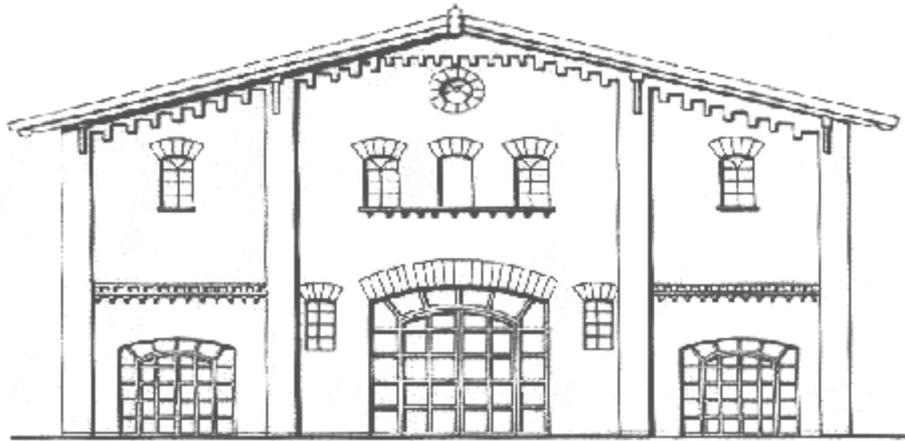


# Glantz & Gloria



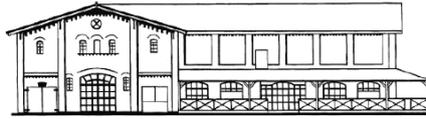
## Veranstaltungsmappe

Hamburger Straße 2a, 22941 Delingsdorf

Telefon: (0 45 32) 28 05 59

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

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## Inhaltsverzeichnis

### Menü (ab 10 Personen)

---

3-Gang Menü	Seite 3
4-Gang Menü	Seite 5
5-Gang Candle-Light-Dinner	Seite 8
„Ein ganz besonderer Abend“	Seite 9

### Büfett (ab 20 Personen)

---

Rustikales Büfett	Seite 10
Bauern-Büfett	Seite 11
Holsteiner Büfett	Seite 12
Europa-Menü	Seite 13
Italienisches Büfett	Seite 14
Gala-Büfett	Seite 15
Schokoladenbrunnen	Seite 16
Getränkepauschalen	Seite 17
Empfangsgetränke	Seite 18
Weißweine	Seite 19
Rotweine	Seite 20
Bier & Alkoholfreie Getränke	Seite 21
Alkoholische Getränke	Seite 22

### Allgemeine Hinweise

---

Allgemeine Hinweise	Seite 23
---------------------	----------

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## 3-Gang-Menü

Tomatencremesuppe mit  
Sahnehäubchen und frischem Basilikum

\*\*\*\*

Krustenbraten, Rinderbraten oder Putenbraten  
Rahmsauce und gebratenen Champignons  
mit Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

\*\*\*\*

Frischer Obstsalat  
mit einer Kugel Walnusseis

€ 27,50 pro Person  
(ab 10 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## 3-Gang-Menü

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich an Salatherzen mit Balsamicodressing

\*\*\*

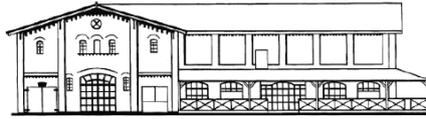
Schweinefilet Orloff mit Champignons  
Gemüsevariation, Steinpilzsauce  
Herzoginkartoffeln und Rosmarinsauce

\*\*\*

Helle und dunkle Mousse au chocolat  
mit frischen Früchten garniert

€ 30,50 pro Person  
(ab 10 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## 4-Gang-Menü

Hausgebeizter Graved Lachs  
mit Honig-Dill-Senfauce, Stangenbrot und Butter

\*\*\*\*

Steinpilzconsommé

\*\*\*\*

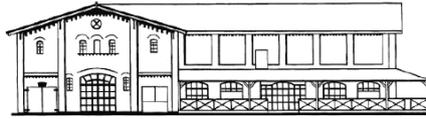
Argentinisches Roastbeef und Schweinefilet  
am Stück gebraten  
mit Sauce Béarnaise, frischem Saisongemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Glantz Hausteller

€ 37,50 pro Person  
(ab 10 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## 4-Gang-Menü

Hamburger Krebsuppe  
mit Cognacsahne

\*\*\*\*

Gebratene Entenbrust an Salatherzen  
mit Himbeer-Walnuss-Dressing

\*\*\*\*

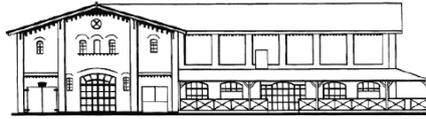
Hirschrücken an Wacholdersauce  
sautierten Waldpilzen, Rosenkohl, Rotkohl, Rotweibirne  
und Kroketten, Salzkartoffeln und Preiselbeersahne

\*\*\*\*

„Eisbombe“ nach Art des Hauses  
mit Fruchtsauce und frischen Früchten

€ 41,50 pro Person  
(ab 10 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## **4-Gang-Menü „Erdbeerhof-Glantz“**

Getrüffelte

Spitzmorchelcremesuppe

\*\*\*\*

Zanderfilet auf Blattspinat  
mit Krebsbuttersauce und Dillkartoffeln

\*\*\*\*

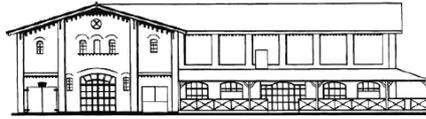
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten  
Wirsingkohl, frische Wurzeln  
Orangensauce, Kroketten und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*

Zimtparfait  
mit heißem Pflaumenkompott

€ 43,50 pro Person  
(ab 10 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## **Candle-Light-Dinner**

Gebratene Barbarie-Entenbrust  
mit Friséesalat und Himbeer-Walnuss-Dressing

\*\*\*

Fasanenconsommé mit Trüffelklößchen

\*\*\*

Grönländer Crevetten an Noilly Prat-Sauce  
mit feinem Gemüse-Risotto

\*\*\*

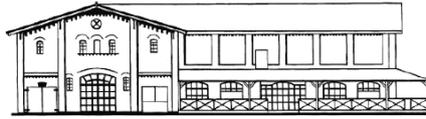
Argentinisches Rinderfilet an Rotweinsauce, Grilltomate  
Mandelbroccoliröschen, Keniabohnen im Speckmantel  
frische Wurzeln und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Weißer und dunkler Mousse au chocolat  
mit frischen Früchten

€ 53,50 pro Person  
(ab 10 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## **Ein ganz besonderer Abend**

Zweierlei vom Räucherlachs  
mit Limonen Crème Fraîche

\*\*\*\*

Steinpilzconsommé

\*\*\*\*

Kalbsfilet im Ganzen gebraten  
mit Morchelpilzrahmsauce, Kaiserschoten,  
gefüllten Tomaten und jungen Karotten,  
dazu Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Kleiner Savarin mit Mokka-Krokant-Creme  
auf Zabaione von Grenadine

\*\*\*\*

Gratinierter Ziegenkäse  
mit Balsamico-Zwiebeln und schwarzem Pfeffer

\*\*\*\*

Hausgemachte Pralinen

€ 65,50 pro Person  
(ab 10 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## **Rustikales Buffet**

### **Kalte Speisen**

Thüringer Mett mit Zwiebelringen  
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Zwiebeln und Gewürzgurke  
Roastbeef rosa gebraten, geräucherte Putenbrust  
Matjesfilet aus der Tonne „Hausfrauen-Art“  
Hausgebeizter Graved Lachs vom Brett mit Honig-Senf-Dill-Sauce  
Schweizer Wurstsalat, Blattsalate mit Dressing  
Tomaten-, Nudel- und Kartoffelsalat mit Speck  
Remouladensauce  
Verschiedene Brotsorten und Butter

### **Warme Speisen**

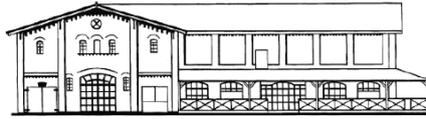
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Rauchwurst  
Krustenbraten mit Honig-Senf-Sauce  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Gemüse der Saison

### **Dessert**

Delingsdorfer Rote Grütze mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat  
Rustikale Käseauswahl

€ 33,50 pro Person  
(ab 20 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## **Bauern Buffet**

### **Kalte Speisen**

Geräucherter Katenschinken  
Thüringer Mett mit Zwiebelringen  
Hausgemachte Frikadellen, Geflügelsalat  
Geräucherte Makrelenfilets mit Pfeffer und Zwiebeln  
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Sauce  
Kartoffel-, Nudel-, Tomaten-Bohnen- und Schweizer Wurstsalat  
Diverse Saucen  
Rustikale Käseauswahl  
Verschiedene Sorten Brot mit Butter

### **Warme Speisen**

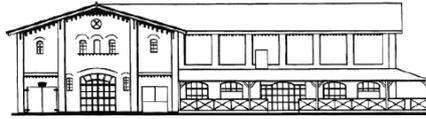
Lauchcremesuppe mit Croutons  
Spießbraten im Netz, Bratkartoffeln  
Thymiansauce, Kartoffelrösti mit Speckbohnen  
Gemüse der Saison

### **Dessert**

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au chocolat

€ 29,50 pro Personen  
(ab 20 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## **Holsteiner Buffet**

### **Kalte Speisen**

Hausgemachtes Sauerfleisch

Rauchfischplatte

mit Lachs und Kieler Sprotten

Matjesvariationen mit Hausfrauensauce

Geflügelsalat in Babyananas

Krabbencocktail

Holsteiner Katenrauchschorlen, Kasseler und Zwiebelmatt

Plöner Lachsforelle im Ganzen mit Sahnemeerrettich

Krautsalat, Waldorfsalat, marinierter Kartoffelsalat

### **Warme Speisen**

Dithmarscher Kartoffelsuppe mit Speck und Petersilie

Schweinekrustenbraten

Dorschfilet in Senf-Dill-Sauce

Salzkartoffeln, Gemüseallerlei, Kartoffel-Rösti

### **Dessert**

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Lübecker Marzipan-Mousse und Vanillegries

Käseauswahl, diverse Brotsorten und Butter

€ 33,50 pro Personen  
(ab 20 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## **Europa Buffet**

### **Suppe**

Frische Zucchinirahmsuppe mit Grönlandkrabben

### **Kalte Speisen**

Gebratene Hähnchenschenkel mit Orangenspalten  
Gefüllter Schweinerücken

### **Warme Speisen**

Prager Schinken  
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Gemüse der Saison

### **Salate**

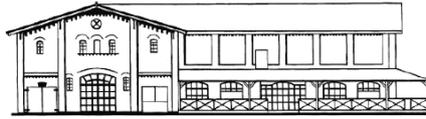
Tomaten-, Kraut-, Bohnen-, Gurken und Kartoffelsalat  
Nudelsalat mit Schinkenstreifen  
Salat der Saison mit zwei Dressings  
Brotauswahl und Butter

### **Dessert**

Käseauswahl vom Brett, garniert  
Rote Grütze mit flüssigem Rahm

€ 28,50 pro Personen  
(ab 20 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## **Italienisches Buffet**

### **Antipasti Vorspeisenbuffet**

Tomate und Mozzarella mit Basilikum, Thunfisch-Nudelsalat  
Melone mit Parmaschinken, Antipasti-Platte  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Meeresfrüchte mit Knoblauchpesto  
Oliven und Zucchini in Nussöl mit frischen Kräutern  
Gebratene Champignons und Paprika in Olivenöl  
Vitello Tonato

### **Suppe**

Minestrone

### **Warme Speisen**

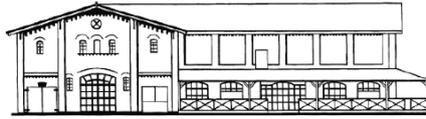
Picattas vom Schweinefilet  
mit Parmesan gebraten auf Ratatouille-Gemüse  
Gebratener Lachs auf Pesto Vinaigrette  
Penne rigate in Basilikumsahne und Champignons  
Brokkoliröschen, Kartoffelgratin

### **Dessert**

Tiramisu, Panna cotta, Zabaione  
Italienische Käseauswahl vom Brett

€ 36,50 pro Personen  
(ab 20 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## **Gala Buffet**

### **Kalte Speisen**

Hochrippe vom Rind rosa gebraten „Gärtnerin-Art“  
Rehrücken mit Orangen- und Birnengelee, Cumberlandsauce  
Medaillons vom Rind und Schwein  
Cocktail von Grönland-Krabben  
Norwegischer Lachs, pochiert  
Potpourri von geräucherten Fischen  
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Geflügelsalat „Florida“, Apfel-Sellerie-Salat  
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Partysonne, Brotauswahl, Butter

### **Suppe**

Hamburger Hummersuppe mit Cognacrahm

### **Warme Speisen**

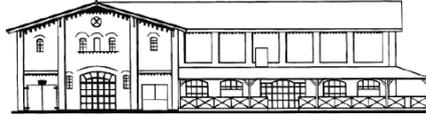
Ganzer Lammrücken in Kräuterkruste und Rosmarinjus  
Hochrippe vom Rind am Stück tranchiert  
Keniabohnen mit Speck und Kartoffelplätzchen  
Zanderfilet auf Spinatbett mit Salzkartoffeln und Hummersauce

### **Dessert**

Grießflammerie mit Sauerkirschen, Mousse au Chocolat  
Französische Käseauswahl

€ 59,50 pro Personen  
(ab 20 Personen)

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

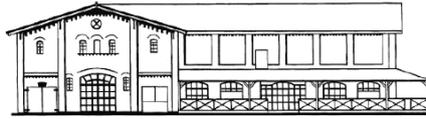
## **Schokoladenbrunnen**

Das Highlight einer jeden Feier!!!  
Verzaubern Sie Ihre Gäste mit einem  
Dessert der besonderen Art.



20 - 30 Gäste 8,5 € pro Person  
21 - 75 Gäste 7,5 € pro Person  
ab 75 Gäste 6,5 € pro Person

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## Getränkepauschalen

Sie haben die Wahl, welche Abrechnungsform Sie möchten. Entweder berechnen wir nach Verbrauch unsere aktuellen Getränkepreise oder Sie zahlen einen attraktiven Pauschalpreis. Diese Getränkepauschalen gibt es in einer kleinen und einer großen Variante.

**Die Empfangsgetränke sind nicht in der Pauschale enthalten.**

### Kleine Getränkepauschale

Radeberger Pils, Ducksteiner, Hefeweizen, alkoholfreies Bier

Weine

Sekt (Hausmarke)

Softgetränke

Kaffee und Tee

pro Person 31,50 €

### Große Getränkepauschale

Alle Getränke der kleinen Pauschale

Sämtliche Spirituosen und Mixgetränke, die wir führen

Kaffee, Espresso, Cappuccino und Tee

pro Person 37,50 €

**Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch auch  
Cocktails an**

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## Empfangsgetränke

### Sektempfang

Sekt & Prosecco  
Sekt - Orange  
Softgetränke

pro Person 4,60 €

### Erdbeerhof Empfang

Erdbeercocktail  
Sekt & Prosecco  
Softgetränke

pro Person 5,20 €

### Champagner Empfang

Champagner  
Softgetränke

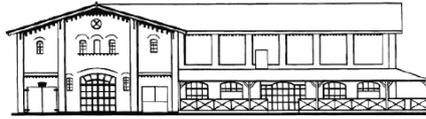
pro Person 12,50 €

### Open Bar

Champagner, Campari, Portwein,  
Gin, Wodka, Whisky,  
Softgetränke  
Nüsse und Salzgebäck

pro Person 11,50 €

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## Weinauswahl - Weiß

### Rheinhessen

#### Weißburgunder QbA

Weingut Steitz  
trocken, frisch, elegant fruchtig

0,75 ltr 21,80 €

#### Kerner QbA

Weingut Steitz  
halbtrocken, duftiges Bukett, exotischer  
Fruchtkorb

0,75 ltr 21,50 €

### Frankreich

#### Château des Chaplains AC

Bordeaux  
trocken, kernig, pikante Stachelbeernote,  
erfrischend

0,75 ltr 22,50 €

### Italien

#### Pinot Grigio del Piave

Le Contesse  
trocken, saftig, frisch, ausdrucksvoll

0,75 ltr 20,50 €

### Portugal

#### Vinho Verde

Messias  
trocken, extraktreich, weich,  
spritzig

0,75 ltr 19,50 €

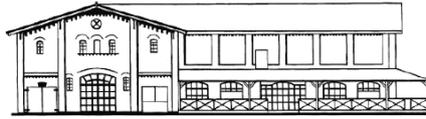
### Südafrika

#### Chardonnay

Out of Afrika  
trocken, feine Vanille  
und Röstaromen, leicht blumig

0,75 ltr 22,50 €

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## Weinauswahl - Rot

### Pfalz

#### Dornfelder QbA

Asselheimer St. Stephan  
trocken, nachhaltig und fein

0,75 ltr 23,50 €

### Italien

#### Barbera d`Asti

Cossetti  
trocken, rubinrot, frische Kirsche

0,75 ltr 22,50 €

#### Dornfelder medium QbA

Christiani Ostermann  
süffig, weich,  
frische Waldbeere

0,75 ltr 23,50 €

### Spanien

#### Gran Oristan

Gran Reserva tinto  
trocken, leichte Vanille,  
schwarze Johannisbeere, kraftvoll

0,75 ltr 26,50 €

### Frankreich

#### Domaine de Bisconte AC

Côtes du Roussillon  
trocken, Vanille und Röstaromen,  
leicht beerig, gehaltvoll

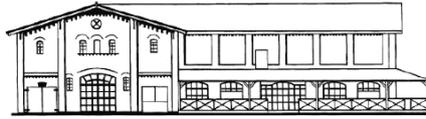
0,75 ltr 25,50 €

### Morador

ausdrucksvoll, fein, elegant,  
frische Waldfrüchte

0,75 ltr 23,50 €

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## Bier & Getränke

### Fassbier

Radeberger Premium	0,30 l.	2,90 €
	0,40 l.	3,90 €
Duckstein	0,30 l.	3,40 €
Alsterwasser	0,30 l.	2,90 €
	0,40 l.	3,90 €

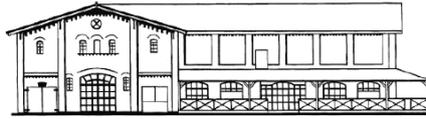
### Flaschenbier

Krombacher alkoholfrei	0,33 l.	2,90 €
Schöfferhofer hell	0,50 l.	4,20 €
Schöfferhofer dunkel	0,50 l.	4,20 €

### Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,20 l.	2,30 €
	0,40 l.	3,90 €
Apfelsaft, Klindworth	0,20 l.	2,40 €
	0,40 l.	4,20 €
Apfelsaftschorle	0,20 l.	2,40 €
	0,40 l.	4,20 €
Orangensaft, Klindworth	0,20 l.	2,40 €
Tomatensaft, Klindworth	0,20 l.	2,40 €
Kirschsaft, Klindworth	0,20 l.	2,40 €
Bananensaft, Klindworth	0,20 l.	2,40 €
Kirsch-Banane, Klindworth	0,20 l.	2,40 €
Malzbier	0,33 l.	2,40 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l.	2,80 €
Taunusquelle, Tafel-Wasser	0,20 Fl.	2,30 €
	0,70 Fl.	5,40 €
Staatlich Fachingen	0,20 Fl.	2,50 €

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## Alkoholische Getränke

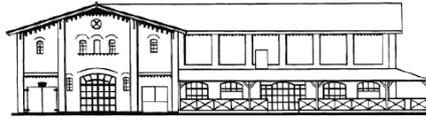
### Spirituosen

	<b>2 cl</b>	<b>0,7 / 0,75 l</b>
Baileys	2,90 €	65,00 €
Grand Manier	2,90 €	65,00 €
Grappa	3,20 €	70,00 €
Hansen Rum	2,20 €	50,00 €
Jack Daniels	3,80 €	75,00 €
Jim Beam	3,20 €	65,00 €
Johnny Walker	3,20 €	65,00 €
Osborne	2,90 €	65,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	3,90 €	85,00 €
Pernod	2,90 €	65,00 €
Wodka	2,50 €	55,00 €
Obstler/Kirsch- o. Himbeergeist	3,20 €	70,00 €
Williamsbirne/Kirschwasser	3,60 €	70,00 €

### Digestif

	<b>2 cl</b>	<b>0,7 / 0,75 l</b>
Korn/Kümmel	2,20 €	50,00 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2,90 €	65,00 €
Linie Aquavit	3,40 €	75,00 €
Malteser Aquavit	2,50 €	55,00 €
Fernet Branca/Menta	3,20 €	65,00 €
Jägermeister	2,90 €	60,00 €
Ramazotti	3,20 €	65,00 €
Roter Genever/Saurer Apfel	2,20 €	50,00 €

# GLANTZ & GLORIA



Das besondere Hof-Restaurant in Delingsdorf

## **Allgemeine Ratschläge und Hinweise**

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

Für Bankettvereinbarungen ist eine persönliche Rücksprache zu empfehlen.

Für Ihre Feier bietet unser Festsaal mit seinem historischen Ambiente Platz für bis zu 150 Personen.

Telefonische Voranmeldungen richten Sie bitte an:  
04532-280 559 oder 04532-20 240  
Fax 04532-20 24 20.

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!

Für Ihre Anregungen und kritischen Hinweise, sind wir jederzeit empfänglich und werden uns diese zu Herzen nehmen!

**Wir, die Familie Glantz, wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt in unserem Hause!**