

Wir bitten um Voranmeldung bei allen Modulen!

Modul	Tageszeit	Beschreibung	Verweil- dauer	Lokalität und Preis
<b>1</b>	Ganztägig	Glasvorführung   Der Glasmacher zeigt am Glasschmelzofen die Herstellung und Veredelung von Kunstglas.	ca. 30 Min.	Glashütte € 3,00 p.P.
<b>2</b>	Ganztägig	Glasvorführung + Glasgeschenk   Der Glasmacher zeigt am Glasschmelzofen die Herstellung und Veredelung von Kunstglas. Mit anschließendem Glasgeschenk (Überraschung)	ca. 40 Min.	Glashütte € 9,00 p.P.
<b>3</b>	11.30 bis 14.30 Uhr	Speisen   Gebackenes Weißfischfilet an Salaten der Saison <b>oder</b> Paniertes Schweineschnitzel an Salaten der Saison	ca. 50 Min.	Restaurant € 10,50 p.P.
<b>4</b>	11.30 bis 14.30 Uhr	Speisen   Leckerer Gemüseintopf mit deftiger Fleischeinlage <b>oder</b> Schweinekrustenbraten auf Röstgemüse mit Butterkartoffeln	ca. 50 Min.	Restaurant € 12,50 p.P.
<b>5</b>	11.30 bis 14.30 Uhr	Speisen   Rahmgeschnetztes von der Pute mit Gemüsereis <b>oder</b> Hähnchenbrust italienische Art mit Gemüsereis	ca. 50 Min.	Restaurant € 14,50 p.P.
Hinweis: Bei einer Auswahl aus Modul 3 bis 5 können Sie maximal 3 verschiedene Gerichte beliebig oft auswählen. Die Verweildauer erhöht sich um 20 Min..				
<b>6</b>	14.00 bis 18.00 Uhr	Speisen   Kaffee & Kuchen, 1 Kaffeespezialität Ihrer Wahl, dazu ein Stück hausgemachter Kuchen	ca. 50 Min.	Restaurant € 6,50 p.P.
<b>7</b>	14.00 bis 18.00 Uhr	Speisen   Badischer Wurstsalat mit Gürckchen und Zwiebel, dazu frisches Baguette <b>oder</b> Knackige Salatplatte mit Käse und Ei	ca. 50 Min.	Restaurant € 7,50 p.P.
<b>8</b>	18.00 bis 21.00 Uhr	Speisen   Schweinerückensteak nach Jäger Art mit Pommes Frites an Salatgarnitur <b>oder</b> Putensteak Hawaii mit Reis an Salatgarnitur	ca. 50 Min.	Restaurant € 16,50 p.P.
<b>9</b>	18.00 bis 21.00 Uhr	Speisen   Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle, dazu ein bunter knackiger Salat <b>oder</b> Rumpsteak mit Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und ein bunter knackiger Salat	ca. 50 Min.	Restaurant € 19,50 p.P.

Gerne berücksichtigen wir auch Ihre individuellen Wünsche, z. B. vegetarische Gerichte. Setzen Sie sich einfach mit uns in Verbindung. Telefon +49 (0) 7671 9925976 oder E-Mail an [info@glasblaeserhof.de](mailto:info@glasblaeserhof.de)