

Herzlich willkommen im Glaswerk

Angebot der Woche vom 19.02. bis 23.02.2018

Montag

Schweizer Gerstensuppe (Ae,G,I,L) mit Bündnerfleisch (2,3,10) und Lauch	2,00 €
1 "Pasta & More" mit verschiedenen Saucen und Toppings nach Herzenslust (Aa)	4,50 €
2 Polentataschen (G) auf Kürbisgemüse mit Schmand (G) und Kürbiskernkrokant	5,70 €
3 Prager Schinken mit Curry-Kartoffeln und cremigen Lauch Gemüse (G), dazu ein kleines Zapfgetränk	6,70 €
4 Live zubereitet - Kichererbsen-Weißkohl Pfanne (G,I,L) mit Putenbrust und Chili, dazu Basmati Reis und Koriander	7,90 €


Donnerstag

Getrüffelte Schwarzwurzelcreme Suppe (G,I,L)	2,00 €
1 Geflügeleintopf (I) mit Reisnudeln (Aa), Suppengemüse (I), Frühlingslauch und Liebstöckel	4,50 €
2 Rahmige Kartoffel-Wirsing Pfanne (G) mit Karotte und Haselnüssen (Hb)	5,70 €
3 Hausgemachte Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch und Feta (Aa,C,G), dazu Tomaten-Zucchini Sauce und Wildreis	6,70 €
4 Live gegrillt - Saltimbocca von der Hähnchenbrust (2,3,10) mit Kartoffelgratin (Aa,G) und Prinzessbohnen	7,90 €

Dienstag


Reisnudelsuppe mit Champignons und Limette (Aa,F,I)	2,00 €
1 Vollkorn Penne (Aa) mit Grünkohl (G,I), Sultaninen und Chili, dazu Parmesan (G)	4,50 €
2 Artischocken-Chorizo (1,2,3,10,G,F) Pfanne mit Paprika und Majoran, dazu Gewürzreis	5,70 €
3 Klopse "Königsberger Art" (C) in Kapern Sauce (G,I,L) mit Petersilienkartoffeln und Karotten Salat	6,70 €
4 Aus dem Wok - Saisonales Gemüse (Aa,F,H,I,J,K) mit gebackenen Fischstücken und grüner Kokos-Curry Sauce	7,90 €

Freitag

 Kartoffel-Blumenkohl Suppe (I) mit Kerbel	2,00 €
1 "Pasta & More" mit verschiedenen Saucen und Toppings nach Herzenslust (Aa)	5,70 €
2 "Nasi Goreng" Reisgericht (Aa,F) mit Schweinefleisch, Ei (C), Baby Mais und Lauch	4,50 €
3 Geflügelboulette (Aa,I,J) mit Kaiser Gemüse, Kartoffel-Röstzwiebel Püree (Aa,G) und Demi Glace (Aa,G,I,L)	6,70 €
4 Frisch vom Grill - Seelachsfilet (D) Spieß mit Paprika, Zucchini und Zitronenmarinade, dazu Tomatenpolenta (G) und Rucola	7,90 €

 = VEGAN

Mittwoch

 Linsensuppe (I) mit Cumin und Zitrone	2,00 €
1 Ravioli Carne (Aa) mit Rindfleisch und Pesto alla Genovese Sauce (Hd,G,I,L)	4,50 €
2 Ofengemüse mit weißem Bohnenpüree (G) und schwarzen Oliven (G)	5,70 €
3 Schnitzel Hamburger Art (Aa) mit Spiegelei (C), dazu Erbsen-Kohlrabi Gemüse, Pommes und ein kleines Zapfgetränk	7,90 €
4 Aus dem Ofen - Flammkuchen (Aa,C,G) mit einem Gutschein für einen Espresso (15) danach	6,70 €

Bitte beachten Sie auch unsere umfangreiche Auswahl
an frischen und selbstgemachten Salaten und Desserts
am Buffet.

Die Hinweise aller kennzeichnungspflichtigen
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie direkt auf den
Auszeichnungen der Speisen. Für weitere Auskünfte
stehen Ihnen unsere freundlichen Service- und
Küchenmitarbeiter zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihr GLASWERK-Team

Kaffee, Snacks und kleine Mahlzeiten

Noch nicht richtig wach? Duftender Kaffee, ein frisch und lecker zubereiteter Snack, serviert mit einem freundlichen Lächeln, das lässt den Tag gut beginnen.

Herzlich willkommen in der GLASWERK-Cafébar.

Hier halten wir für Sie ein vielfältiges Angebot an Kaffeespezialitäten, erlesenen Teesorten, Erfrischungsgetränken, frisch zubereiteten Snacks, süßen Backwaren sowie Vitalität und Energie spendenden Spezialitäten und Obst bereit.

Eine kleine Auswahl aus unserem Programm zum Appetitanregen:

- Sesam-Oregano-Bagel mit geräuchertem Lachs an Meerrettichschaum
- Focaccia mit Serranoschinken, Rucola und Tomatenfrischkäse
- Ciabatta mit Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto
- Rusticobrötchen mit mildem Emmentaler, Cornichons und Senfbutter
- Wraps mit abwechslungsreichem frischen Salat und feiner gegrillter Curryhähnchenbrust
- Amerikaner, Donuts, Muffins, Zimtschnecken, Plunder mit und ohne Füllung
- Obst, Müslis, Smoothies und selbst gemachte Joghurtspeisen

Besuchen Sie uns bald!

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Team in der GLASWERK-Cafébar



Tagungen und Workshops, Catering und Events

Im GLASWERK verfügen wir über flexibel gestaltbare Seminar- und Veranstaltungsflächen, die wir dem Anlass entsprechend nach Ihren Wünschen ausstatten.

Unser Serviceteam sorgt dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich gut betreut und wohlfühlen.

Für den kulinarischen Genuss steht Ihnen unser Küchenteam mit einer kreativen Frischküche zur Seite. Hand in Hand bereitet ein eingespieltes Team die Speisen in der hauseigenen Küche frisch zu.

Das können wir Ihnen für eine erfolgreiche Veranstaltung bieten:

- Räumlichkeiten - vom einzelnen Tagungsraum bis zum gesamten GLASWERK
- Tagungstechnik
- kulinarische Vielfalt – vom Buffet bis hin zum Galadinner
- professionellen Service und freundliche Betreuung
- Unterhaltungsprogramm und Entertainment
- Dekoration

Jede Veranstaltung soll etwas Besonderes sein. Daher beraten wir Sie gerne und unterbreiten Ihnen ein für Sie passendes Angebot. Wir planen Ihre Veranstaltung sorgfältig und tragen dazu bei, dass der Tag für Sie und Ihre Gäste in einer angemessenen und professionellen Umgebung stattfindet.

Wir freuen uns, wenn es heißt: „Wir laden ein ins GLASWERK!“.

www.glaswerk-berlin.de

Öffnungszeiten

WAKE UP!

Ab dem 19.02.2018 ist unsere Cafébar schon ab 09:00 Uhr geöffnet

montags bis freitags

Cafébar **09:00** bis 16:00 Uhr

Restaurant 11:30 bis 14:30 Uhr

Für Konferenzen und Veranstaltungen sprechen Sie uns bitte an:

GLASWERK

ein Betrieb der WISAG Catering

Kemperplatz 1

10785 Berlin

Tel. +49 30 26366-698

Mail: juliane.gerlich@wisag.de

