

AFTER Valentinsmenü im NIDO

07.02.2012, 11:29 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *NIDO Restaurant & Catering*



Der historische Speicher des NIDOs

Hamburg, 06. Februar 2012 - nur noch 7 Tage und dann steht das Fest der Liebe wieder vor der Tür, aber leider hat es der Kalender-Gott diesmal nicht gut mit den Verliebten gemeint, denn wie kann man einen solch wichtigen Tag an einem Dienstag genießen? Das hat sich das Team vom NIDO Restaurant auch gedacht und den Tag der Tage einfach ins Wochenende verschoben.

Das NIDO feiert Cupidos Ehrentag nicht am 14. Februar sondern hat das ganze auf Freitag, den 17. Februar verlegt. Wer kennt es denn nicht: man kommt nicht aus dem Büro raus, am nächsten Morgen steht ein wichtiges Meeting an und

überhaupt... Sollte man diesen besonderen Tag mit seiner Liebsten dann nicht lieber am Freitag entspannt nachholen?
Das NIDO gibt ihnen die Möglichkeit dazu mit einem Menü, dass von Kopf bis Fuß auf Liebe eingestellt ist.

AFTER- Valentins-Menü - im NIDO am 17. Februar 2012

„Wir sind Engel mit nur einem Flügel. Um fliegen zu können, müssen wir uns umarmen.“
Luciano de Creszenzo (*1928), ital. Schriftsteller

Sparkling Lychee-Aperitif

Der Anfang einer Liebesgeschichte mit einer Vorspeisenvariation
NIDO's Sushi-Leckereien, gebeiztes Rinderfilet mit Rauke sowie Frühlingsrollen und Kartoffelbällchen mit Curry, Erbsen und Rosinen

Das erste Dinner mit einer gebratenen Perlhuhn-Brust, gefüllt mit pikanten Garnelen, Thai-Spargel, cremigen Lauch-Risotto und einer Reduktion aus Blauem Zweigelt

Entflammte Herzen und heiße Liebe bei weißem Kokos-Schokoladen-Mousse, Tonka-Eis, Himbeer-Wan Tan und einem gedämpften Lychee-Ingwer-Dim Sum

Menü für 2 Personen inkl. einem Glas Sparkling Lychee-Aperitif
ab 18.00 Uhr für € 98,-

Portrait

Genau zwischen der modernen Hamburger City und der alten Hamburger Speicherstadt, am wunderschönen Nicolaifleet gelegen, befindet sich das NIDO Restaurant im Keller eines historischen Speichers. Aber nicht nur die Location ist außergewöhnlich, auch der Speisekarte reizt den verwöhnten Gaumen mit unserer austro-asiatischen Küche.

Wie erklärt man genau austro-asiatische Küche? Ganz einfach: Man nimmt das Beste aus zwei völlig verschiedenen Welten und kombiniert es zu einzigartigen Gerichten. Auf der einen Seite das mystisch Asiatische mit verführerischen Gewürzen – leicht und doch raffiniert. Auf der anderen Seite das Wohl-Bekannte, auf das keiner verzichten möchte, weil wir es so lieben. Wie wäre es zum Beispiel mit unserem beliebten Sushi & Schnitzel Menü, „THE NEW California Schnitzel Roll“ oder den berühmten Kaiserschmarrn aus dem Wok? Lassen Sie sich einfach von unserer kreativen Crew überraschen und genießen Sie die Küche Österreichs und Asiens in einer außergewöhnlichen Kombination.

Aber nicht nur im NIDO Restaurant können Sie diesen Köstlichkeiten erliegen. Egal ob private Geburtstagsfeier, Hochzeit, Firmenfeier mit 250 Personen oder Kundenevent mit 2.000 Personen – das NIDO unterbreitet Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Konzept. Sie möchten aber etwas Besonderes? Auch kein Problem! Denn Molekulare Küche, Kochen mit Stickstoff, Dekonstruktion und Verkapselung gehören auch zu unserem Repertoire. Sie sehen, dass NIDO steht für Sie in allen Lebenslagen zur Seite, um mit Ihnen gemeinsam ein unvergessliches Ereignis auf die Beine zu stellen und wenn es nur ein schöner Abend nach einen Tag im Büro ist. Eine Flasche kühler Weißburgunder und eine Partners-Sushipatte auf einem der schönsten Pontons Hamburg und dabei den Sonnenuntergang hinter der Nicolaikirche beobachten – kann ein Abend schöner zu Ende gehen?

News-ID: 605315 • Views: 911 (Stand: 16.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/605315/AFTER-Valentinsmenue-im-NIDO.html>