



DAS RESTAURANT

GENUSS-ATELIER

IN DRESDEN



Hereinspaziert

in das

GENUSS-ATELIER



Unser Genuss-Atelier ist - das können wir mit Freude behaupten - zu einem gemütlichen Hotspot geworden. Eine geschmackliche Mischung aus Restaurant, Bar, Separée und Lounge. Ein Ort zum Entspannen, Plaudern oder Geschäfte führen - allein, zu zweit oder als Gruppe. Unsere Speisekarte bietet Ihnen hausgemachte Kreationen, die verführen und bezaubern – und deren frische Zutaten von uns mit viel Bedacht ausgewählt worden sind und perfekt miteinander harmonieren.

RESTAURANT GENUSS-ATELIER

🏠 Bautzner Straße 149 | 01099 Dresden

☎ 035125028337

✉ info@genuss-atelier.net

www.genuss-atelier.net



UNSERE RÄUMLICHKEITEN



Flexibles Platzangebot

↳ Sitzplätze im Restaurant: 45



↳ Sitzplätze im Gewölbe: 24



↳ Sitzplätze in der Lounge: 12



UNSERE RÄUMLICHKEITEN



Flexibles Platzangebot

↳ Sitzplätze im Geschäftszimmer: 6



↳ Sitzplätze im Separée: 15



↳ Sitzplätze auf der Terrasse: 40

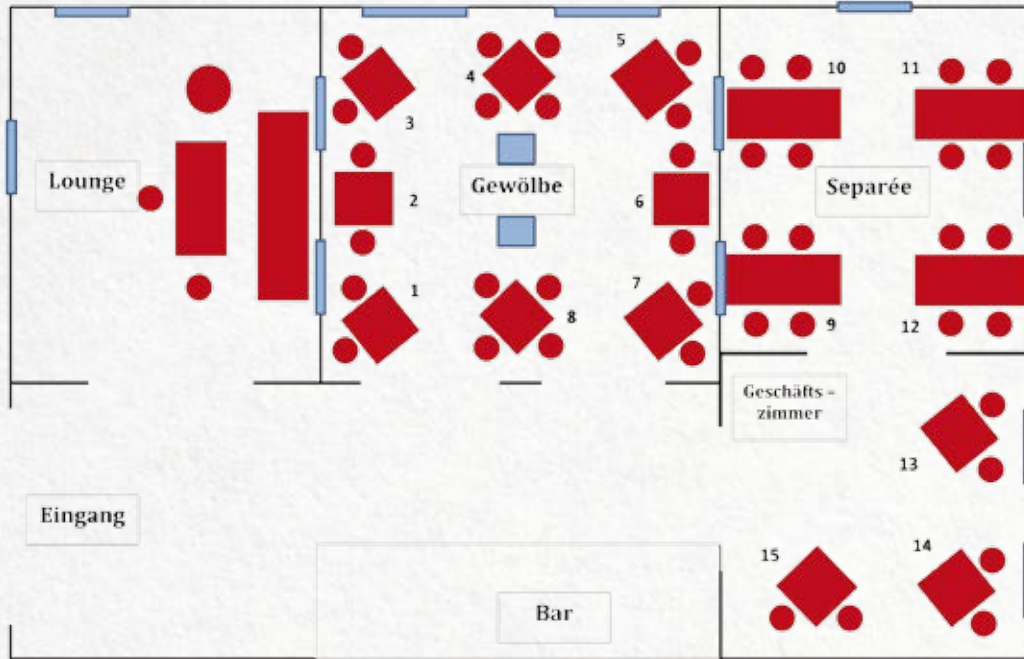


UNSERE RÄUMLICHKEITEN

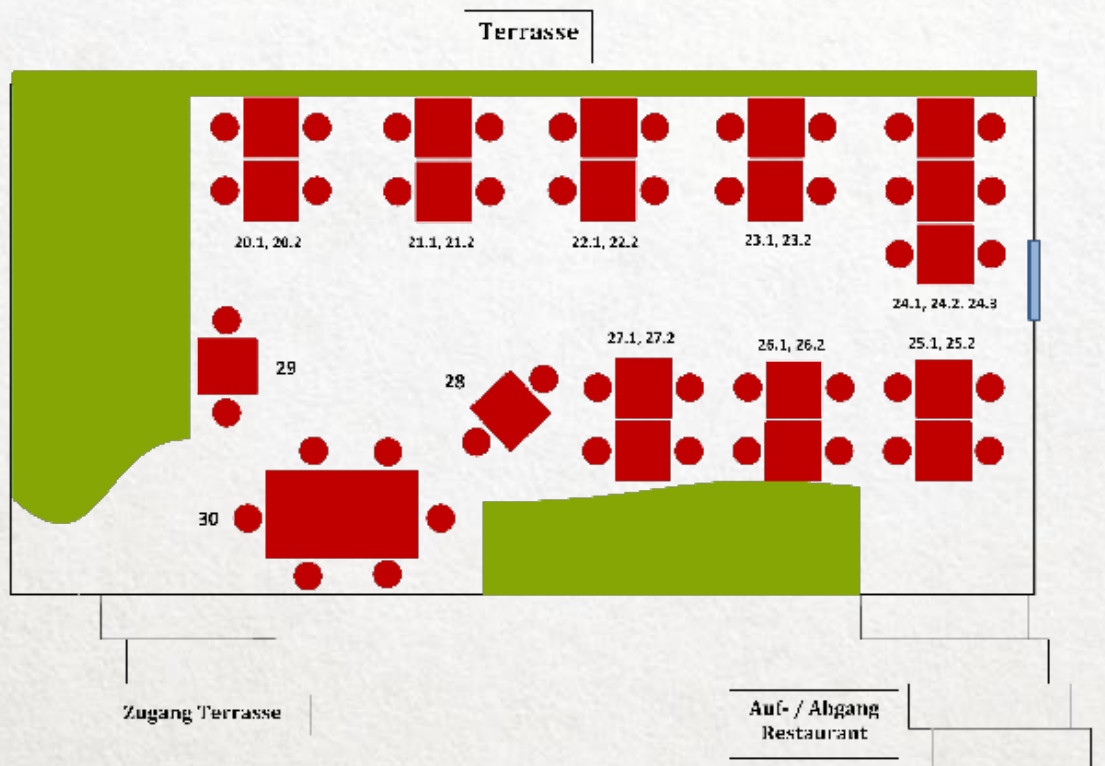


Unsere Räumlichkeiten im Detail

↳ Raumplan Gewölbe



↳ Tischplan Terrasse





IHRE VERANSTALTUNG

Ihren Wunschtermin können wir bei Verfügbarkeit gerne bis zu einer nächsten Anfrage vorreservieren.

PREISGESTALTUNG

Unsere Preise enthalten bereits die Mehrwertsteuer, ausgebildetes Servicepersonal bis zum Ende Ihrer Veranstaltung sowie Stoffservietten, Teelichter und unsere hauseigene Blumendekoration. Ebenfalls enthalten sind der Auf- und Abbau, inklusive Endreinigung. Für die exklusive Nutzung behalten wir uns einen Mindestumsatz von 2.000 Euro in der Woche und 2.500 Euro am Wochenende vor.

Kinder, Kleinkinder und Babys genießen Sonderstatus

Für sie kreieren wir aus den Produkten unserer aktuellen Speisekarte ganz individuelle Gerichte in der entsprechenden Größenordnung. Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag und Montag | Ruhetag

Dienstag bis Freitag | 17:00 - 23:00 Uhr

Samstag | 12:00 - 15:30 / 17:00 - 23:00 Uhr Exklusive

Öffnung gern auf Anfrage möglich.



EINE KULINARISCHE REISE IM GENUSS-ATELIER GENIESSEN

Marcus Blonkowski überrascht Sie mit kreativen Gerichten, die sich zwischen bekannter regionaler Vielfalt und internationaler Innovation erstrecken. Erfreuen Sie sich unseres kulinarischen Konzepts in der heimeligen Wohnzimmeratmosphäre unseres Gewölbes in der Stadtvilla der Radeberger Vorstadt. Warmes Licht, hohes Gewölbe, Sandstein und viele kleine gekonnt in Szene gesetzte Details, die unsere Räumlichkeiten um die Wette strahlen lassen. Der ideale Ort für Ihre individuellen Veranstaltungen und Festivitäten. Wir freuen uns schon jetzt, Sie und Ihre Gäste bei uns im Genuss-Atelier begrüßen zu dürfen.



WIR SIND FÜR SIE DA

Marcus und Nicole Blonkowski.

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich bei uns begrüßen zu dürfen und mit Ihnen gemeinsam eine unvergessliche Veranstaltung zu organisieren. Geben Sie gerne Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen an.

Wir freuen uns, Ihre Ideen bei uns vor Ort zu besprechen.



Speisen - Angebot

Beispiele

VORSPEISEN

Brot – hausgebackenes Körnerbrot – Aufstrich (A,C,G)

3,90 €

Sächsischer Rohschinken – Rettich – schwarzer Reis (A,C,G)

9,50 €

Lachstatar – Avocado – Crème Fraîche (A,C,D,G)

10,50 €

Geräucherte Entenbrust – Rosenkohlblätter – Preiselbeeren (A,C,G)

9,50 €

Wintersalate – Bete – Nüsse – Kräuter (A,C,E,H)

9,00 €

Apfel-Sellerie Cremesuppe – eigene Einlage (G,I)

7,00 €



VEGETARISCH

Blumenkohl – Ei – Miso (A,C,F,G)

15,50 €

Risotto – Pilze – Parmesan (C,G)

14,50 €

FISCH

Lachs – Pak Choi – Fenchel (D,G)

21,50 €

Adlerfisch – Kräuterrisotto – Artischocken (D,G)

23,50 €

FLEISCH

Brust vom Schwarzfederhuhn – Süßkartoffel – Brokkoli (A,C,G)

22,50 €

Geschmorte Schweinebäckchen – Sellerie (A,C,G,I)

20,50 €

Gegrilltes Roastbeef – Silberzwiebel – Kartoffel (A,C,G)

25,50 €

Kalbsrücken – Schwarzwurzel – Kartoffelbaumkuchen (A,C,G)

24,00 €





NACHSPEISEN

Bircher Müsli und Milcheis (A,C,G,H)

9,50 €

Weißer Schokolade – Mandel – Maracuja (A,C,G,H)

10,00 €

Rumtopf – Soja (A,C,F)

7,50 €

Sächsischer Käse – Chutney- Winzerbrot (A,C,G)

9,00 €



Getränke - Angebot

Beispiele

APERITIF

Hausaperitif

Gl. 0,1l 7,50 €

Gin-Tonic (aus köstlichem Juniper Jack, London Dry Gin,
aufgegossen mit Tonic)

Gl. 0,2l 9,50 €

SOFTDRINKS

Diverse Säfte und Limonaden zwischen

3,00 € und 3,90 €

BIERE

Verschiedene Sorten

(unter anderem vom Missionshof Lieske und Böhmisches Brauhaus)
vom Fass und aus der Flasche zwischen

2,20 € und 4,90 €

DIGESTIFE

Erlesene Auswahl von Augustus Rex und Weingut Schuh

HEISSGETRÄNKE

Diverse Kaffeespezialitäten
(Kaffee Crème, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato)
Schokoladen
Diverse Teespezialitäten (lose)

KLEINE WEINAUSWAHL (BEISPIELE)

WEISSWEINE

Auxerrois

Thüringer Weingut Bad Sulza, Bad Sulza, Saale-Unstrut, QbA-trocken
Gl. 0,1l 4,85 € / Fl. 0,75l 28,50 €

Blanc de Noir

Weingut Stefan Bönsch, Langebrück, Sachsen, QbA-trocken
Gl. 0,1l 5,20 € / Fl. 0,75l 31,00 €

ROTWEINE

Dunkelfelder Meißner Klausenberg

Weingut Schuh, Sörnewitz, Sachsen, QbA-trocken
Gl. 0,1l 6,10 € / Fl. 0,75l 36,80 €

Pinotin

Thüringer Weingut Bad Sulza, Bad Sulza, Saale Unstrut, Thüringen, QbA-trocken
Gl. 0,1l 4,90 € / Fl. 0,75l 29,50 €

ROSÉWEINE

Der Rosa Schuh

Weingut Schuh, Sörnewitz, Sachsen, QbA-trocken
Gl. 0,1l 5,10 € / Fl. 0,75l 30,50 €



Sollten Sie ein Wunschgetränk in unserem Angebot vermissen, kümmern wir uns gern darum. Sehen Sie unsere gesamte Getränkekarte gern auf unserer Website ein:

www.genuss-atelier.net

Gerne erstellen wir aus unserer aktuellen Speisekarte ein individuelles Menü für Sie und Ihre Gäste.

BEISPIELMENÜ (4-GANG)

Grüße aus der Küche Brot / Aufstrich

—

Lachstatar – Avocado – Crème Fraîche

—

Apfel-Sellerie Cremesuppe

—

Kalbsrücken – Champignons – Kartoffel

—

Weißer Schokolade – Mandel – Maracuja
Petit Fours



Oder Sie entscheiden sich für unser Überraschungsmenü in Form einer Reise durch unsere aktuelle Speisekarte. Marcus und sein Team servieren Ihnen tischweise ein einheitliches Menü. Sie nennen uns, was Ihnen weniger schmeckt bzw. Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und nach kleinen Grüßen aus der Küche folgt dann unser:

4-Gänge Menü zu **49,00 Euro**

5-Gänge Menü zu **59,00 Euro**

6-Gänge Menü zu **69,00 Euro**

Ihr Menü können Sie auch gern bis zu 8 Gängen beliebig aufstocken. Pro Gang, den Sie hinzufügen, werden € 10,00 zusätzlich verrechnet. Verlassen Sie sich ganz auf uns!



GANS TO GO

Bestellen Sie sich für die Weihnachtstage für die Tafel zu Hause:

Eine frische Gans aus der Region klassisch serviert

(ausgenommen und halbiert nach Ihren Wünschen und ausreichend für 4 Personen)

Beilagen: Rotkohl

Kartoffelklöße

Sauce

118.00 Euro (für eine Gans mit Beilagen)

Bitte bringen Sie für den Transport entsprechende Gefäße für die Gans mit.

Bei Abholung erhalten Sie von Marcus Blonkowski die genaue Schritt-für-Schritt Anleitung zur richtigen Temperierung der Gans und der Beilagen für zu Hause.

EXKLUSIVE GRILLABENDE

Für Sie und Ihre Gäste als Firmen-Event oder privat. Preis je nach verarbeiteten Produkten und Personenanzahl. Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

BEISPIEL-MENÜ

Vorspeise

Wintersalate, Rote Bete und Speck vom Grill



Hauptspeisen

Kalbsrücken in Salz und Heu vom Weberg grill, Rosenkohl, Schwarzwurzel, Marone

Gegrillter Hirschrücken mit Ofenkartoffel

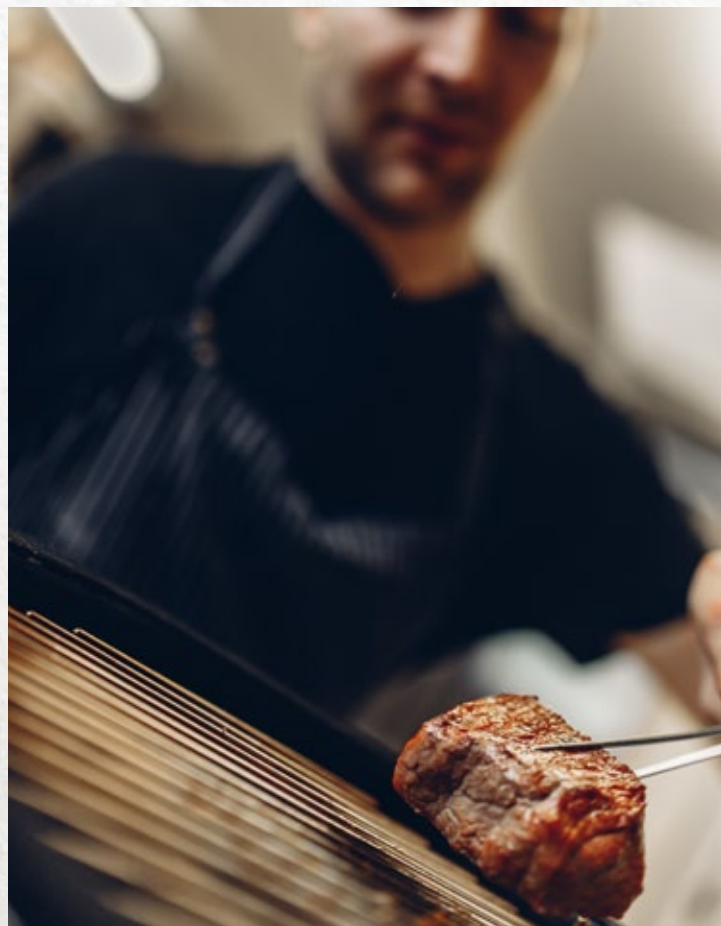
Lachs im Ganzen

Kräuterrisotto, Artischocken



Dessert

Weißer Schokolade, Mandel, Maracuja







VITA MARCUS BLONKOWSKI

- > **Gründer und Küchenchef** Restaurant Genuss-Atelier
- > **Bis 2014 Junior Souschef**
Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Wien, Österreich
- > **Bis 2013 Chef de Partie**
Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg,
Perl Nennig, Saarland Deutschland
- > **Bis 2013 Chef de Partie**
Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Wien, Österreich
- > **Bis 2011 Küchenchef**
Mountain VIP Lounge, Ischgl, Österreich
- > **Ausbildung zum Koch**
an der HOGA Schloss Albrechtsberg, Dresden



VITA NICOLE BLONKOWSKI

- > **Gründerin und Serviceleitung**
Restaurant Genuss-Atelier
- > **Bis 2014 stellvertretende Restaurantleitung**
Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg,
Perl Nennig, Saarland, Deutschland
- > **Bis 2012 Chef de Rang**
Relais & Chateaux Hotel Bülow Palais,
Dresden, Deutschland
- > **Bis 2011 stellvertretende Restaurantleitung**
Mountain VIP Lounge, Ischgl, Österreich
- > **Ausbildung zur Hotelfachfrau**
an der HOGA Schloss Albrechtsberg, Dresden



AUSZEICHNUNGEN

- ✓ 1 Stern im Guide Michelin
- ✓ 6 Pfannen im Gusto der kulinarische Reiseführer
- ✓ 2 F im Feinschmecker
- ✓ 3 Hauben im Bertelsmann (Der große Guide)
- ✓ 3 Gabeln im Schlemmeratlas
- ✓ 2 Diamanten im Varta Führer und Tipp Küche
- ✓ Top 10 in der Gerolsteiner Bestenliste in Sachsen
- ✓ 15 Punkte / 1 Haube im Gault Millau
- ✓ Platz 8 der Restaurant-Ranglisten in Sachsen
- ✓ Travellers Choice auf Tripadvisor
- ✓ Slowfood Deutschland Gütesiegel





Kreative Kulinarik vom Feinsten

Wir verbinden Kunst und Küche und laden Sie auf eine köstliche Ausstellung zum Schmecken und Entdecken ein. Bei uns ist Ausprobieren ausdrücklich erwünscht. Ihr Restaurantbesuch bei uns im Genuss-Atelier soll unvergesslich für Sie sein, wie der Besuch eines Konzerts. Ein Erlebnis. Etwas Besonderes.

Ihre Marcus & Nicole Blonkowski



RESTAURANT GENUSS-ATELIER

 Bautzner Straße 149 | 01099 Dresden
 035125028337
 info@genuss-atelier.net

www.genuss-atelier.net

