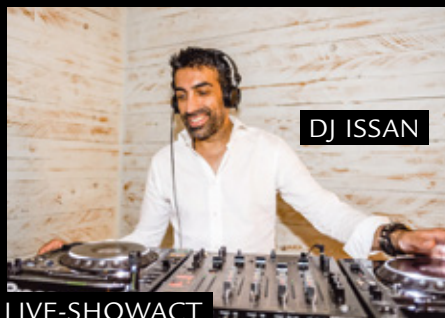


SILVESTER ✨ ✨ ✨

GLITTER & GLAMOUR
RESTAURANT

4-GANG-SILVESTERMENÜ
INKL. WELCOME-DRINK UND
MITTERNACHTS-CHAMPAGNER
PRO PERSON AB 179 €



DJ ISSAN

MIT LIVE-SHOWACT

KARO FRUHNER

(TN THE VOICE
OF GERMANY)



EIKE SAX

© TomPe

SKYLOUNGE & BAR

INKL. WELCOME-DRINK UND
MITTERNACHTS-CHAMPAGNER

TICKETS STRENG LIMITIERT
PREMIUM SEATS AB 79 €
AB 21:00 UHR

FEIERN SIE SILVESTER IM STERNENHIMMEL.
GENIEßEN SIE DEN BESTEN BLICK
AUF DAS FEUERWERK VON DER 16. ETAGE!



MERRY X-MAS &
A HAPPY NEW YEAR

wünscht Ihr Team vom
INNSIDE Düsseldorf Hafen

THE VIEW

SKYLOUNGE & BAR

RESERVIERUNG & TICKETS

INNSIDE DÜSSELDORF HAFEN

Speditionstraße 9 · 40221 Düsseldorf

T. +49 (0) 211 44717-3010

inside.dh@melia.com

www.theview-duesseldorf.de

Anderungen vorbehalten | Stand Oktober 2018

THE VIEW

SKYLOUNGE & BAR

2018
WEIHNACHTEN & SILVESTER
ÜBER DEN DÄCHERN VON
DÜSSELDORF



INNSIDE

BY MELIÄ

FESTLICHER WEIHNACHTSBRUNCH

1. WEIHNACHTSFEIERTAG
AB 11:30 UHR

Geräucherte Enten- und Gänsebrust |
Mango-Zimt-Chutney

Romana Salat | Garnelen | Sardellen |
Kapern | Croutons

Variation von geräucherten Fischen | Preiselbeerschmand |
Sahnemeerrettich | Wildkräutersalat



Feigenvinaigrette | Toppings
Entenessenz | Gemüsestroh | Entenpraline
Dorade | Rahmwirsing | gebratene Kartoffeln
Rehkeule | Laugensemmelknödel | Apfelrotkohl |
gebratene Waldpilze
Steinpilzravioli | Blattspinat | Tomatensugo



Lebkuchen-Mascarponecreme | Pflaumenkompott |
gebrannte Mandeln
Marmorierte Schokoladenmousse | glasierte Trauben
Klassischer Apfelstrudel | Vanillesahne
Hausgemachtes Weihnachtsgebäck

p.P. 39,50 €
(Kids 6-14 J. 20 €)

EXKLUSIVES WEIHNACHTS- MENÜ 2018

1. & 2. WEIHNACHTSFEIERTAG
AB 18:00 UHR

Amuse Bouche



Carpaccio von der Jakobsmuschel |
marinierte Garnele | Tamarillochutney |
Rucola | Kaviar



Schwarzwurzelcreme | Gänsepraline |
Trüffelschaum



Glasierte Entenkeule |
geräucherte Maronencreme |
Briochescheiben | Rotkohl |
Amarenakirschjus



Pflaume | Cashew | Zimt |
Honig | Apfelbaiser

3-Gang Menü p.P. 49,50 €
4-Gang Menü p.P. 59,50 €
Inklusive Begrüßungsprosecco

SILVESTER ✨ ✨ ✨ GLITTER & GLAMOUR SILVESTERMENÜ

RESTAURANT EINLASS AB 19:00 UHR
MENÜBEGINN 20:00 UHR

Amuse Bouche



Tataki vom Yellow Fine Tuna |
Hummer | Wakame Algen |
Wasabi | Kaviar



Wachtelbrust | Ratatouille |
Kürbismuffin | grüne Espuma



Tranche vom Herford Rind |
Gänserrillet | Kartoffelcreme |
Romanesco | Amarenakirsche |
Morcheljus



Schnitte von der Opera-Schokolade |
Cassis | Goldstaub | Baiser | Knusper

p.P. 179 €
Inklusive Programm,
Welcomedrink & 1 Glas Mitternachts-Champagner