



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

# **Avantgarde Cocktail Menu – Eine Reise durch die hohe Kunst der Barkultur im Breidenbacher Hof**

## **Capella Bar nominiert als „Glenfiddich Bar des Jahres“**

**Düsseldorf, Dezember 2009** – Es gibt Bars, die üben eine besondere Anziehungskraft aus. Sie überstehen alle kurzlebigen Trends und sind für Ihre Gäste nicht nur Treffpunkt, sondern Zufluchtsort. Vor allem aber stellen sie die hohe Kunst der Barkultur in den Mittelpunkt – und laden zum Wiederkommen ein. Weil die Capella Bar im Breidenbacher Hof genau diese Kriterien erfüllt, gehört sie 2010 zu den zehn Nominierten zur „Glenfiddich Bar des Jahres“, dem *Award für Barkultur*.

„Wir sind sehr stolz auf diese Nominierung, denn das zeigt, dass wir wirklich zu den Besten gehören!“ freut sich Mirko Gardelliano, Barchef in der Capella Bar. „Unsere Bar hat einfach eine einzigartige Atmosphäre, hier kann jeder er selbst sein. Ein guter Barman erkennt, in welcher Stimmung ein Gast gerade ist – und welchen Drink er benötigt“, schmunzelt er. „Wir hoffen, dass dies auch die Glenfiddich Jury überzeugt, die die Nominierten nun auf Herz und Nieren testet.“

Die endgültige Entscheidung, welche Bar den begehrten „Award für Barkultur“ bekommt, fällt Ende Januar 2010. Ein Kriterium für die Auswahl ist neben der Atmosphäre und dem Service auch der Bereich „Innovation“ – ein Pluspunkt für die Capella Bar, denn Mirko Gardelliano wird nicht müde, sich immer wieder neue Überraschungen für seine Gäste einfallen zu lassen. Wie zum Beispiel sein exklusiv kreiertes *Avantgarde Cocktail Menu* – eine Abfolge fünf verschiedener Cocktails, deren Geschmacksnoten fein aufeinander abgestimmt sind. Ein explosives Geschmackserlebnis für Connaissseure und eine Reise durch die hohe Kunst der Barkultur.



„Wir haben mit unserem Cocktail Menu ein ganz besonderes Erlebnis für unsere Gäste kreiert“, so Gardelliano. „Das Menu ist eine Hommage an alle Sinne und soll unsere Gäste für die verschiedenen Cocktail-Geschmäcker begeistern und sensibilisieren. Das funktioniert wie bei einem guten Fünf-Gang-Menü, bei dem die Summe aller Zutaten und Gerichte perfekt abgerundet sein muss, damit für den Gaumen ein harmonisches Geschmackserlebnis entsteht.“

Den Auftakt des Cocktail Menus macht der **Capella Cocktail**, ein klassischer Champagner Cocktail, der durch Chili und Pfeffer eine würzige Note bekommt und die Zugabe von Lychees einen asiatischen Twist erhält. Als zweites folgt mit dem **Breidenbacher Hof Liquid Kitchen** ein kräftiger Cocktail, der seine besondere Note durch den Hendrick`s Gin bekommt. Dieser Gin wird nicht nur aus Wacholder hergestellt, sondern auch aus botanischen Zutaten wie Gurke, Rosenblüten und Kamillentee. Der Cocktail hat einen süß-sauren Geschmack und entwickelt durch die Gurke im Glas ein frisches, natürliches Aroma. Eine Besonderheit ist außerdem, dass dieser Cocktail mit einer Maccheroni als Trinkhalm serviert wird – an Stelle des Strohhalmes. Der dritte Cocktail, der **Caipiragola**, wurde bereits 1993 von Mirko Gardelliano kreiert. Er verbindet die Noten süß/sauer, Vanille und Erdbeere zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis und hat sich in vielen Getränkekarten deutscher Bars als Signature Cocktail durchgesetzt. Als vierter „Akt“ folgt mit **Miss Penelope** ein fruchtiger After Dinner Cocktail mit Noten von Zitrone, Passionsfrucht und Mandarine abgerundet mit Sahne, der 2003 bei der deutschen Cocktailmeisterschaft prämiert wurde. Als Schlussakkord folgt schließlich der **Espresso Malt Martini** – ein Cocktail-Espresso, der mit Single Malt Whisky, einem Bio Kaffee Likör aus Mexiko und echtem Espresso zubereitet wird.

Das Cocktail Menu zum Preis von 75,00 Euro pro Person wird durch verschiedene kleine Köstlichkeiten von Michael Reinhardt, Küchenchef der Brasserie „1806“, begleitet, die geschmacklich hervorragend mit den servierten Getränken harmonisieren und diese in feinen Nuancen ergänzen.



### **Über die Capella Bar**

*Die Capella Bar im Breidenbacher Hof präsentiert sich in außergewöhnlichem Design. Dezente Beleuchtung und schwarzer Marmor im Wechselspiel mit edlem Holz schaffen eine aufregende und zugleich einladend warme Stimmung, in der man perfekt entspannen, genießen oder angeregt parlieren kann. Die umfangreiche Auswahl an besten Spirituosen und Cocktails – unter denen sich viele Eigenkreationen des Barchefs und seines Teams befinden – haben nicht nur unter den Düsseldorfern bereits ihre Liebhaber gefunden. Unter der Woche können die Barbesucher die Tage zu angenehmer Jazz und Soul Musik ausklingen lassen, an den Wochenenden zieht Live Music die Gäste in ihren Bann. Die angrenzende Cigar Lounge verfügt über den größten begehbaren Humidor in einem Hotel in Europa mit einer Auswahl an 125 verschiedenen Zigarrensorten.*

### **Über Mirko Gardelliano**

*Mirko Gardelliano leitet seit Oktober 2008 die Capella Bar im Breidenbacher Hof in Düsseldorf. Zuvor arbeitete er unter anderem als Abteilungsleiter und Trainer für das weltweite Bargeschäft der Robinson Clubs. Im Laufe seiner Karriere wurde der gebürtige Schweizer mit italienischem Pass mehrfach ausgezeichnet, 2003 gewann er die deutsche Cocktailmeisterschaft und wurde im Jahr 2004 zum „Barkeeper des Jahres“ gekürt. In seiner Zeit als Barmanager der Shepherd Bar in Köln wurde er mit seinem Team zum „Team des Jahres 2004“ und durch Glenfiddich zur „Bar des Jahres 2005“ gewählt. In der Capella Bar des Breidenbacher Hofes verwöhnt Gardelliano seine Gäste nicht nur mit preisgekrönten Cocktail-Eigenkreationen und Klassikern, sondern auch mit einem erstklassigen Service. Vom Marcellino's Restaurant Guide 2009 wurde die Capella Bar als „beste Bar Düsseldorfs“ ausgezeichnet.*

### **Reservierung oder 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](mailto: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](mailto:bb@bborreck.de)