

September



STEAKWOCHE IM TEICHHAUS

Das TEICHHAUS lädt Sie ein für ein paar Stunden Ihren Alltag zu vergessen. Im gemütlich eingerichteten Restaurant und auf unserer sonnigen Terrasse servieren wir Ihnen besondere Gaumenfreuden:

**EINFACH LECKER STEAKS:
T-Bone, Dry Aged, Rib Eye oder Rumpsteak
und vieles mehr.**

Unsere Küche verwendet kontrollierte und frische Produkte, welche mit viel Liebe zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden. Knackige Salatkreationen, herzhaft Grillspezialitäten, zarte Steaks, zieren im September 2018 unsere Speisekarte. In unseren Steakwochen werden alle Speisen begleitet von einer feinen Auswahl ausgesuchter Weine, verschiedenen Bieren und Erfrischungsgetränken.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bei Ihrer Wahl.

Das alles und noch vieles mehr gibt es bei uns...bei den Steakwochen im TEICHHAUS. Wir befinden uns in Bad Nauheim am Teich - mit großem kostenlosen Parkplatz direkt vor der Haustür. Auf was warten Sie noch? Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Oktober



WILD(ERER)WOCHE

... in den Wäldern rund um Bad Nauheim treibt seit einiger Zeit ein Wilderer sein Unwesen. Kein Tier ist vor ihm sicher, selbst vor den Jägern schreckt er nicht zurück. Erst vor ein paar Tagen hat er einen Jäger angeschossen, der ihm auf den Fersen war. Doch wer ist der Wilderer? Wo kommt er her? ... Wir wissen es - er geht für uns auf die Jagd.

Freuen Sie sich auf die Wildwochen im Restaurant TEICHHAUS.

HABEN SIE IHRE WEIHNACHTSFEIER SCHON GEPLANT?

Alle Jahre wieder ... guter Rat ist bei der Planung der Weihnachtsfeier gefragt. Lassen Sie sich von unseren Veranstaltungsideen inspirieren. Überraschen Sie Ihre Mitarbeiter - in entspannter Atmosphäre können Sie das Jahr Revue passieren lassen. Der Geruch von Bratapfel und Winter-Punsch nimmt Sie in Empfang. Dies ist der Auftakt für besinnliche Stunden.

Für Ihre Feier stellen wir gerne das passende Programm zusammen.

Reservierung & Infos:
Tel.: 06032 - 92785-0 Email: info@teichhaus.de

November



GÄNSEWOCHE IM RESTAURANT TEICHHAUS

Die Gans ist angerichtet...Gans oder Ente passen als Gericht gut zu knackig kalten Tagen und eisigen Abenden - wenn sie im Ofen vor sich hin braten, schön braun und knusprig werden und ihr betörender Duft in unsere Nasen zieht - das ist etwas Leckeres!

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen eine ganze Gans zu: Gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln und Beifuß. Als Beilage: Gänse-Sauce, frisches Rotkraut und Kartoffelknödel.

Bitte Tisch reservieren!

Gänsemenu für den Monat November

Klare Gänse Bouillon mit Einlage

Gänsebrust oder Keule
dazu servieren wir Apfel-Blaukraut,
Kartoffelklöße,
glacierte Maronen und Gänse-Sauce

Dessertteller TEICHHAUS

Adventsbrunch

im TEICHHAUS

An folgenden Sonntagen bieten wir
unseren Adventsbrunch an:

02.12.2018
16.12.2018

Preis € 34,50 pro Person für Brunch
und Aperitif

Uhrzeit: 11:30 bis 14:30 Uhr
- Bitte reservieren Sie Ihren Tisch! -

Dezember



WEIHNACHTLICHE FESTAGSBUFFETS an den Weihnachtsfeiertagen am 25. und 26.12.2018

Kerzenschein und Apfelduft - Advent und Weihnachten

Das Küchenteam hat auch dieses Jahr für die Weihnachtsfeiertage - von 11:30 bis 14:30 Uhr - besondere Spezialitäten geplant. Kommen Sie vorbei mit Familie, Freunden oder Bekannten, wir verwöhnen Sie kulinarisch in der Weihnachtszeit rund um das Fest.

Euro 34,90 inklusive Aperitif

P.S: Selbstverständlich sind auf unseren Festtagsbuffets Gänse und Lachs dabei!

Silvester

im Restaurant TEICHHAUS

Wir feiern in das Jahr 2019 hinein - ein Jahr das so beginnt...
wird ein gutes Jahr werden.

Mit einem raffinierten 6-Gänge Menü sorgen wir in stilvollem Ambiente dafür, dass der letzte Tag des Jahres für Sie zu einem unvergleichlichen kulinarischen Erlebnis wird. Freuen Sie sich auf eine einzigartige Atmosphäre im Restaurant TEICHHAUS.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Sitzplätze. Kartenvorverkauf ab sofort.
Bitte beachten: Servicebeginn ist um 19:00 Uhr

Sektempfang mit Häppchen, 6-Gänge-Menü & Feuerwerk: Euro 94,50