

Steigenberger Parkhotel

Königsallee 1a · 40212 Düsseldorf · Germany

Tel.: +49 211 1381-0

Telefax: +49 211 1381-592

duesseldorf@steigenberger.de

www.duesseldorf.steigenberger.de



KULINARISCHER KALENDER.

1. HALBJAHR 2012.

FEBRUAR.



DIENSTAG, 14. FEBRUAR 2012.

„CANDLELIGHT- AND PIANO-DINNER“.

Überraschen Sie Ihren Liebsten oder Ihre Liebste zum Valentinstag mit einem romantischen Dinner im Parkhotel.

Vergessen Sie den Alltag – wir verwöhnen Sie.

Menü.

Gruß aus der Küche
Auster auf Sojagelee
Wasabimousse

Kabeljau mit Aromaten gebraten
Venusmuschelsud

Getrüffeltes Kalbsfilet
Gemüsevariation, Kartoffelkrapfen

Omelette „Surprise“

€ 59,-- PRO PERSON

Beginn: ab 18.30 Uhr, inklusive Prosecco-Aperitif und 3-Gang-Menü.

SAMSTAG, 25. FEBRUAR 2012.

„DAVID & GOLIATH“-WEINVERKOSTUNG.

Ein interessantes Spiel und eine spannende Herausforderung um Wissen, Spürsinn und Erfahrungen. Probieren und beurteilen Sie unter der Moderation von Lauritz Jessen, bei einem 4-Gang-Menü, acht Weine der unterschiedlichsten Art. David gegen Goliath! Welcher Wein gewinnt bei Ihnen?

Menü.

Rotbarsch in der Kräuterschmelze
Seezungenröllchen mit Hummer

Kartoffelsuppe und Cappuccino von Trüffeln

Ochsenbäckchen geschmort
Rinderfilet auf Rotweinschalotten

Armer Ritter
Trüffel und Tarte von Schokolade

Kekse & Petit Fours

€ 89,-- PRO PERSON

Beginn: 18.30 Uhr, inklusive Aperitif, 4-Gang-Menü, begleitende Weine, Mineralwasser und Kaffee.

MÄRZ.



SONNTAG, 4. MÄRZ 2012.

„PROWEIN GOES CITY“ – CHAMPAGNERGALA.

Champagnerexperte Lauritz Jessen führt Sie durch einen Abend der ganz besonderen Art.

Genießen Sie ein exquisites Degustationsmenü mit erlesenen Champagnersorten aus den Häusern Bollinger und Ayala.

Menü.

Gänselebermousse auf Champagnergelee

Hummer & Seezunge
in Champagner rosé

Getrüffeltes Stubenkücken

Filet und Brust vom Milchkalb
in Fumet von Zitrusfrüchten

Rhabarbertarte mit Himbeeren
Champagnercremeeis

€ 89,-- PRO PERSON

Beginn: 18.30 Uhr, inkl. Champagneraperitif, 5-Gang-Champagnermenü, begleitenden Champagner, Mineralwasser und Kaffee.

MÄRZ.



SONNTAG, 11. MÄRZ 2012.

„JAZZ, CHAMPAGNE AND FINEST FINGERFOOD“.

Lernen Sie unser neues Steigenberger Eck kennen und lassen Sie sich von uns mit ausgewählten Champagnersorten und exzellenten Köstlichkeiten des Steigenberger Ecks verwöhnen.

Musikalisch sorgt die dynamische Sängerin von „2Divine“ für beste Unterhaltung.

€ 78,-- PRO PERSON

Beginn: 12.00 Uhr

APRIL.



OSTERSONNTAG, 8. APRIL, UND
OSTERMONTAG, 9. APRIL 2012.

Lassen Sie sich am Ostersonntag und am Ostermontag
von uns verwöhnen.

Festliches Ostermenü.

Amuse-Bouche

Törtchen von Hummer & Königskrabbe

Avocado-Limonen-Sauce

Ochsenschwanzessenz & Trüffelschaum

Rücken & Keule vom Salzwiesenlamm

Gemüsevariation, Kartoffelküchlein

oder

Brust vom Schwarzfederhuhn in Morchelrahm

Spargel, Neue Kartoffeln

oder

Wolfsbarsch mit Aromaten gebraten

Krustentiervinaigrette, Artischockenrisotto

Rhabarbertarte und Erdbeersalat

Champagnercremeeis

€ 63,-- PRO PERSON

MAI-JUNI.



WIR FEIERN DEN SPARGEL!

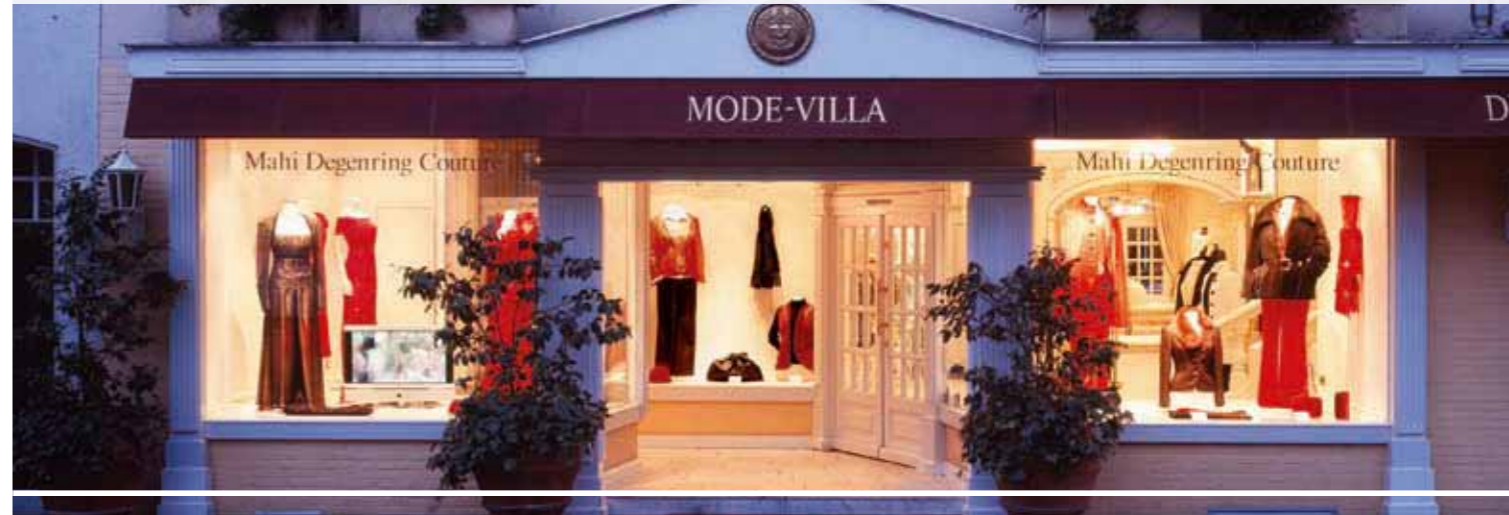
Mit unseren Gerichten können Sie die Saison des edlen Gemüses so richtig auskosten. Küchenchef Michael Görres präsentiert Ihnen Raffiniertes rund um den Spargel.



WUSSTEN SIE, DASS ...

- ... es etwa 100 verschiedene Spargelarten gibt?
- ... Spargel seinen Ursprung in Vorderasien hat?
- ... Spargel bereits vor 5.000 Jahren bei den Chinesen als Heilmittel eingesetzt wurde?
- ... Spargel bereits vor 2.500 Jahren von den alten Griechen und Römern angebaut wurde?
- ... sich 304 n. Chr. Spargel in Rom dermaßen verteuerte, dass der römische Kaiser Diokletian eine „Spargelhöchstpreis-Verordnung“ erließ?
- ... im ausgehenden Mittelalter (16. Jahrhundert) beinahe überall in Europa Spargel angebaut wurde?

MAI.



DONNERSTAG, 24. MAI 2012.

MODENSCHAU MIT MAHI DEGENRING.

Bewundern Sie die Entwürfe der Modedesignerin Mahi Degenring, präsentiert in einer exklusiven Modenschau bei uns im Parkhotel.

Die Modedesignerin Mahi Degenring (Degenring Couture – Made in Germany) realisiert seit über 20 Jahren ein einzigartiges Couture-Konzept.

Sie entwirft zwei Kollektionen im Jahr, betreut drei exklusive Geschäfte (Köln, Düsseldorf, Hotel Adlon, Berlin) sowie ein Atelier, in dem über 40 Mitarbeiter maßgenaue Einzelstücke fertigen.

Zahlreiche Prominente aus Politik, Showbusiness und Adel gehören zur internationalen Kundschaft. Ihre Kollektionen führen thematisch von Business- und Tagesmode über Gala- und Abendrobe, Hochzeit bis zu Strick und China. Alle Stoffe sind Unikate, exklusiv von oder für Mahi Degenring entworfen und gefertigt. Individualität als Luxus – bis zum passenden Accessoire.

Für kulinarische Kreationen sorgt Küchenchef Michael Görres mit seinem Team.

Menü.

Cappuccino von Steinpilzen

Spargelsalat mit Wachtelei & Parmaschinken

Kalbsrücken mit Tomate-Mozzarella in Basilikumjus

Rucolaspinat, Gnocchi

Croustillant von Himbeeren mit Mascarponecreme

Basilikumeis

€ 79,-- PRO PERSON

Beginn: 18.00 Uhr, inklusive 4-Gang-Menü, Weinen, Mineralwasser und Kaffee.