



GENUSS FÜR GAUMEN UND SINNE



Mittsommernacht in Bullerbü

Fast hätte man schon vermuten können, dass die Abende im Küchenhaus Meinen für uns und alle Beteiligten zur Routine geworden wären. Was die Organisation betrifft, so ist das auch richtig. Hier geht uns mittlerweile alles viel besser von der Hand. Sonst aber kann hier nie Routine einkehren, denn jeder Abend ist anders und das gilt auch für unsere Gäste, die aber alle eines gemeinsam hatten: sie waren ohne Einschränkung tolle und nette Gäste. Als der Astrid Lindgren gewidmete Abend anlässlich der Mittsommernacht fast ein wenig besinnlich zu Ende ging, hatte niemand das gleichzeitig stattfindende Fußballspiel vermisst. Alle Gäste hatten sich durch das achtgängige Menü „gearbeitet“ und waren offensichtlich satt und zufrieden. Wir freuen uns schon heute auf die nächsten Abende im Küchenhaus Meinen.

WM vorbei - wir sind da!

Nur noch etwa drei Wochen, dann beginnt der Gourmet Flamand-Sommer. Vier Veranstaltungen bieten wir Ihnen an, bei denen Sie nach Herzenslust schlemmen können. Am 21. Juli geht es los mit dem Schlemmer-Spätstück, gefolgt vom Sommer-Lunch am 29. Juli und dem Samstagabend-Dinner Lust auf Genuss am 04. August. Während diese drei Veranstaltungen im Festzelt vor unserem Haus stattfinden, folgt am 12. August das vierte Event im und am Küchenhaus Meinen: das diesjährige Garden-Food-Festival mit vielen Leckereien vom Grill, aus der Pfanne oder dem Topf. Für alle Veranstaltungen gibt es noch Karten!

Umwelt und Gesundheit

Ab Ende Oktober werden wir unsere Gewürze nicht mehr in Kunststofftüten anbieten, sondern in wiederauffüllbaren Gläsern. Damit möchten wir einen Beitrag für die Umwelt leisten. Ab sofort wird übrigens im Frischemarkt Meyer in Filsum das Thüringer Mett mit unserem Hackefritz und Frikadellen und Hackbraten mit unserem Köttbullar gewürzt. Unsere völlig zusatzfreien Gewürze tragen sicher etwas zur gesunden Ernährung bei.

GenussLetter



Juli 2018

PRODUKT DES MONATS



Wieder einmal schaffte es der Münsterländer Aperitif „Amerie“ zum Produkt des Monats. Frische Walderdbeeren in Himbeerlikör werden zusammen mit Sekt zu einem unwiderstehlichen Cocktail.

...und in eigener Sache

Fast schon ist es wie eine Seuche. Immer und immer wieder hören wir von Kunden, dass man im Allgemeinen der Ansicht ist, unsere Veranstaltungen sind sowieso schon lange ausgebucht und deshalb braucht man gar nicht mehr anfragen. Das ist alles nicht richtig. Fragen Sie uns einfach nach Ihrem Wunschtermin für einen Verkostungsabend, ein Bier-Seminar oder nach Karten für eine unserer Veranstaltungen. Bisher brauchen wir noch niemanden abweisen. Im Oktober werden wir dann ein überarbeitetes Konzept für unsere Verkostungsabende vorstellen.