

BEW-Rheinufer-Brunch

Starten Sie in entspannter Atmosphäre in den Sonntag



Das BEW-Duisburg bietet Ihnen an zwei Sonntagen jeweils von 10:00 bis 15:00 Uhr einen umfangreichen und gemütlichen Brunch in unserem Restaurant an.

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Prosecco und servieren Ihnen ein **großes Frühstücksbuffet** mit z.B. zahlreichen Fisch- und Wurstspezialitäten, gemischter Antipasti und verschiedenen Getränken.

Ab 11:30 Uhr bieten wir Ihnen zusätzlich **verschiedene warme Speisen** an, unter anderem verschiedene Fleisch- und Fischgerichte sowie frisches Gemüse aus dem Wok. Genießen Sie im Anschluss noch ein süßes **Dessert** oder einen Espresso.

Nutzen Sie nach dem Brunch die Möglichkeit zu einem ausgiebigen Spaziergang am gegenüberliegenden Rheinufer.

Der Preis beträgt **24,90 Euro pro Person (inklusive Wasser, Kaffee, Teespezialitäten und Säften)**

Termine im ersten Halbjahr 2019:

07. April 2019: 1. BEW-Rheinufer-Brunch

(Spezial: Geschmorte Rinderhüfte und gebratener Wildlachs)

30. Juni 2019: 2. BEW-Rheinufer-Brunch

(Spezial: Schweinefilet vom Rekener Duroc und Pasta mit Riesengarnelen)

Gerne reservieren wir für Sie die gewünschte Anzahl an Plätzen:

Telefon: 02065/770131 • E-Mail: alefs@bew.de

BEW-Bildungszentrum Duisburg, Dr.-Detlev-Karsten-Rohwedder-Str. 70, 47228 Duisburg

Weitere Gastronomie-Events im BEW-Duisburg in 2019

Sommer 2019: Asterlagener-Barbecue-Abende

In diesem Jahr verändern wir unsere Außenanlage. Neues Highlight wird ein Barbecue-Smoker sein. Diesen werden wir nutzen, um Sie mit leckeren Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten frisch vom Grill und aus dem Smoker zu verwöhnen. Pascal Colnar, unser Fachmann für Smoker-Gerichte, freut sich auf Ihren Besuch.

26. Oktober 2019: Rheinisches Muschelessen im BEW

Wann schmecken Muscheln am besten? An allen Monaten die mit „r“ enden und in großer geselliger Runde.

Wir bieten Ihnen in der gemütlichen Atmosphäre unseres Restaurants Muscheln nach „Rheinischer Art“ und Muscheln nach „Andalusischer Art“ an, geheimnisvoll verfeinert von unserem Küchenchef Oliver Alefs. Für alle Liebhaber von Matjes bieten wir diesen mit Bratkartoffeln und Salat an. Zum guten Schluss verwöhnt Sie unsere Chefin der Patisserie, Tanja Kaspers, mit Süßspeisen.

Preis pro Person: 19,50 Euro.

08. November 2019: Traditionelles Gänseessen im BEW

Im November steht wieder unser traditionelles Gänseessen an. Reservieren Sie wegen der großen Nachfrage rechtzeitig Ihren Tisch.

Preis pro Person: 24,90 Euro.

Gerne nehmen wir auch für diese Veranstaltungen Ihre Reservierungswünsche bereits entgegen:

Telefon: 02065/770131 • E-Mail: alefs@bew.de