

CULINARY AFTER WORK



Breidenbacher Hof[™]

A CAPELLA HOTEL
DÜSSELDORF, GERMANY

BREIDENBACHER HOF
A CAPELLA HOTEL

*Königsallee 11
D-40212 Düsseldorf
T +49 211 – 160 900
info.bbh@capellahotels.com
www.breidenbacherhofcapella.de*

· CULINARY AFTER WORK ·

IM JANUAR, FEBRUAR UND MÄRZ

VON 18.30 BIS 19.30 UHR

MONTAG

VIERLÄNDER ENTE IN DER BRASSERIE „1806“

Genießen Sie unsere knusprige Vierländer Ente für zwei Personen.

In drei Gängen serviert und am Tisch tranchiert
verspricht sie wahre Genuss-Erlebnisse.

€ 19,- pro Person

(Reservierung unter 0211 – 160 90 500 erforderlich)

DIENSTAG

KULINARISCHES DOPPEL IN DER CAPELLA-BAR

Auster trifft Wodka – Absolut Oyster Shot

Der perfekte Start in den Feierabend:

Ein Dutzend verschieden marinierter Austern mit 4 cl Absolut
Wodka Citron oder einem Glas (0,1 l) Champagner Taittinger.

€ 19,- pro Person

MITTWOCH

FONDUE CHINOISE IN DER BRASSERIE „1806“

Wir verwöhnen Sie mit Rinderfilet, Poulardenbrust, Garnele
und Milchkalbsrücken (insgesamt 200 g pro Person) begleitet
von Mangochutney, Sauce Bernaise, süßem Düsseldorfer Senf,
Aioli, Kräuterschmand, Currysauce, Gemüseauswahl,
Glasnudelsalat, Blattsalat und frisch gebackenem Brot.

€ 19,- pro Person

(Reservierung unter 0211 – 160 90 500 erforderlich)

DONNERSTAG

FRISCHE MEERESFRÜCHTEPLATTE IN DER BRASSERIE „1806“

Austern Belon und Gillardeau, Crevettes roses,
halber Hummer, Krabben und Jakobsmuschelcarpaccio
sorgen für eine frische Brise.

€ 19,- (statt € 45,-) pro Person

(Reservierung unter 0211 – 160 90 500 erforderlich)

FREITAG

SUSHI FOR FRIENDS IN DER CAPELLA-BAR

Beginnen Sie das Wochenende mit zehn köstlichen Sushi-Röllchen.
Dazu servieren wir Wasabi-Paste, eingelegten Ingwer, Sojasauce
sowie eine Flasche Tiger Beer.

€ 19,- pro Person