

ANZEIGE

Exklusive Gerichte mit Weinbegleitung

Das Restaurant-Karussell „Frühjahrsmenüs“ von Essen genießen dreht sich vom 22.01. bis 22.03.2021

2021 soll ein Jahr werden, in dem kulinarischer Genuss hoffentlich wieder ungetrübt stattfinden kann. Der Verein Essen genießen mit seiner über 20-jährigen Tradition plant daher seine exklusiven Gourmet-Veranstaltungen in Essen und Umgebung wie gewohnt und

beginnt am 22. Januar 2021 mit dem Frühjahrs-Restaurant-Karussell, das die Gäste in Restaurants überwiegend in Essen sowie nach Oberhausen, Duisburg und Mülheim an der Ruhr lockt. 22 Gastronomen haben eigens dafür exquisite Vier-Gänge-Menüs zum Ken-

nenlern-Festpreis kreiert, die inklusive korrespondierender Weine und Pils serviert werden. „Wir sind sicher, dass unsere Aktion in diesem Frühjahr noch stärker nachgefragt wird. Die Menschen wollen wieder unbeschwert außerhalb der eigenen vier Wände genießen können und das stellen unsere Gastronomen zu jeder Zeit sicher“, betont Rainer Bierwirth, Initiator und Vorstand von Essen genießen.

Man darf gespannt sein, was sich die Köche haben einfallen lassen und holt sich am besten Appetit beim Stöbern in der dafür aufgelegten Broschüre, die online einzusehen ist sowie in den teilnehmenden Restaurants ausliegt. Nicht vergessen: Die Reservierung erfolgt unter dem Stichwort Frühjahrs-Restaurant-Karussell.

Termin: 22.01. bis 22.03.2021
www.essen-geniesсен.de



Auch das Hackbarth's in Oberhausen nimmt am Restaurant-Karussell „Frühjahrsmenüs“ 2021 teil. Foto: KF

22 Gastronomen
Exklusive 4-Gänge-Menüs
Inklusive Wein oder Pils
Zum Kennenlern-Preis



Restaurant-Karussell
Die Frühjahrsmenüs
22.01. – 22.03.2021

essen-geniesсен.de



ANZEIGE

Allerlei Köstlichkeiten – jetzt zum Mitnehmen

Das Team der Gaststätte „Zur Alten Schmette“ bietet alle Gerichte jetzt „to go“ an

Mediterrane Köstlichkeiten zum Mitnehmen bietet aktuell das Team vom Restaurant „Zur Alten Schmette“ an. Erst im September dieses Jahres hat Rajka Trebjesanin die traditionelle Gaststätte in Essen-Heisingen übernommen. Nun hat sie bereits mit dem Lockdown zu kämpfen.

Gaststätte
Zur alten Schmette

Dennoch will sie nicht aufgeben, sondern die solide Tradition des Hauses weiterführen. „Ich bin sehr gut von den Heisingern aufgenommen worden“, sagt die Gastronomin. „Solch eine Wertschätzung habe ich vorher noch nicht erfahren.“

Deshalb möchte ich mich an dieser Stelle ganz herzlich bei allen Gästen bedanken, die mir bei dem guten Start geholfen haben.“ Jetzt kam der Lockdown. Aber Not macht ja bekanntlich erfinderisch. Deshalb bietet das Team ab sofort die klassische Gänsekeule oder Gänsebrust, die mediterrane Balkanplatte, den saftigen Grillteller sowie die Schnitzelvariationen „to

go“ an. Die Gäste können die Speisen wie bisher bestellen und sie dann abholen. In Ausnahmefällen kann auch außer Haus geliefert werden.
Die Speisekarte ist unter <https://zuraltenschmette.de> zu finden.
Eine telefonische Vorbestellung ist unter 0201/70 13 59 oder unter der Mobiltelefonnummer 01573/92 00 814 erwünscht.

Die Abholzeiten sind montags und dienstags von 17 bis 20.30 Uhr, donnerstags bis samstags von 16 bis 20.30 Uhr und sonntags von 12.30 bis 20.30 Uhr
Mittwoch ist Ruhetag
Allen treuen und zukünftigen Gästen wünscht das Team eine harmonische und gesegnete Adventszeit in Erwartung eines schönen Weihnachtsfestes.



Einfacher geht's nicht: Alle Gerichte gibt es ab sofort zum Mitnehmen. Die Speisekarte finden Gäste unter <https://zuraltenschmette.de>. Fotos: Privat



Die Gaststätte „Zur Alten Schmette“ erstrahlt in weihnachtlichem Glanz: Rajka Trebjesanin würde gern Gäste in ihren Räumlichkeiten bewirten, muss das Haus aber aufgrund des Lockdowns geschlossen halten.