

LIDO 1960

*A l i t t l e  
p a r t y  
n e v e r  
k i l l e d  
n o b o d y*

EVENT

*Finest Food, inspirierende Architektur und einzigartige Außenanlagen: Lido Hafen, Bistro und Malkasten, sowie die Flächen und Räume des Künstlervereins Malkasten sind wie gemacht für unvergessliche Feiern.*

Aus der Liebe zur Gastronomie, gutem Essen und zeitgenössischem Design sind unsere Lido Restaurants entstanden – angefangen im Jahr 1960 in einer kleinen, italienischen Gelateria. Seit jeher gilt unsere Philosophie: Kochen mit Herz und Leidenschaft. Denn aus besonderer Qualität wird großer Genuss, aus herausragender Kochkunst ein echtes Lebensgefühl. Unser Chef de Cuisine, Florian Ohlmann, löst dieses Versprechen ein wie kein anderer. Gemeinsam mit seinem Team kreiert er eine klassisch inspirierte, modern zubereitete Küche.

Tradition trifft Moderne – das gilt auch für die Interiors. Von urban und weltoffen im Medienhafen über historisch und unkonventionell im Jacobi-Park: Unsere Locations liefern stilvolle Bühnen für Genuss und Begegnung. Interessant und inspirierend. Ideal für unvergessliche Events.

Ganz gleich, ob Firmen-Get-Togethers, Tagungen oder private Feiern. Mit über 300 Veranstaltungen im Jahr wissen wir, worauf es ankommt.

STANDORTE

Lido Hafen  
Am Handelshafen 15  
40221 Düsseldorf

Lido Malkasten  
Jacobistraße 6  
40211 Düsseldorf

Lido Bistro  
Speditionstraße 15a  
40221 Düsseldorf

EVENTMANAGEMENT

Lido Gastronomie GmbH & Co. KG  
Speditionstraße 23  
40221 Düsseldorf  
Germany  
T +49 211 30 15 48 24  
event@lido1960.de  
lido1960.de

Herzlich willkommen im Lido Hafen.

Wir freuen uns, dass Sie heute hier sind und sich gemeinsam mit uns auf eine kulinarische Reise der des Fine Dinings begeben.

Florian Ohlmann steht als Chef de Cuisine, gemeinsam mit seinem Team für eine klassisch inspirierte, moderne Küche. Sorgfältig ausgewählte Lebensmittel von den besten Produzenten und Erzeugern ihres Metiers, täglich selbst zubereitet in bewährter Tradition – das ist die Essenz all unserer Häuser bis hin zur hauseigenen Pâtisserie. Bon Appétit.

*Welcome at Lido Hafen.*

*We are pleased that you are here today and undertake with us a culinary journey fine dining.*

*Florian Ohlmann, chef de cuisine, and his team stand for a classically inspired, modern kitchen. The essence of our locations and patisserie: carefully selected ingredients from best suppliers and farmers, daily homemade in proven craftsmanship. We wish you a pleasant stay and bon appetit.*



HAFEN

Chef's Choice: Lassen Sie sich von Florian Ohlmann mit einem Vier-, Sechs-, oder Acht-Gang-Menü verwöhnen. Gerne bieten wir für unsere vegetarischen Gäste ein alternatives Menü an.

4 Gang Menü 75 € p. P.

6 Gang Menü 100 € p. P.

8 Gang Menü 125 € p. P.

*“Chef's Choice“: Get seduced by Florian Ohlmann with a four-, six- or eight-course meal.  
We are happy to offer our vegetarian guests an alternative menu*

*4 course menu 75 € p. p.*

*6 course menu 100 € p. p.*

*8 course menu 125 € p. p.*

---

#### 4 Gang Menü

Roh mariniertes Hamachi | Salzzitrone | Blumenkohl | Kaviar  
*Raw marinated Kingfish | salted lemon | cauliflower | caviar*

Steinbutt mit Jakobsmuschelmousseline | Artischocken | Sauce Riche  
*Turbot with scallops mousseline | artichokes | sauce riche*

Eifler Rinderrücken | Spitzpaprika | Comte Krapfen  
*Rumpsteak of Eifel Beef | bell pepper | comte dumplings*

Erdnuss-Mascarpone Creme | Banane | Mango  
*Peanut-Mascarpone creme | banana | mango*

HAFEN

#### 6 Gang Menü

Roh marnierter Hamachi | Salzzitrone | Blumenkohl | Kaviar  
*Raw marinated Kingfish | salted lemon | cauliflower | caviar*

Gebratene Entenleber | Birne | Ingwer | Sherry Essig | Haselnuss  
*Roasted foie gras | pear | ginger | sherry vinegar | hazelnut*

Geröstetes Kalbsbries | Gnocchi | Parmesan | Trüffel  
*Veal sweetbread | gnocchi | parmesan | truffle*

Steinbutt mit Jakobsmuschelmousseline | Artischocken | Sauce Riche  
*Turbot with scallops mousseline | artichokes | sauce riche*

Eifler Rinderrücken | Spitzpaprika | Comte Krapfen  
*Rumpsteak of Eifel Beef | bell pepper | comte dumplings*

Erdnuss-Mascarpone Creme | Banane | Mango  
*Peanut-Mascarpone creme | banana | mango*

---

#### 8 Gang Menü

Roh marnierter Hamachi | Salzzitrone | Blumenkohl | Kaviar  
*Raw marinated Kingfish | salted lemon | cauliflower | caviar*

Gebratene Entenleber | Birne | Ingwer | Sherry Essig | Haselnuss  
*Roasted foie gras | pear | ginger | sherry vinegar | hazelnut*

Impérial Wachtel | Rotkohl | Zwiebel | Moosbeere  
*Impérial quail | red cabbage | onion | cranberry*

Geröstetes Kalbsbries | Gnocchi | Parmesan | Trüffel  
*Veal sweetbread | gnocchi | parmesan | truffle*

Kalbsonglet „Zwiebelrostbraten“  
*Hanging Tender „Zwiebelrostbraten“*

Steinbutt mit Jakobsmuschelmousseline | Artischocken | Sauce Riche  
*Turbot with scallops mousseline | artichokes | sauce riche*

Eifler Rinderrücken | Spitzpaprika | Comte Krapfen  
*Rumpsteak of Eifel Beef | bell pepper | comte dumplings*

Erdnuss-Mascarpone Creme | Banane | Mango  
*Peanut-Mascarpone creme | banana | mango*