



COLLEGIUM GLASHÜTTEN
Zentrum für Kommunikation

ALL YEAR LONG MENÜ - BAUKASTEN

Mit den Menükomponenten können Sie für Ihre Gäste entweder ein 3-Gang- oder ein 4-Gang Menü zusammenstellen. Bitte wählen Sie aus jeder Komponente ein Gericht für Ihr Wunschmenü aus, am besten auch gleich jeweils eine vegetarische/vegane Alternative, maximal aber zwei Komponenten.

Suppen

Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Sherry

Pikante Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch

Waldpilzsuppe mit gehacktem Kerbel

Tomaten-Basilikum-Suppe mit gehobeltem Parmesan

Getrüffelte Kohlrabisuppe mit Laugen-Croutons

Lauch-Apfelsuppe mit Rote Beete Streifen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Frühlingslauch

Tomatenessenz mit Gemüsejulienne

pro Portion

7,90 €



Bei Fragen zu den **Inhaltsstoffen und Allergenen** unserer Getränke und Speisen sprechen Sie uns bitte an.

Die Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Stand: März 2022



COLLEGIUM GLASHÜTTEN
Zentrum für Kommunikation

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio mit rosa Linsen und pikanter Apfel-Crème

pro Portion
9,60 €

Bunte Balsamico-Linsen mit gebratenen Gamberetti

Turm von mariniertem grünem Spargel, Mango und Büffelmozzarella
Überbackener Ziegenkäse auf Aprikosen-Tomaten-Chutney und Rucola
Brokkoli-Tatar auf Roter Beete mit Granatapfelkernen und Kresse

pro Portion
12,60 €

Lachstatar mit Honig-Limetten-Schmand auf Blattsalaten

Fenchelsalat mit gebläutem Lachstranchen mit gebratenen Shiitake und Ingwerdip

pro Portion
13,50 €

Mariniertes Rindertatar mit Riesenkapern und Krustini

pro Portion
14,20 €



Bei Fragen zu den **Inhaltsstoffen und Allergenen** unserer Getränke und Speisen sprechen Sie uns bitte an.

Die Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Stand: März 2022



COLLEGIUM GLASHÜTTEN
Zentrum für Kommunikation

Hauptspeisen

Pilzragout mit Räuchertofu, getrocknete Tomaten an Kräuterreis
Gefüllte Teigtaschen mit Weißweinsauce und Tomatencroutons

pro Portion
16,50 €

Gelbes Blumenkohl Curry mit Zuckerschoten,
Karottenstreifen, Cashewkernen und Duftreis

pro Portion
18,00 €

Schweinefilet im Pancettamantel an Paprikagemüse und Salbei Gnocchi
Maishähnchenbrust auf Marsalasauce, Fettuccine und Gemüse

pro Portion
24,50 €

Gebrautes Lachsfilet mit Babyspinat und Olivenrisotto
Gebratene Riesengarnelen in roter Currysauce mit Basmatireis und Gemüse

pro Portion
34,50 €

Rosa gebratener Kalbsrücken mit geschmolzenen Zwiebeln,
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

pro Portion
38,00 €

Gebrauter Seeteufel an Safransauce und Kräuterkartoffeln
Lende vom Argentinischen Beef auf Bourbon Jus, Gemüse und Kartoffelgratin

pro Portion
40,60 €



Bei Fragen zu den **Inhaltsstoffen und Allergenen** unserer Getränke und Speisen sprechen Sie uns bitte an.

Die Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Stand: März 2022



COLLEGIUM GLASHÜTTEN
Zentrum für Kommunikation

Desserts

Törtchen Linzer Art mit Johannisbeere und Mandel-Crunch
auf Früchtemosaik

Schokoladencanelloni mit Passionsfruchtcreme und Obst
Nougat Panna Cotta mit Obst-Ingwer-Ragout

Duett von Caipirinha-Crème und Campari-Orangen-Parfait

Cappuccino-Törtchen mit kleinem Obstdisplay

Amarettini Schnitte mit Mascarpone und karamellisierten Äpfeln

Variation von dunkler und heller Schokolade mit Obstragout

Fruchtmousse an Tonkabohnen-Sauce mit Schokoladenkuchen

Mango Kokos Parfait mit Obstkompott

pro Portion
11,50 €



Bei Fragen zu den **Inhaltsstoffen und Allergenen** unserer Getränke und Speisen sprechen Sie uns bitte an.

Die Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Stand: März 2022