

KUNST, KULTUR  
&  
KULINARIK



*Breidenbacher Hof*

A CAPELLA HOTEL  
DÜSSELDORF, GERMANY

CAPELLA-ERLEBNISSE  
IM BREIDENBACHER HOF

*Frühjahr/Sommer 2011*

TERMIN-ÜBERSICHT  
·KULINARIK·



- ✕ SEITE 5 – 6  
KULINARIK IM  
BREIDENBACHER HOF  
· BRASSERIE „1806“  
· LOBBY LOUNGE  
· CAPELLA BAR & CIGAR LOUNGE



- ✓ SEITE 7  
TEA TIME –  
BREIDENBACHER HOF  
GOES ART  
FREITAG, 28. JANUAR 2011  
SONNTAG, 29. MAI 2011



- ✕ SEITE 8  
CAPELLA JAZZ MOMENTS  
MITTWOCH, 2. FEBRUAR 2011  
MITTWOCH, 30. MÄRZ 2011  
MITTWOCH, 8. JUNI 2011



- ✕ SEITE 9  
VALENTINSTAG  
MONTAG, 14. FEBRUAR 2011



- ✕ SEITE 10–11  
WEIN-ERLEBNISSE  
ZUR PROWEIN  
SAMSTAG, 26. MÄRZ 2011  
SONNTAG, 27. MÄRZ 2011

TERMIN-ÜBERSICHT  
·KULINARIK·



- ✕ SEITE 12  
GENTLEMEN'S NIGHT  
DONNERSTAG, 7. APRIL 2011



- ✕ SEITE 13  
SCHLEMMEN MIT  
VERSTAND –  
METABOLIC BALANCE®  
DIENSTAG, 12. APRIL 2011



- ✕ SEITE 14–15  
OSTERN  
KARFREITAG, 22. APRIL 2011  
OSTERSONNTAG, 24. APRIL 2011  
OSTERMONTAG, 25. APRIL 2011



- ✕ SEITE 16  
MUTTERTAG  
SONNTAG, 8. MAI 2011



- ✕ SEITE 17  
MATJESGALA  
DONNERSTAG, 9. JUNI 2011



- ✕ SEITE 18  
LADIES NIGHT  
DIENSTAG, 21. JUNI 2011

## TERMIN-ÜBERSICHT ·KULTUR·



✕ SEITE 19  
KULTUR AUF DER KÖ  
LESUNGEN, KONZERTE &  
ABENDESSEN



📖 SEITE 20  
KULINARISCHE LESUNG  
DR. ASFA-WOSSEN ASSERATE  
SONNTAG, 6. FEBRUAR 2011



📖 SEITE 20  
CLARA UND ROBERT SCHUMANN  
SABINE FISCHMANN  
THORSTEN LARBIG  
BIRGITTA LINDE  
SONNTAG, 13. MÄRZ 2011



🎵 SEITE 21  
OLGA SCHEPS  
SONNTAG, 22. MAI 2011



🎵 SEITE 22  
OLIVER STELLER  
SONNTAG, 3. JULI 2011



## BRASSERIE „1806“

·LUNCH·  
PLAT DU JOUR  
€ 19,- pro Person und Tag.

3-GANG-BUSINESS-LUNCH  
€ 32,- pro Person und Tag.  
Montag bis Samstag 12.00 – 14.30 Uhr

·CULINARY AFTER WORK·  
STEAKGENUSS  
Montags von 18.30 – 19.30 Uhr

FRISCHE MEERESFRÜCHTEPLATTE  
Donnerstags von 18.30 – 19.30 Uhr  
für jeweils € 19,- pro Person und Tag.

## LOBBY LOUNGE

·AFTERNOON TEA·  
Täglich 14.00 – 17.30 Uhr mit Pianomusik

„CLASSIC“ AFTERNOON TEA  
mit hausgemachten Spezialitäten und über 20 Teesorten  
€ 28,- pro Person und Tag.

Reservierung unter 0211-160 900 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## CAPELLA BAR

– Bar des Jahres 2009 –  
*Glenfiddich Award für Barkultur*

### ·AFTER WORK LOUNGE·

Dienstag und Mittwoch von 19.00 – 21.00 Uhr  
Ausgewählte Cocktailkreationen und Longdrinks  
für jeweils € 10,- inklusive Barsnacks  
und Live-Musik.

### ·LIVE-MUSIK·

Soul, Funk, Jazz & Pop  
Dienstag und Mittwoch von 19.00 – 01.00 Uhr  
Freitag und Samstag von 21.30 – 02.00 Uhr

### ·CIGAR LOUNGE·

Der begehbare Humidor bietet eine Auswahl  
an 124 kubanischen und dominikanischen Zigarren.  
Montag bis Donnerstag und Sonntag  
von 15.00 – 01.30 Uhr  
Freitag und Samstag von 15.00 – 03.00 Uhr



## TEA TIME – BREIDENBACHER HOF GOES ART

Freitag, 28. Januar 2011  
Sonntag, 29. Mai 2011  
Jeweils von 15.00 bis 17.00 Uhr

### ·LEANDER KRESSE·

Kunstakademie Düsseldorf  
Meisterschüler von Prof. Markus Lüpertz

Mit der Kunstreihe „Breidenbacher Hof goes art“  
präsentiert der Breidenbacher Hof gemeinsam mit  
der Düsseldorfer Galeristin Antonia von Fraunberg  
interessante Künstler und deren Werke.

Wir präsentieren Ihnen die im Breidenbacher  
Hof ausgestellten Exponate des Künstlers Leander  
Kresse während Sie bei dieser besonderen Tea Time  
hausgemachte Spezialitäten und über 20 ausgesuchte  
Teesorten genießen können.

€ 28,- pro Person und Tag  
inklusive Ausstellung, Gespräch mit dem Künstler  
und Tea Time.

Reservierung unter 0211-160 900 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## CAPELLA JAZZ MOMENTS

Mittwoch, 2. Februar 2011  
Mittwoch, 30. März 2011  
Mittwoch, 8. Juni 2011  
Jeweils von 21.00 bis 23.00 Uhr

Mit unserer neuen Veranstaltungsreihe „Capella Jazz Moments“ genießen Sie Jazz verschiedenster Art. Barchef Ewald Stromer und sein Team präsentieren Ihnen internationale Jazzgrößen im privaten Rahmen kombiniert mit hoher Barkultur.

*Bitte entnehmen Sie unseren Flyern das aktuelle Programm.*

Eintritt € 15,- pro Person und Abend  
Eintritt sowie einen Tisch in der Capella Bar  
€ 25,- pro Person und Abend  
(4 Personen pro Tisch).

Reservierung unter 0211-160 900 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## VALENTINSTAG

Montag · 14. Februar 2011 · 18,30 Uhr

Love · Amore · L'amour  
Kribbeln im Bauch, weiche Knie – erinnern Sie sich daran?  
Lassen Sie diesen Moment wieder aufleben  
und nehmen Sie sich Zeit für ein romantisches  
6-Gang-Candle-Light Dinner.

### VALENTINS-DINNER

Auster & Kaviar

—w—

Kaisergranat & Vanille

—w—

Muschel & Curry

—w—

Sorbet von Olivenöl & Pfeffer

—w—

Trüffel & Mexico Magie

—w—

Rosenblüten & Mocca

€ 222,- für zwei Personen  
inklusive korrespondierender Champagner.

Buchen Sie in Kombination mit unserem Valentinsdinner eine Nacht in einer unserer Capella-Suiten zu besonders attraktiven Konditionen.  
€ 450,- pro Suite inklusive Frühstücksbuffet.

Reservierung unter 0211-160 900 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## WEIN-ERLEBNISSE ZUR PROWEIN

Samstag · 26. März 2011 · 19.00 Uhr

### ·WEINGALA MIT CARLOS QUINTAS·

Weinexperte Carlos Quintas führt Sie durch einen Abend der Extraklasse. Entdecken Sie die Welt der Lady Jersey mit erlesenen Speisen und portugiesischen Weinklassikern.

#### AUSZUG AUS DEM WEINGALA-MENÜ

Scarlet Shrimp mit Entenleberterrine



Kabeljau und Taube



Gegarter Wolfsbarsch in einer Velouté mit Birnenconfit



Terrincho-Lammcarrée mit einer Olivenkruste



Portugiesischer Käse



Halbgefrorener Mandelkuchen und Schokoladen-Brioche

€ 125,- pro Person  
inklusive Apéritif und 9-Gang-Menü  
mit korrespondierenden Getränken.

Reservierung unter 0211-160 90 153 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## WEIN-ERLEBNISSE ZUR PROWEIN

Sonntag · 27. März 2011

### ·WEINPROBE MIT CARLOS QUINTAS·

Weinprobe I: 11.30 – 14.00 Uhr

Weinprobe II: 14.30 – 16.30 Uhr

Weinprobe III: 17.00 – 19.00 Uhr

Die Schönheit Portugals –  
lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie.  
Carlos Quintas führt Sie durch die  
stimmungsvollen Weinproben.

#### FLYING MENÜ

Süß-saurer Möhrensalat nach Algarve Art  
mit frittiertes Muschel



Baby-Tintenfisch in scharfer Sauce



Kaninchen in Rotweinsud



Fischsuppe verfeinert mit Koriander



Tarte de Natas: portugiesischer Sahnekuchen

€ 35,- pro Person  
inklusive Weinprobe und Flying Menü.

Reservierung unter 0211-160 90 153 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## GENTLEMEN'S NIGHT

Donnerstag · 7. April 2011 · 19.00 Uhr

·THOMAS HENSEL·

Weingut Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz

Das Traditionsweingut Hensel gehört seit über 300 Jahren zu den begehrtesten der Pfalz. Neben einer bemerkenswerten Expertise verbindet Winzer Thomas Hensel vor allem sein Geschick für Pflanzen mit einem Gespür für trendige Rebsorten und dem Streben nach ausgezeichneter Qualität. So verknüpft sich gegenwärtiges Wissen mit der Erfahrung von Generationen.

### MENÜ

Anisgebeizter Thunfisch mit Thaimango und Avocado



Schnitte vom Lofoten Kabeljau in Hibiskus-Curry und grünen Spargelspitzen



Rücken vom schwäbischen Alblamm an Safran-Rucolajus Risotto, Kardamom-Karotte und gebratene Zucchini



Gewürzkaffeemousse und Cassisgratiné auf Beerenkompott, dazu prickelnder Champagnerschäum

€ 125,- pro Person

inklusive Apéritif, 4-Gang-Menü, korrespondierender Getränke, Digestif und Zigarren in der Cigar Lounge.

Reservierung unter 0211-160 90 153 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## SCHLEMMEN MIT VERSTAND METABOLIC BALANCE®

Dienstag · 12. April 2011 · 19.00 Uhr

Prof. Dr. med. Dietrich Baumgart (Internist, Kardiologe) vom Preventicum im Breidenbacher Hof und Susanne Müller, metabolic balance® (Beraterin, Inhaberin Vitality Concept) präsentieren Ihnen die Vorzüge von metabolic balance®.

Der Schlüssel zu Gesundheit, Leistungsfähigkeit und nachhaltiger Gewichtsregulierung liegt in einer natürlichen und individuellen Ernährung. Ihr ganz persönlicher Ernährungsplan begleitet Sie nicht nur zu Ihrem Wunschgewicht, sondern auch zu verbessertem Schlaf, einem klaren Hautbild, geistiger Fitness – oder kurz gesagt zu Ihrem persönlichen Wohlbefinden.

### MENÜ

Seezunge auf Spargelspaghetti und Vanille



Rosa gebratene Entenbrust in Bärlauch-Gemüsesud



Süße Möhren-Ingwer-Mousse mit Rhabarber und Milchschaum

€ 49,- pro Person

inklusive Apéritif, Vortrag und leichtem 3-Gang-Menü.

Reservierung unter 0211-160 90 153 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## KARFREITAG

22. April 2011  
Mittags ab 12.00 und abends ab 18.30 Uhr

### MENÜ

Rondell vom Gewürzlachs auf Petersiliensauce  
mit kleinem Kartoffelsalat und gebackenem Wachtelei

—w—

Schaumsüppchen von rotem Curry und Minze  
mit gegrillter Jakobsmuschel

—w—

Weißer Heilbutt mit Räucheraal und Cox-Orangeapfel  
im würzigen Bohnensud

—w—

Délice von Topfen und Rhabarber

—w—

Rohmilchkäseauswahl vom Maître Affineur „Waltmann“

4-Gang-Menü € 68,- pro Person

5-Gang-Menü € 79,- pro Person

Übernachtung in Verbindung mit unseren  
Festtags-Menüs:

Pro Zimmer inklusive Frühstücksbuffet

€ 190,- im Superior Zimmer

€ 225,- im Deluxe Zimmer.

Reservierung unter 0211-160 900 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## OSTERN

Ostersonntag · 24. April 2011  
Ostermontag · 25. April 2011  
Jeweils mittags ab 12.00 und abends ab 18.30 Uhr

### AUSZUG AUS DEN OSTER MENÜS I & II

Variation von der Gänsestopfleber  
mit ofenwarmem Kaffee-Gewürz-Brioche

—w—

Cappuccino von Morchel und Zwiebelcrème  
mit glasierten Sot l'y laisse

—w—

Cassoulet von Flusskrebs, Morchel  
und grünem Spargel in Krustentierjus

—w—

Feines vom Osterlamm in milder Limonen-Kapernsauce  
mit Petersilienrisotto und kleinem Frühlingsgemüse

—w—

Lauwarmer St. Maure mit geröstetem Maisbrot  
und geistem Olivenöl

—w—

Moelleux mit Zitronenganache, geliertem  
exotischem Früchtecoulis und Basilikumeis

4-Gang-Menü € 68,- pro Person und Tag

5-Gang-Menü € 79,- pro Person und Tag

6-Gang-Menü € 89,- pro Person und Tag.

Reservierung unter 0211-160 900 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## MUTTERTAG

Sonntag · 8. Mai 2011 · 18:30 Uhr

An ihrem Ehrentage möchten wir sie, unsere Liebste und Beste, mit dem verwöhnen, was sie das ganze Jahr für uns bereit hält: ein erstklassiges Essen.

### MENÜ

„Hommage an die starken Frauen am Herd“

SOHYI KIM, ÖSTERREICH

Kurz angebratene Tuna-Sashimi mit Erdnuss-Mangosalat

JOHANNA MAIER, ÖSTERREICH

Spinatrisotto mit Gemüse und Riesengarnelen

NIGELLA LAWSON, ENGLAND

„Mirin Glazed Salmon“: in Reiswein glasierter Biolachs zweierlei Reis, Spargel, Ingwer und Pilze

SARAH WIENER, ÖSTERREICH/DEUTSCHLAND

Filet und Brust vom Weidekalb mit getrüffeltem Erdapfel-Stampf

LÉA LINSTER, LUXEMBURG

Gianduja-Eisstock, Pfannen-Crêpe mit Schokolade und Orangen-Sorbet mit körniger, grüner Zitrone

4-Gang-Menü € 68,- pro Person

5-Gang-Menü € 79,- pro Person

Reservierung unter 0211-160 900 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## MATJESGALA

Donnerstag · 9. Juni 2011 · 18:30 Uhr

Mit Primtjes, dem König unter den Matjes, Pils, Altbier vom Fass, eisgekühltem Genever und Live-Musik zelebrieren wir auch in diesem Jahr ganz klassisch den Beginn der Matjes-Saison.

### MATJES-MENÜ

Matjes auf Henkes jeune Genever mit frisch gezapftem „Kö-Pi“

Matjes mit Sahne-Meerrettich und Preiselbeeren

Matjes Sushi mit Gurke und Wasabicrème

Matjes Aal geräuchert mit Cashmere Vinaigrette

Matjes an Hamburger Labskaus

Matjes Croustillant auf geeister Gurkensuppe

Matjes Tatar auf Reibekuchen mit Apfelschmand

Matjes Tempura an Erdnuss-Chilisauce

Matjes auf Elsässer Zwiebelkuchen mit Artischocken und frischer Pimpernelle

Matjes auf Eis – so viel sie mögen – mit Bohnen, neue Kartoffeln, Speckstippe Hausfrauensauce, Currysahne

Frisch gebackene Apfel-Haselnuss-Schnitte und Mousse vom roten Apfel an Sorbet von Apfel und Earl Grey Tea mit Tahiti-Vanille Luft

€ 49,- pro Person für das Matjes-Menü

Reservierung unter 0211-160 90 153 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com



## LADIES NIGHT

Dienstag · 21. Juni 2011 · 19.00 Uhr

### PARFÜMERIE SCHNITZLER & SOMMELIÈRE SABINE FISCHER – ABEND DER SINNE

Erleben Sie zum Sommeranfang in angenehmer Damenrunde einen exklusiven Abend der Sinne.

Die Sommelière Sabine Fischer führt Sie mit viel Herz und Verstand durch verschiedenste Weingüter und präsentiert den Wein als das was er ist: ein Kulturgut. Nach 14 Jahren in der Sternegastronomie (Hummerstübchen) beeindruckt die Inhaberin der SommeLerie Fischer mit ihrem Fachwissen und mit ihrer Leidenschaft.

Die Parfümerie Schnitzler gibt Ihnen einen Einblick in die Welt der Farben und Beautytechniken der Marke Shiseido, präsentiert von einem Visagisten.

Preis pro Person € 125,-  
inklusive Apéritif, 4-Gang-Menü mit  
korrespondierenden Getränken, Weinverkostung  
und Beauty-Inspirationen sowie Digestif  
in der Capella Bar.

Reservierung unter 0211-160 90 153 oder  
genuss.bbh@capellahotels.com

## · KULTUR AUF DER KÖ ·

### LESUNGEN, KONZERTE & ABENDESSEN

 DR. ASFA-WOSSEN ASSERATE

Apéritif, Lesung und 4-Gang-Menü  
€ 85,- pro Person und Lesung

 SABINE FISCHMANN,  
THORSTEN LARBIG UND BIRGITTA LINDE

Apéritif und Lesung  
€ 35,- pro Person und Lesung

Apéritif, Lesung und 4-Gang-Menü  
€ 85,- pro Person und Lesung

 OLGA SCHEPS

 OLIVER STELLER

Apéritif und Konzert  
€ 35,- pro Person und Konzert

Apéritif, Konzert und 4-Gang-Menü  
€ 85,- pro Person und Konzert

[Programm-Änderungen vorbehalten]

Reservierung unter 0211-160 900  
Arrangement-Anfrage unter 0211-160 90 909  
oder reservations.bbh@capellahotels.com.



## LESUNGEN

Sonntag · 6. Februar 2011 · 1730 Uhr

### KULINARISCHE LESUNG: AFRIKA – WOHIN?

Dr. Asfa-Wossen Asserate, Prinz aus dem äthiopischen Kaiserhaus, spricht über das Thema „Afrika – wohin?“.

Dr. Asserate beschäftigt sich mit den gemeinsamen Wurzeln und Verbindungen der Kontinente Europa und Afrika. Freuen Sie sich auf spannende Erzählungen aus der Sicht eines in Deutschland lebenden Afrikaners.

Sonntag · 13. März 2011 · 1730 Uhr

### MUSIKTHEATER: CLARA UND ROBERT SCHUMANN – EINE PAARTHERAPIE

Sabine Fischmann (Clara), Thorsten Larbig (Robert) und Birgitta Linde (Konzept und Regie)

Die Schumanns, die einst zu den beliebtesten Gästen des Breidenbacher Hofes zählten, lebten eine Beziehung zwischen Euphorie und Depression, Traum und Enttäuschung, Romantik und Realität.

Sabine Fischmann und Thorsten Larbig alias Clara und Robert werden deshalb auf eine Zeitreise in die moderne Paartherapie geschickt, spielen Stücke aus ihrer sowie aus Brahms' Klavierliteratur und sprechen Originaltexte aus Briefen und Tagebüchern.

Birgitta Linde als Therapeutin setzt sich mit der „Hypochondrie zweier Ehegatten“ auseinander.



## KONZERT

Sonntag · 22. Mai 2011 · 1730 Uhr

### KLAVIERABEND MIT OLGA SCHEPS

Werke von Mozart, Beethoven,  
Chopin & Rachmaninoff

Mit gerade einmal 24 Jahren zählt Olga Scheps zu den erfolgreichsten Pianistinnen der jüngeren Generation und wurde als „Nachwuchskünstlerin des Jahres 2010“ mit einem ECHO KLASSIK ausgezeichnet. Lassen Sie sich vom Spiel der jungen Solistin verzaubern, die u.a. auf dem Klavierfestival Ruhr im Jahr 2007, dem Schleswig-Holstein Musik Festival, dem Kissinger Sommer, dem Heidelberger Frühling sowie bei den Festspielen Mecklenburg-Vorpommern und den Sommerlichen Musiktagen Hitzacker aufgetreten ist.

Olga Scheps ist eine leidenschaftliche Kammermusikerin. Zu ihren Partnern zählen die Violinisten Daniel Hope und Erik Schumann, die Cellisten Adrian Brendel, Alban Gerhardt und Jan Vogler sowie der Bratschist Nils Mönkenmeyer.

Reservierung unter 0211-160 900



## KONZERT

Sonntag · 3. Juli 2011 · 17:30 Uhr

### OLIVER STELLER „ALLES ODER NICHTS“

Oliver Steller spricht und singt  
Gotthold Ephraim Lessing

– mit Bernd Winterschladen (Saxophon)  
und Dieter Fuhr (Kontrabass)

Dass der Mythos des Klassikers Lessing seine Lebensgeschichte verdeckt, zeigt seine Spielleidenschaft. Nicht selten verspielte er im Kampf gegen Schreibblockaden mehrere Monatsgehälter in einer Nacht.

Dieses rastlose Leben beschreibt und vertont der Sänger, Rezitator und Gitarrist Oliver Steller.

Unterstützt wird die "Stimme der Lyrik" von Bernd Winterschladen, der u.a. mit der Kölner Kultband „The Piano Has Been Drinking“ auftrat und Dietmar Fuhr, zu dessen Partnern auch Nils Wogram oder David Liebmann zählen.

Reservierung unter 0211-160 900

## · KULTUR AUF DER KÖ ·

Der Breidenbacher Hof in Düsseldorf zählt zu jenen Hotels, die Teil der Kulturgeschichte des Landes geworden sind und die diese mitgeschrieben haben. Seit seiner Eröffnung 1812 haben namhafte Musikgrößen das elegante und private Ambiente des Hauses geschätzt.

Mit der Reihe „Kultur auf der Kö“ setzt der Breidenbacher Hof die Salonkultur des 19. Jahrhunderts fort und bietet Künstlern die Möglichkeit, in einem intimen Ambiente musikalisch und literarisch das Publikum zu begeistern.

Zu erleben sind mit bedeutenden Preisen ausgezeichnete Autoren und Musiker sowie szenische Lesungen und vertonte Lyrik großer Dichter.

## · CHARITY-PROJEKT ·

Von jeder unserer Kunst, Kultur & Kulinarik Veranstaltungen wird ein Euro pro verkaufter Eintrittskarte an die Organisation „Wünsch Dir was ...“ gespendet, die kranken Kindern Herzenswünsche erfüllt.

## · SPONSOREN & PARTNER ·

Für die wunderbare Unterstützung danken wir:



BREIDENBACHER HOF  
A CAPELLA HOTEL

*Königsallee 11*

*D-40212 Düsseldorf*

*Information: +49 211 – 160 900*

*info.bbh@capellahotels.com*

*www.breidenbacherhofcapella.de*