



P R E S S E M I T T E I L U N G

Brasserie „1806“

Hot Spot für Genießer im Breidenbacher Hof

Düsseldorf, Februar 2009 – Saisonale und regionale Küche mit hochwertigen Produkten und sehr persönlichem Service in lockerer Atmosphäre – das ist die Philosophie der Brasserie „1806“ im Breidenbacher Hof. Seit der Wiedereröffnung des Traditionshotels an der Düsseldorfer Königsallee haben Hoteldirektor Cyrus Heydarian und sein Team im engen Kontakt mit ihren Gästen viele Anregungen aufgenommen mit dem Ziel: Die Brasserie „1806“ soll der Lieblingstreffpunkt sein, für Hotelgäste und die Gäste der Region. Basierend auf den Erfahrungen der ersten Monate wurde das neue Angebot der Brasserie „1806“ entwickelt. Die jetzt typische Brasserie-Speisekarte steht für bodenständige Küche auf höchstem Niveau.

„Wir haben versucht, herauszufinden, was die Lieblingsspeisen unserer Gäste sind“, erklärt Michael Reinhardt, Küchenchef im Breidenbacher Hof. „Mit diesem Input haben wir die Speisekarte optimiert und angepasst. Jetzt bieten wir zum Beispiel typisch deutsche Entenbratwürstchen nach unserem Hausrezept an, aber auch frische Steaks vom Lavasteingrill oder einen Fischeintopf. Meine persönlichen Highlights sind die Eigelb Ravioli als Vorspeise und natürlich unsere Meeresfrüchteplatte mit Hummer, Jakobsmuscheln und Austern. Das Wichtigste ist für uns, dass es unseren Gästen schmeckt!“

Tatsächlich bietet die Karte der Brasserie „1806“ eine breite Vielfalt kulinarischer Highlights – von bodenständiger Küche bis zu ausgefallenen



Gourmetgerichten. Natürlich dürfen auch die Klassiker wie Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat oder der rustikale Ochsenschwanz nicht fehlen. Ein ganz besonderes „Schmankerl“ sollte sich kein Gast entgehen lassen: „Das ist unsere Breidenbacher Frikadelle!“, sagt Cyrus Heydarian, General Manager im Breidenbacher Hof. „Die Breidenbacher Frikadelle mit Trüffeln ist bei unseren Gästen ganz besonders beliebt. Sie wird aus feinstem Nebraska Rind hergestellt, das macht sie sehr saftig. Unser Küchenchef macht aus dem Rezept ein großes Geheimnis und ich versichere, wer die Breidenbacher Frikadelle einmal probiert hat, der kommt immer wieder!“

Ergänzt wird das Angebot der Brasserie „1806“ durch wechselnde Tagesangebote. Zudem stehen an einigen Wochentagen ganz besondere Highlights auf dem Programm: Jeden Donnerstag wird frisches Beef Tartar nach den Wünschen der Gäste am Tisch zubereitet und immer dienstags gibt es den „Hummer in drei Akten“ – gekocht, gegrillt und gebraten. Am Wochenende gibt es klassische Braten im wechselnden Angebot je nach Saison – vom Rheinischen Sauerbraten bis zum Gänsebraten als 3 Gang-Menü inklusive einem Glas Rotwein.

Viel Wert wird dabei auf eine entspannte Atmosphäre gelegt. „Unsere Gäste sollen sich wohlfühlen bei uns“, erklärt Restaurantleiter Mathias Däubler, „wir bieten erstklassige Speisen und einen herzlichen, aber keineswegs steifen Service. Ob zum schnellen Lunch mit Geschäftspartnern oder zum Bratenessen am Wochenende mit der ganzen Familie, wir möchten vor allem erreichen, dass die Gäste wiederkommen, und zwar zu jeder Gelegenheit.“

Die Feinschmecker können sich in 2009 auf mehrere Specials freuen: An insgesamt vier Terminen werden Spitzenköche zu Gast im Breidenbacher



Hof sein und die Gaumen der Gäste mit ihren Kreationen verwöhnen. Den Anfang macht am 27. April Sternekoch Johannes King vom Söl'ring Hof auf Sylt, es folgt Achim Schwekendiek aus dem Schlosshotel Münchhausen am 29. Juni 2009.

Weitere Informationen:

Breidenbacher Hof, a Capella Hotel
Königsallee 11
40212 Düsseldorf
Telefon: +49 211 160 900

Pressekontakt:

Kleber PR Network GmbH
Hanna Kleber / Simone Roemheld
Hamburger Allee 45
60486 Frankfurt
Tel.: 069 / 71 91 36 - 37
E-Mail: roemheld.simone@kprn.de

NRW:

Birgit Borreck
BBorreck Communications & Consulting
Mühlenstr. 31
41460 Neuss
Tel.: 021 31 / 52 85 85 3
E-Mail: bb@bborreck.de