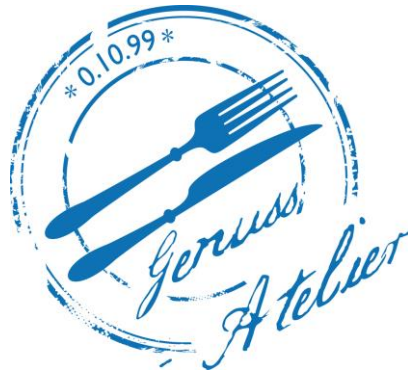


Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte [hier](#).



Unser 1. Inhaltsreich Newsletter - ein halbes Jahr Genuss-Atelier

Wie schnell die Zeit vergeht - oder doch nicht?

Werden wir gefragt, seit wann es uns als Genuss-Atelier bereits in Dresden gebe, antworten wir immer ganz stolz mit dem genauen Datum, dem 1. November 2014. Die Reaktion "also noch ganz neu" oder "ach so kurz" lässt auf Verwunderung darüber schließen, dass wir in der Dresdner Gastronomie Szene schon sehr gut mitmischen.

Platz 1 auf der Bewertungsplattform tripadvisor und das seit Dezember 2014 weckt in unseren Gästen eine entsprechende und berechtigte Erwartungshaltung an die Speisen, den Service und das Drum-Herum.

Die Darstellung auf der Homepage, die vielen Zeitungsartikel und die Teilnahme an Gastronomiewettbewerben steigern den Bekanntheitsgrad.

Wenn Sie den neuesten Newsletter nicht abwarten möchten, dann können Sie sich auch unsere "GenußAtelier" App herunterladen - diese informiert Sie über die neuesten Gerichte in der Speisekarte, unsere neuen Ideen oder Veränderungen innerhalb des Restaurants und hält Sie mit Bildern und Texten über das Tagesgeschäft auf dem Laufenden.

Und jetzt, wo es in die Sommermonate geht freuen wir uns, Sie auch auf unserer Terrasse mit Blick auf das Elbufer verköstigen zu können - sofern das Wetter mitspielt.

Viele Feiertage im Mai versprechen ein gut besuchtes Restaurant - reservieren Sie am besten noch heute, nicht dass Sie zu spät sind.

Wir möchten natürlich weiterhin in der ersten Reihe mitspielen und freuen uns auf alles Kommende mit Ihnen als unsere Gäste.

Und jetzt - alles Inhaltsreiche der vergangenen und kommenden Monate:

Es ist Spargelzeit!

Bei uns jetzt auch aus der Region und in verschiedenen Variationen

- als Cremesuppe mit eigener Einlage
- natur
- "polnisch"
- mit Rohschinken
- mit Kalbsrücken

und viele weitere Frühlingsgerichte

[hier: in unserer Speisekarte](#)



Am 10. Mai ist **Muttertag!**
Wir empfehlen unser spezielles
Muttertagsmenü

35,00EUR

Saibling - Gurke - Joghurt

Gefüllte Kalbsbrust - gedrückte Kartoffel - Spinat

Erdbeere - Buttermilch

Reservierung





DOMINA - ist wieder da

und mit ihr haben wir auch unsere Getränkekarte erweitert:

- regelmäßig wechselnde hausgemachte Limonade
- für unsere Bierfreunde jetzt auch Hefeweizen
- koffeinfreier Kaffee für Kaffee- und Espressogetränke

Gerade holen wir uns Angebote zu neuen Säften und Erfrischungsgetränken ein.

Ihre Vorschläge nehmen wir auch gern entgegen.

Essen wie bei Freunden - bei uns auf der Terrasse
Der Sommer kann kommen! Wir haben unsere Terrasse für Sie gerüstet. In Planung sind zusätzlich Grillabende und ein gemütlicher Loungebereich.



Lebensweise

Liebe Gäste - Sie haben uns mit Ihren Besuchen sehr viele schöne, ereignisreiche aber auch herausfordernde Momente beschehrt. Und einige brachten uns einfach zum Lachen - Sie auch?

Gast reserviert für eine Gruppe von 11 Personen unter dem Vorwand „wir legen so viel Wert auf Regionalität, auf frische Produkte und geben dafür gern auch mal etwas mehr Geld aus“. Gästebestellung: 10x Kürbissuppe und 1x Feldsalat – kleine Portion...trinken möchten wir bitte nur Wasser."

„Wir hätten gern das Überraschungsmenü 4 Gänge.“ Die ersten Grüße (Häppchen) werden serviert. Gast hält die Hände offen hin und fragt:“ Und wo ist jetzt mein Besteck?“ Lisa:“ Gute Frau das sind Grüße, die werden sogar im 3-Sterne Restaurant mit der Hand gegessen.“

Gast: "Ich hätte gern eine Cola." Nicole: "Es tut mir leid, wir versuchen all unsere Produkte regional zu beziehen, daher servieren wir bei uns keine Cola." Gast: "Und der Kaffee, ist der auch aus der Region?" Nicole: "Da gibt es ja zum Beispiel die Dresdner Kaffeemanufaktur.“
Gast wird der Kaffee serviert: „ Ich kann die Herkunft..." schnuppert am Kaffee und fächert sich den Geruch theatralisch ins Gesicht – ...mmmmh, aaah , ja - riecht eindeutig nach Südhang Elbe.“

Wir freuen uns auf die kommenden Monate mit unseren Gästen! Beim nächsten Newsletter steht unser einjähriges Jubiläum bevor. Feiern Sie mit!

Wenn Sie diese E-Mail (an: Azech@azul.de) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) abbestellen.

Restaurant Genuss-Atelier, Marcus und Nicole Blonkowski GbR
Lisa Deutschmann
Bautzner Straße 149
01099 Dresden
Deutschland

info@genuss-atelier.net