

K o n d i t i o n e n

Adresse

Laterne im historischen Schlossturm
Burgplatz 30
40213 Düsseldorf

Buchungsanfragen: 0211/ 490178

Die Laterne kann privat oder geschäftlich für eine Gesellschaft bis maximal 50 Personen, ab 18.00 Uhr angemietet werden.

Anmietung

Der Auftraggeber mietet die Laterne im Schlossturm von der Stadt Düsseldorf durch die Gruppo Fusco GbR an. Die Raummiete beträgt derzeit € 450,-
Miete ab 1.09.2017 / € 500,-

Die Gruppo Fusco GbR übernimmt das Inkasso der Raummiete und wird diese an die Stadt Düsseldorf weiterleiten. Eine feste Reservierung kommt erst zustande nach Gutschrift der Mietgebühren auf das Konto:

Kontoinhaber: Gruppo Fusco GbR
Bank: Stadtparkasse Düsseldorf
Kontonummer: 670 48 140
BLZ: 300 501 10
IBAN: DE23 3005 0110 0067 0481 40
BIC: DUSSEDDXXX

Security-Gebühren

Zum Schutz, Sicherheit und Wahrung der großen Werte im Schifffahrtsmuseum muss bei jeder Veranstaltung ein Sicherheitsunternehmen der Stadt Düsseldorf beauftragt werden. Derzeit werden zwei Personen für die Security ab 18.00 Uhr benötigt um die Eingangstüre zum Schlossturm bis zum Ende einer Veranstaltung zu bewachen.

pro Stunde € 17,00 zuzüglich MwSt.

- zuzüglich 50 % Sonntagszuschlag
- zuzüglich 100 % Zuschlag an Feiertagen

Die Kosten für den Sicherheitsdienst werden über die Gruppo Fusco GbR abgerechnet. Die Gruppo Fusco GbR leitet die angefallenen Gebühren an das Sicherheitsunternehmen weiter. Die Beauftragung des Sicherheitsunternehmens wird von der Gruppo Fusco GbR übernommen.

Gedeck/Couvert

	pro Person
○ Ciabattabrot und/oder Butter/Olivenöl Extra Vergine	€ 3,00
○ Diverse Brote und Griebenschmalz	€ 3,00
○ Ciabattabrot, Salsiccia, Oliven und/oder Butter/Olivenöl EVO	€ 4,00
○ Ciabattabrot und Schnittlauchquark	€ 3,00

Flying Buffet - Kalt

Im Gläschen, Schälchen oder im Happy Spoon serviert

pro Portion

○ Rosa Crevetten mit Melone und Cocktailsauce	€ 4,00
○ Thunfisch“rare“ im Sesammantel und Avocado	€ 4,50
○ Lachstatar auf Gurken-Dill-Salat	€ 3,80
○ Octopus in Zitronenmarinade	€ 3,50
○ Kräuter Crêpe mit Crème fraîche und Lachs	€ 3,80
○ Toskanischer Bohnensalat mit Thunfisch	€ 3,20
○ grüner Spargelsalat mit rosa Kalbstafelspitz	€ 3,90
○ Grissinistangen mit Parmaschinken umwickelt	€ 3,50
○ Geflügelsalat mit Spargel und Champignons	€ 4,80
○ kalte Gurkensuppe mit Crevetten	€ 3,80
○ Gazpacho „Andalusia „	€ 3,50
○ kaltes Kartoffel-Lauchsüppchen mit Crôutons in der Espressotasse	€ 3,00
○ Tomaten mit Mozzarella	€ 3,60
○ Peperonata mit Parmesan	€ 3,60
○ Champignonsalat mit Kräutern	€ 3,60
○ Cous-Cous-Salat mit Gemüse	€ 3,00

Flying Buffet – Warm

Im Gläschen oder Schälchen serviert

pro Portion

- zwei gebratene Gambas auf Süßkartoffelpüree € 7,50
- Zanderfilet auf Gemüsebett mit Pommery-Senf-Sauce € 7,80
- zwei Jakobsmuscheln auf ZucchiniRisotto und Safransauce € 7,90
- 2x Gamberoni auf Linsengemüse € 7,90
- kleine Lachsschnitte auf Gemüsecaponata € 7,20
- Tomatensüppchen mit Basilikum in der Espressotasse serviert € 3,20
- getrüffeltes Kartoffelsüppchen € 3,90
- Erbsensüppchen mit Minze € 3,90
- Perlhuhnbrust auf Linsengemüse und Balsamico € 6,90
- haschierte Fleischbällchen in Pfeffersauce € 4,90
- Lammragout mit Kräutern der Provence € 7,60
- Brasato auf Kartoffelpüree € 5,80
- Maispoularde auf Gemüsecapenata und Tomatensalsa € 5,10
- Sedanini getrüffelter Käsecreme € 4,90
- 2x gefüllte Tortelloni mit Ricotta und Spinat, Butter, Salbei u. Parmesan € 4,90
- Penne arrabbiata mit Parmesan € 4,50
- Farfalle „Pesto Genovese“ mit Pinienkernen € 4,80

Dessert

- Crème Brûlée € 4,00
- Panna Cotta mit Himbeermark € 4,00
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce € 4,00
- frischer Obstsalat € 4,00
- Mousse au chocolat € 4,00
- Marinierte Beeren € 4,00
- Vanillecreme mit Kirschenkompott € 4,00

Classic Canapés

	pro Stück
○ Thunfischtatar mit Avocado-creme	€ 3,50
○ Gebeizter Lachs mit Crème fraîche	€ 3,50
○ Geräucherter Lachs mit Meerrettich	€ 3,50
○ Crevetten mit Cocktailsauce	€ 3,50
○ Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich	€ 3,50
○ Tatar vom Rind	€ 3,50
○ Parmaschinken mit Melone	€ 3,00
○ Bresaola	€ 3,00
○ Schinkenmousse	€ 3,00
○ Vitello Tonnato mit Kapern	€ 3,50
○ Getrüffeltes Frischkäse	€ 3,50
○ Tomate mit Mozzarella	€ 2,50
○ Auberginentatar	€ 2,50
○ Peperonata	€ 2,50
○ Gegrillte Zucchini mit Pesto	€ 2,50

Classic Crostini Canapés

○ Bruschetta	€ 2,00
○ Oliventapenade	€ 2,00
○ Thunfischcreme	€ 2,00
○ Parmaschinken	€ 2,00

Menüvorschläge

MENÜ I

Antipasti misto auf Platten angerichtet und am Tisch serviert
(Fisch-Fleisch-Gemüse)

■

Kartoffel-Lauchsuppe getrüffelt

■

Geschmortes Rinderschäufelstück in Rotweinsauce
auf Spitzkohl-Kartoffelpüree

■

Dunkles Mousse au Chocolat und Crème Caramell
im Weckgläschen serviert

€ 48,-

€ 40,- ohne Suppe

MENÜ II

Tatar vom Lachs und Thunfisch mit Avocadomousse,
Radieschen und Sakurakresse

■

Risotto von frischen Pilzen der Saison

■

Kalbsrücken am Stück gebraten
auf Kartoffel-Wurzelgemüse und Rosmarinjus

■

Panna Cotta black & white
mit exotischem Fruchtkompott

€ 56,-

€ 44,- ohne Risotto

MENÜ III

Vitello Tonnato „Rossini Style“, Kalbfleisch und Thunfischsauce
mit frischen Thunfischtatar und Kapern

■

Sedanini in leichter Käsesauce mit gehobeltem Trüffel und Parmesan

■

Rinderfilet und geschmorte Ochsenbacke
in kräftiger Rotweinjus mit Selleriepüree

■

Crème Brûlée mit Beerenfruchtsalat

€ 57,-

€ 46,- ohne Sedanini

MENÜ IV

(vegetarisch)

Blattsalate in Zitronendressing mit gegrillter Zucchini

■

Kartoffel-Lauchsuppe getrüffelt

■

Gemüsepotpouri in Olivenöl geschwenkt mit zweierlei Pürées

■

Beerenfruchtsalat in Marinade

€ 41,-

€ 33,- ohne Suppe

MENÜ V

Rosa Kalbstafelspitz und Gemüsepotpouri mit gebratener Garnele



Ravioli vom Fassone-Rind in Butter, Salbei, Bratensauce und Parmesan



Zanderfilet auf Süßkartoffelpüree Sakurakresse und Schnittlauchsauce



Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Gemüsecajonata,
Rosmarinkartoffeln und Jus



Tiramisu

€ 69,50

€ 55,- ohne Zanderfilet



Gerne können Sie die Speisen untereinander tauschen.
Dadurch können sich Preisveränderungen ergeben.

Buffet I

(€ 47,- pro Person)

Kalt

Tomate mit Büffelmozzarella,
gegrillte Zucchini und Aubergine
Vitello Tonnato
Kalbstafelspitz mit Salsa Verde und Parmesan
hausgebeizter Lachs

Warm

Orecchiette mit frischer Salciccia und Brokkoli
Involtini alla Romana

oder

Doradenfilets mit Kräutern, Kirschtomaten, aglio olio
Beilage: Gemüsecaponata und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtmark,
Schokoladen-Mandelküchlein
Creme Caramell

Buffet II

(€ 52,- pro Person)

Kalt

Thunfischtatar mit Avocadosalat
gebratene Champignonsköpfe mit Kräutern
Bresaola auf Rucolasalat
Parmaschinken mit Melone,
Crevettensalat mit Cocktailsauce

Warm

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffersauce, Drillinge und Marktgemüse
oder
Zanderschnitte in Pommery-Senf-Sauce mit Drillinge und Marktgemüse

Dessert

Frischer Obstsalat
Tiramisu
Crème Brûlée

Buffet III

(€ 58,- pro Person)

Kalt

Meeresfrüchtesalat mit Sellerie
Pochierte Lachsmedaillons mit Sauce Tatar
Toskanischer Bohnensalat mit Thunfisch
Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette
Antipasti von verschiedenen Gemüsen

Warm

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste mit Portweinsauce
oder
Gamberoni Provinciale in Tomatensauce
Beilagen: Zuckerschoten-Möhrengemüse und Kräuterkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat
Limoncellotorte
Beeren-Obstsalat

Unser **Frühstücksangebot** können Sie je nach Wunsch zum Brunch erweitern.
Dazu machen wir Ihnen gerne Vorschläge!

Auch hier lässt es sich gut Feiern!

Ristorante Rossini	von	20 - 60	Personen
La Piazzetta	von	50 - 90	Personen
Biblioteca Culinaria	von	15 - 60	Personen
Limoncello	von	30 - 60/80	Personen
TeatroPiù	von	50 -100	Personen
Trattoria Positano	von	20 - 50	Personen

Wir bieten außerdem:

Kochevents in unserer Biblioteca Culinaria

Kochen mit Spaß – unter Profianleitung zubereitet
Die Teilnehmerzahl liegt zwischen 10 und 30 Personen.

Catering

Rossini Fine Catering betreut Sie nicht nur kulinarisch, sondern auch in der Logistik und in der kreativen Konzeption von Fingerfood bis zum exklusiven 5-Gang Menü für kleine oder große Veranstaltungen. Wir haben beste Erfahrung mit Firmenevents und privaten Feiern, mit Präsentationen oder großen Empfängen.

Sie finden uns auch im Web und bei Facebook

www.rossini-gruppe.de

 Rossini Gruppe