waldpilzen, Gemüse der Saison und Mandelbällchen</i>	23,50 €



## GLANTZ & GLORIA

---

### *Fisch*

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

### *Desserts*

<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	4,50 €
<i>Frischer Obstsalat mit 2 Kugeln Vanilleeis</i>	5,90 €
<i>Helle und dunkle Mousse au chocolat</i>	5,90 €
<i>Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet</i>	6,90 €
<i>Glantz-Dessertüberraschung auf der Etagère</i>	7,20 €
<i>Erdbeervariation</i>	6,20 €



**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 Serano Schinken*

*Spinat Arancini, Roastbeefröllchen mit Pesto*

*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*

26,90 €

### *Menü 2*

*Parmaschinken mit Melone*

\*\*\*

*Kalbsrücken im Ganzen mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Helle und dunkle Mousse au chocolat*

36,00 €

### *Menü 3*

*Bunter Salat mit Käsehippe und Sprossen*

\*\*\*

*Loup de Mer auf Balsamico-Linsen*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Dessertvariation „Glantz & Gloria“*

45,00 €



**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*

28,00 €



**GLANTZ & GLORIA**

---

## *Flying Buffet*

*Erbsensuppe mit Minze, Tomatencremesuppe, Rinderkraftbrühe, Champignonsuppe*

\*\*\*

*Rindercarpaccio mit Rucola, Rauchlachs auf Reibekuchen, Vitello Tonnato*

*Salat von Mozzarella und Cherry-Tomaten*

*Antipasti, gratinierter grüner Spargel*

\*\*\*

*Pesto-Risotto, Spaghetti mit Scampi, Kartoffelgratin mit Schafskäse*

\*\*\*

*Schweinefilet mit Bratkartoffeln, Poulardenbrust auf Rahmlauch*

*Entenbrust auf Wok-Gemüse, Lachsfilet im Himbeer-Curry-Sud*

*Doradenfilet auf mediterranem Gemüse*

\*\*\*

*Helle und dunkle Mousse au chocolat, Tiramisu, frischer Fruchtsalat, Panna Cotta*

*Erdbeer- und Himbeersorbet*

29,50 €





**GLANTZ & GLORIA**

---

## *Delingsdorfer Buffet*

*Rinderkraftbrühe mit Einlage*

\*\*\*

*Hausgemachtes Sauerfleisch, Roastbeef mit Remouladensauce*

*Holsteiner Katenschinken auf Essiggemüse*

*Geräucherte Entenbrust auf Balsamico-Linsen*

*Roulade von Rote Bete und Gans*

*Forellenfilets und Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich*

*Nudelsalat mit Ananas und Schinken*

*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-Buffet*

*Steinpilzcreme mit Putenklößchen*

\*\*\*

*Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich*

*Wildterriner Salat von blauen Kartoffeln*

*Parmaschinken mit zweierlei Melone*

*Salat von geräucherter 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-Buffer*

*Consommé von der Strauchtomate mit Ricottanocken*

\*\*\*

*Salat von Baby Mozzarella und gelben Tomaten*

*Variation von eingelegtem und mariniertem Gemüse*

*Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan*

*Parmaschinken mit zweierlei Melonen*

*Vitello Tonnato*

*Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Trüffel*

*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 in Limoncello, 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 grünem Pfeffer*

*Tatar vom Kalbsfleisch mit gebratenem Spargel*

*Crêpe-Roulade mit Schafskäse und grünem Spargel*

\*\*\*

*Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, neue Kartoffeln*

*Spargelgratin, Medaillons vom Rind*

*Schwein und Pute auf Spargelragout mit Sauce Maltaise*

\*\*\*

*Glantz-Eistruhe, Erdbeertiramisu, frische Erdbeeren mit Vanillesauce*

36,50 €



**GLANTZ & GLORIA**

---

## *Spargel-Erdbeer-Buffer 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*

39,50 €



**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*

46,90 €





**GLANTZ & GLORIA**

---

## *Mitternachtsimbiss*

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

4,80 €

*Käseplatte oder Wurstplatte mit Brot und Butter*

5,80 €

*Currywurst mit Sauce und Pommes Frites*

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 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*

#### *Erdbeerhof Empfang*

*Sekt & Prosecco*

*Prosecco mit Erdbeerlimes*

*Softgetränke*

*6,50 € pro Person*

#### *Glantz & Gloria Empfang*

*Erdbeerhof Empfang*

*Hugo oder Aperol Spritz,*

*kleines BabyRadeberger Pils 0,1*

*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*

*Radeberger Pilsener, Ducksteiner, Hefeweizen*

*verschiedene Weine*

*Sekt (Hausmarke), Prosecco*

*Softgetränke*

*Kaffee und Tee*

*35,50 € pro Person*

### *Große Getränkepauschale*

*Alle Getränke der kleinen Pauschale.*

*Sämtliche Spirituosen und Mixgetränke, die wir führen!*

*Bowle saisonbedingt.*

*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>2,20 €</i>
<i>Fanta, Sprite, Spezi, Apfelschorle,</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Erdbeerschorle</i>		
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft,</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Johannisbeersaft, Kirschsafft, Bananensaft</i>		
<i>Glantz Erdbeernektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Schweppes</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i>		
<i>Tafel-Wasser, Taunusquelle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>mit und ohne Kohlensäure</i>	<i>0,7 l</i>	<i>5,50 €</i>



## GLANTZ & GLORIA

---

### *Fassbier*

<i>Radeberger Pilsner</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Radeberger Pilsner</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Duckstein</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,50 €</i>

### *Flaschenbier*

<i>Krombacher alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Franziskaner Kristallweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Franziskaner alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>

### *Heißgetränke*

<i>Cappuccino</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Latte Macchiato Caramel</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Latte Macchiato Vanille</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Espresso doppelt</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Kännchen Tee</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Becher Kaffee</i>	<i>2,80 €</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>	55,00 €
<i>2 x Klein (20-40 Pers.)</i>	109,00 €
<i>Mittel (ca. 40-60 Pers.)</i>	145,00 €
<i>Groß (ca. 60-90 Pers.)</i>	185,00 €
<i>Mehrstöckig mit Torten nach Wahl</i>	
<i>1-stöckig</i>	47,00 €
<i>2-stöckig</i>	110,00 €
<i>3-stöckig</i>	145,00 €
<i>4-stöckig</i>	185,00 €

### ***Torten und Kuchen***

<i>Diverse Torten pro Stück</i>	3,30 €
<i>Diverse Torten ganz</i>	36,00 – 39,50 €
<i>Blech Butterkuchen</i>	36,50 €
<i>Blech Philadelphia</i>	55,00 €
<i>Diverse Blechkuchen pro Stück</i>	2,70 €
<i>Diverse Blechkuchen, ganzes Blech</i>	42,50 €
<i>Tellergeld für selbstgelieferten Kuchen</i>	1,50 €



**GLANTZ & GLORIA**

---

## *Allgemeines*

<i>Menükarten pro Stück</i>	3,- €
<i>Blumendekoration nach Absprache</i>	2,50,- € pro Gast
<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 &amp; Wintergarten</i>	50,- €
<i>Festsaal &amp; 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!*