


Herzlich willkommen im Glaswerk

Angebot der Woche vom 23.04. bis 27.04.2018

Montag

-  Süßkartoffel-Orangen Suppe (I) 2,00 €
- 1 "Pasta & More"** mit verschiedenen Saucen und Toppings nach Herzenslust (Aa) 5,50 €
- 2 Falafel** (Aa) auf Tomaten-Couscous (Aa) mit Minz-Joghurt Sauce (G) und Pita Brot (Aa,G,K) 5,50 €
- 3 Hühnerfrikassee** (G,I,L) mit Erbsen, Champignons und Estragon, dazu Butterreis (G) 7,00 €
- 4 Frisch aufgeschnitten** - Rosa Kalbstafelspitz mit rahmigen Spargelgemüse (G,I) und kleinen Kartoffeln 8,40 €

Donnerstag

- Griechische Zitronensuppe (G,I) 2,00 €
- 1 Rührei** mit Schnittlauch (C,G), Rahmspinat (G) und Salzkartoffeln 4,90 €
- 2 Schweizer Wurstsalat** (7,J) mit Bergkäse (G) und Radieschen, dazu Paprikakartoffeln und ein Zapfgetränk 6,20 €
- 3 Hackbraten** mit Pfeffersauce (Aa,C,G,I,L) Blumenkohl-Bohnen Gemüse, dazu Muskatspätzle (Aa,C,G) oder Petersilienkartoffeln 7,00 €
- 4 Live angerichtet** - Lachsfilet (D) auf schwarzem Risotto (B,G,I,L) mit mariniertem grünem Spargel 4,50 €

Dienstag


- Kartoffel Eintopf (I,L) mit Chorizo (1,2,3,10,11,G,F) 2,00 €
- 1 Spaghetti** (Aa) Aglio Olio mit Baby Spinat, Kirschtomaten und frischem Parmesan (G) 4,90 €
- 2 Seehechtfilet** (D,I) mit Ebly-Reis (Aa) und Tomaten-Koriander Salsa 6,20 €
- 3 Schweinerückensteak** mit Zwiebel-Senf Topping (J), Bratkartoffeln und Spitzkohl Gemüse 7,00 €
- 4 Aus dem Wok** - Saisonales Gemüse (Aa,B,F,H,I,J,K) geschwenkt mit Rindfleischstreifen und Zitronengras-Ingwer Sauce 8,40 €

Freitag

- Blumenkohl Cremesuppe (G,I,L) mit Rosmarin-Sultaninen 2,00 €
- 1 "Pasta & More"** mit verschiedenen Saucen und Toppings nach Herzenslust (Aa) 6,20 €
- 2 Gemüsekugeln** (Aa,I) mit Senf-Rahmgurken (G,J) und Stampfkartoffel (G) 4,90 €
- 3 Hähnchenbrust** mit Erdnuss Sauce (E,I), geschmortem Lauch und Limettenreis 7,00 €
- 4 Erntefrisch zubereitet** - Beelitzer Stangenspargel mit kleinem Schweineschnitzel (Aa) und Salzkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise (G,C) oder braune Semmelbutter (Aa,G) 8,40 €

 = VEGAN

Mittwoch

- Kohlrabi-Apfel Suppe (G,I,L) mit frischem Meerrettich 2,00 €
- 1  Linsen-Spinat Curry** (I) mit Limette und Soja-Joghurt (F) 4,90 €
- 2 Spanische Fleischbällchen** (C) in Tomaten-Oliven Sauce (6,I) mit gebackenen Drillingen 6,20 €
- 3 Lebergeschneitzeltes** (I,L) mit Äpfeln, Trauben und Zwiebeln, dazu Walnuss-Schupfnudeln (Aa,C,G,Hc) 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

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 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

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

