



# GLASHAUS

## RESTAURANT



## Glashaus-Newsletter Februar 2019

Liebe Freunde unseres Restaurants,

herzlich Willkommen beim Glashaus-Newsletter!

Folgende Informationen haben wir diesen Monat für Sie zusammengestellt:

- Leckereien aus dem Meer & der See
- Valentins-Menü mit LIVE Musik
- Feste Feiern
- Glashaus Restaurant - Genuss Catering



# Leckereien aus dem Meer & der See

Unsere Monatskarte für Februar bietet kulinarische Köstlichkeiten für Sie & Ihren Geschmack.  
Reservierungen gerne telefonisch unter **0621 41076930**.

## Vorspeisen / Hauptgerichte / Dessert

- Zuckererbsensuppe / Rauchlachs / Bruschetta € 6,9
- Lauwarmer Octopus / Staudensellerie / Kartoffeln / Aioli € 16,5
- Konfierte Garnele / geräucherter Thunfisch / Octopus / Flußkrebs-Shot / Avocado / Mango / Baguette €18,5
- Garnelen / Olivenöl / Knoblauch / Chili / Baguette € 14,9
- Miesmuscheln / Weinsud / Wurzelgemüse / Knoblauchbaguette € 15,5
- Fish & Chips "Glashaus" / Kabeljau / Tempura / Remoualdensauce / Frites € 16,5
- Fischcurry / Wokgemüse / Kokosmilch / Basmatireis € 17,5
- Saiblingsfilet / Schmorgurken-Senfgemüse / Röstkartoffeln € 18,9
- Sherry Matjes "Hausfrauen Art" / Salzkartoffeln € 16,5
- **Burger des Monats:** Black Brioche / Backfisch / Romanasalat / Remoulade / Drillinge / Dip € 15,9
- **Flammkuchen des Monats:** Pfefferschmand / Lachs / Meerrettich / Babyspinat € 13,5
- Mini Dessert Überraschung , dazu Espresso € 5,9
- Weißes Mousse / Tonkabohne / Götterfruchttragout € 8,5

Liebe Gäste, unsere Gerichte können Allergene enthalten. Bitte informieren Sie unser Fachpersonal vor Ihrer Bestellung über mögliche Unverträglichkeiten oder Allergien.

Änderungen vorbehalten



# Valentinsmenü

Genießen mit Herz, nicht nur für  
"FRISCH" Verliebte

Unser 3-Gang Menü am Donnerstag,  
14. Februar 2019, ab 17.30 Uhr  
inklusive Menü, Wasser, Wein &  
Kleinkunst mit Tutu Toulouse

## Vorspeise

Suppe- Zitronengras / Kokos / Ingwer /  
Thunfisch – Avocado – Tatar

alternativ

Suppe- Zitronengras / Kokos / Ingwer / Avocado  
– Tomaten – Tatar **OFF**

Brotauswahl / korrespondierender Dip

## Hauptgang

Kalb sous vide Oder Steinbeißer  
Wirsing / Rahm / Pommerysenf / Belugalinsen /  
Wurzelgemüse

alternativ

Kichererbsencurry / Gemüse / Kokosmilch /  
Koriander / Wildreisplätzchen **VEGAN**

## Dessert

Ananas / Currytempura / Valhrona  
Schokoladendrops / Basilikum-Vanilleeis

€ 89 pro Person

**OFF // ohne Fisch & Fleisch**

Sie haben eine Allergie oder  
Lebensmittelunverträglichkeit?! Lassen Sie es  
uns wissen, wir zaubern Ihnen ein passendes  
Menü.

Reservierungen unter [06 21 41076930](tel:062141076930) oder  
[genuss@glashaus-restaurant.com](mailto:genuss@glashaus-restaurant.com) oder  
[www.feudenheimer-kultur-events.com](http://www.feudenheimer-kultur-events.com) oder  
[www.tututoulouse.de](http://www.tututoulouse.de)

Wir freuen uns auf Sie & Ihren Geschmack





## Feiern im Glashaus

Eine außergewöhnliche Location für ein unvergessliches Event.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Jubiläum, Kindergeburtstag oder Firmenfeier, große Gesellschaft, kleine Gesellschaft, Buffet, Menü, Flying Buffet, Barbeque, Mottoparty, Tanzfläche oder Cocktailbar. Alles ist möglich!

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Köstlichkeiten, geprägt von Individualität & Ideenreichtum verzaubern.

Wir freuen uns auf Sie, Ihre Gäste & Ihren ganz persönlichen Geschmack.

[genuss@glashaus-restaurant.com](mailto:genuss@glashaus-restaurant.com) oder

06 21 - 410 769 30 (ab 15 Uhr) oder

Mobil unter 01 70 - 707 24 14 (ab 9 Uhr)

Unseren Food-Katalog als PDF download unter [www.glashaus-restaurant.com/](http://www.glashaus-restaurant.com/) Feste Feiern

---

## ... Glashaus Genuss Catering...

// FRISCH // AUFREGEND // INDIVIDUELL // KREATIV // LECKER // GESUND //

Essen als Statement für Lebensgefühl & Stil // Zeitgeist & Tradition

Durch unsere jahrelange Erfahrung in der Eventgastronomie wissen wir um die besonderen Anforderungen an komplexe Inszenierungen & die damit verbundene Logistik.

Ihnen fehlt noch eine passende Idee für ein Abendprogramm? Wir beraten Sie gerne. Ob fesselnde Zeitreise, kulinarische Köstlichkeiten aus 1001 Nacht, spannendes Krimidinner oder mit 10 Speisen um die Welt - wir lassen mit Ihnen gemeinsam Visionen wahr werden & sorgen so für unvergessliche Erlebnisse bei Ihren Gästen.

Wir vermieten Mobiliar, Equipment, Dekoration & Geschirr mit allerhöchster Professionalität von unseren ausgewählten Partnern.

Unseren Catering Food-Katalog als PDF download unter [www.glashaus-restaurant.com/Catering](http://www.glashaus-restaurant.com/Catering)

0621 410 769 30 (ab 15 Uhr oder Mobil unter 01 70 - 707 24 14 (ab 9 Uhr) **oder**  
genuss@glashaus-restaurant.com

---

## 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](mailto:genuss@glashaus-restaurant.com)  
WWW: [Glashaus-Restaurant.com](http://Glashaus-Restaurant.com)

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