

DEINE FEIER IM GLAUBURG CAFÉ



Überblick Veranstaltungen im Glauburg Café

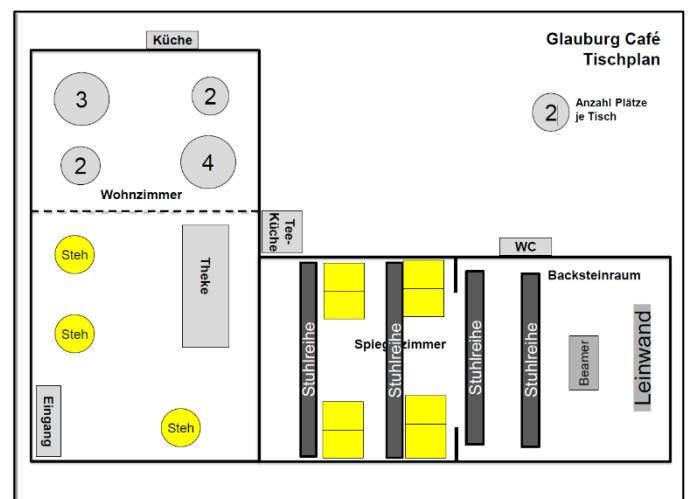
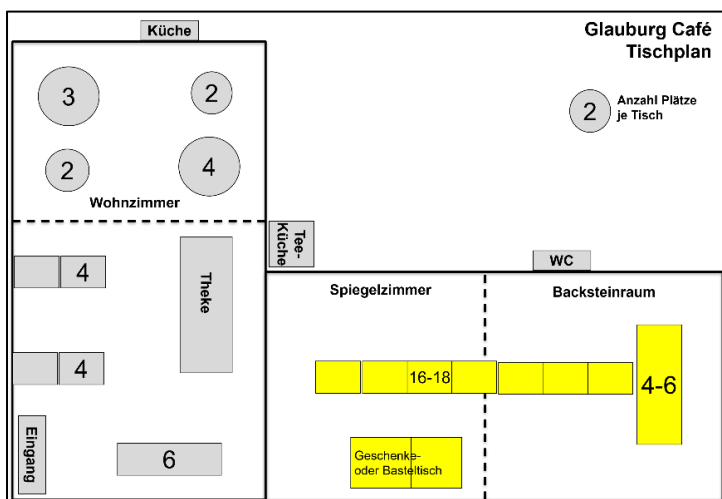
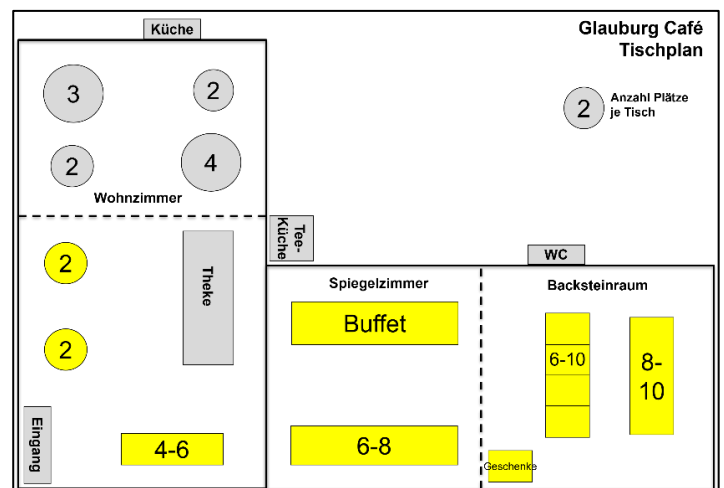
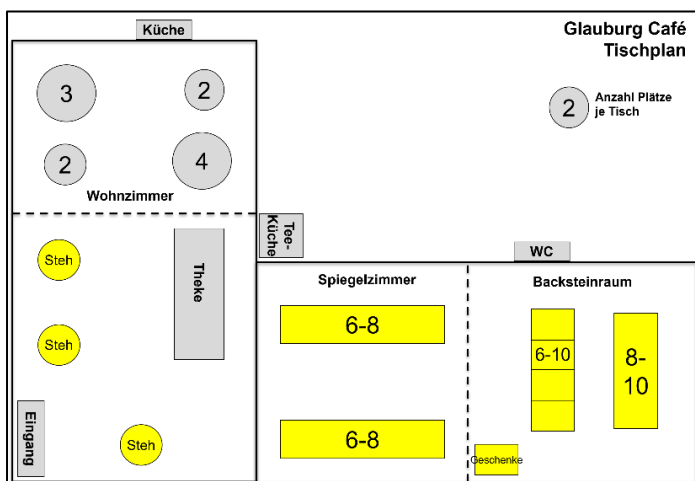


GLAUBURG
CAFÉ

Ablauf

- ✓ VA-Zeitraum: ca. 18 bis 01 Uhr
- ✓ VA-Größe: ca. 20 bis 60 Gäste
- ✓ Kosten: ca. 70 bis 100 Euro p.P.
- ✓ Musik über Anlage bis 24 Uhr, danach Zimmerlautstärke
- ✓ Terrasse bis 22 Uhr geöffnet
- ✓ Menükarten sowie Blümchen werden gestellt
- ✓ Weitere Deko in Absprache möglich

Verschiedene Varianten für den Tisch-/Raumplan:



Menü Vorschläge für Büffets oder als „Family Style“



GLAUBURG
CAFÉ

Frankfurter Abend

Vorspeise:

Bunter Salat mit Kirschtomaten, Karottenhobel, Balsamico Vinaigrette und Kresse
Schneegestöber und Sieben Kräuter Hummus, dazu Bauernbrot und
Kartoffelbrötchen
Handkäs mit Lila Musik

Hauptgang:

Hausgemachte Grüne Soße mit Salzkartoffeln, dazu Hessische Bio-Eier oder Mini-
Schnitzelchen, alternativ Kartoffelecken oder Geflügelwürstchen

Dessert:

Frankfurter Kranz im Glas
Schokoladen Brownie Happen
Beerentiramisu im Glas
Saisonal Obstsalat

Levantinischer Abend (Mediterran-Orientalisch)

Vorspeise:

Gefüllte Weinblätter mit Reis und Zitrone
Linsenbällchen mit Harissa
Zweierlei Hummus, Oliven und Fladenbrot
Rote Bete Salat mit Schafskäse, Walnüssen und Granatapfelvinaigrette

Hauptgang:

Reis mit gerösteten Cashewnüsse, Erbsen und geschmortem Hühnchen
Taboulé Salat (Couscous, Kräuter, Tomate, Gurke)

Dessert

Baklava, Datteln, Trauben und Nüsse

Vegetarische Herbstzeit

Vorspeise:

Spinatsalat mit roter Bete, Walnüssen und Kernöl
Bunter Salat mit Karottenhobeln und Balsamico Vinaigrette
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Kräutern
Brotvariation mit hausgemachten Dips

Hauptgang:

Kürbisagnolotti mit getrockneten Tomaten, gerösteten Mandeln und
Parmesanhobeln
Gerösteter Blumenkohl mit Tahini-Zitronen-Sauce und Kräutern, dazu Dinkelreis mit
Spinat

Dessert:

Schokoladen-Mousse
Obstdekoration, Datteln und Nüsse

Wintergenuss

Vorspeise:

Kürbissuppe mit Kernen
Bunte Salatvariation mit Brot und Butter

Hauptgang:

Hausgemachtes Rindersaftgulasch mit Kartoffelklößen und Rotkraut

Dessert:

Winterliches Apfeltiramisu, dazu Obst der Saison mit Datteln und Nüssen

Menü Vorschläge „Flying Buffet“



GLAUBURG
CAFÉ

Frankfurter Abend

Vor- und Hauptspeisen:

Blätterteigschnecken mit Tomate und Schafskäse
Mini-Schnitzel
Kartoffelbrötchen mit hausgemachten Dips
Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Ei im Glas
Rote Bete Salat mit Walnüssen
Kartoffelsalat mit Vinaigrette
Rohkost zum Knabbern und Dippen

Dessert:

Frankfurter Kranz im Glas
Joghurt Panna Cotta mit Beerencoulis im Glas
Käsekuchen Happen
Saisonalen Obstsalat im Glas

Levantinischer Abend (Mediterran-Orientalisch) (auch vegetarisch/vegan möglich)

Vor- und Hauptspeisen:

Gefüllte Weinblätter mit Reis
Tomate-Mozzarella Spießchen
Köfte (würzige Rinderhackbällchen)
Mercimek Köfte (vegane rote Linsen Bällchen)
Orientalischer Couscous Salat
Serranoschinken mit Melone
Mediterraner Nudelsalat mit Parmesanhobeln
Mediterrane Blätterteigschnecken mit Schafskäse
Kartoffelbrötchen und Laugengebäck mit hausgemachten Dips

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Honig, Obst und Walnüssen im Glas
Schoko Mandel Happen
Datteln und Nüsse

Getränke Vorschläge



GLAUBURG
CAFÉ

Aperitif

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orange)
Lillet Wild Berry (Lillet, Hibiskuslimonade, Prosecco, frische Beeren)
Basilikum Spritz (Wermuth, Prosecco, Basilikum, Soda)
Thymian Spritz (Wermuth, Prosecco, Thymian, Soda)
Glauburg Spritz (Pampelle Ruby, Prosecco, Soda, Limette)
Johannisbeer Spritz (alkoholfrei)

Drinks

Winzersekt Fischer Kabinett Brut, Württemberg
Weißburgunder Fischer, Württemberg
Pinot Meunier Rosé, Fischer, Württemberg
Balzhäuser Coq au Vin rot, Rheinhessen
JB Apfelwein
Frankfurter Helles
Franziskaner Hefeweizen
Gin Tonic oder Cuba Libre
Digestif, z.B. Mispelchen, Ramazotti, Grappa, Obstler u.w.

Heiß & Kalt

Wasser, Säfte & andere Softgetränke
Kaffee, Cappuccino & andere Heißgetränke



Frankfurter Speisen

Kartoffelbrötchen mit hausgemachten Dips

Frankfurter Grüne Soße mit Bio Ei im Glas

Rote Bete Salat mit Walnüssen

Kartoffelsalat mit Vinaigrette

Rohkost zum Knabbern und Dippen

Süßer Abschluss

Frankfurter Kranz im Glas

Schoko Mandel Happen

Saisonal Obstsalat im Glas

Hochzeitstorte

Katjas 40.
Schön, dass ihr da seid!

Salzig

Gefüllte Weinblätter mit Reis (v)

Tomate-Mozzarella-Spiesschen

Köfte (würzige Rinderhackbällchen)

Serranoschinken mit Melone

Mediterraner Nudelsalat mit Parmesanhobeln

Mediterrane Blätterteigschnecken mit Schafskäse

Laugengebäck und Sauerteigbrot mit hausgemachten Dips

Süß

Panna Cotta mit Beerencoulis im Glas

Schokoladen-Mousse im Glas

Datteln, Trauben und Nüsse

Dirty Thirty
Es wird gefeiert!

Vegetarisches Fingerfood

Gefüllte Weinblätter mit Reis (v)

Mercimek Köfte (vegane rote Linsen Bällchen)

Orientalischer Couscous Salat (v)

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten (v)

Rote Beete Salat mit Walnüssen (v)

Kartoffelbrötchen und Laugengebäck mit hausgemachten Dips

Süßer Schluss

Beerentiramisu im Glas

Käsekuchen-Happen

Obst, Datteln und Nüsse

**50. Geburtstag
Thomas lädt ein!**

Getränke

Lillet Wild Berry

Wilde Beere alkoholfrei

Basilikum Spritz (Wermut, Basilikum, Soda)

Winzersekt Fischer, Württemberg

Frankfurter Helles

JB Apfelwein

Weißburgunder Fischer, Württemberg

Pinot Meunier Rosé Fischer, Württemberg

Wasser, Säfte & andere Softgetränke

Kaffee, Cappuccino & andere Heißgetränke

**Michelle & Tim
15. September 2022**

Getränke

Aperol Spritz

Johannisbeer Spritz (alkoholfrei)

Winzersekt Fischer, Württemberg

Frankfurter Helles

Franziskaner Hefeweizen

JB Apfelwein

Weißburgunder Fischer, Württemberg

Balzhäuser Coq auf Vin rot, Rheinhessen

Wasser, Säfte & andere Softgetränke

Kaffee, Cappuccino & andere Heißgetränke

**Julia und Simon
Endlich 18!**

Getränke

Aperol Spritz

Lillet Wild Berry

Winzersekt Fischer, Württemberg

Frankfurter Helles

JB Apfelwein

Weißburgunder Fischer, Württemberg

Gin Tonic und Cuba Libre

Mispelchen

Wasser, Säfte & andere Softgetränke

Kaffee, Cappuccino & andere Heißgetränke