

# Genusskurier

ROSSINI GRUPPE

Liebe Gäste,

im kulinarischen Herbst sind wir mit unseren Restaurants „La Piazzetta“ und „Positano“ bei der „tour de menu gusto“ beteiligt. Fordern Sie Ihren Geschmackssinn heraus und lassen Sie sich von unseren Menüs überzeugen! In „La Piazzetta“ haben wir ein besonderes Menü zum Thema „Mediterrane Leichtigkeit“ kreiert und in unserer Trattoria „Positano“ erwartet Sie zum Thema „Austern, Muscheln & Co.“ ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Mit einer Bewertung der getesteten Menüs in Ihrem Gourmet-Pass können Sie zum Gewinner werden - wir wünschen viel Freude und Erfolg bei der tour de menu gusto!

## AKTUELLES

### ► 10. September bis 3. Oktober 2010 - tour de menu gusto

Gehen Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise und probieren Sie in „La Piazzetta“ das Menü **„Mediterrane Leichtigkeit“** aus. (5-Gang Menü 42 Euro / 6-Gang Menü 49 Euro)

- *Steinpilz vom Rost mit Kräutern, Vin Cotto und gehobelten Pecorino Toscano*
- *Erbsenschaumsüppchen mit Pancettacrostini und Estragon*
- *Risotto mit Geflügelleber und toskanische Trüffel*
- *„Scorfano“ Drachenkopf im toskanischen Safransud mit Artischocken und konfitiertem Tomatenragout*

oder

- *In Chianti geschmorte Milchkalbshaxe mit gefüllten Tellerzwiebeln und Lorbeerkartoffeln*
- *Ziegenkäsepraline auf hausgemachte Marmeladencrostini*
- *Original Cantuccini mit Vin Santo von Badia a Coltibuono*



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

Lassen sie sich von dem Menü **„Austern, Muscheln & Co.“** in unserer Trattoria „Positano“ begeistern. Wir bieten das 4-Gang Menü für 39 Euro an.

- *Gruß aus der Küche*
  - *Meeresfrüchteteller „Surprise“ warm und kalt*
- oder
- *lauwarme Schellfisch-Branade auf herbstlichen Wildkräutersalat*
  - *Linguine mit Langustino an Tomaten-Basilikumragout*
  - *Knurrhahn mit glasiertem Kartoffelfenchelgemüse*

oder

- *Braciola della mamma* „Gefüllte Kalbsroulade“ mit Pestogemüse-Gnocchi
- *lauwarmer Scarmorza Käse mit Trüffelhonig*

oder

- *Limoncellotörtchen mit eingelegten Früchten und Zitronensorbet*

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter: 0211/ 49 82 803



### ► **Der Trüffel – Das Nonplusultra feiner Küche**

Lassen Sie sich in „La Piazzetta“ und im Restaurant „Rossini“ von genussvollen Trüffelkreationen verwöhnen. Der Trüffel gibt den Gerichten den vollendeten Geschmack und läßt das Herz eines Feinschmeckers höher schlagen.

### ► **Suchen Sie schöne Veranstaltungsräume für Ihre Feier?**

Stilvoll im privaten Rahmen feiern Sie an einer langen Tafel mit südländischem Flair im separaten Veranstaltungsraum „Biblioteca Culinaria“ (max. 60 Pers.). Zwei wunderschöne Weinkeller in „La Piazzetta“ bieten Platz für 12 bzw. 20 Personen. Ein besonderes Ambiente für Events finden Sie in der „Laterne“ im historischen Schlossturm (max. 50 Pers.). Von hier aus haben Sie einen wunderschönen 360-Grad-Blick auf den Rhein und die Altstadt. Viele Möglichkeiten für kleine und große gesellschaftliche Veranstaltungen bis 500 Personen gibt es im „NRW-Forum“ im Ehrenhof.

Buchungs-Anfragen: 0211/ 49 01 78

### ► **Koch-Workshops**

Kochen mit Spaß – unter Profianleitung zubereitet (Biblioteca Culinaria)

Kochen Sie mit Kollegen und Freunden als Firmen- oder Privatveranstaltung und genießen Sie Ihr eigenes Menü an einer schön gedeckten Tafel. Wir freuen uns auf gelungene Koch-events mit Ihnen. 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](mailto:info@rossini-gruppe.de)

[www.rossini-gruppe.de](http://www.rossini-gruppe.de)