

Spargel-Wochen im hotel nikko düsseldorf bis Ende Juni 2006

10.05.2006, 09:40 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *nikko*

Presseagentur: *max.PR*

- Spargelkreationen in der Torii Bar & Bistro: Spargelrahmeisparfait als Dessert
- Individuell zusammengestellte Menüs rund um das Edelgemüse

Düsseldorf, Mai 2006. Der Spargel steht in den Monaten Mai und Juni 2006 ganz im Mittelpunkt der Torii Bar & Bistro im hotel nikko düsseldorf. Franz Zimmermann, stellvertretender Direktor des Hotels, hat seine Speisekarte mit kulinarischen Köstlichkeiten rund um das edle Gemüse gestaltet, so zum Beispiel mariniertes Spargel mit Pfefferroastbeef und Käsekräpfen, Thunfischsteak mit Salat von grünem Spargel und Mangostreifen oder ein Filetsteak gefüllt mit Paprika und Erdnüssen auf gebratenem grünem Spargel. Individualisten stellen ihr „Spargel-Menü“ selbst zusammen: 300 Gramm Spargel mit kleinen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise zum Preis von 15 Euro können mit verschiedenen Beilagen kombiniert werden. Als Dessert wird ein Spargelrahmeisparfait auf Pfefferminzspiegel serviert. Abgestimmt auf die Speisen finden sich offene Weiß- und Rotweine aus Frankreich, Italien und Deutschland auf der Karte.

Öffnungszeiten und Tischreservierungen: Torii Bar & Bistro: täglich von 09.00 – 01.00 Uhr, Restaurant „Benkay“: täglich 12.00-14.00 Uhr und 18.00–22.00 Uhr. Um Tischreservierung wird erbeten unter Telefon: 0211 / 834 2655

Portrait

Pressekontakt / Bildmaterial: max.PR, Sabine Dächert, Berliner Strasse 17,
61348 Bad Homburg, Telefon: 0 61 72-12 33 52, Fax: 0 61 72-12 33 54,

E-Mail: daechert@max-public-relations.de, Internet: www.max-public-relations.de

News-ID: 86305 • Views: 1827 (Stand: 24.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/86305/Spargel-Wochen-im-hotel-nikko-duesseldorf-bis-Ende-Juni-2006.html>