



Lido

Veranstaltungs Mappe

Lido Gastronomie GmbH & Co. KG

Am Handelshafen 15

D- 40221 Düsseldorf

Telefon +49.211.15 76 87 -30

Telefax +49.211.15 76 87 -33

genuss@lido-1960.de

www.lido-1960.de

...und wie fing nun alles an?

Geschichte - 1960

Wenn Mama aus den Dolomiten nach Düsseldorf Kaiserswerth übersiedelt und seit 1960 in ihrer eigenen Gelateria das beste Eis der Stadt fabriziert, dann liegt die Liebe zum Genuss quasi auf der Hand. Wenn dann im Laufe der Jahre noch die Liebe zum französischen Essen hinzukommt, so ist dann der Wunsch nach einem eigenen Restaurant fast vorprogrammiert. 2005 eröffnet Robertino Wild sein Restaurant mit dem Ziel, hochklassige französische Küche anfassbar zu machen. Innovative Architektur, puristische Einrichtung, warme Farben und ein geschultes Auge für Details setzen den Rahmen hierfür.



Ihre Veranstaltung im Lido

Die hervorragende Küche, außergewöhnliche Architektur und die einmalige Lage im Rheinarm machen jede Veranstaltung im Lido bereits einzigartig. Die bewusst puristische Einrichtung ist in sich bereits ein Genuss und unterstützt ihre Dekorationswünsche. Unser eingespieltes Service-Team wird Ihre Gäste unauffällig, aber perfekt mit der bekannt guten Küche unseres Küchenchefs Florian Ohlmann bewirten.

Für Ihre Feier bieten wir im Restaurant in der oberen Etage bis zu 110 Plätze für das gesetzte Dinner an. Das gesamte Haus verfügt über bis zu 200 Plätze. Auf der malerisch direkt über dem Wasser gelegenen Terrasse finden 300 Personen Platz und genießen einen unverbaubaren Blick über den architektonisch einmaligen Medienhafen. Die zentrale Lage im Medienhafen sorgt für gute Erreichbarkeit. Ausreichend viele Parkplätze sind in der Nähe zu finden.

Natürlich stehen wir ihnen bei der Planung ihrer Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite.

Für Ihre Anfrage steht Ihnen Herr René Freitag gerne zur Verfügung:

Telefon: +49 (0) 211-157 687 30

Telefax: +49 (0) 211-157 687 33

e-mail: r.freitag@lido1960.de

Brückenhaus

Restaurant - Durchschaubar

Eine zeitgemäße, regional und saisonal geprägte Küche, ein zuvorkommender und herzlicher Service und ein wunderschöner unverbauter Blick über den Düsseldorfer Medienhafen machen jeden Besuch in unserem Restaurant unvergesslich. Unser gastronomisches Konzept hat den Anspruch die nahtlose Verbindung zwischen Tradition und Moderne herzustellen. Übrigens ist beinahe jeder Platz in unserem Restaurant ein Fensterplatz!



Lounge - Unverwechselbar

Lust auf Kaffee und Kuchen am Nachmittag? Einen Aperitif vor dem Abendessen? Oder einfach nur gepflegt in unserer gemütlichen Lounge abhängen, mit einem Champagner in der Hand oder einem unverwechselbaren Cocktail, der die Handschrift unseres Barchefs trägt? Die halbrunden Ledersofas, atmosphärisches Licht und chillige Musik laden zum Verweilen ein, gerne auch bis nach Mitternacht. Bei der Aussicht fällt es aber auch nicht schwer, einfach seinen Gedanken hinterher zu träumen und das eine oder andere gefiederte Tier auf dem Wasser zu beobachten.



Terrasse

Terrasse - Einmalig

Sitzplätze: 200

Stehplätze: 100

Der perfekte Start Ihrer Veranstaltung. Passend nicht nur für einen sommerlichen Empfang mit unverbautem Blick. Einmalig im alten Hafenbecken liegend, bietet die Lido Terrasse für bis zu 300 Personen einen unverwechselbaren Rahmen Ihrer Veranstaltung.



Die exklusive Buchung der Terrasse geht immer mit einer exklusiven Buchung des Restaurants einher. Denn Ihr Event soll ja nicht im Regen stehen.

Cheftable

Unser Cheftable ist der Ort, an dem sich Genuss mit Kommunikation vereinen lässt. In einer privaten und exklusiven Atmosphäre können Sie die hochwertige französische Küche von Florian Ohlmann genießen; der dazugehörige Service wird Sie gewohnt herzlich und professionell verwöhnen, so dass keine Wünsche offenbleiben.



Bis zu 16 Personen finden an unserem Cheftable Platz; die direkte Anbindung an unsere eigene Weinhandlung wird die Herzen der Weinkenner höher schlagen lassen.



Der Cheftable befindet sich in einem separaten Teil der Lido Weinhandlung „Die Weinkarte“ direkt an der Vorbereitungsküche des Lido in der Speditionsstrasse 15a.

Menü Beispiele

Menu 1

Ceviche von Dorade rosé
eingelegte Radieschen & Rettiche
VS 22 €

Rücken vom Eifel Kaninchen
Speck vom Hällischen Schwein
Rilette & kleine Gemüse
VS 23 €

Velouté von der Artischocke
gebackenes Wachtelei
VS/ZwG 16 €

Zweimal Perlhuhn- Brust gebraten
& Keule konfiert Pfifferlinge
& Kartoffelcreme
HG 34 €

Schokoladenfondant, karamellisiertes
weißes Schokoladeneis Erdbeeren
& Balsamessig
D 15 €

Classics

Hereford Rinderfilet, junge Gemüse
& Pommes Anna
HG 36 €

Ochsenbacke Burgunder Art- 48 Stunden
geschmort Möhre, Schalotte & Gnocchi
HG 28 €

Gegrillte Wildfang Garnele, Landbrot mit
Lardo & eingelegten Tomaten
HG 34 €

Banane – Passionsfrucht – Curryeis
D 13 €

Menu 2

Coeur de boeuf -Tomate & Aubergine Salat,
Marmelade & Fenchelcandy
VS 19 €

Hummer Bisque frische Mandel
& weißer Pfirsich
VS 19 €

Geangelter Adlerfisch gebraten mit Chorizo,
Coco Bohnen & provenzalische Artischocke
ZwG 28 €/HG 36 €

Filet vom Münsterländer Kalb geschmorte
bunte Möhren & Bulgur
HG 34 €

Rosmarin – Aprikose – Weizenbier Mousse –
Kompott – Sorbet
D 13 €

Gerne können Sie sich aus den vorliegen-
den Speisen ein eigenes, einheitliches Menü
zusammenstellen Selbstverständlich stehen
Ihnen auch vegetarische Alternativen zur
Verfügung. Bitte sprechen Sie uns an!

Menüpreise:

| | |
|-------------------------|--------------------|
| 3-Gang (VS/HG/D) | siehe Einzelpreise |
| 4-Gang (VS/VS/HG/D) | 72 € |
| 5-Gang (VS/VS/ZwG/HG/D) | 84 € |

Flying Buffet

Taschenkrebs, Taboulé , Mango & Koriander

Winterliche Gemüse, Wurzeln & Früchte, Banjuls Vinaigrette

Hummer Bisque mit Ingwer, Zitronengras & Kokoscreme

Challans Entenbrust mit kompottierten Weintrauben, bunte Rübchen

Zanderfilet mit Haselnuss und Parmesan gratiniert auf buntem Mangold

Münsterländer Kalbsrücken im Kräutermantel, Gemüse & Trüffeljus

Pralinen Parfait im Krokantmantel mit Gewürz Kumquats

Grand Cru Schokoladentarte mit Tahiti Vanille Eis

€ 72.00



Finger Food

Vegetarisch

| | € |
|---|------|
| Cornet mit Ziegenfrischkäse und Rote Bete Salat | 3,00 |
| Cornet mit Roquefort-Chili Mousse | 3,00 |
| Lauch Quiche Würfeln | 2,50 |
| Mini-Flammkuchen mit Feige und Ziegenkäse | 3,50 |
| Canapée mit Brie und kandierten Walnüssen | 3,50 |
| Ziegenkäse Praliné im Krokantmantel mit Rhabarber | 4,00 |

Süppchen

| | |
|--|------|
| Suppe von grünem Spargel, Frischkäse und Schwarzbrotcroutons | 4,00 |
| Kartoffel-Lauchsüppchen mit gebackenem Ochsenschwanz | 4,00 |
| Kleine Bisque mit Curry, Kokos und Garnelen Bällchen | 4,50 |

Fisch

| | |
|--|------|
| Canapée mit Räucherlachs | 3,50 |
| Cornet mit Lachstatar, Sternanis und Fenchel | 4,00 |
| Cornet mit Thunfischtatar, Raz al Hanout und Arganöl | 4,50 |
| Dorade roh mariniert auf Mango-Gurkensalat | 4,50 |
| Riesengarnelen am Spieß | 4,50 |
| Jakobsmuschel auf Chicorée-Marmelade | 5,00 |

Fleisch

| | |
|--|------|
| Datteln im Speckmantel | 2,50 |
| Strammer Max mit Wachtelei | 3,50 |
| Geflügelsatay | 3,50 |
| Kleines Wiener Schnitzel | 3,50 |
| Canapée mit San Daniele Schinken oder Lardo di Colonnata | 3,50 |
| Grüner Spargel, Parmaschinken und Sauce Mousseline | 4,00 |
| Rosa Tafelspitz vom Kalb auf Gemüse Vinaigrette | 4,50 |
| Rinderfilet „Rossini“ mit Stopfleber und Trüffel | 5,00 |

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Lido Gastronomie GmbH & Co. KG

Diese Bedingungen gelten ausschließlich für alle Leistungen zur Durchführung von Veranstaltungen und für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen. Sie gelten in gleicher Weise für die Überlassung von sonstigen Räumen und Vitrinen und Flächen. Geschäftsbedingungen von Auftraggebern (einheitliche Bezeichnung für den Veranstalter, Besteller, Gast usw.) werden auch dann nicht Vertragsinhalt, wenn ihnen nicht ausdrücklich widersprochen wurde.

1. Vertragsverhältnis

Die Reservierung von Räumen und die Bestellung von Leistungen und Lieferungen werden mit der Unterzeichnung des schriftlichen Angebotes von LIDO durch den Auftraggeber bindend. Falls dies aus Zeitgründen nicht möglich ist, erfolgt der Vertragsschluss auf Basis des schriftlichen Angebotes durch die Bereitstellung der Räume und die Inanspruchnahme der Leistungen durch den Auftraggeber. Das Angebot versteht sich freibleibend.

2. Preise

Die Preise ergeben sich aus dem schriftlichen Angebot. Sie verstehen sich, falls nicht ausdrücklich anders geregelt inklusive Mehrwertsteuer. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsschluss geht zu Lasten des Auftraggebers. War ein Festpreis vereinbart, und liegen zwischen Vertragsschluss und Leistungserbringung mehr als 6 Monate, behält LIDO sich vor, unter Berücksichtigung von § 315 BGB eine angemessene Preiserhöhung vorzunehmen.

3. Zahlungsbedingungen

Alle LIDO-Rechnungen sind ohne Abzug sofort fällig. Dies gilt nicht für eine etwaige vereinbarte Vorschusszahlung, für die ein Zahlungsziel vereinbart wird. LIDO ist berechtigt, die Vorbereitung einer Veranstaltung bis zum Eingang der vereinbarten Vorschusszahlung zurück zu stellen. Durch eine verspätete Vorschusszahlung bedingte Verschlechterung der Veranstaltungsqualität berechtigt nicht zur Preisminderung. Durch jede verspätete Zahlung kommt der Auftraggeber in Verzug, ohne dass es einer Mahnung bedarf. Ab Verzugsbeginn fallen Verzugszinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz an. Handelt es sich bei dem Auftraggeber nicht um einen Verbraucher, beträgt der Zinssatz 8 Prozentpunkte über dem Basiszinssatz. Sollte die vereinbarte Vorschusszahlung nicht bis zum Veranstaltungstag in voller Summe auf dem Konto des LIDO eingegangen sein, hält sich das Lido das Recht vor, die Veranstaltung nicht durchzuführen. Die Geltendmachung eines nachweisbaren höheren Verzugs Schadens bleibt hiervon unberührt. Für Mahnschreiben werden pauschale Bearbeitungskosten von 10,- € je Schreiben berechnet. Der Auftraggeber ist zur Aufrechnung, auch wenn Mängelrügen oder Gegenansprüche geltend gemacht werden, nur berechtigt, wenn die Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt, vom LIDO anerkannt wurden oder unstreitig sind.

4. Rücktritt/Stornierung bei höherer Gewalt

Kann eine Veranstaltung wegen höherer Gewalt oder aus sonstigen wichtigen Gründen, die von LIDO nicht zu vertreten sind, nicht stattfinden, wie z.B. witterungsbedingte Hinderungsgründe, behält das LIDO sich das Recht vor, auch kurzfristig vom Vertrag zurück zu treten. Schadensersatzansprüche des Auftraggebers oder seiner Gäste sind in diesen Fällen ausgeschlossen. Dies gilt insbesondere, wenn eine für die Terrasse gebuchte Veranstaltung wegen Hochwassers oder schlechter Wetterbedingungen nicht stattfinden kann.

5. Veranstaltungsdurchführung

Der Auftraggeber hat alle für seine Veranstaltung notwendigen behördlichen Genehmigungen rechtzeitig und auf eigene Kosten zu beschaffen. Wird eine Veranstaltung wegen des Fehlens erforderlicher Genehmigungen untersagt, behält das LIDO seinen Vergütungsanspruch unter Berücksichtigung der ersparten Aufwendungen. Dem Auftraggeber obliegt die selbstständige Einhaltung etwaiger erteilter Auflagen sowie aller sonstigen öffentlich-rechtlichen Vorschriften bei der Durchführung seiner Veranstaltung. Zeitungsanzeigen, öffentliche Einladungen sowie Verkaufsveranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des LIDO. Verstößt der Auftraggeber gegen diese Bestimmungen, ist das LIDO berechtigt, die Veranstaltung aus wichtigem Grund abzusagen bzw. abzubrechen. Auch in diesem Fall bleibt der Vergütungsanspruch unberührt. Des Weiteren behält sich das LIDO das Recht vor, Veranstaltungen aus wichtigem Grund abzusagen, wenn durch entsprechende Veröffentlichungen wesentliche Interessen des LIDO beeinträchtigt werden, oder berechtigter Anlass zu der Annahme besteht, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit des Personals oder der Gäste oder den Ruf des Hauses zu gefährden geeignet ist. Auch in diesen Fällen sind Schadensersatzansprüche des Auftraggebers ausgeschlossen. Soweit das LIDO ausnahmsweise für den Auftraggeber technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt das LIDO im Namen und auf Rechnung des Auftraggebers. Dieser haftet selbst für die pflegliche Behandlung und Rückgabe dieser Einrichtung und Geräte und stellt das LIDO von allen Ansprüchen Dritter aus dem Miet- oder anderweitigen Überlassungsvertrag frei. Das Mitbringen eigener Speisen und Getränke ist dem Auftraggeber grundsätzlich untersagt und bedarf in jedem Einzelfall der schriftlichen Zustimmung des LIDO. In diesen Fällen wird eine gesonderte Servicegebühr vereinbart.

6. Stornierungsfristen und Kosten

Eine Stornierung der Veranstaltung durch den Auftraggeber hat schriftlich zu erfolgen. Bis 12 Wochen vor dem Veranstaltungstermin ist die Stornierung kostenfrei möglich. Bei einer Stornierung zwischen der 12. und 6. Woche vor dem Veranstaltungstermin sind 25% des vereinbarten Mindestumsatzes zu zahlen. Bei einer Stornierung zwischen der 6. und der 2. Woche vor dem Veranstaltungstermin sind 50% des vereinbarten Mindestumsatzes zu zahlen und ab der 2. Woche vor dem Veranstaltungstermin 70% des Mindestumsatzes. Bei einem Ausfall der Veranstaltung ohne entsprechende schriftliche Absage werden 100% des Mindestumsatzes berechnet.

7. Änderungen der Personenzahl

Eine Änderung der vertraglich vereinbarten Personenzahl muss spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung schriftlich dem LIDO mitgeteilt werden. Sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des LIDO. Bei einer Reduzierung der Personenzahl ab dem dritten Werktag vor Veranstaltungsbeginn wird die ursprünglich angemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Eine Erhöhung ab dem dritten Werktag vor Veranstaltungsbeginn ist um maximal 5 %, in diesem Fall wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer Erhöhung um mehr als 5 % kann das LIDO dies ohne Auswirkungen auf den bestehenden Vertrag ablehnen.

8. Haftung

Fundsachen werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes oder Auftraggebers nachgesandt. Nach Ablauf eines Jahres seit Auffinden gehen die Fundsachen in das Eigentum des Finders über. Das LIDO übernimmt insoweit keine Haftung. Der Auftraggeber hat für den Verlust oder die Beschädigung, die durch ihn selbst, seine Mitarbeiter oder Gäste verursacht werden ein zu stehen. Insoweit obliegt es dem Auftraggeber entsprechende Versicherungen für seine Veranstaltung abzuschließen. Um Beschädigungen vor zu beugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen nur mit schriftlicher Zustimmung des LIDO zulässig. Werden bei Veranstaltungen Rechte Dritter (Urheberrechte etc.) berührt, so ist der Auftraggeber verpflichtet, für die Entrichtung der insoweit etwaig anfallenden Gebühren (GEMA usw.) verpflichtet. Sollte das LIDO dennoch durch Dritte auf die Zahlung solcher Gebühren in Anspruch genommen werden, so stellt der Auftraggeber das LIDO gegenüber diesen Dritten von allen Ansprüchen frei.

9. Haftungsbeschränkung

Für andere als durch Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit entstehende Schäden haftet das LIDO nur, soweit diese auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Handeln oder auf schuldhafter Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht durch einen Mitarbeiter beruhen. Auch in diesen Fällen ist die Haftung auf die typischen, vorhersehbaren Schäden schuldhaften Handelns beschränkt. Eine darüber hinausgehende Haftung ist ausgeschlossen.

10. Allgemeines

Änderungen oder Ergänzungen dieser Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftform. Einseitige Ergänzungen und Änderungen durch den Kunden sind unwirksam. Dies gilt auch für die Aufhebung dieses Schriftformerfordernisses. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Unberührt bleiben zwingende Bestimmungen des Staates, in dem der Auftraggeber seinen gewöhnlichen Aufenthalt hat. Sofern der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, oder keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat oder nach Vertragsschluss seinen Wohnsitz ins Ausland verlegt oder sein Wohnsitz zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist, ist Gerichtsstand für alle Streitigkeiten Düsseldorf. Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam sein, oder den gesetzlichen Bestimmungen widersprechen, so wird hierdurch der Vertrag im Übrigen nicht berührt. Die unwirksame Regelung wird von den Vertragsparteien einvernehmlich durch eine solche Bestimmung ersetzt, welche dem wirtschaftlichen Sinn und Zweck der unwirksamen Bestimmung in rechtswirksamer Weise am nächsten kommt. Die vorstehende Regelung gilt entsprechend bei Regelungslücken.