

## GREEN GLASSES – BEWUSST GUT ESSEN

*Food-Faszination für den besonderen Anlass*



### **Gäste beeindrucken statt "nur" zufrieden zu stellen**

Als modernes Cateringunternehmen, haben wir für Sie neue Produkte entwickelt.

### *Komplexe und innovativ komponierte Gerichte im Glas*

- Fingerfood neu interpretiert, Qualität im 160ml Weckglas.
- Wir bieten Einfaches und Kreatives in höchster Qualität.
- Ihre Veranstaltungen werden detailliert geplant und flexibel umgesetzt.
- Unkomplizierte Anlieferung, Auf- und Abbau sind selbstverständlich.
- Neben dem Essen bieten wir Getränke, Service oder auch die komplette Planung Ihres Events.



green glasses // Tom Schönbrodt  
Meyerbeerstraße 59, 13088 Berlin  
Telefon: +49 30 – 91 20 55 56 // E-Mail: [info@greenglasses.de](mailto:info@greenglasses.de)

Internet: [www.greenglasses.de](http://www.greenglasses.de)

## *Unternehmen*

Green Glasses wurde 2011 gegründet um Fingerfood neu zu interpretieren und Gästen ein faszinierendes Erlebnis beim Essen zu schenken.

Inhaber und Spitzenkoch Tom Schönbrodt sammelte seine Erfahrung

- in der **Sternegastronomie** (Margaux-Berlin/ Tantris-München/ Hirschen-Sulzburg)
- auf **Events** (deutscher Fernsehpreis, Berlinale Eröffnung, Schleswig Holstein Gourmet Festival, International Festival Of Food And Wine)

Geschäftsführer Christian Walter sammelte seine Erfahrung und war verantwortlich für:

- **F&B Management** (Cucinaria-Hamburg/ Dormero Hotels)
- **Events** (u.a. Eröffnung Dormero Hotel Stuttgart, Eröffnung Dormero Hotel Dresden, mitverantwortlich: Audi A1 Präsentation Indochine-Hamburg, Stand Hamburg ITB-Berlin)
- **Kochschulleitung** (Cucinaria Küchentempel-Hamburg)
- **Luxus Hotels** (Alden Splügenschloss Zürich, Eden au Lac Zürich, Trofana Royal Ischgl)

**...unsere Motivation: Catering gesund und vital kochen.**

Dabei wird Kreativität und Frische im 160ml Weckglas serviert.

Im Mittelpunkt stehen saisonale und überwiegend regionale Gemüse, Kräuter und Obst.

Green Glasses verzichtet auf Convenience, Industrieprodukte und Erzeugnisse aus Massentierhaltung.

Optional bietet Green Glasses Vegetarisches und auch reines Bio Catering.

Wenig Fleisch und Milchprodukte, wenn dann ausschließlich aus ökologischer Erzeugung.

Immer gesund und vital, ob mit Fleisch oder Fisch, vegetarisch oder komplett Bio - auf jeden Fall nachhaltig, regional, frisch und kreativ.



green glasses // Tom Schönbrodt  
Meyerbeerstraße 59, 13088 Berlin

Telefon: +49 30 – 91 20 55 56 // E-Mail: info@greenglasses.de

Internet: [www.greenglasses.de](http://www.greenglasses.de)

## **Auszug aus unserer Produktauswahl**

### **Vorspeisen**

#### **VEGAN**

##### **KRÄUTERSALAT**

Wildkräutersalat mit Apfelvinaigrette, rote und gelbe Bete- in Salz gegart und roh mariniert, Apfelkaramell

##### **KAROTTE/GIN/TONIC**

gelbe und orange Karotten als Creme und roh marinierte Julienne, Wacholdermilchschaum, gelierter Tonic und Schnittlauch

##### **SPARGEL & HIBISKUS**

Beelitzer Spargelsalat mit Hibiskusvinaigrette und jungem Kohlrabi

#### **VEGETARISCH**

##### **GURKENGAZPACHO**

kalte Gurkengazpacho mit Minze, Fenchel und Kakao

##### **ROTE RÜBEN ESSENZ**

klare Suppe von der Roten Bete, Gemüseperlen und frische Brunnenkresse

##### **BÄRLAUCHSCHAUM**

leichte Bärlauchsuppe, Sauerrahmcreme, und krosser Roggenbrotchip



green glasses // Tom Schönbrodt  
Meyerbeerstraße 59, 13088 Berlin

Telefon: +49 30 – 91 20 55 56 // E-Mail: [info@greenglasses.de](mailto:info@greenglasses.de)

Internet: [www.greenglasses.de](http://www.greenglasses.de)

## *FISCH*

### SAIBLING/PURPLE CURRY/LAUCH

Tatar vom Bachsaibling mit einem Karamell vom Purple Curry, roh marinierte Lauchwürfel und Brunnenkresse

## **Hauptgänge**

### *VEGETARISCH*

#### AUBERGINE GERÄUCHERT, TOMATE & ZIEGE

geräucherte Aubergine mit Tahina, Tomatenchutney und Ziegenfrischkäse

#### SELLERIE & VANILLE

Crème vom im Salz gegartem Sellerie, marinierte Kohlrabiperlen, Fenchel-Vanilleschaum, hausgemachter Liebstöckel-Crostini

### *FLEISCH*

#### BOULETTE AM SPIESS

Berliner Boulette am Spieß- halb Schwein- halb Kalb, Kartoffel-Romana Salat nach süddeutscher Art, violetter Senfschaum

#### COQ AU VIN 2012

in Weißwein geschmorte Keule von der Maispoularde, Kartoffelcreme, Bouquet Garni- Karotte, Lauch, Sellerie und Petersilie

## **FISCH**

### MAKRELE-NORD/SÜD

gebeizte Ostseemakrele mit geschmortem Brandenburger Chicoree und Orangenfilets



## Dessert

### MUFFIN IM GLAS

fluffiger Schokoladen- Bananen Muffin mit den eingemachten Blaubeeren vom letzten Sommer

### RHABARBER/VANILLE/STREUSEL

Mama´s finest: Vanillepudding mit Rhabarberkompott und Kuchenstreuseln

## VEGAN

### APFELSTRUDEL

karamellisierte Strudelteig, Apfelchutney, Tahiti-Vanillesauce

**...probieren Sie es aus, vielleicht werden Sie es lieben.**

Herzliche Grüße

Ihr

*green glasses* Team



green glasses // Tom Schönbrodt  
Meyerbeerstraße 59, 13088 Berlin  
Telefon: +49 30 – 91 20 55 56 // E-Mail: [info@greenglasses.de](mailto:info@greenglasses.de)

Internet: [www.greenglasses.de](http://www.greenglasses.de)