

Veranstaltungen mit uns

**Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Firmenevents, Modenschau, Vernissage
Pressekonferenz, Caterings vom op de Eck sind immer etwas besonderes**

Sie möchten privat oder geschäftlich einladen? Wir können Ihnen entweder in Ihren Räumen, im K20 oder natürlich auch in unseren Räumen mit Ihren Lieblingsspeisen, Getränken, Personal, Dekoration und sonstigem eine gelungene Veranstaltung ausrichten.

Bitte sprechen Sie uns (Frau Korati oder Herrn Colella) an 0211-328838.

Wintermenü´s

3-Gang-Menü 37,00, 4-Gang-Menü 44,00, 5-Gang-Menü 49,00

Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Nüssen und Sprossen
Parfait von Räucherfischen mit Kresse und Pumpernickelkrokant
Carpaccio vom D-Dorf Rand mit Trüffelmayonnaise und Kartoffelchips
Geräucherte Entenbrust mit Taboulésalat
Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola und Pinienkernen
Spaghetti mit Trüffel
Tagliatelle mit Waldpilzen
Tatar vom Lachs im Dinkelbett
Tatar vom Rinderfilet wie es euch gefällt
(Scharlotte, Cornichons, Petersilie, Senf, Tabasco, Eigelb, gehacktem Ei, Kapern, ...)

Suppen

Rinderconsommé für Liebende
Selleriecreme getrüffelt
Reichhaltige Fischsuppe provençal

Hauptgerichte

Geschmorte Spanferkelbäckchen mit Perlgraupen und Lardo
Jacobsmuscheln mit Spitzkohlsalat und Parmesanschaum
Wokgemüse mit thailändischem Duftreis
und gebratenen Gambas, Geflügel oder Rinderstreifen
Gemüsecurry mit gebratener Dorade (Achtung scharf)
Düsseldorfer Senfrostbraten mit Rotweinschalotten
Rinderfilet a la Rossini
Lammcarré mit Pinienkernkruste und gebratenen Artischocken
Perlhuhnbrust gefüllt mit Conté und Stopflebersauce
Kabeljau mit Schwarzwurzelragout und Senfschaum
Gedämpfter Rochenflügel mit Erbsenpüree und Beurre blanc
Weißer Heilbutt mit gebratenem Kürbis und Trüffeljus
Ganze Dorade gefüllt mit Kräutern auf Gemüsebett

Dessert

Erdnußtörtchen mit Amarettoeis
Vanilleparfait mit Mandelcrepés und Himbeerjus
Zimt Creme Brûlée mit Rumtopf Früchten
Dessertvariation AFC Conrad
Münster im Windbeutel mit Birnenkompott
Käseteller