

Newsletter

Havixbeck

Oktober 2014

Geisterhaus steht auf!

Im Oktober ist Hochsaison für Hexen, Gespenster, Geister und alle, die sich gerne Gruseln, denn am 31. Oktober ist Halloween. Fliehen Sie dann ins Geisterhaus Füsting.



In gruseliger Atmosphäre erleben Sie einen schaurig-schönen Abend, der Sie das Fürchten lehrt. Lesen und genießen Sie spannendes aus dem Hexenorakel im Kürbis-Orangen-Süppchen. Die Spezialität des Hauses: Meerungeheuer (Wanderfisch), serviert vom eiskalten Händchen auf Teer-Nudeln an Zitronenschaumsauce dazu Petersilien-Erdäpfel und Grünfutter. Johanna von Orleans verrät Ihnen, was Sie beim unheimlich Feinen aus dem Monstertopf erwartet. Feiern Sie mit uns dieses ursprünglich irische Herbstfest - Gänsehaut garantiert!

Happy Halloween!

Obacht!*

Nur noch bis zum 12. Oktober '14 gibt es die Oktoberfest-Spezialitäten im Haus Füsting.

Immer donnerstags lädt Antonius Füsting ab 18.30 Uhr zum bayerischen Schmankerl Buffet ein. Die heiß begehrte Schweinshaxe bitten wir vorzubestellen unter 02507-1300 oder info@haus-fuesting.de!

Vorschau auf November:

Gans und gar! 1. - 30. November 2014

Kross gebratene Haut und saftiges Fleisch zeichnen eine gut zubereitete Gans aus. Genießer, die den ofenfrischen Gänsebraten besonders mögen, dürfen sich jetzt schon darauf freuen. Bald ist es so weit, dann werden Bratapfel, Rotkohl und selbst zubereitete Kartoffelklöße zur knusprigen Gans gereicht.

Traditionell kommt sie am Martinstag (11. November) auf den Tisch. Ein Festessen der besonderen Art, das von einem guten Glas Rotwein begleitet werden kann.

Mmh, lecker!



Guten Appetit!

Ihr Restaurant Haus Füsting

*Achtung!

RESTAURANT
Haus Füsting



Masbeck 30 | 48329 Havixbeck | T: (02507) 1300 | www.haus-fuesting.de