



GLASHAUS

RESTAURANT



Kulinarische Neuigkeiten

Liebe Freunde unseres Restaurants,

herzlich Willkommen beim Glashaus-Newsletter!

Folgende Informationen haben wir für Sie zusammengestellt:

- Glashaus zu Hause genießen
- Gans to go - ofenfrisch & lecker, auf Wunsch auch tranchiert - **verlängert bis 23. Dezember 2020**
- Weihnachtsmenüs, genießen an den Adventswochenenden oder an den Festtagen



Glashaus zu Hause genießen

Unsere to go Köstlichkeiten, können Sie unter folgendem Link einsehen & bestellen.

Genuss 2 go

Liebe Gäste,

wir verwöhnen Sie mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten zu Hause.

Mit Liebe gekocht, vakuumiert, tiefgefroren & verzehrfertig

Nur noch im Wasserbad erwärmen & genießen.

Ihr Glashaus Restaurant Team

Änderungen vorbehalten



Gan(z)s 2 go

bitte um
VORBESTELLUNG (3
Tage, Abholtage freitags &
samstags)

Machen Sie Ihren Genuss
perfekt mit einer
schmackhaften Suppe &
einem leckeren Dessert.

Wir freuen uns auf Sie &
Ihren Geschmack

Bestellungen jederzeit
unter folgendem Link

**Gans 2 go,
Abholbar bis 23.
Dezember 2020**



// GLASHAUS GANS TO GO //

„Gan(z)s“ einfach

Vorbestellen (2 Tage vor Wunschtermin) &
servierfertig in einer Transportbox im
Glashaus Restaurant abholen.

GANZE GANS (FÜR 4 PERSONEN)

Gänsejus / Apfelrotkohl /
glasierte Maronen /
hausgemachte Serviettenknödel &
Kartoffelklöße



Zzgl. € 20 Pfand in bar für Equipment /
Rückerstattung in bar bei Rückgabe




Menüs

** ES WEIHNACHTET SEHR 1 **

Suppe
Maronencremesuppe / rote Bete / Maronen (OFF)

Hauptgang
Geschmorte Schweinebäckchen /
Schmorsauce /
Wurzelgemüse / Süßkartoffelpüree

Dessert
Lebkuchenmousse / Crumble / Orangenragout




** ES WEIHNACHTET SEHR 2 **

Suppe
Essenz vom Ochsenschwanz /
Gemüse / Fleisch

Hauptgang
Gänseragout / Gänsejus /
Apfel-Rotkohl /
Serviettenknödel / glasierte Maronen

Dessert
Bellini im Glas / Champagner /
Pfirsich / Himbeere / Joghurt



Menüs

** ES WEIHNACHTET SEHR 3 **

Vorspeise
Petersilienwurzelsuppe / Rucola Püree

Hauptgang
Lachsfilet /
getrüffeltes Lauchgemüse / Rahm /
Spinatgnocchis

Dessert
Winterliches Tiramisu / Cassisfeigen



** VEGETARISCHE WEIHNACHTEN **

Vorspeise
Blumenkohl-Wildreis-Törtchen /
Zuckerschotenpüree /
Pommes Carree / Rosmarin

Hauptgang
Rote Bete / Gemüse / Curry /
winterliches Cous Cous

Dessert
Schwarzwälder Kirsch im Glas



Zur „Gan(z)s to go“ folgen Sie den ...  ... >>

GLASHAUS ZU HAUSE GENIEßEN

Dieses Jahr können Sie die Festtage ganz entspannt mit Ihren Liebsten genießen. Kein stundenlanges einkaufen & Vorbereiten in der Küche.

Alles was Sie benötigen ist ein Topf mit Wasser. Erwärmen Sie unsere Menüs ganz einfach & schonend im Wasserbad für 10 Minuten bei 80 Grad.

Mit Liebe gekocht, vakuumiert, tiefgefroren & verzehrfertig.

Festtagsmenüs hier bestellbar (limitiert)

Wir freuen uns sehr, Sie auf diesem Weg kulinarisch verwöhnen zu dürfen

Dani & Rene Huhle & das Glashaus Restaurant Team

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen in diesem ganz "besonderen" Jahr, eine besinnliche Vorweihnachtszeit, frohe Weihnachten mit Ihren Liebsten, ein glückliches & vor allem ein GESUNDES neues Jahr.

Ein ganz, ganz großes Dankeschön für Ihre Unterstützung in 2020!!!

Wir freuen uns wirklich sehr darauf, Sie im kommenden Jahr wieder kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Bleiben Sie gesund & optimistisch

Dani & René Huhle & das Glashaus Restaurant Team

Herausgeber und Kontakt

Glashaus Restaurant
Daniela Huhle
Am Neckarkanal 4-8
68259 Mannheim
Tel. 0621-41076930
Fax 0621-41076935
E- Mail: genuss@glashaus-restaurant.com
WWW: Glashaus-Restaurant.com

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