




Herzlich willkommen im Glaswerk

Angebot der Woche vom 10.12. bis 14.12.2018


Montag

-  Möhren-Kokos Suppe (I,L) mit Chili 2,00 €
- 1 "Pasta & More"** mit verschiedenen Saucen und Toppigs nach Herzenslust (Aa) 6,20 €
- 2** Vegetarische Frühlingsrollen (Aa,C,F,I) mit Vollkorn Reis, Mango und Koriander 4,90 €
- 3** Hähnchenbrust mit Estragon-Pfeffer Sauce (G,I,L), buntem Karotten Gemüse und Herzoginkartoffeln (Aa,G,C) 7,00 €
- 4**  **Burger delüx** - Classic Style mit Homestyle Burger Pattie, Edamer, Bacon, Gurke und Tomate, dazu Pommes 8,40 €


Donnerstag

- Kartoffel-Pastinaken Suppe (G,I,L) mit karamellisierten Maronen 2,00 €
- 1** Winterlicher Wirsing-Eintopf (I,L) mit Möhren, Kartoffeln und Kassler (2,3,10), auf Wunsch auch vegetarisch 4,90 €
- 2** BBQ Chicken Wings (Aa) mit Wedges und Cole Slaw (2,8,F,J), dazu ein Obstsalat 6,20 €
- 3** Rheinischer Sauerbraten (L) mit Aprikosen-Rahmwirsing (G,I), Semmelknödel (Aa,C) und Rotwein Sauce (Aa,G,I,L) 8,40 €
- 4**  Ravioli (Aa) gefüllt mit rotem Pesto (Hd) und Walnuss (Hc) geschwenkt in leichter Gemüse Sauce (F,I) mit Rucola 7,00 €

Dienstag

- Curry-Fenchel Suppe (G,I,L) 2,00 €
- 1**  Gedünsteter Bulgur (Aa) mit Roter Bete (8), gelber Rübe, Avocado und Kichererbsen-Sesam Sauce (F,K) 4,90 €
- 2** Fischragout (D) in Senf-Dill Sauce (G,I,J,L) mit Wildreis 6,20 €
- 3** Hackbraten "Mykonos" (G) mit Blumenkohl-Bohnen Gemüse, Ofenkartoffeln und Kräuterrahmsauce (Aa,G,I,L) 7,00 €
- 4** **Aus dem Wok** - frisches, saisonales geschwenktes Gemüse mit Schweinefleisch und süß-saurer Sauce (7,Aa,F,G,I,K) 8,40 €

Freitag

- Tomaten-Suppe (I,L) mit Gin Sahne (G) 2,00 €
- 1 "Pasta & More"** mit verschiedenen Saucen und Toppigs nach Herzenslust (Aa) 4,90 €
- 2** Pastinaken-Steckrüben Rösti (Aa,Af,C,I) mit Zucchini-Kohlrabi Gemüse (G) und Haselnuss (Hb) 6,20 €
- 3** Lachsfilet (D) auf der Haut gebraten auf Tomaten-Spinat Gemüse mit kleinen Kartoffeln und Citrus Sauce (D,G,I,L) 8,40 €
- 4**  **Bratwurst delüx** - Thai-Chili Style (2,3,10) mit süß-scharfer Asia Sauce (8,I,L)), Paprika und Lauch, dazu Jasmin Reis 7,00 €

Mittwoch

- Bunter Bohnen Eintopf (I,L) mit kleinen Fleischklößchen (Aa,C) 2,00 €
- 1** Vollkorn Penne (Aa) mit Tomaten-Grillgemüse Sauce (I) und Oliventapenade (6) 4,90 €
- 2** **Low Carb** - Steinköhlerfilet (D) auf Kartoffel-Grünkohl Gemüse mit Curry 6,20 €
- 3** Knusprige Entenkeule (I,L) mit Preiselbeer-Rotkohl (G,I,L), Kartoffelklößen und Orangen Jus (Aa,G,I,L) 8,40 €
- 4** **Aus dem Ofen** - Frisch nach Ihren Wünschen belegte Pizza (Aa,C,G) und einem Espresso (15) 7,00 €

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

 = VEGAN

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

Rusticobrotchen mit mildem Emmentaler, Cornichons und Senfbutterm

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

montags bis freitags

Cafébar 9.00 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: jasmin.joehnk@wisag.de



Liste der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien auslösen können: A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnuss, F = enthält Soja, G = enthält Milch einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte

(a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pecannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.

Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden.

Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.

Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“), 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13 = mit Alkohol, 14 = chininhaltig, 15 = koffeinhaltig