

# Genusskurier

ROSSINI GRUPPE



Liebe Gäste,

zum Auftakt des kulinarischen Jahres 2012 starten wir am 2. März mit einer Weinverkostung vom Weingut „Ascheri“ in Piemont. Danach folgt ein Degustationsmenü im Restaurant Rossini mit abgestimmten Weinen - Wein und Genuss in Vollendung!

Vom 1. bis 25. März 2012 sind wir wieder bei der „tour de menu“ in Düsseldorf beteiligt. Wir freuen uns, unsere Feinschmecker in allen Restaurants mit abwechslungsreichen Menüvariationen zu verwöhnen. Diesmal ist auch das Restaurant Teatropiù (neben dem Schauspielhaus) mit dabei.

## AKTUELLES

### ► 1. bis 29. Februar 2012 - Assaggini Menü

Gehen Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise und probieren Sie unser „Assaggini-Menü“. In unserer „La Piazzetta“ bieten wir dieses Menü zu einem Preis von 32 Euro an.

- *Vitello vom Hirschkalb in Steinpilzsauce auf Champignon-Carpaccio*
- *Weißes Zwiebel-Süppchen mit Krebsen und gerösteten Pistazien*
- *Thunfisch-Cannelloni mit Oliven-Tomatenbruschetta gefüllt*
- *Rinderlende gefüllt mit Geflügelleber und Trüffel auf Steinpilzrisotto*
- *Weißes Pfirsichsorbet auf Limonencrème*

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter: 0211/ 49 46 56

### ► 14. Februar 2012 - Romantisches Menü zum Valentinstag

Liebe geht durch den Magen und zu einem romantischen Dinner am Valentinstag gehört ein ganz besonderes Essen. Wir möchten Sie zu diesem Anlass in allen Restaurants mit einem Liebesmenü verwöhnen.

Bitte reservieren Sie unter: Restaurant Rossini: 0211/ 49 49 94, La Piazzetta: 0211/ 49 46 56  
Trattoria Positano: 0211/ 49 82 803, Teatropiù: 0211/ 55 04 55 88

### ► 2. März 2012 um 18.30 Uhr - Piemontesischer Abend

Dieser Abend soll für Sie zu einem Erlebnis werden. Um 18.30 Uhr beginnt eine Weinverkostung vom Weingut „Ascheri“ in unserer Biblioteca Culinaria. Anschließend wird um 19.30 Uhr im Restaurant Rossini ein Degustationsmenü mit passender Weinbegleitung serviert, begleitet von klassischen Klängen des „Bel canto“ (*ital.: schöner Gesang*).

Weinverkostung mit Degustationsmenü inkl. Getränke pro Person 70 Euro

Bitte reservieren Sie unter: 0211/ 49 49 94

### ► **Sonderaktion! - Brunello Raritäten zum Verkosten**

Liebe Weinfreunde, er zählt zu den drei berühmtesten und kostbarsten Weinen Italiens: der Brunello! Unumstritten ist seine große Vielfalt und Komplexität, die sowohl Experten als auch Weinliebhaber gleichermaßen begeistert. In unserem Weinkeller lagern die köstlichsten roten Schätze. Sie haben nun die Gelegenheit, das eine oder andere Schätzchen aus der größten Brunello-Sammlung Deutschlands in unseren Restaurants zu probieren. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, die Weine auch glasweise zu trinken.

### ► **Willkommen zum Sonntagsbrunch im Teatropiù**

Beim Sonntagsbrunch im Teatropiù können Sie sich nach Herzenslust italienische Köstlichkeiten von einem kalt-warmen Buffet genießen.

Brunchbuffet: jeden Sonntag und Feiertage von 11 bis 14.30 Uhr

Buffet: 19,90 € pro Person inkl. 1 Glas Saft und Kaffeespezialitäten, 12 € für Kinder von 6 bis 12 Jahren und bis 6 Jahre kostenlos.

Teatropiù: 0211/ 55 04 55 88 (neben dem Schauspielhaus) Gustav-Gründgens-Platz 1, Eingang Bleichstraße

### ► **Mittagstisch im Teatropiù**

Schnell, preiswert und gesund - so lautet das Konzept für unseren Mittagstisch! Ein Gericht kann nur so gut sein, wie die Produkte selbst, deswegen legen wir großen Wert auf Qualität. Vorspeisen ab 4 €, Hauptgerichte ab 8,50 €, Dessert ab 3 €.

Teatropiù: 0211/ 55 04 55 88

### ► **Koch-Workshops**

Kochen mit Spaß – unter Profianleitung zubereitet (Biblioteca Culinaria)

Hier erleben Sie Tipps und Tricks rund um das Thema Genuss! Anschließend genießen Sie Ihre eigenen gezauberten Köstlichkeiten an einer schön gedeckten Tafel. Die Teilnehmerzahl liegt zwischen 8 und 30 Personen.

Wir bitten um Anmeldung unter: 0211/ 49 01 78

### ► **Rossini Fine Catering**

Gern stehen wir Ihnen mit unserem Veranstaltungsservice zur Verfügung, damit Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten auch außerhalb unserer Restaurants genießen können. Große und kleine Veranstaltungen zählen dazu - Buffets und Menüs, sowie natürlich auch die gesamte Logistik, von Geschirr, Besteck, Gläsern, Tischdekorationen bis zu einem exzellent geschulten Personal.

Events + Catering: 0211/ 49 01 78

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr  
Giuseppe Fusco

info@rossini-gruppe.de  
www.rossini-gruppe.de

