

GLASHAUS

GenussCatering



Willkommen zu unseren Genuss-News

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen zu unserem Newsletter. Das Jahr neigt sich langsam dem Ende & wir haben genussvolle Neuigkeiten für Sie zusammengestellt.

- Jetzt wird's WILD
- Probeessen
- Gan(z)s Spezial
- Ganze Gans zu Hause genießen

Ihre Familie Huhle & das Glashaus Genuss Catering & Gutshof Klostereck Team



Genussneuigkeiten



Jetzt wird`s WILD

01. & 02. November 2023, ab 18 Uhr

- S** Marone / Rahm / rote Bete OFF € 8
- VSP** Winterliche Blattsalate / Rohkost / Winterrolle-Kürbis-Schafskäse OFF € 16,5
- VSP** Feldsalat / Kartoffeldressing / gebackener Speck / Glashaus Croutons € 8,9
- HG** Wildragout / Apfel-Rotkohl / Preiselbeer-Relish / Sauerrahm / Kartoffelkroketten € 19,5
- HG** Wildbratwurst / Wirsinggemüse / Röstkartoffel € 17,5
- HG** Winterliches Gemüsecurry / Zitronengras-Kokosreis VEGAN € 18,5
- HG** Hirschmedaillons / Preiselbeerjus / Rosenkohl / Kräuterspätzle € 28,9
- HG** Winterpilze / Rahm / Kräuter / Serviettenknödel OFF € 14,5
- HG** Käsespätzle / Röstzwiebel / Beilagensalat OFF € 12,5
- D** Tonkabohnen Cremé Brûlée / karamellisiert / Bourbon Vanille Eis € 9,5
- D** Heiße Liebe / Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahne € 7,5

OFF - ohne Fisch & Fleisch

Reservierungen jederzeit unter events@klostereck-glashaus.de oder

01 75 - 66 37 828

Wir freuen uns auf Sie

PROBEESSEN

Donnerstag, 9. November 2023

Lernen Sie für Ihr nächstes Event unsere kulinarischen Köstlichkeiten kennen. Wir zaubern für Sie wunderbare Köstlichkeiten.

Start 18.00 Uhr

Kulinarische Reise mit Fingerfood / Aperitif / Vorspeisen / Live Cooking / Dessert
€ 39,5 pro Person

GAN(Z)S SPEZIAL

24. & 25. November 2023

8. & 9. Dezember 2023

15. & 16. Dezember, jeweils ab 18 Uhr

A Wilder Aperitif / Jägermeister / Wermut / Maracuja / on ice € 7

A GlühSecco on ice € 7

Ganze Gans (für 4 Personen)

Gänsejus / Apfelrotkohl / glasierte Maronen / hausgemachte Serviettenknödel /
Kartoffelklöße

€ 140

S Marone / Rahm / rote Bete OFF € 8

VSP Winterliche Blattsalate / Winterrolle, gefüllt mit Gänseklein / Rotkohl / Cranberry-Chili-Chutney € 18,5

VSP Feldsalat / Kartoffeldressing / gebratener Speck / Glashaus Croutons € 8,9

HG Winterliches Pilzragout / Rahm / Kräuter / Serviettenknödel OFF € 16,9

HG Schnitzel "Wiener Art" / Bratkartoffel / Beilagensalat € 19,5

HG Gemüsecurry / Zitronengras-Kokosreis VEGAN € 18,5

HG Pulled Wildknödel / Kartoffelknödel, gefüllt / saisonale Blattsalate / Chorizo / Schafskäse € 19,5

D Winterliche Dessertüberraschung "Glashaus" Style € 11

OFF - ohne Fisch & Fleisch

> Genießen Sie unsere ofenfrische Gans auch "to go" für zu Hause (auf Vorbestellung) <

* Änderungen vorbehalten

Reservierungen jederzeit unter events@klostereck-glashaus.de oder

[01 75 - 663 78 28](tel:0175-6637828)

Wir freuen uns auf genussvolle Abende mit Ihnen

Mit kulinarischen Grüßen

Ihre Familie Huhle & das Glashaus Genuss Catering & Gutshof Klostereck Team

HERAUSGEBER & KONTAKT

Glashaus Genuss Catering

Daniela Huhle

Claus-Kroencke-Straße 7

64579 Gernsheim

Mobil 01 70 - 707 24 14

E- Mail: genuss@glashaus-genusscatering.de

WWW: Glashaus-genusscatering.de

[Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.](#)