



PRESSEMITTEILUNG

Von „Power Girl“ bis „Dr. Bitter“

Breidenbacher Hof stellt neue Barkarte im Manga-Stil vor

Düsseldorf, 02. Mai 2018. Carsten Möller, Barchef des Breidenbacher Hof, a Capella Hotel, mixt, schüttelt, rührt – und probiert. Immer wieder. Noch ein Tropfen Trüffelöl, etwas Limette, ein Hauch Rosmarin, eine Prise Zimt. Gin, Wodka, Rum, Champagner. Möller ist ganz in seinem Element. Ein gutes halbes Jahr hat es gedauert, die 30 ausgefallenen Cocktails zu kreieren. Nun ist die neue Barkarte der Capella Bar fertig. Die Karte ist ein optisches Highlight: Sie zieren Manga-Zeichnungen von Nanja Gemmer. Die Düsseldorfer Künstlerin hat jeden Cocktail mit einer eigenen Skizze in Szene gesetzt. „Manga bedeutet einen in japanischem Stil gezeichneten Comic. Düsseldorf ist neben Paris und London die Stadt mit den meisten japanischen Einwohnern. Da bot es sich an, eine Manga-Karte zu entwerfen“, erläutert Möller die Grundidee.

Möller und sein Team haben Cocktails entwickelt, die sonst nirgends zu finden sind. So außergewöhnlich die Drinks selbst sind, so ungewöhnlich sind auch deren Entstehung. „Manchmal hatte ich die Idee für einen neuen Cocktail nachts oder beim Sport. Dies war für mich eine sehr intensive Zeit,“ sagt der Barchef, Gewinner des Drinks open Master 2015. Die neue Karte macht neugierig: Zu finden ist beispielsweise der „Weird Crusta“, ein Cocktail mit Lachs. Der Fisch wurde in Linie Aquavit eingelegt. Oder der „Princess Tessa“, ein Champagnercocktail mit Lakritzsirup. Der „Modjo“ (Chivas Regal, Sahlep) wird mit Lemon Sorbet serviert und der „Gin Mare“ mit Gin, Yogurt und Rose. Natürlich gibt es auch alkoholfreie Varianten wie „Good Morning in Düsseldorf“ (Nusskaffee mit gepressten Früchten) oder „Power Girl“ mit Banana, Pineapple und Cinnamon.

Die Darbietung überrascht ebenfalls, denn bei den Gefäßen haben sich Möller und sein Team einiges einfallen lassen. Der „Wild Pirate“ (Wild Turkey, Pennywort, Peach Shake) wird in einem Holzaffenkopf angerichtet. „Dr. Bitter“ (Campari,



Wild Turkey Rye, Rosemary) wird in drei Spritzen serviert. Die „Freche Möhre“ präsentiert das Barteam auf einem kleinen Stück Wiese mit Gummibärchen und „The Traveller“ in einem kleinen Einkaufstütchen, beklebt mit Reiseutensilien. Für Bayernfans gibt es die „Wanderlust“ im Bierkrug.

Highlight und eine Hommage an den Breidenbacher Hof ist der BBH Tea Punch (Barcelo Imperial, Umeshu, Milky Oolong), serviert in einer zarten Teetasse auf einem kleinen japanischen Tablett.

Die Cocktails kosten zwischen 14 Euro und 22 Euro und können ab sofort abends an der Capella Bar genossen werden.

Breidenbacher Hof, a Capella Hotel

Exklusives Shopping auf der Königsallee, zwei Privatkliniken mit direktem Zugang zum Hotel, Kulinarik-Erlebnisse und stilvolles Ambiente im Living Room, gepaart mit dem proaktiven Capella Service der „Persönlichen Assistenten“: Sowohl für Geschäftsreisen als auch für private Aufenthalte bietet der Breidenbacher Hof den idealen Rahmen mit zeitgemäßer Ausstattung und herzlichem Service, in idealer Lage im Herzen Düsseldorfs. Mit französisch-regionaler Cuisine lockt die Brasserie „1806“, aufregende Cocktail-Kreationen in der Capella Bar versprechen gesellige Stunden und für einen Ausgleich sorgt die leichte Superfood-Küche in der Lobby Lounge.

Pressekontakt:

Ratschläger GbR
Kathrin Sion
Glehner Weg 2
40547 Düsseldorf
Tel.: 0211 / 7022927
E-Mail:
kathrin.sion@ratschlaeger.com

Pressekontakt Breidenbacher Hof:

Britta Germann
Breidenbacher Hof, a Capella Hotel
Königsallee 11
40212 Düsseldorf
Tel.: 0211 / 160 90 150
E-Mail:
britta.germann@capellahotels.c