

UNSERE EVENTS IM DEZEMBER

Der Nikolaus kommt ... am Mittwoch, den 06.12.2017 um 18:30 Uhr

... und schaut den Köchen beim Zubereiten eines 3-Gänge-Menüs über die Schultern. Anschließend besucht er unsere Gäste mit einer kleinen Überraschung.

Drei-Gänge-Menü 42,00 € pro Person

Menü-Auswahl: Montag, den 25.12.2017 von 12:00 – 14:30 Uhr & von 18:30 – 22:00 Uhr

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit weihnachtlichen Köstlichkeiten in drei und vier Gängen.

Menü ab 42,00 € pro Person

Weihnachts-Gourmet BBQ / open Kitchen: Dienstag, den 26.12.2017 von 11:30 – 14:30 Uhr



Genießen Sie Steaks, Fisch & Co. von unserem Big Green Egg zusammen mit hausgemachte BBQ-Sauce. Unsere Köche erwarten Sie in der Küche. Natürlich schmeckt dazu am besten ein frisch Gezapftes oder ein Glas Glühwein! Gut verpackt in drei Gängen: Vorspeisenbuffet, Grillspezialitäten, kleine Überraschung als Dessert.

49,00 € pro Person / 19,50 € pro Kind 7 – 11 Jahre / Kinder bis 6 Jahre kostenfrei
Abends überraschen wir Sie mit unseren weihnachtlichen Gaumenfreuden von 18:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Silvester: Sonntag, den 31.12.2017 ab 19:00 Uhr

Ein Feuerwerk der Sinne macht die letzten Tage zu etwas Besonderem und lässt die Vorfreude auf das neue Jahr steigen. Pünktlich um Mitternacht lassen wir auf unserer Terrasse die Gläser klingen und genießen nach einem farbenfrohen Feuerwerk am Nachthimmel den Mitternachtssnack.

Champagnerempfang / Sechs-Gänge Menü / Pianomusik / kleines Feuerwerk / Mitternachtssnack „Currywurst à la Tandreass“
139,00 € pro Person



ESSEN. TRINKEN. RELAXEN. WOHLFÜHLEN.

... in einer gemütlichen Atmosphäre mit netten Menschen – was gibt es Schöneres?

Herzlich willkommen, hallo Heimat, hallo Süden. Das Augenmerk unserer Gerichte ruht an dem Glauben an gute Qualität durch ausgesuchte Produkte der heimischen Region sowie dem Sonnenland Spanien.

Wir legen besonderen Wert auf sorgfältige und frische Zubereitung. Wir beziehen die Mehrheit unserer Lebensmittel aus dem heimischen Umfeld. Die neue Speisekarte unseres Küchen-Teams mit Küchenchef Timo Fago ist eine Verbindung aus regionaler und mediterraner Küche sowie längst vergessenen Lieblingsgerichten, denn wir lieben nicht nur die Heimat, sondern auch die Gerichte des Südens.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Tanja Gerlach und das Tandreass-Team

Lunchtime

Kurze Mittagspause? Sie haben es eilig und möchten gesund und gut essen? Sie haben eine wichtige Besprechung mit einem Geschäftspartner, aber nicht das passende Ambiente? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir verwöhnen Sie mit variablen Lunch-Menüs.

Dienstag – Freitag von 12:00 – 14:00 Uhr

SPEEDLUNCH 2-Gänge Menü, ab 19,50 € pro Person
SLOWLUNCH 3-Gänge Menü, ab 24,50 € pro Person

SUPER SUPPEN **Dienstags:** Powerfood Veggie & Vegan, Suppenbowl, 8,50 € pro Person
GREEN FOOD **Mittwochs:** Vital und Gesund, Salatbar, 9,50 € pro Person
LIEBLINGSGERICHTE **Donnerstags:** Klassiker aus Mamas Küche, 9,50 € pro Person

Veranstaltungen

In unserer Bibliothek und unserem Esszimmer finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung für bis zu 60 Personen. Sie können unsere Räumlichkeiten auch für geschlossene Gesellschaften für bis zu 80 Personen buchen. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung, Gestaltung und Ausrichtung Ihrer Veranstaltung behilflich. Sprechen Sie uns einfach an! **Neu: Catering für zu Hause!**

DWI Riesling Lounge



Idealer Treffpunkt für ein gemütliches Beisammensein ist unsere Weinlounge und Bar. Tanja Gerlach hat mit Herzblut eine sehr vielfältige und persönliche Auswahl an guten Tropfen zusammengestellt, bei der man Lust auf ein zweites Glas bekommt. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit neuen Ideen, wie Wein und seine besten Freunde.

Restaurant

... und wer gerne eine Verabredung mit unserer Genießer-Etage hätte, dem servieren wir unser Tapas-Menü in fünf Gängen oder Beef on fire von unserem Big Green Egg.



Alle Veranstaltungen sind auch als Geschenkgutschein erhältlich.



Uns gibt es jetzt auch
als Smartphone-App!

TANDREAS HOTEL RESTAURANT WEINLOUNGE
LICHER STRASSE 55 | 35394 GIESSEN
Tel. 0641 94070 | Mail: info@tandreass.de

Tandreass
HOTEL RESTAURANT WEINLOUNGE

UNSERE EVENTS IM HERBST

Hummerschlemmerwoche

16.09. bis 23.09.2017 ab 18:30 Uhr

Diese Woche widmen wir dem König der Krustentiere. Timo Fago und Team verwöhnen Sie mit raffinierten Gerichten in vielen leckeren Varianten rund um den Hummer.

Um Tischreservierung wird gebeten.

Prickelndes Ladies-Frühstück von 9:30 – 12:30 Uhr

Sonntag, den 08.10.2017

... was gibt es Schöneres als den Tag mit einem reichhaltigen Frühstück zu starten? Tatsächlich lässt dieses bei uns keine Wünsche offen. Ob süß oder herzhaft, gesund oder deftig wir garantieren Ihnen, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Neben verschiedenen Brotsorten und Croissants finden Sie eine große Auswahl an Wurst, Schinken, Lachs, Käsesorten und Eierspeisen. Wer es mag, auf den warten Obstsalat, Quark und Joghurt sowie Müsli und Cerealien, ein großes Teesortiment von Ronnefeldt sowie Kaffeespezialitäten von Nespresso und im Anschluss ein prickelndes Glas Winzersekt, was gibt es Schöneres?

25,00€ pro Person inkl. ein Glas Sekt

SCHNUPPERMENÜ

vom 09.10. bis 20.10.2017

Den Herbst kulinarisch so richtig genießen! Mit einem Schnupper-Menü besonderer Art. Kreativ, gesund und einfach anders. Macht vital und glücklich. Willkommen zum „Reinschmecken der besonderen Art“!

Aussuchen, vorbestellen, genießen!

- Ein Klick auf die Website zeigt Ihnen, was es gibt
- Anrufen und Ihren Tisch, mit Hinweis auf das Schnuppermenü, reservieren
- Kommen und relaxen

Fünf-Gänge-Menü inkl. Aperitif 48,00€ pro Person

Küchenparty & Weinfestival

Sonntag, den 05.11.2017 ab 18:00 Uhr



Dampfende Kessel, Aromen in der Luft und rotierende Köche – wo sonst heiße Action herrscht, lädt Sie unser Küchenchef Timo Fago und sein Team zu einem Blick hinter die Kulissen und einer aufregenden Party ein. Dabei sein, mitfeiern und Köche, Winzer und Gleichgesinnte kennenlernen. Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Streifzug in 6 Gängen, begleitet von Riesling, Weißburgunder & Co. und Livemusik, mit der Band „**Krüger Rockt!**“.

Weingut Kühling Gillot / Weingut Tina Pfaffmann

119,00€ pro Person inkl. Menü und Wein

ALLES RUND UM DIE GANS

Martinsgans besonders fein

Samstag, den 11.11.2017 ab 18:30 Uhr

Alles rund um die Gans serviert in drei Gängen. Unsere Chefin empfiehlt Rotweine aus den Weinbauregionen Deutschlands.

Menü 42,00€ pro Person (um Reservierung wird gebeten)

Gänsekurier,

12.11.2017 bis 22.12.2017

Wir liefern Ihnen die ganze Gans oder Oldenburger Ente inkl. Beilagen nach Hause!

- Gans oder Oldenburger Ente für 4 Personen tranchiert oder im Ganzen
- Beilagen: Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Maronen, Gänsebratensafterl
- Reservierung bis 2 Tage im Voraus
- Kostenfreie Anlieferung bis 10 km (Montags bis Freitags bis 18:00 Uhr)

110,00€ pro Gans (vier Personen) oder genießen Sie Ihre „Gans satt“ im Tandreass wie Zuhause



UNSERE FIRMENEVENTS

Unser Weihnachtsfeier-Arrangement für Ihre Veranstaltung im gemütlichen Rahmen:

Menü Ihrer Wahl inkl. festlich gedecktem Tisch, Blumendekoration sowie hausgebackenen Plätzchen. Unsere Räumlichkeiten bieten eine Kapazität von bis zu 80 Personen. Gerne senden wir Ihnen Ihr individuelles Angebot zu.

Das pfiffige Team-Event zu Weihnachten!

Unsere Küchenparty!

Dabei sein, gemeinsam feiern, Küche und Köchen kennenlernen ganz egal ob mit kleinem Team, einer Abteilung oder der gesamten Firma. Bedanken Sie sich zum Ende des Jahres bei Ihren Mitarbeitern mit einer Weihnachtsfeier im Tandreass. Buchen Sie rechtzeitig die perfekte Location für Ihre Weihnachtsfeier! Buchbar ab 40 Personen.

