

GLASHAUS

GenussCatering



FRÜHLINGS - NEWS

Liebe Gäste,

willkommen im Frühling. Die ersten warmen Strahlen im Gesicht & die "Draußenzeit" startet wieder. Wir haben die ersten Monate an vielen Ideen für dieses Jahr getüftelt & freuen uns sehr, diese mit Ihnen teilen zu können.

Folgende Themen haben wir für Sie vorbereitet:

- Osterbrunch
- Spargel-Frühlings-Grillen
- Biergarten
- Mailights a la carte
- Probeessen

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



Karfreitag

Oster Brunch

KARFREITAG
29.03.2024 10.30 UHR - 14.00 UHR

Frühstücks-Ecke

Hausgemachtes Bircher Müsli / Cerealien / Milch / Joghurt / Obsttranchen
/ Konfitüre / Nutella / Honig / Gemüsesticks / Dips OFF

LIVE COOKING - Kochen direkt am Buffet bis 11.45 Uhr

Spiegelei / Omelette / Rührei – lassen sie sich ihr Frühstücksei ganz nach
ihren Wünschen direkt am Buffet zubereiten mit
Tomaten, Pilzen, Zwiebeln, Schinken, Kräutern, Grillspeck
frisch gebackene Waffeln / Filterkaffee

Fisch

Auswahl an Fischspezialitäten / geräuchert / gebeizt / mariniert / Dip

Wurst & Käse

Nationale & internationale Käsespezialitäten / Schinken & Salamis / Kräuter-Frischkäse

Frisch aus dem Ofen

Brötchen / Baguette / Bauernbrot / Körnerbrötchen / Croissants

LUNCH TIME 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Salatbar / frühlingfrische Blattsalate / 2 verschiedene Dressings / Rohkost OFF

Hauptgänge

Zander / Limonensauce
Kalbsbacken / Jus
Pasta / Frühlingsgemüse / Bärlauch (vegan)
Live am Buffet tranchiert - Flanksteak / sous vide gegart
Beilagen: Kartoffelgratin / Marktgemüse / Linsen-Wurzelgemüse / Rosmarinkartoffel

Sweets

Süße Oster-Dessertüberraschung

P.P. € 49,5

! BITTE VORAB PER MAIL ANMELDEN!
EVENTS@KLOSTERECK-GLASHAUS.DE

GUTSHOF
KLOSTERECK
Eventlocation



Genießen Sie einen
Abend voller Genüsse

Freitag, 26. April ab
17.30 Uhr in unserem
Biergarten. Bei
schlechtem Wetter im
Kreuzgewölbe.

Reservierungen
jederzeit unter
[events@klostereck-
glashaus.de](mailto:events@klostereck-glashaus.de) oder **01 75
- 663 78 28**

"Spargel- Frühlingsgrillen"

GUTSHOF
KLOSTERECK
Eventlocation

Vorspeisen

Kartoffelsalat „Glashaus“ (vegan)
Glasnudelsalat / Gemüse / Limonen / Chili (vegan)
Spargel / Tomaten / Estragonvinaigrette (vegan)
Salatbar / 2 verschiedene Dressings / Rohkost / Cerealien
Brotauswahl / Dips

Hauptgang vom Grill

Bratwürste „Thüringer Art“
Rindersteaks / sous vide gegart / mariniert
Pulled Pork Burger / 24 Std. gegartes & mariniertes Schwein / BBQ
Marinade

Beilagen: Grill-Gemüse / Spargelragout / Fächerkartoffel (vegan)

Dips: Sauercreme / Bärlauch-Dip / Senf / Ketchup

Live am Buffet - Pastastation, kreieren Sie Ihre Lieblingspasta

Penne / Gnocchis / Tomatensugo / Rucola-Nuss Pesto / Gemüse /
Spargel / Knoblauch / Chili / Grana Padano

Dessert

Lassen Sie sich aus der süßen Ecke verwöhnen

€ 42,50 pro Person

Biergarten

GUTSHOF
KLOSTERECK
Eventlocation

VORSPEISEN

Hausgemachter Kochkäse 8,50 €
*Musik / Kümmel / Fass-Butter /
Bauernbrot*

Bunte Blattsalate 14,50 €
*Schafskäse / Champignons / Cerealien /
Balsamicodressing / Brot*

HAUPTGERICHTE

Wurstsalat 12,50 €
Käse / Gurken / Zwiebel / Bauernbrot

Grüne Sauce "Glashaus" 11,50 €
gekochtes Ei / Bauernbrot

Regionale 12,50 €
*Wildschweinbratwürste
2 Stück / Apfelsenf / Radisalat / Bauernbrot*

Klosterrahmleck 10,50 €
Crème Fraîche / Zwiebel / Speck / Beilagensalat

HAUPTGERICHTE

Schnitzel "Wiener Art" 19,50 €
Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

Kochkäseschnitzel 19,50 €
Gurkensalat / Bauernbrot

BEILAGEN

Bratkartoffel 5 €

Kartoffel-Gurkensalat 5 €

Herzlich Willkommen liebe Gäste!
Genießt unseren Biergarten à la
Carte. Wir wünschen euch einen
schönen Tag im Gutshof.

Gutshof Klosterreck | Claus-Kroencke-Straße 7 | 64579 Gernsheim



Genießen Sie unseren Biergarten an folgenden Tagen:

Mittwoch, 1. Mai von 12 bis 19 Uhr

Donnerstag, 9. Mai von 12 bis 19 Uhr

Donnerstag, 30. Mai von 12 bis 19 Uhr

Wir freuen uns auf Sie

Ihr Glashaus Genuss Catering & Gutshof Klosterreck Team

MaiLights a la carte

Mittwoch, 22. Mai 2024 von 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Genießen Sie mit allen Sinnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

Wir freuen uns auf Sie & Ihren Geschmack

Ihre Familie Huhle & das Glashaus / Gutshof Klosterreck Team

HERAUSGEBER & KONTAKT

Glashaus Genuss Catering
Daniela Huhle
Claus-Kroencke-Straße 7
64579 Gernsheim
Mobil 01 70 - 707 24 14
E- Mail: info@glashaus-genusscatering.de
WWW: Glashaus-genusscatering.de

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