

Betreff:

Der Lieblingkalender der Landeshauptstadt November 2010



**DER LIEBLINGSKALENDER
DER LANDESHAUPTSTADT**

**DIE TEXTSCHWESTERTERMINE IM
NOVEMBER 2010**



**8. November 2010, 19.00 Uhr
Trüffelnacht der Spitzenköche im PÉGA-Das
Restaurant**

Thomas Kammeier aus dem Berliner InterContinental und Ulrich Heimann aus Berchtesgaden werden gemeinsam mit PÉGA-Chefkoch Sönke Höltgen ein grandioses 6-Gang-Trüffelmenü kredenzen. 3 Spitzenköche, 6 Gänge = 2 kulinarische Highlights pro Koch! Mit dabei ist Deutschlands Trüffelpapst Ralf Bos, Bosfood, aus Meerbusch.
Eventpreis: 129,- Euro pro Person inklusive korrespondierende Weine und Kaffeespezialitäten.

**Reservierung unter der Tel.: 0211- 82 85 12 20 oder unter
dusha.fbadmin@ihg.com
Ort: InterContinental Düsseldorf, Königsallee 59, 40215
Düsseldorf**



**14. November 2010, 17.30 Uhr
InterContinental Düsseldorf:
Klassische Soirée mit Sonoko Ishii**

In Kooperation mit der renommierten Anton Rubinstein Akademie lädt das InterContinental Düsseldorf auch in diesem Herbst 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:

05.12.10 - Hanna Shybayeva, 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**



25. November 2010, 19.00 Uhr

Neue Serie: Kultur im West mit Irmgard Knef

Während die Gäste die erstklassige Küche von Christian Penzhorn erleben, unterhalten sie herausragende Künstler mit ihrem brillanten Bühnenprogramm.

Die Veranstaltungsreihe beginnt mit dem Auftritt von Irmgard Knef. Sie ist die fiktive – zehn Minuten später geborene – Schwester von Hildegard, eine singende Loser-Diva, die rhetorisch brillant und schwarzhumorig aus dem Hinterhalt schießt und dazu äußerst musikalisch mit „groovigen“ Songs großartig unterhält.

Preis 139,- Euro

Der Preis beinhaltet einen Aperitif, das 4-Gänge-Menü, korrespondierende Getränke sowie das Abendprogramm.

Das Menü:

- Amuse Bouche
- Gänseleber „Berliner Art“
- Gebratener Havelzander auf Steckerrüben und rote Bete-Thymianschaum
- Kalbsfilet und Königsberger Klopse mit Erbsenpüree und Reisgalette
- Rote Grütze mit Berliner Luft
- Süßes aus der Pâtisserie

Ort: Monkey's West, Graf-Adolf-Platz 15, 40213 Düsseldorf
Reservierungen telefonisch unter 0211-649 637 15 oder per E-Mail unter verkauf@monkeysplaza.com.



27. November 2010, 10.00 – 18.00 Uhr

Tag der offenen Tür Moll AutoPark

Am Samstag, den 27. November 2010 sind alle interessierten Besucher herzlich dazu eingeladen, im Rahmen eines „Tag der offenen Tür“ zwischen 10.00 und 18.00 Uhr auf dem Gelände vorbeizuschauen. Für das leibliche Wohl ist mit Pommes und Currywurst, Grünkohl, Gulaschsuppe, Putenschnitzel- und Frikadellen sowie einem Bierwagen gesorgt. Vorweihnachtliche Stimmung kommt durch einen Blumenstand auf, an denen feierliche Adventskränze und Gestecke angeboten werden. In zwei großen, beheizten Zelten dürfen Autofans sich bei Kaffee und Kuchen, Glühwein, Popcorn und Zuckerwatte aufwärmen und es sich gemütlich machen. Auch die Kleinen kommen auf ihre Kosten: Ein Karussell, als Weihnachtsmann verkleidete Stelzenläufer und ein Überschlagssimulator bringen Kinderherzen zum Strahlen.

Ort: Niederrheinstraße 99, 40474 Düsseldorf



29. November 2010, 14.00 bis 19.00 Uhr

Zimtrausch im InterContinental Düsseldorf

Nach ausgiebiger Shoppingtour oder dem Besuch des Weihnachtsmarkt erwartet die Gäste im InterContinental Düsseldorf an allen vier Adventswochenenden der beliebte „Zimtrausch“.

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.

Zimtrausch-Buffet

Frisch gebackene Belgische Waffeln mit Schattenmorellen, Passionsfrucht-Zimt und Waldbeerkonfitüre

- Selbst gebackener Mohnstollen
- Zimt-Sahne-Schnitten
- Eclairs
- Feine Sandwiches, belegt mit: geräucherter Gänserilette und Kürbiskerncrème mit Brie und Trüffel

- Hauchdünne Scheiben vom gebeizten Stör
- Warme Butterbrioche mit Blue Stilton, kalt geräuchertem Rentierschinken oder selbst gemachter Pflaumenmarmelade und Vanillesahne
- Kaffee- und Teespezialitäten

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



Noch bis zum 16. Januar 2011

Quadriennale & Kulinarik im InterContinental Düsseldorf

Zur Quadriennale 2010, dem Fest der Bildenden Künste in Düsseldorf, bietet PÉGA - Das Restaurant Kunst- und Kulturliebhabern eine Reihe von kulinarischen Köstlichkeiten aus Sönke Höltgens Küche an.

Gäste können zwischen 2- bis 5-Gang-Menüs wählen.

Presse-Tasting möglich, bitte anmelden unter:

alex@textschwester.de

Ort: InterContinental Düsseldorf, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf

Reservierung unter: 0211-82 85 12 20

oder unter dusha.fbadmin@ihq.com



Jeden Sonntag, ab 11.30 Uhr

Sonntagsbrunch für die ganze Familie

Ab sofort bietet das neue Van der Valk Airporthotel Düsseldorf jeden Sonntag von 11.30 bis 14.00 Uhr ein vielseitiges Brunchbuffet mit einem extra Kinderbuffet an.

Erwachsene zahlen 22,50€

Kinder (4-11 J.) 9,50€ .

Kinder bis 4 Jahre speisen kostenfrei vom Buffet.

Ort: Van der Valk Airporthotel Düsseldorf

Am Hülserhof 57, 40472 Düsseldorf, Tel.: 0211- 200 63 0

info@duesseldorf.valk.com, www.airporthotelduesseldorf.de



dienstags bis samstags, 9.30 Uhr bis 15.00 Uhr

Monkey's Trainee:

Ein Kochkurs im Monkey's West nach Ihrem Geschmack

Christian Penzhorn bietet ganz individuelle Einzelcoachings in Sachen Kulinarik. Wer gern kocht und dazulernt, kann einfach einen Termin vereinbaren.

**Termine nach Absprache
von Dienstag bis Samstag
von 9.30 bis 15.00 Uhr**

Im Preis von 145,- Euro enthalten sind, neben dem Coaching von Christian Penzhorn, ein 4-gängiges Mittagessen inkl. Wein, Wasser, Espresso, eine Schürze und ein kleines Rezeptbuch.

Ort: Monkey's West, Graf-Adolf-Platz 15, 40213 Düsseldorf,

Tel.: 0211-649 637 10, info@monkeysplaza.com



Monkey's East – der Eventraum

Ob Empfänge, Präsentationen, Geburtstage oder Firmenfeste – Monkey's bietet immer einen besonderen Rahmen, der Ihre Veranstaltung für Sie zum Erfolg und für Ihre Gäste zum einmaligen Erlebnis macht:

Monkey's East

- 100 qm Nutzfläche und 100 Plätze in der Summer Lounge
- 50 Personen (gesetztes Essen)
- 100 Personen (Flying Buffet)

**Ort: Monkey's East, Graf-Adolf-Platz 15, 40213 Düsseldorf,
Weitere Infos unter Tel.: 0211-649 637 15,
verkauf@monkeysplaza.com**

Viele E-Mail-Programme stufen E-Mails von unbekanntem Absender als "Spam" ein. Um sicherzustellen, dass Sie Ihren Lieblingsterminal 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.