



Düsseldorf isst *Sofishticated* – neues Restaurant-Happening Stadtmenü

- **Restaurant-Wochen-Event *Stadtmenü* von den Machern der Berlin Food Week erstmals in Düsseldorf**
- **Vom 9. bis 15. September stellen rund 25 Restaurants ihre Wochenkarte unter das Motto *Sofishticated***
- **Teilnehmer: vom etablierten Hotelrestaurant über Klassiker bis hin zu aktuellen Neueröffnungen und bekannten Szeneläden**

Düsseldorf, 24. Juni 2019: Das Erfolgsformat *Stadtmenü* der Macher der Berlin Food Week findet diesen Herbst erstmals auch in Düsseldorf statt. Das Restaurant-Wochen-Event lädt zu einer kulinarischen Entdeckungstour durch die Stadt ein. Dabei zeigt Düsseldorfs Gastro-Szene, was sie im Jahr 2019 kulinarisch drauf hat. Die teilnehmenden Lokale stellen vom 9. bis 15. September ihre Wochenkarten unter das gemeinsame Motto *Sofishticated*. Fisch, feine Weine und außergewöhnliche Kreationen prägen die eigens kreierte Menüs, die auch vegetarisch oder vegan interpretiert werden können. Jedes Restaurant setzt das Motto mit seiner eigenen Handschrift um, legt die Anzahl der Gänge selbst fest und entscheidet sich für eine Preiskategorie – 29, 49, 79 oder 99 Euro. Die Menüs stehen die ganze Woche lang zum Lunch oder Dinner auf den Speisekarten. Gastro-Fans und Foodies entdecken durch das *Stadtmenü* neue Restaurants in ihrem Kiez und lernen neue Produkte und Zubereitungsarten kennen.

Genauso vielfältig wie die Düsseldorfer Gastronomie-Landschaft sind die Teilnehmer des *Stadtmenüs*: Vom etablierten Hotelrestaurant über Restaurant-Klassiker bis hin zu aktuellen Neueröffnungen und bekannten Szeneläden ist alles dabei. Bisher bestätigte Teilnehmer sind Berens am Kai, Brasserie im Stadthaus, La Turka, Massi, Patrick's Seafood No. 1, Karl's und Williams Bar & Kitchen.

Alle weiteren Restaurants, die beim *Stadtmenü* dabei sind, werden nach und nach auf der Website auf www.stadtmenue.com/duesseldorf bekannt gegeben. Dort finden Interessierte ab Anfang August

UNTERSTÜTZT VON:





auch alle Menüs. Tische können unter anderem über OpenTable gebucht werden, den weltweiten Marktführer für online Restaurant-Reservierungen.

Inspirationsquelle und Kooperationspartner für das *Stadtmenü* in Düsseldorf sind das US-Landwirtschaftsministerium sowie die US-amerikanischen Verbände und Erzeugergemeinschaften California Wines und Alaska Seafood. Die Zusammenarbeit ist eine Fortsetzung der Kooperation vom letzten Jahr. Damals waren die Vereinigten Staaten Länderpartner der Berlin Food Week und inspirierten das *Stadtmenü* in Berlin zu dem Motto *Roast Trip*. Weiterer Partner des Stadtmenüs ist Transgourmet.

Das Stadtmenü findet zum gleichen Zeitpunkt auch erstmals in Hamburg statt und weiterhin in Berlin im Rahmen der Berlin Food Week vom 21. bis 27. Oktober.

Link:

www.stadtmenue.com/duesseldorf (online ab Anfang Juli)

Pressekontakt:

Tina Husemann
tina@letoile-pr.de
Tel: +49 211 911 907 25

Über die Berlin Food Week GmbH:

Die Berlin Food Week ist das facettenreichste Food-Festival Deutschlands: Seit 2014 präsentieren sich hier in ganz Berlin Köche, Gastronomen, Food-Entrepreneure, Manufakturen und Marken. Aus Berlin, Deutschland und der Welt. Sie alle vereint die Berlin-typische Leidenschaft dafür, Neues auszuprobieren, Stile zu mixen und mutige Experimente zu machen. Und der Spaß daran, die Food-Metropole mit all ihren kulinarischen Facetten zu feiern, zu schmecken und zu erleben.

Gegründet wurde die Gesellschaft 2012 von Alexander van Hessen. 2013 wurde die PR-Agentur Schröder+Schömbbs Partner der BFW GmbH. Sie alle verbindet die Leidenschaft für gutes Essen. Ziel der Berlin Food Week, die im Jahr 2014 zum ersten Mal stattfand, ist es, Berlin als internationale Foodmetropole zu präsentieren sowie in der deutschen Öffentlichkeit das Bewusstsein für gesunde Ernährung und die Qualität von Nahrungsmitteln zu verstärken. In 2019 expandiert die Berlin Food Week mit dem Format *Stadtmenü* erstmals in weitere deutsche Städte.

UNTERSTÜTZT VON:

