



Bankettmappe

Stand September 2023



Herzlich Willkommen im Glantz & Gloria

Wir freuen uns über Ihr Interesse, Ihre Veranstaltung in unserem Hause auszurichten.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere verschiedenen Angebote für Veranstaltungen.

Am Anfang möchten wir Ihnen kurz unser Haus vorstellen:

Das Glantz & Gloria gehört, seit mehr als 60 Jahren zum Erdbeerhof Glantz und wurde zunächst als landwirtschaftliches Bauernhaus genutzt, danach als Produktionsstätte und Bauernmarkt im Erdbeer-Geschäft, bevor es im Jahre 2002 zum Restaurant umgebaut wurde.

Die Lohdiele:

Unser kleinster und urigster Raum befindet sich im ältesten Gebäudeteil, aus dem Jahre 1818.

Früher als Fahrzeughalle und zum Heu entladen genutzt, eignet sich dieser Raum heute vor allem für Dinner- & Buffetveranstaltungen mit 20 bis 40 Personen. Die Empore in der Lohdiele ist gut geeignet für kleinere Dinner Veranstaltungen, bei denen man ein bisschen ungestörter sein möchte, mit 10 bis 20 Personen. Die Lohdiele kann nicht geschlossen werden.

Der Wintergarten:

Der Wintergarten ist die jüngste Ergänzung zum Gebäude des Glantz & Gloria. Erbaut im Jahre 2010 begeistert dieser Raum durch das wunderbare Zusammenspiel aus historischen Fachwerkmauern und einer lichtdurchfluteten Glasfront. Der Wintergarten bietet Platz für Veranstaltungen mit 30 – 40 Personen und kann durch Nutzung der angrenzenden Terrasse mit Außenplätzen erweitert werden.

Der Wintergarten eignet sich hervorragend für eine Familienfeier da der Raum geschlossen werden kann und Ihnen so auch Privatsphäre bietet.

Der Wintergarten und der große Saal können auch zusammen gebucht werden.

Der große Saal:

Erbaut im Jahre 1885 wurde dieser Raum früher als Ställe für Pferde und Kühe genutzt. Heute bietet der Raum Platz für 50 bis 120 Personen während einer Dinner Veranstaltung mit Tanzfläche. Die voll ausgestattete Bar mit professioneller Zapfanlage sorgt für erstklassigen Getränkeservice.



Unsere Räume im Detail:

Die Lohdiele

Größe: ca. 140 m²

Ausstattung:

- Direkter Zugang zu den Toiletten und Wickeltisch (behindertengerecht)
- 65 Zoll UHD Samsung Flatscreen fest verbaut
- Empore für Dinner im kleinen Rahmen (10 – 20 Personen)
- Die Empore kann für Lesungen oder als kleine Bühne genutzt werden
- Die Lohdiele kann verdunkelt werden

Raummiete:

Wenn Sie die Lohdiele exklusiv mieten möchten, berechnen wir Ihnen 249,00 € für Ihre Veranstaltung (6 Stunden Veranstaltungsdauer). Ab einem Gesamtumsatz von 1499,00 € entfällt die Raummiete. Bitte beachten Sie bei einer Anmietung, dass all unseren Gästen der Zugang zur behindertengerechten Toilette und dem Wickeltisch gewährt werden muss.

Sollten Sie die Lohdiele für kürzere Zeit mieten möchten, beträgt die Raummiete:

2 Stunden – 99,00 €

4 Stunden – 199,00 €



Der Wintergarten

Größe: ca. 160 m²

Ausstattung:

- Direkter Zugang zu den Toiletten. Behindertengerechte Toiletten sowie ein Wickeltisch befinden sich in der Lohdiele
- Möglichkeit die angrenzende vordere Terrasse zu nutzen
- Der Wintergarten lässt sich komplett schließen und bietet Ihnen so ein maximum an Privatsphäre
- Der Wintergarten kann nicht verdunkelt werden, deshalb empfiehlt sich, bei Veranstaltungen am Tage, die Nutzung eines unserer TV-Geräte anstatt eines Projektors

Raummiete:

Wenn Sie den Wintergarten exklusiv mieten möchten, berechnen wir Ihnen 349,00 € für Ihre Veranstaltung (6 Stunden Veranstaltungsdauer).

Bei einem Gesamtumsatz von 2499,00 € entfällt die Raummiete.

Wenn Sie den Wintergarten nur für kürzere Zeit mieten möchten, beträgt die Raummiete:

2 Stunden – 149,00 €

4 Stunden – 249,00 €



Der große Saal

Größe: ca. 300 m²

Ausstattung:

- Direkter Zugang zu den Toiletten, behindertengerechte Toiletten befinden sich in der Lohdiele
- Vollausgestattete Bar mit Zapfanlage
- Projektor und Leinwand an der Decke
- Der Saal kann mit dem Wintergarten zusammen gebucht werden

Wenn Sie unseren großen Saal exklusiv mieten möchten, berechnen wir Ihnen 499,00 € für Ihre Veranstaltung (6 Stunden Veranstaltungsdauer).

Bei einem Gesamtumsatz von 3999,00 € entfällt die Raummiete.

Bei Nutzung des großen Saals und des Wintergartens beträgt die Raummiete 799,00 €. Bei einem Gesamtumsatz von 4999,00 € entfällt die Raummiete.

Wenn Sie den großen Saal nur für kürzere Zeit mieten möchten, beträgt die Raummiete:

2 Stunden – 249,00 €

4 Stunden – 349,00 €



Buffets

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Buffets für Ihre Veranstaltung, gerne können Sie diese auch als Vorlage nutzen und etwas ändern oder ergänzen.

Delingsdorfer Buffet

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Roastbeef mit Remouladensauce

Kochschinken mit Spargel

Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets und Pfeffermakrelen

mit Sahnemeerrettich & Senf Honig Dill

Gemüse-Couscous-Salat

Gemischte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Brot und Butter

Schweinekrustenbraten mit Bratensauce

Pannfisch mit Senfsauce

Gemüseauswahl der Saison

Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Apfel Crumble

Glantz-Eistruhe

43,00 € pro Person



Grillbuffet

(nur im Frühling / Sommer erhältlich, da wetterabhängig)

Ofenkartoffel mit Topping

Champignons gefüllt mit Erdbeer-Kräuterbutter

Tomate-Mozzarella mit Balsamico

Antipasti

hausgemachter Gurkensalat

hausgemachter Kartoffelsalat

oder

hausgemachter Nudelsalat

Thüringer Rostbratwurst

Schinkenwurst

Schweinenacken, hausmariniert

Curry-Hähnchen

Rumpsteak

Grillgemüse

Halloumi oder Feta Käse

Glantz-Eistruhe

Obstsalat mit Vanillesauce

43,00 € pro Person



Erdbeerhof-Buffer

Brokkoli-Creme-Suppe

Gebeizter Lachs mit Rote Beete Mousse

Katenschinken mit zweierlei Melone

Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Spitzkohl-Salat

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Balsamico-Dressing

Brot und Butter

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise und Champignon-Zwiebelgemüse

Gebratenes Zanderfilet auf Spinat mit Dill-Weißweinsauce

Kartoffelgratin

Gemüse der Saison

Mousse au Chocolat

Creme Brulée

Käsevariation

48,00 € pro Person



Mediterranes Glantz-Buffer

Consommé von der Strauchtomate mit Ricotta

Salat von Baby Mozzarella und Cherry Tomaten

Parmaschinken mit Melonen

Vitello Tonnato

Antipasti

Carpaccio vom Rind mit Parmesan auf Rucola Salat

Couscous -Gemüse-Salat

Brot und Butter

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Bearnaise

Gebratenes Doraden Filet mit Tomatensugo

Spaghetti mit Scampi in Knoblauch

Mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeeren

Käsevariation

59,00 € pro Person



Exklusives Gloria-Buffer

Hummersüppchen mit Flusskrebse

Gebratene Scampi auf Zucchini Salat

Heißgeräucherte Lachs- und Thunfischwürfel mit Wakame & Sesam

Waldorfsalat mit Perlhuhn

Entenbrust auf Graupen Taboulé-Salat

Tranchen vom Rehrücken mit Preiselbeer Sahne

Brot und Butter

Rinderfilet „Wellington“ mit Sauce Bearnaise

Gegrillter Heilbutt mit Safran-Sauce

Tagliarini mit Olivenpesto und getrockneten Tomaten

Gemüse der Saison

Kartoffelgratin und Thymiankartoffeln

New York Cheesecake

Preiselbeer-Limetten Parfait

Käsevariation

68,00 € pro Person



Spargel-Erdbeer-Bufferet

(nur in der Spargelzeit verfügbar)

Spargelcremesuppe mit hausgemachten Fleischklößchen

Erdbeer-Spargel-Feta Salat

Carpaccio mit Erdbeer-Balsamico Dressing

Katenschinken

Vitello Tonnato mit Erdbeeren im grünen Pfeffer

Grüner und weißer Spargel mit Taleggio überbacken

Frischer Hof Spargel

Sauce Hollandaise und zerlassene Butter

Neue Kartoffeln

Roastbeef warm

Poularde

Gebratenes Lachsfilet auf mediterranem Gemüse

Spargel-Kartoffel-Gratin

Glantz-Eistruhe

Erdbeertiramisu

Erdbeeren mit Vanillesauce

56,00 € pro Person



Glantz Herbstbuffet

(nur im November & Dezember erhältlich)

Kürbissuppe

Roastbeef mit Remouladensauce

Waldorfsalat

Datteln im Speckmantel

mit Aprikosen und Pflaumen

Zwiebelkuchen

Gemischte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Brot und Butter

Schweinekrustenbraten mit Bratensauce

Pannfisch mit Senfsauce

Kartoffel-Kürbisauflauf

Herbstliche Gemüsepfanne

Rosmarinkartoffeln

Apfel Crumble

Glantz-Eistruhe

42,00 € pro Person



Grünkohl Buffet Deluxe
(nur im November & Dezember erhältlich)

Pastinaken Cremesuppe

Roastbeef mit Remouladensauce

Sauerfleisch

Kürbissalat mit Walnüssen,
Feta und Rucola

Grünkohl

Schweinebacke

Kassler

Kohlwurst

Bratkartoffeln

gezuckerte Kartoffeln

Bratapfel Tiramisu

Crème Brûlée

Rote Grütze & Vanillesoße

39,00 € pro Person



Grünkohl Buffet klassisch
(nur im November & Dezember erhältlich)

Waldorf Salat

Grünkohl

Schweinebacke

Kasseler

Kohlwurst

Bratkartoffeln

gezuckerte Kartoffeln

Rote Grütze & Vanille Soße

30,00 € pro Person



Kaffee & Kuchen

Unsere berühmten Kuchen & Torten sind selbstverständlich alle aus den besten Zutaten hausgemacht. Für unsere Erdbeer- & Himbeertorten verwenden wir ausschließlich Glantz Früchte. Aufgrund dessen sind viele unserer Kuchen und Torten nur in der jeweiligen Saison erhältlich. Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Beeren ein Naturprodukt sind. Somit kann, bedingt durch die Wetterlage, die Saison auch mal früher starten, aber auch früher zu Ende gehen.

Gerne stellen wir Ihnen aus der untenstehenden Liste individuelle Kuchenplatten zusammen oder servieren Ihnen eine ganze Torte zum Schneiden am Tisch.

	Pro Stück	ganze Torte/Blech
Erdbeer-Cheftorte	4,40 €	52 € (12 Stücke)
Himbeer-Cheftorte	4,40 €	52 € (12 Stücke)
Erdbeer Quark	3,80 €	91 € (24 Stücke)
Schwarzwälder-Torte	4,40 €	52 € (12 Stücke)
Erdbeer-Philadelphia Kuchen	4,00 €	72 € (18 Stücke)
Himbeer-Philadelphia Kuchen	4,00€	72 € (18 Stücke)
Erdbeer-Philadelphia Torte	4,00 €	48 € (12 Stücke)
Erdbeer-Hofschnitte	3,90 €	62 € (16 Stücke)
Streusel Kuchen	3,10 €	55 € (18 Stücke)
Mandarinen-Sahne Torte	4,00 €	48 € (12 Stücke)
Nuss-Marzipan Torte	4,10 €	49 € (12 Stücke)
Mohn-Marzipan Torte	4,00 €	48 € (12 Stücke)
Eierlikör Torte	4,00 €	48 € (12 Stücke)
Baiser Torte	4,40 €	44 € (10 Stücke)
Mandarinen Quark	3,80 €	91 € (24 Stücke)
Donauwelle	3,80 €	68 € (18 Stücke)
Schmand-Torte	3,80 €	45 € (12 Stücke)
Erdbeer-Schokotorte	4,40 €	52 € (12 Stücke)
Schoko-Birnentorte	4,40 €	52 € (12 Stücke)
Apfel-Zimt Torte	4,00 €	48 € (12 Stücke)



Hochzeitstorten in Herzform

Klein (ca. 10-20 Pers.)	85,00 €
Groß (für ca. 60 Pers.)	205,00 €

Sollten Sie einen Kuchen oder eine Torte mitbringen oder anliefern lassen, berechnen wir Ihnen für unseren Service ein Teller geld von 1,50 € pro Person.

Glantz Kuchen- & Torten Paket

Paket 1

Zwei Stücke Glantz Kuchen inkl. Filterkaffee & Tee Pauschale

12,90€ p.P.

Paket 2

Ein Stück Glantz Torte inkl. Filterkaffee & Tee Pauschale

13,90€ p.P.

Paket 3

Ein Stück Glantz Kuchen und ein Stück Glantz Torte serviert als gemischte Platte.
Inkl. Filterkaffee & Tee Pauschale

16,90 € p.P.

Heißgetränke

Kanne Kaffee auf dem Tisch platziert

22,90 € pro Kanne

Filterkaffee & Tee Pauschale

8,90 € p.P.



Speisenangebot zum Empfang & Snacks

Alle Empfangsspeisen sind auf eine Stunde angesetzt.

Alle Angebote werden auf Platten im Flying Service oder auf dem Tisch serviert.

Empfang

Gemüse-Frühlingsrollen
Datteln im Speckmantel
gebackener Mozzarella
Garnelen im Kartoffel-Mantel
mit verschiedenen Dips

10,50 € pro Person

Canapés Auswahl

Kategorie I

Camembert mit Preiselbeersahne
Räucher-Lachs auf Schwarzbrot
Roastbeef mit Remouladensauce
Mettwurst mit Cornichons Topping
Hummus auf Baguette

Paket M (3 Sorten zur Wahl / 4 Stk. Pro Person)

14,90 € pro Person

Paket L (5 Sorten zur Wahl / 6 Stk. Pro Person)

17,90 € pro Person



Mitternacht Snacks

Curry Wurst mit Brot

7,50 € pro Person

Laugenbrezel mit Butter

3,50 € pro Person

Nacho Platte
mit Käse überbacken, Salsa & Käse Dip

5,50 € pro Person



Getränke

Um Ihre Veranstaltung perfekt zu starten, haben wir Empfangspauschalen für Sie zusammengestellt.

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein passendes Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

Die Empfangspauschalen sind auf 1 Stunde angesetzt.

Empfangspauschalen

Erdbeerhof Empfang

Prosecco

Prosecco mit Erdbeerlimes

Glantz Erdbeernektar

8,90 € p.P.

Glantz & Gloria Empfang

Erdbeerhof Empfang

Wildberry Lillet

Ratsherrn Pilsener vom Fass

13,90 € p.P.



Getränkepauschalen

Alle Getränkepauschalen und Ergänzungen sind auf 6 Stunden angesetzt.

Kleine Getränkepauschale

Ratsherrn Pilsener oder Ratsherrn Zwickel vom Fass

Alkoholfreies Bier

Paulaner Weißbier

Zwei Weine ihrer Wahl

Prosecco

Mineralwasser

Softgetränke

Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft

39,00 € p.P.

Große Getränkepauschale

Alle Getränke der kleinen Pauschale

Evan Williams Kentucky Straight Bourbon

Absolut Vodka

Gin

Ron Abuelo 12 Jahre Rum

Oldesloer Korn

Aperol

Glantz Erdbeerlimes

49,00 € p.P.



Spirituosen & Champagner pro Flasche

Ouzo 12	0,7l	49,00 €
Helbings Hamburger Kümmel	1,0l	59,00 €
Jägermeister	1,0l	39,00 €
Absolut Vodka	0,7l	69,00 €
Ron Abuelo 12 Años	0,7l	69,00 €
Gin	0,5l	69,00 €
Evan Williams Kentucky Bourbon	0,7l	199,00 €
Jack Daniels Black Label	0,7l	269,00 €
Moet & Chandon Champagner Brut Imperial	0,75l	89,00 €
Moet & Chandon Champagner Ice Imperial	0,75l	129,00 €
Moet & Chandon Champagner Brut Imperial	1,5l	199,00 €



Freie Trauung im Glantz & Gloria

Für eine freie Trauung sind unser hofeigener Teich, der Wintergarten oder die Lohdiele die perfekte Location.

Freie Trauung

(0 – 30 Personen)

399 €

Freie Trauung

(31 – 65 Personen)

499 €

In den Preisen für die Freie Trauung sind Bierbänke (mit weißen Hussen) für die angegebene Personenanzahl, sowie ein Pult und zwei Stühle für das Brautpaar enthalten.



Tischwäsche & Equipment

Tischdecken 140x180 cm	je 15,00 €
Tischdecken 140x220 cm	je 17,50 €
Tischdecken 220 cm rund	je 20,00 €
Servietten (Weiß, Baumwolle)	je 2,50 €
Stuhlhussen (Weiß)	je 3,00 €
Stehtische mit Hussen (weiß)	je 10,00 €
Menükarten	je 2,50 €

Dekoration

Bitte teilen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen mit und wir schauen gemeinsam, wie wir diese am besten in die Tat umsetzen.

Dekoration und Blumenschmuck berechnen wir Ihnen, je nach Aufwand, pauschal pro Tisch.

Natürlich können Sie auch Dekoration und Blumen selbst mitbringen oder von einem Floristen Ihrer Wahl anliefern lassen.



Allgemeines

Gerne richten wir auch Ihre Veranstaltung für Sie aus und berechnen alle Speisen und Getränke nach Verbrauch.

Unsere Speisekarte finden Sie online unter www.glantz.de

Alle Pauschalangebote & Menüs werden für Kinder wie folgt berechnet:

Kinder bis einschließlich 5 Jahre sind kostenfrei

Kinder im Alter von 6 – 11 Jahren zahlen:

Buffetpauschalen: 15,00 €

Getränkepauschalen: 11,00 €

Empfangspauschalen: inklusive

Ab 12 Jahre zahlt ein Kind den vollen Preis, wie ein Erwachsener.

Alle Getränkepauschalen und Veranstaltungszeiten sind auf 6 Stunden angesetzt (außer unsere Brunch-Getränkepauschalen), danach wird jedes Getränk nach Verbrauch abgerechnet.

Diese Bankettmappe behält Ihre Gültigkeit bis zum Erscheinen einer neuen Version. Alle vorherigen Bankettangebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in Euro.

Irrtümer & Druckfehler vorbehalten