



# GenussLetter



Mai 2016

## GENUSS FÜR GAUMEN UND SINNE

Die Zeit verfliegt – und schon ist der April vorbei. Wettermäßig machte ja der April seinem Namen alle Ehre. Wir konnten neue Produkte für unsere Kunden ausfindig machen. So werden wir neben den schon bekannten Biersorten für den Vatertag auch ein Stout Beer von der Klosterbrauerei Neuzelle sowie ein tolles Bockbier von dort bereit halten.

Im April nahmen mehr als einhundert Gäste an unseren Verkostungsabenden teil. Insgesamt fanden in diesem Jahr schon 52 Abende statt. Für diese rege Teilnahme möchten wir uns an dieser Stelle einmal herzlich bei allen bedanken.

### Unsere Öffnungszeiten

Außerhalb dieser Zeiten vereinbaren wir natürlich gerne einen persönlichen Termin!

**Dienstag, Donnerstag, Freitag**  
8.30 bis 18.00 Uhr

**Mittwoch und Sonnabend:**  
8.30 bis 13.00 Uhr

### Events 2016

Hier noch einmal unsere Termine für das Jahr 2016. Bitte auch hier schnell

anmelden (außer Jümmetag), denn die Sommertermine sind schon zur Hälfte ausgebucht:

23.07.2016: Frühstück der Nationen

31.07.2016: Sommer-Lunch

07.08.2016: Jümmetag in Nortmoor

31.12.2016: Silvester-Lunch

### Vatertag/Muttertag 2016

Am 05. Mai ist Vatertag und am 08. Mai folgt der Muttertag gleich hinterher. Natürlich halten wir auch in diesem Jahr wieder tolle Sachen bereit. Vom Bier zum Vatertag bis hin zur Praline zum Muttertag. Am besten vorbestellen! Dienstag und Mittwoch, also am 3. Und 4. Mai sind wir jeweils von 8.30 bis 18.00 Uhr für unsere Kunden da.

### Da war doch noch...

...das Rezept des Monats. Im April reizte es etliche Kunden, das Chili con Carne mit belgischer Zartbitter-Schokolade nach zu kochen. Vielen Dank für die netten Rückmeldungen. Jetzt in der Spargelzeit gibt es natürlich ein Spargelrezept, den Spargel-Flammkuchen. Auch dieser wurde schon von den Gästen unseres Relaxbuffets getestet.

## PRODUKT DES MONATS



Wieder einmal schaffte es unser Gourmet Tomaten-Ketchup auf das Siebertreppchen. Dieses Mal haben wir ihn pur angeboten als Dip für Pommes, die mit unserem eigenen Gewürz und ohne Geschmacksverstärker gewürzt waren.



### Immer auf der Suche

Auch im April waren wir für Euch unterwegs. Auf der für den Feinkosthandel wohl wichtigsten Messe, der Corpus Culinario in Bad Kissingen. Neben einem sehr anstrengenden Messetag auch eine Gelegenheit, etwas auszuspannen.