

Betreff:

Der Lieblingskalender der Landeshauptstadt Dezember 2010



**DER LIEBLINGSKALENDER
DER LANDESHAUPTSTADT**

**DIE TEXTSCHWESTERTERMINE
IM DEZEMBER 2010**



Ab dem 3. Dezember 2010
Düsseldorf: Größtes Knusperhäuschen

2.50m hoch, 1.70m breit und 2.00m lang: Das leckerste, größte und schönste Lebkuchenhaus steht nun bis Weihnachten in der Lobby des interContinental Düsseldorf.

In 60 Stunden Arbeitszeit wurden 110kg Lebkuchen, 10kg Spekulatius, 8kg Fruchtgummi und 15 Liter Eiweiß mit 35kg Puderzucker für das überdimensionale Lebkuchenhaus verbaut und bringt stolze 300kg auf die Waage.

Ort: InterContinental Düsseldorf, Königsallee 59, 40215

5. Dezember 2010, 17.30 Uhr
InterContinental Düsseldorf:
Klassische Soirée mit Hanna Shybayeva

In Kooperation mit der renommierten Anton Rubinstein Akademie lädt das InterContinental Düsseldorf auch in diesem Winter zu den „Klassischen Soiréen“ ein. Dargeboten von hochbegabten internationalen Musikern, erwartet Sie ein wunderschöner und sicherlich unvergesslicher Sonntagabend, der mit einem Sektempfang im Foyer des Ballsaales beginnt. Nach dem klassischen Kammerkonzert empfängt Sie Küchenchef Sönke Höltgen im PÉGA-Das Restaurant mit einem klassisch zubereiteten 3-Gänge-Menü.

Programm:



17.30 Uhr Sektempfang im großen Foyer des InterContinental Düsseldorf
 18.00 Uhr Klassisches Kammerkonzert
 19.00 Uhr 3-Gänge-Menü, inklusive korrespondierender Getränke

Weitere Termine und Künstler: 16.01.11 - Anna Kiskachi
 60,- Euro pro Person, ein Teilbetrag kommt der Anton Rubinstein Akademie zugute.
 Für Kartenvorverkauf oder Rückfragen: Tel.: 0211- 82 85 12 03 oder soiree@ihg.com
Ort: InterContinental Düsseldorf, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf



5. Dezember 2010, 14.00 bis 19.00 Uhr
Zimtrausch im InterContinental Düsseldorf

Das InterContinental ist prädestiniert für die Düsseldorfer, die die stimmungsvolle Adventszeit in Ruhe beim beliebten „Zimtrausch“ verbringen wollen. An den Wochenenden können Besucher des Weihnachtsmarktes und der Kö Klassiker wie Punsch, Stollen und Lebkuchen in der dekorierten Lobby genießen. An den Sonntagen hält das InterContinental dann in guter Tradition noch eine ganz besondere Überraschung bereit. Zum vierten Mal präsentiert das Hotel gemeinsam mit der Stiftung Sterntaler zwischen 16:00 Uhr und 17:30 Uhr musizierende Kinder und Jugendliche am roten Flügel in der Lobby.

An allen Adventswochenenden von 14:00 Uhr bis 19:00 Uhr, 19,- Euro pro Person. Reservierung unter: 0211- 8285 1203
Ort: InterContinental Düsseldorf, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf



Ab dem 10. Dezember 2010
„Vertical Gallery Stockwerk 12“ im InterContinental Düsseldorf

In der aktuellen Ausstellung „Stockwerk zwölf“ hat Fotograf Andreas Gursky die Schirmherrschaft übernommen. Exemplarisch für die Auswahl der elf jungen Künstler stehen die Kunstakademie-Klassen von Prof. Christopher Williams und Prof. Andreas Gursky. Die außergewöhnliche Präsentation ist in sich schon ein besonderes Projekt, denn hier arbeiten gleich drei verschiedene Partner zusammen. Das NRW-Forum hat die Ausstellung „Weiter von hier aus – Stockwerk 12“ kuratiert, das Fachlabor Grieger hat die Exponate produziert und das InterContinental Düsseldorf bietet die Vertikale – die Liftlandings über insgesamt 10 Stockwerke.

Ort: InterContinental Düsseldorf, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf



Vom 15. Dezember 2010 bis 13. Februar 2011
Ellen von Unwerth im NRW-Forum

Ellen von Unwerth – eine der bekanntesten, einflussreichsten Fotografinnen – stand schon lange auf der Wunschliste des NRW-Forum. Jetzt sind dort 33 frische Arbeiten der Deutschen aus Paris zu sehen: „Berlin bei Nacht“ ist Titel und Thema zugleich. Ihren Durchbruch als Fotografin hatte Ellen von Unwerth 1989, als sie von der französischen Zeitschrift "Elle" den Auftrag erhielt, ein junges deutsches Model namens Claudia Schiffer zu fotografieren. Sie entdeckte somit Schiffer und fotografierte die Guess-Kampagne, die Schiffer berühmt machte.

1991 entdeckte sie ebenfalls Nadja Auermann. Von Unwerths kühler und sublim erotischer Stil ist stark von ihrem Vorbild Helmut Newton beeinflusst.

Sie veröffentlichte in allen wichtigen Zeitschriften, war an zahlreichen Ausstellungen beteiligt, drehte als Regisseurin selber

Musikvideos und gab Bücher mit ihren Bildern heraus.
Ort: NRW-Forum, Ehrenhof 2, 40479 Düsseldorf



Alles aus einem Guss – Weihnachtszeit ohne Stress auf der Monkey's Plaza

Christmas – Shopping im Monkey's South

Erleben Sie Ihre Weihnachtseinkäufe ohne Stress – Ihnen fehlt noch das besondere Geschenk? Das Monkey's-Team findet es gemeinsam, im Monkey's Shop. Neu: eine qualitative Monkey's gebrandete Wüsthof Messerserie.

Christmas - Dinner & Silvester

Lehnen Sie sich entspannt zurück und erleben Sie mit Ihren Lieben zum Ausklang des Jahres 2010 rundum entspannte Weihnachten:

- Genießen Sie Ihr Monkeys Christmas Dinner an beiden Weihnachtsfeiertagen im Monkeys South & West mit einem köstlichem Weihnachtsschmaus.
- Schenken Sie sich kurz vor Jahresenden ein Feuerwerk des kulinarischen Genusses und erleben Sie Ihr Silvestermenü im Monkeys South oder Monkeys West!

Silvester – Party

Ab 22.00 Uhr tanzen Sie im Monkey's East zu Funk, Beat und Disco Klassikern ins neue Jahr.

Und das erste Getränk ist im Eintrittspreis von 20,- Euro bereits enthalten. (Abendkasse 25,- Euro)

**Bei Fragen & Interesse melden Sie sich unter 0211-64963710
Ort: Monkey's Plaza, Graf-Adolf-Platz 15, 40213 Düsseldorf**



"recyclingdesign by nowakteufelknyrim 2011"

In Afrika sagt man "Die Zukunft gehört keinem", aber mit dem wunderschönen Kalender "recyclingdesign by nowakteufelknyrim 2011" wird die Zukunft vorstellbar schön. Und recycelt wurde hier von der Gestaltung bis zum Material einfach alles. So findet jeder seinen Lieblingskalender, mit Blümchen auf Stoff, mit Löchern im Leder, in Gelb, in Pink, in Rot, in Grün oder einfach nur in weicher schlammfarbener glücklicher Ziege.

"recyclingdesign by nowakteufelknyrim 2011" ist eine Kooperation zwischen dem Designbüro nowakteufelknyrim, der Druckerei Schröten Druck und der Buchbinderei Mergemeier. Jeder recycelt was er recyceln kann: Gestaltung, Papier, Leder und Stoffreste und was aus so einer schönen recycelten Kooperation entstehen kann, sehen sie unter www.recyclingdesign.de



Heiligabend, 24. Dezember 2010, ab 18.00 Uhr **Weihnachtlicher Genuss im PÉGA-Das** **Restaurant im InterContinental Düsseldorf**

Endlich Heiligabend – das Warten hat ein Ende! Kerzen strahlen, ein Pianist füllt den Raum mit schönen Klängen und ein gedeckter Tisch erwartet Sie und Ihre Lieben. Erleben Sie festliche Augenblicke bei einem 4-Gänge-Auswahlmenü im PÉGA-Das Restaurant. Freuen Sie sich auf die kulinarischen Höhepunkte der PÉGA-Köche unter der Leitung des Küchenchefs Sönke Höltgen.

Heiligabend-Menü-Highlights (Auszug)

- Mosaik von Gänseleber und Topinambur
Crostini vom Wagyu-Beef mit Arganöl und rosa Grapefruit
- Steinpilz-Wintertrüffel-Essenz
Ravioli vom Ochsenschwanz und Pondichery-Pfeffer
- Champagnercrèmesorbet Nicolas Feuillatte
- Seezungenfilet mit Hummer im Mangoldmantel
an zart geschmorten Schwarzwurzeln Portweinrisotto
- Passionsfruchtgâteau mit Schokoladen-Kokos-Soufflé
und Pralineneis

89,- Euro pro Person exklusive Getränken
Reservierungen unter Tel.: +49 (0)211 8285 1203 sowie
unter sternstunden@ihg.com.
Ort: InterContinental Düsseldorf, Königsallee 59, 40215
Düsseldorf



Weihnachten im Van der Valk Airporthotel **Düsseldorf**

Feiertagsbrunch am 25. und 26. Dezember 2010,
12:00 bis 15:00 Uhr:

Chef de Cuisine Markus Streiber und sein Team servieren den Gästen festliche kalte und warme Vor- und Hauptspeisen, frisch zubereitet an der Live-Cooking-Station.

Außerdem bereitet das Küchen-Team ein vielseitiges Dessertbuffet für seine Gäste vor.

Ein prickelndes Glas Sekt zur Begrüßung, sowie Wasser, Saft und Kaffee- und Teespezialitäten sind inklusive.

Auch für die Kleinen steht ein Kinderbuffet bereit.

Erwachsene: € 32,50 pro Person
Kinder: ab 4 bis 11 Jahre: € 12,50

Weihnachtliches 4-Gang-Menü am 24., 25. und 26. Dezember
2010 ab 18:00 Uhr:

Lachsrückens aus dem Sternanisrauch an warmem Salat von der Artischocke und Koriander an Kaviarvinaigrette

Schaumsuppe von roten Linsen und Schmalzcrouton
von der geräucherten Gänsebrust

Kalbsfilet im Lardomantel an getrüffeltem Spitzkohl
und gebratenen Semmelscheiben in Wacholderjus

Vanillebirne mit Schoko-Maronenmousse

€ 42,50 pro Person

Reservierungen unter Tel.: +49 (0)211 200 63 0 sowie
unter info@duesseldorf.valk.com
Presse-Akkreditierung unter: meltem@textschwester.de
Ort: Van der Valk Airporthotel, Am Hülserhof 57, 40472
Düsseldorf



**Silvester, 31. Dezember 2010, ab 22.00 Uhr
Festliches 5-Gänge-Gala Dinner im
PÉGA-Das Restaurant – Begrüßung 2011
über den Dächern der Stadt und Party in der
bar fifty nine**

Anders als in den letzten Jahren wird für den Jahreswechsel 2010 / 2011 das gesamte Erdgeschoss, das Restaurant PÉGA und die Dachterrasse reserviert. Der Silvesterabend beginnt mit Champagner und Canapés und einem 5-Gänge-Menü im Restaurant PÉGA. Danach lädt das Hotel herzlich ein, das neue Jahr auf der Dachterrasse mit Blick über die Stadt mit einem Neujahrs-Champagner zu begrüßen. In der Lobby und in der Trendlocation der Stadt, der bar fifty nine, sorgen DJs für Partystimmung, die bis in die frühen Morgenstunden andauert.

Preis 5-Gänge-Menü: 199,- Euro pro Person: Dieser Preis beinhaltet Champagner sowie den Canapé-Empfang, das 5-Gänge-Galadinner, korrespondierende Weine, Neujahrschampagner auf der Dachterrasse und die Möglichkeit der anschließenden Teilnahme an der bar fifty nine-Mitternachtsparty.

Eintritt Party 35,- Euro pro Person, Limitierte Ticketanzahl, Sitzplatzreservierung leider nicht möglich

Reservierungen unter Tel.: +49 (0)211 8285 1203 sowie unter sternstunden@ihg.com

Ort: InterContinental Düsseldorf, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf

Viele E-Mail-Programme stufen E-Mails von unbekanntem Absender als "Spam" ein. Um sicherzustellen, dass Sie Ihren Lieblingskalender erhalten, fügen Sie natalie@textschwester.de Ihrem Adressbuch hinzu.

Die aktuelle Gesetzeslage (§ 107 Abs. 2 TKG) setzt voraus, dass Sie unsere Informationen per E-Mail wünschen. Sollten Sie von uns keine weiteren Informationen per E-Mail erhalten wollen, senden Sie uns bitte eine E-Mail mit dem Wort NEIN im Betreff.