

Kulinarischer Genuss in stilvoller Atmosphäre

CULINARIA Die „Brasserie“ im Opernhaus lockt auf zwei Etagen mit einem neuen Gastronomie-Konzept.

Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen empfängt den Gast, sobald er die neue „Brasserie“ im Wuppertaler Opernhaus betritt. Das gesamte Interieur, von der Bestuhlung über die Beleuchtung bis zur Dekoration, wirkt gemütlich und der sympathisch-unaufdringliche Service komplettiert den positiven Eindruck. Bestätigt wird dieser, sobald das Essen serviert wird: mediterrane und heimische Köstlichkeiten, kreiert aus frischen Zutaten zu einem angemessenen Preis. Ein Glas guter Wein rundet das kulinarische Erlebnis ab.

Ein Hauch von Frankreich in Wuppertal

Mit der „Brasserie“ im Opernhaus beschreitet die Culinaria ei-

nen neuen gastronomischen Weg. Raffinierte Spezialitäten sowie kulinarische Klassiker treffen auf ein lebendiges und warmherziges Ambiente im Stil der klassischen französischen Brasserien.

Herzhaftes und Besonderes – von Dienstag bis Sonntag ab 17.30 Uhr

Michael Oberleiter, Küchenchef der Culinaria, legt höchste Sorgfalt auf die Auswahl der Zutaten und erklärt: „Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten, die aus biologischem Anbau und artgerechter Tierhaltung stammen. Unsere Lieferanten stammen überwiegend aus der Region“. Diesen hohen Qualitätsanspruch des „Brasserie“-Teams kann der Gast buchstäblich schmecken. Auf der Kar-

te stehen herzhafte Fleischgerichte wie die „Oldenburger Bio-Entenbrust in Spätburgundersauce mit glasierten Zwetschgen“ (21,80 Euro) ebenso wie besondere Spezialitäten, etwa der 48 Monate gereifte Culatello-Schinken aus Parma (je nach Portionsgröße für sieben oder zwölf Euro). Zudem gibt es in Ergänzung zur Tageskarte immer attraktive Angebote, wie etwa das Zanderfilet auf Wonnekraut (21,50 Euro), das im Moment sehr beliebt ist.

Michael Oberleiter und sein Team freuen sich von dienstags bis sonntags ab 17.30 Uhr auf hungrige Feinschmecker. Die Küche verwöhnt die Gäste der „Brasserie“ bis 23 Uhr. Aufgrund



Culinaria-Inhaber Wolfgang vom Hagen (5. v. r.), Küchenchef Michael Oberleiter (3. v. r.) und Culinaria-Geschäftsführer Carsten vom Bauer (1. v. r.) mit dem Team der „Brasserie“.
Foto: Uwe Schinkel

des begrenzten Platzangebots empfiehlt es sich, einen Tisch zu reservieren.

Das neue Gastronomie-Konzept im Opernhaus wertet den Standort auf Bereits seit vierzehn Jahren hat die Culinaria als Gastronomiepartner der Historischen Stadt-

halle auf dem Johannisberg einen hervorragenden Namen. Nun erobert das Unternehmen, das zur Wolfgang vom Hagen-Gruppe gehört, in kulinarischer Hinsicht ein weiteres bedeutsames Gebäude in Wuppertal. Das Opernhaus ist mittlerweile zum Hauptspielort der Wuppertaler Bühnen ge-

worden und da war es an der Zeit, dieses geschichtsträchtige Gebäude auch für weniger an Oper und Theater Interessierte zu öffnen. Durch die „Brasserie“ erfährt der Standort nun die verdiente Aufwertung. Reservierungen unter Tel. 0202/2644879-9 www.culiniacatering.de