

METZGEREI GLASAUER CATERING

REGIONAL. HANDWERKLICH. UNVERGESSLICH.

Scannen Sie den QR-Code und planen Sie Ihr persönliches Catering mit uns.



 Zur Website



 Anrufen



 Whatsapp Anfrage



 E-Mail schreiben



ECHTE QUALITÄT. ECHTE WERTSCHÄTZUNG. ECHTER GENUSS.

„Seit Generationen stehen wir für echtes Metzgerhandwerk, bei dem Qualität, Regionalität und Leidenschaft an erster Stelle stehen.“

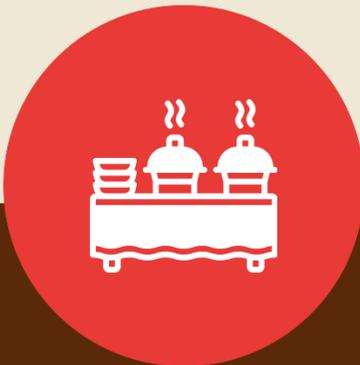
Mit Wertschätzung für unsere Produkte und Respekt vor dem, was wir verarbeiten, schaffen wir Genussmomente, die Menschen verbinden.

Ob Hochzeitsfeier, Firmen-Event oder Live Cooking auf unseren Feuerplatten – wir machen aus gutem Essen ein unvergessliches Erlebnis.“ - *Stephan Glasauer*



CATERING-ERLEBNISSE FÜR JEDEN ANLASS

Ob festliches Buffet, Fingerfood oder Live Cooking – wir gestalten Catering, das zu Ihrem Anlass passt. Mit Leidenschaft fürs Handwerk und Liebe zum Detail schaffen wir Genussmomente, die verbinden.



BUFFETS & MENÜS

Vielfältige Buffets und Menüs – von fränkischen Klassikern bis zu modernen Kreationen, individuell für Ihr Event zusammengestellt.



LIVE COOKING

Mit unseren OFYR-Feuerplatten bringen wir das Erlebnis direkt zu Ihnen – frische Zubereitung, Genuss und Show in einem



FINGERFOOD & SNACKS

Kleine Häppchen, Canapés, Wraps und raffinierte Snacks – ideal für Empfänge, Stehpartys oder als lockere Ergänzung zum Menü.



HOCHZEITEN & FIRMENFEIERN

Ob unvergessliche Hochzeit oder stilvolle Firmenfeier – wir schaffen den kulinarischen Rahmen, der zu Ihrem Anlass passt.

FESTLICHE BUFFETS & LIVE COOKING - FÜR JEDEN BESONDEREN ANLASS

Ob Hochzeit, Firmenfeier oder Geburtstag – wir schaffen den kulinarischen Rahmen, der Ihr Event unvergesslich macht. Unsere Buffets kombinieren klassische Genüsse mit modernen Highlights, ergänzt durch Live Cooking direkt vor Ort. So entsteht ein Fest, das Gäste begeistert und verbindet.

VORSPEISEN & SALATE

- Hausgemachte Antipasti-Variationen
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

LIVE COOKING HIGHLIGHTS

- Gemüse aus dem Wok frisch gebraten
- Dry Aged Roastbeef direkt vor Ort tranchiert
- Pasta-Station mit frischen Zutaten

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

- Zarter Kalbs- oder Rinderbraten mit feinen Saucen
- Lachsfilet in Kräuterrahm
- Vegetarische Gemüsepfanne mit mediterranen Aromen

DESSERTS & SPÄTNACHTSNACKS

- Mousse au Chocolat & Tiramisu
- Obstvariationen der Saison
- Herzhaftes Partybrett für die späten Stunden



GENUSS DIREKT VOM FEUER – BBQ CATERING

Feuer, Glut und Genuss – mit unseren hausgemachten BBQ-Spezialitäten vom OFYR schaffen wir ein kulinarisches Erlebnis, das Ihre Gäste begeistert. Ob saftiges Dry Aged Beef, zartes Smoked Brisket oder bunte Antipasti – bei uns wird direkt vor Ort frisch gegrillt, angerichtet und genossen.

VORSPEISE

- Hausgemachte bunte Antipasti mit Baguette

BEILAGEN

- Steak Fries
- Rosmarinkartoffeln aus der Paella-Pfanne
- Grillgemüse

DESSERT

- Frisches Obst oder Dessertvariationen im Glas

HAUPTGANG

- Dry Aged Rindersteaks vom Rhöner Angus Rind
- Smoked Brisket
- Lachs vom Zedernholzbrett
- Rhöner Duroc Schwein
- Dry Aged Burger

VEGETARISCH

- Nudeln aus dem Parmesanlaib
- Vegetarische Burger



FINGERFOOD & SNACKS – KLEIN, FEIN & VOLLER GESCHMACK

Fingerfood ist die unkomplizierteste Form des Genusses – vielseitig, raffiniert und immer frisch. Ob als Empfang, Stehparty oder Ergänzung zum Buffet: unsere Snacks sorgen für Abwechslung und machen Appetit auf mehr. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt – von belegten Brötchen und Canapés über bunte Salate im Glas bis hin zu warmen Kleinigkeiten wie Suppen oder Mini-Gerichten. Alles wird von uns mit Liebe angerichtet, damit Ihre Gäste sich frei bedienen und genießen können.



CANAPÉS & HÄPPCHEN

- Belegte Brötchenvariationen mit Schinken, Käse, Lachs & vegetarischen Optionen
- Feine Canapés mit saisonalen Zutaten



SNACKS & WRAPS

- Wraps mit mediterranen, herzhaften oder vegetarischen Füllungen
- Mini-Burger frisch zubereitet



KREATIVE FINGERFOOD IDEEN

- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Bruschetta
- Vegetarische & vegane Snack-Varianten



SÜSSE KLEINIGKEITEN

- Dessert im Mini-Glas
- Obstspieße & kleine Törtchen

WARUM GLASAUER CATERING?

Weil wir genau der Partner sind, den Sie für Hochzeiten, Firmenfeiern und private Events suchen. Bei uns gibt es kein Standardprogramm – wir setzen auf Individualität, Frische und ein Erlebnis, das in Erinnerung bleibt. Unsere Live-Cooking-Stationen sorgen nicht nur für kulinarischen Genuss, sondern auch für ein Highlight für die Augen Ihrer Gäste.



FRISCHE ZUTATEN

Wir verarbeiten regionale Produkte und hochwertige Zutaten – ehrlich, frisch und mit Respekt ausgewählt.



LIVE COOKING

Unsere OFYR-Feuerplatten & Stationen bringen Show, Genuss und Frische direkt zu Ihren Gästen.



INDIVIDUELLE MENÜS

Jedes Event ist einzigartig – wir gestalten Buffets und Menüs ganz nach Ihren Wünschen.



ZUVERLÄSSIGER SERVICE

Von der Planung bis zur Umsetzung – unser Team sorgt dafür, dass Ihr Event reibungslos gelingt.



INDIVIDUELL STATT STANDARD – CATERING NACH IHREM GESCHMACK

Bei uns finden Sie **keine starre Produktliste** – und das ganz bewusst. Wir glauben, dass gutes Catering **nicht** nach **Schema F** funktioniert, sondern immer so **einzigartig** sein sollte wie Ihr Anlass. Darum setzen wir nicht auf Standardangebote, sondern auf **individuelle Menüs**, die wir gemeinsam mit Ihnen gestalten. Ob American BBQ, russisch-serbische Küche oder ganz ausgefallene Wünsche – wir haben bereits viele besondere Ideen verwirklicht und unsere Gäste damit überrascht. Unser Ziel ist es, **Ihre Vorstellungen in ein kulinarisches Erlebnis zu verwandeln**, das genau zu Ihnen und Ihrem Event passt. Wir sind überzeugt: Eine einfache Übersichtsliste wird dem nicht gerecht. Zeitgemäßes Catering bedeutet für uns, flexibel und kreativ auf Ihre Wünsche einzugehen – und genau das setzen wir für Sie um.



**INDIVIDUELL.
HANDWERKLICH.
UNVERGESSLICH.**

EGAL OB HOCHZEIT, FIRMENFEIER ODER GEBURTSTAG - WIR STEHEN FÜR HANDWERK, QUALITÄT UND GENUSS, DER MENSCHEN VERBINDET. IHR EVENT, UNSERE LEIDENSCHAFT.

Phone:

+49 9733 1069

Address:

**Riemenschneiderstr. 22,
97702 Münnerstadt**

Website:

metzgerei-glasauer.de

Email:

info@metzgerei-glasauer.de

