



Willkommen 2023

Liebe Gäste,

wir hoffen Sie sind gut ins neue Jahr gestartet? Unser neues Herzensprojekt "Gutshof Klostereck" hat erfolgreich begonnen & das Team ist voller Tatendrang. Bleiben Sie gespannt.

Folgende Themen haben wir für Sie vorbereitet:

- Impressionen Gutshof Kreuzgewölbe
- Probeessen für Ihre Veranstaltung
- Glashaus Genuss Catering / Book a cook
- Valentinsmenü, 14. Februar 2023
- Glashaus "Kassiker" 8. & 9. März 2023

Ihre Familie Huhle & das Glashaus / Gutshof Klostereck Team



Probeessen

Probeessen

Termine 2023



*21.03 | 13.07. | 09.11.
jeweils 18 Uhr*

*Teilnahme nur mit vorheriger Anmeldung an
info@klostereck-glashaus.de*

€ 39,50 p.P. | Getränke exklusive

Glashaus Genuss Catering

Mit unserem Glashaus Genuss Catering Team lassen sich nahezu alle erdenklichen Vorstellungen realisieren. Wir sind passionierte Profis mit Anspruch, Leidenschaft & Hingabe. Getrieben von Neugierde, Weiterentwicklung & viel Freude an diesen wunderbaren kreativen Arbeiten sind wir Ihre perfekten Partner.

Unser kreatives Team zaubert um Ihnen einen Hochgenuss zu präsentieren.

Ob Firmenevent, Tagung, Präsentation, Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Sommerfest u.v.m.

Lassen Sie sich von uns mit einem Rundum-sorglos Konzept kulinarisch verwöhnen.

Das Glashaus Genuss Catering Team freut sich auf Sie, Ihre Gäste & Ihren Geschmack

info@glashaus-

genusscatering.de **oder**

01 70 - 707 24 14 **oder**

www.glashaus-

genusscatering.de





Valentinsmenü

Genießen mit Herz

Dienstag, 14. Februar 2023 im Gutshof Klostereck

Vorspeise

3 erlei vom Ziegenkäse / Wildkräutersalat / Feigenchutney OFF
Hausgebackenes Brot & Currycreme

Suppe

Petersilienwurzel / Chorizzo Chip / Paprikamarmelade

OFF VARIANTE

Petersilienwurzel / Petersilienwurzelchip / Paprikamarmelade

Hauptgang

Rinderfilet, sous vide gegart & mariniert / Madeira-Schalotten Jus / Süßkartoffelstampf
/ Gemüse-Texturen

OFF VARIANTE

Süßkartoffelstampf / Jus / Gemüse-Texturen

Dessertvariation

Moccatarte / Toblerone Mousse / Vanille-Aprikosen / Eis / Crumble

OFF - ohne Fisch & Fleisch

An diesem Abend empfangen wir Sie ab 18 Uhr mit einem Gutshof Spritz. Sie nehmen an einem romantisch gedeckten Tisch mit Kerzenlicht Platz.

Im Preis von € 59,9 pro Person & € 42,5 OFF ist Folgendes inbegriffen:

1 Aperitif, 4-Gang-Menü & 0,75l Mineralwasser pro Paar

Sie sind Veganer, haben eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit, kein Problem, wir zaubern Ihnen ein passendes Menü.

Reservierungen jederzeit unter info@gutshof-klostereck.de

Wir freuen uns auf Sie
Ihr Gutshof Klostereck Team

Kommende Events

- 8. & 9. März 2023 Glashaus "Klassiker", ein Abend voller kulinarischer Köstlichkeiten aus der Glashaus Küche (Tom Kha Gaii, Kichererbsencurry, hausgebeizter Basilikum Lachs, Fish & chips, Rinderfilet-Burger, Cordon Bleu "Glashaus" / Gügeli Rösti u.v.m.)

- Spargel, Bärlauch & Erdbeere (Termine folgen)

- Gin & Curry Tasting (Termine folgen)

- Kochkurse (auf Anfrage)

Wir freuen uns auf genussvolle Abende mit Ihnen

Mit kulinarischen Grüßen

Ihre Familie Huhle & das Glashaus / 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.](#)