



DIE EXKLUSIVE EVENTLOCATION IN DÜSSELDORF

Das GRANDE ÉTOILE in Düsseldorf Derendorf – auch Gatsbys Wohnzimmer genannt – überzeugt mit seinem gehobenen Ambiente im Stil der goldenen 1920er Jahre. Mit seiner großzügigen und eleganten Raumgestaltung ist es die ideale Location zum Beispiel für Firmenveranstaltungen, Hochzeiten, Geburtstage oder sonstige Familienfeiern mit bis zu 100 Personen. Des Weiteren bietet das GRANDE eine über 200qm große Außenterrasse. Hervorragend angebunden an Messe und Flughafen, sowie Park- und Übernachtungsmöglichkeiten in direkter Nachbarschaft. Das hauseigene Veranstaltungsmanagement übernimmt Planung, Durchführung und weitere Absprachen. Über diverse Kooperationspartner können weitere Dienstleistungen angeboten werden – vom DJ über Floristen bis hin zu Roulette-Tischen.



LAGE

Ideal gelegen in der „Unternehmerstadt“ in Düsseldorf Derendorf. Zwischen Innenstadt und Flughafen, mit schneller Anbindung an A52 und A44 sowie S-Bahn. In direkter Nachbarschaft befindet sich das 4 Sterne Hotel „INNSIDE by Melia“



PARKPLATZANGEBOT

PARKHAUS HALLE 30

Derendorfer Allee 12

Öffnungszeiten: 06.00 – 22.00 Uhr

PARKPLATZ HALLE 29

Rheinmetall-Allee 3

Öffnungszeiten: Ganztägig

GRANDE ÉTOILE AMBIENTE DAS BEGEISTERT



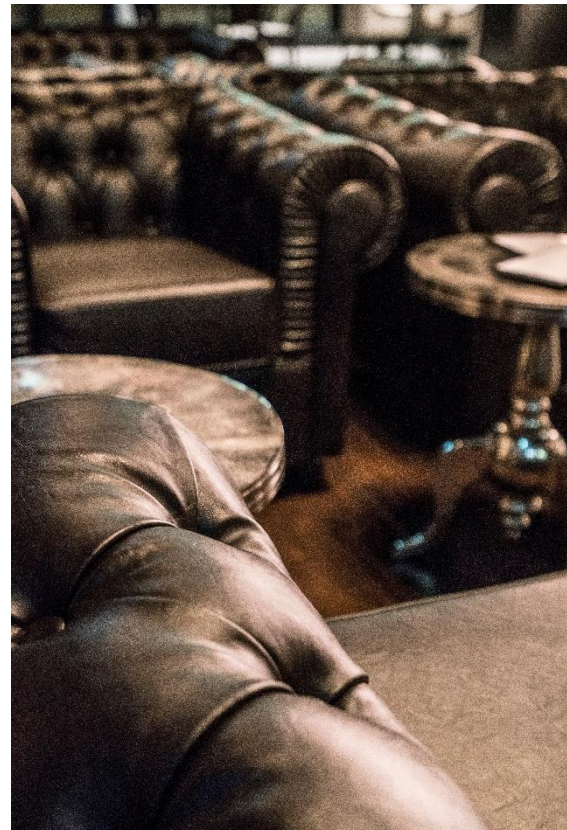
INSPIRATION

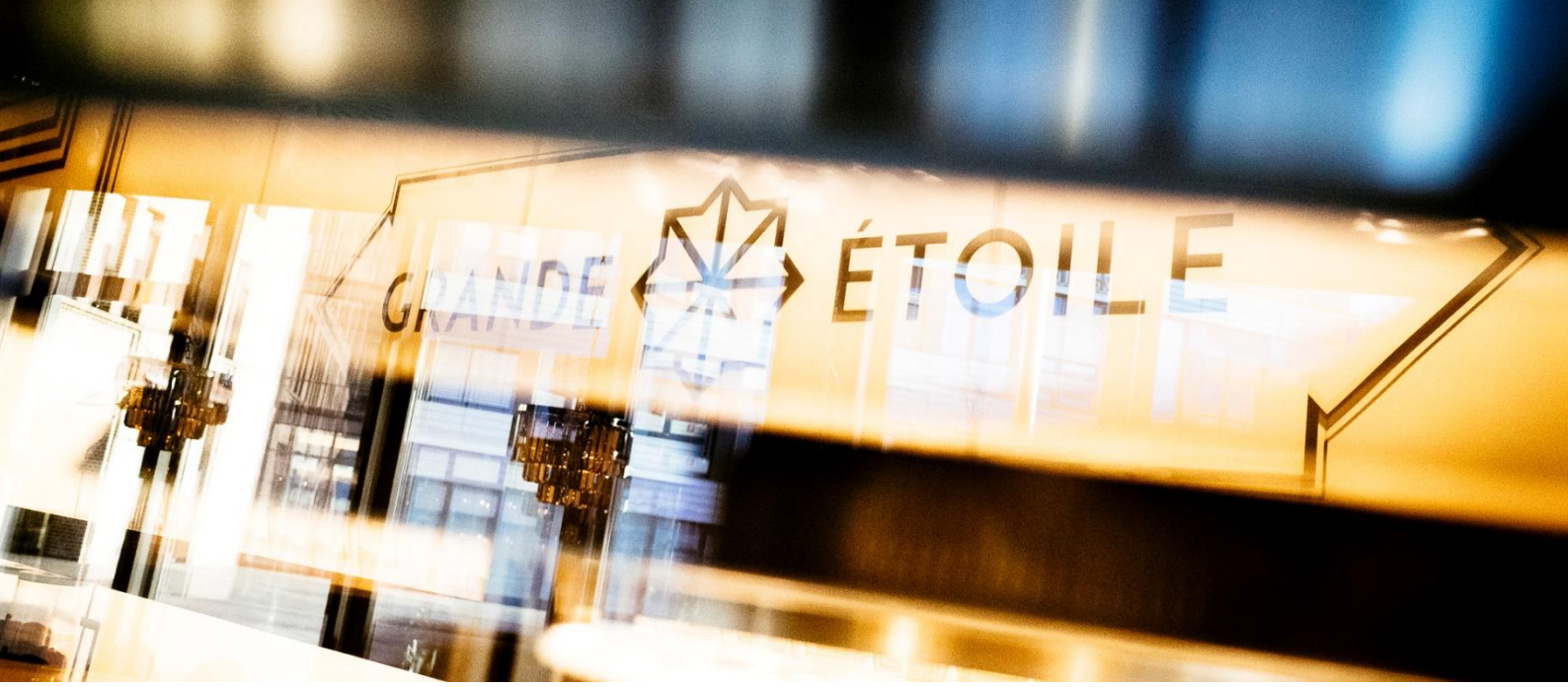
Jay Gatsby: „Die Vergangenheit
nicht wiederholen? Aber
natürlich kann man das!“
THE GREAT GATSBY



DESIGN

Chrom und Chesterfield, Samt und Seide.
Inspiriert von den prachtvollen goldenen
1920er Jahren mit seinen Art Déco
Elementen ist das GRANDE ÉTOILE eine
würdige Location für aller Art
Festlichkeiten.

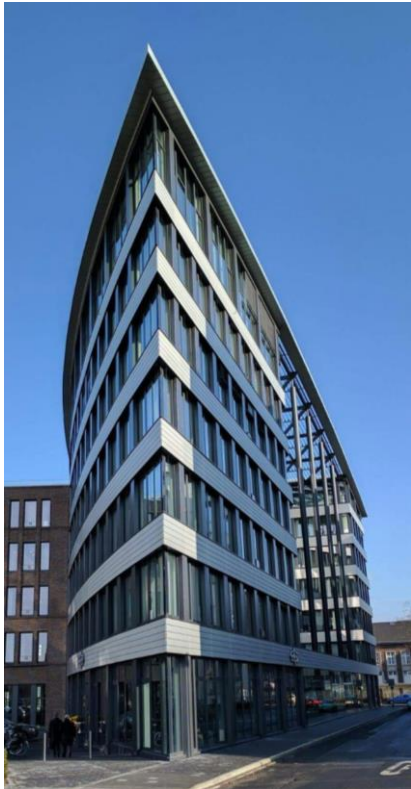




FACTS

- 300qm Gasträum
- 200 qm Außenterrasse
- Individuelle Planung, Beratung und Durchführung Ihrer Veranstaltung
- Verschiedene Buffet- und Catering-Angebote
- Diverse Getränkepauschalen
- 15% Service-Pauschale anstelle von Miete
- 2.000,00€ Mindestumsatz exkl. Service-Pauschale





TISCHPLÄNE

Das GRANDE ÉTOILE bietet verschiedenste Möglichkeiten der Bestuhlung bzw. Gestaltung. Bankett, Feier oder Tagung. Die folgenden Bestuhlungspläne sind nur zwei der vielen Alternativen. Auch die Außenterrasse ist flexibel zu bestuhlen.

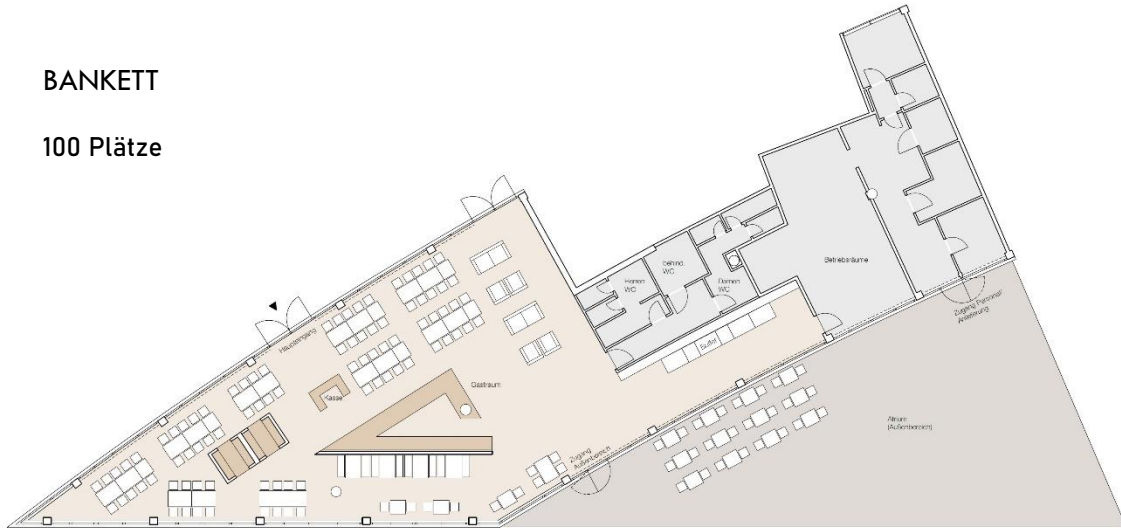
GRANDE ÉTOILE

GESTALTUNGS

MÖGLICHKEITEN

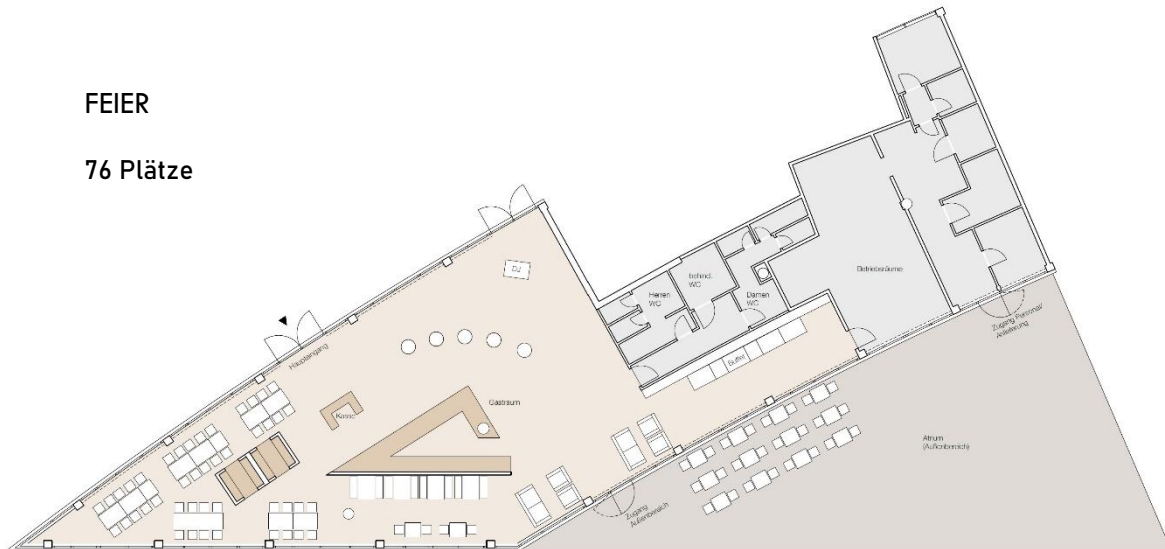
BANKETT

100 Plätze



FEIER

76 Plätze



GRANDE ÉTOILE MENÜ VORSCHLÄGE

MENÜVORSCHLAG FRÜHLING/SOMMER

für Gruppen und Firmenveranstaltungen bis ca. 35 Personen

Menüpreis 3 Gang 56,50€ pro Person

Menüpreis 4 Gang 64,50€ pro Person

VORSPEISE

wahlweise (2 Stk.) oder als Etagere „to share“ serviert (3 Stk.)

BEEF TATAR „GRANDE ETOILE“

Beef Tatar mariniert mit Oliven, Kapern, Sardellen, Senf und Crème fraîche

TAPAS TELLER

Serrano Schinken, Kalamata Oliven, Manchego Käse
und Brot mit Aioli

TEGRILLTE GARNELEN

mit Limetten-Koriander-Kräuterbutter, Avocado Tatar
und mariniertem Wildkräuter Salat

WOLFSBARSCH CEVICHE

Wolfsbarschfilet, roh mariniert mit Limette, Chili und Koriander
dazu gebratener grüner Spargel

CAESAR SALAD

Römersalat in Caesar-Dressing mit Kirschtomaten, Croutõns
und gehobeltem Grana Padano DOP

CRISPY FRISCHKÄSE BÄLLCHEN

mit Tomaten Salsa und Baby Leaf Salat

ZWISCHENGANG

wahlweise (1 Stk.)

ERBSEN-MINZ-SUPPE

mit Mandelschaum und gebratener Jakobsmuschel

HUMMER BISQUE

mit Creme Fraiche und gebratener Riesengarnele



HAUPTGANG

wahlweise (3 Stk.)

KALBSHÜFTMEDALLIONS

mit Kräuterkruste, Cognacjus, gebratenem grünem Spargel
und Schnittlauch-Kartoffelpüree

ENTENBRUST

Zart rosa gebratene Entenbrust mit Orangenjus, glasierten Möhren
und Selleriepüree

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET

mit Rieslingsauce, sautiertem wildem Brokkoli
und Selleriepüree

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

mit Waldpilz-Risotto, Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano

TRÜFFEL TAGLIARINI

Frische Bandnudeln in feiner Trüffelbutter mit Grana Padano DOP und
frisch gehobeltem Trüffel

WALDPILZ RISOTTO - VEGAN MÖGLICH

Cremiges Risotto mit gebratenen Waldpilzen, konfierten Kirschtomaten,
Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano DOP

DESSERT

wahlweise (1 Stk.)

VANILLE PANNA COTTA

mit Himbeer-Coulis und frischen Himbeeren

CREMA CATALANA

Karamellierte Creme mit Orange und Zimt,
dazu Portwein-Pflaumeneis

ANANAS TARTELETTE

mit Ananas-Ragout, Mascarpone und Passionsfrucht Sorbet

GRANDE ÉTOILE MENÜ VORSCHLÄGE



MENÜVORSCHLAG HERBST/WINTER

für Gruppen und Firmenveranstaltungen bis ca. 35 Personen

Menüpreis 3 Gang 56,50€ pro Person

Menüpreis 4 Gang 64,50€ pro Person

VORSPEISE

wahlweise (2Stk.) oder als Etagere „to share“ serviert (3 Stk.)

BEEF TATAR „GRANDE ETOILE“

Beef Tatar mariniert mit Oliven, Kapern, Sardellen, Senf und Crème fraîche

FELDSALAT

mit Kartoffel-Dressing, gebackenem Speck, karamellisierten Maronen
und glasierten Trauben

GEGRILLTE GARNELEN

mit Limetten-Koriander-Kräuterbutter, Avocado Tatar
und mariniertem Wildkräuter Salat

GEBEIZTER LACHS

Hausgebeizter Lachs mit Kräutercreme, buntem Linsensalat
und Wasabi Kaviar

CAESAR SALAD

Römersalat in Caesar-Dressing mit Kirschtomaten, Croutons
und gehobeltem Grana Padano DOP

CRISPY FRISCHKÄSE BÄLLCHEN

mit Tomaten Salsa und Baby Leaf Salat

ZWISCHENGANG

wahlweise (1 Stk.)

KÜRBISCREMESUPPE

mit Frischkäsepraline, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

HUMMER BISQUE

mit Creme Fraiche und gebratener Riesengarnele

FORSETZUNG MENÜVORSCHLAG HERBST/WINTER

HAUPTGANG wahlweise (3 Stk.)

HIRSCHRÜCKENSTEAK
mit Kirschjus, gebackenen bunten Rüben aus dem Ofen
und Pastinakenpüree

ENTENBRUST
Zart rosa gebratene Entenbrust mit Orangenjus, glasierten Möhren
und Selleriepüree

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET
mit Rieslingsauce, sautiertem wildem Brokkoli
und Selleriepüree

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
mit Krustentierschaum, Safran-Risotto und Pinienkernen

TRÜFFEL TAGLIARINI
Frische Bandnudeln in feiner Trüffelbutter mit Grana Padano DOP und
frisch gehobeltem Trüffel

SAFRAN RISOTTO - VEGAN MÖGLICH
Cremiges Risotto mit marinierten Kichererbsen, Mascarpone,
Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano DOP

DESSERT wahlweise (1 Stk.)

MOUSSE AU CHOCOLAT
mit Vanille Kumquat und Haselnuss Eiscreme

CREMA CATALANA
Karamellisierte Creme mit Orange und Zimt,
dazu Portwein-Pflaumeneis

„N.Y.“ CHEESECAKE
mit Himbeersorbet und Himbeerecoulis
(enthält Walnusskerne)



MENÜVORSCHLAG GANS

VON 11. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER

Menüpreis 3 Gang 59,50€ pro Person

VORSPESIE

GÄNSERILETTE

mit Selleriecreme, geröstetem Brioche, Kirschgel
und Endiviensalat

HAUPTGANG

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE

mit Beifuß-Jus, hausgemachtem Apfel-Rotkohl, karamellisierten Maronen
und Kartoffelknödel

DESSERT

BRATAPFEL-SPEKULATIUS-TIRAMISU

mit Marzipan-Mohneis

BUFFET VORSCHLÄGE FRÜHLING/SOMMER

für Gruppen und Firmenveranstaltungen
ab ca. 35 Personen

ÉTOILE DE BRONZE

49,00€ pro Person

Panzanella-Salat mit Strauchtomaten, Paprika, Oliven, Kapern und geröstetem Brot

Orientalischer Taboulé mit Kirschtomaten, frischen Kräutern, Granatapfelkernen

und Joghurt Dip

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Croutons, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kürbiskernen

Hausgemachtes Brot mit Butter und Olivenöl

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Mandel-Brokkoli

Maishähnchenbrust „Florentiner Art“ in Tomatensauce mit Oliven, Kapern

und Grana Padano DOP

Gnocchi mit Rucola-Pesto, Kirschtomaten und Pinienkernen

Frisches Marktgemüse der Saison

Röstkartoffeln aus dem Ofen mit Kräutern der Provence

Mousse au chocolaté

Vanille Panna Cotta mit Himbeer Coulis

GRANDE ÉTOILE BUFFETS



GRANDE ÉTOILE BUFFETS

ÉTOILE D'ARGENT

54,00€ pro Person

Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Gurke, Tomaten, Oliven und Feta

Bocconcino mit Strauchtomaten, Olivenöl, Basilikum und Meersalz

Gemischte Tapas – Serrano Schinken, Kalamata Oliven, Manchego Käse
und Aioli Dip

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Croutons, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kürbiskernen

Hausgemachtes Brot mit Butter und Olivenöl

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmspinat und Kirschtomaten

Gebratene Kalbshüftmedaillons mit Kräuterkruste, Cognacjus und grünem Spargel

Hausgemachte Spätzle in Waldpilz-Rahmsauce

Frisches Marktgemüse der Saison

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Klassische Crème Brûlée

Tiramisu im Gläschen

ÉTOILE D'OR

59,00€ pro Person

ALS ETAGERE „TO SHARE“ AM TISCH

Beef Tatar mariniert mit Oliven, Kapern, Sardellen, Senf und Crème Fraîche

Gegrillte Garnelen mit Limetten-Kräuterbutter, Avocado Tatar und Wildkräutersalat

Caesar Salad - Römersalat in Caesar-Dressing mit Kirschtomaten, Croutôns und gehobeltem Grana Padano DOP

BUFFETAUSWAHL

Hausgemachtes Brot mit Butter und Olivenöl

Zart rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangenjus und Vichy-Karotten

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Waldpilz-Ragout und Pinienkernen

Melanzane, Auberginen-Auflauf mit Tomatensauce und Mozzarella

Frisches Marktgemüse der Saison

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Hausgemachte Butterspätzle

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Crema Catalana - Karamellierter Vanille Creme mit Orange und Zimt

Mousse au chocolate



BUFFET ERWEITERUNGEN

Immer in Verbindung mit einem Buffet
Jede Live Cooking Station beinhaltet einen Koch

LIVE COOKING STATION

Frische Tagliarini aus dem Parmesan Laib
mit Trüffelöl verfeinert
11,50€ pro Person

Roastbeef von der Schneidestation
Im ganzen zart rosa gebratenes Roastbeef vom argentinischen
Weiderind mit Coriander - Sour Cream
15,50€ pro Person

MITTERNACHTSSNACK

Currywurst mit Hausgemachtem Brot
6,50€ pro Person

Caesar's Wrap mit Römersalat, Parmesan-
Dressing, Kirschtomaten und
gebratener Hähnchenbrust
6,50€ pro Person

SUPPEN

Erbesen-Minz-Suppe mit
Honig-Croutons
6,50€ pro Person

Hummer Bisque mit Creme Fraiche
8,50€ pro Person

GRANDE ÉTOILE BUFFETS



GRANDE ÉTOILE
FINGER
FOOD



CIABATTA [3,00€]

Hausgebackenes Tomaten Ciabatta mit Café de Paris Butter und Olivenöl

PANINI TASCHEN [3,50€]

mit Tomaten Pesto, frischem Rucola, gegrilltem Gemüse und Mozzarella

ROASTBEEF-RÖLLCHEN [4,50€]

Roastbeef mit Buchenpilzen, grüner Sauce und Rucola

WOLFSBARSCH [4,50€]

Gebeiztes Wolfsbarschfilet mit Avocado, Limettengel und Chili

BEEF TATAR „GRANDE ETOILE“ [4,50€]

Beef Tatar mit Cornichons und Kapern und Trüffelmayonnaise auf Crostini

CRISPY FRISCHKÄSE BÄLLCHEN [3,90€]

mit leicht scharfer Tomaten Salsa

GEGRILLTE GARNELEN [4,50€]

mit Limetten-Koriander-Kräuterbutter und Avocado Tatar

VITELLO TONNATO BONBON [4,50€]

Kalbsfleisch mit Thunfisch, Kapern-Mayonnaise und Rucola

HÄHNCHENSPIESSE [3,90€]

Hähnchen-Grill-Spieße mit Soja-Limettendip und Koriander

RÄUCHERLACHS-RÖLLCHEN [4,50€]

mit Garnelen-Avocado Tatar

**DESSERT
FINGERFOOD**

CRÈMA CATALANA [4,50€]

Karamellierte Vanille Crème mit Orange und Zimt

VANILLE PANNA COTTA [4,50€]

mit Himbeercoulis und frischen Himbeeren

PREISE PRO STÜCK

GRANDE ÉTOILE APERITIFS



FRÜHLING/ SOMMER MÄRZ - AUGUST

KLASSISCH

CRÉMANT ROSÉ ODER BLANC [5,50€]

COCKTAIL

PAMPELLE SPRITZ [10,00€]

Pampelle Grapefruit Likör | Hausgemachter Estragonsirup | Crémant

ALKOHOLFREI

SWEETS FOR MY SWEET [6,50€]

Minze | Hausgemachter Granatapfelsirup | Frischer Zitronensaft | Soda

HERBST/WINTER SEPTEMBER - FEBRUAR

KLASSISCH

CRÉMANT ROSÉ ODER BLANC [5,50€]

COCKTAIL

APEROL SPRITZ [10,00€]

Aperol | Crémant | Soda | Orange

ALKOHOLFREI

SUGAR FOR MY HONEY [6,50€]

Naturrüber Apfelsaft | Thymian | frischer Zitronensaft
Hausgemachter Holundersirup | Fever Tree Mediterranean Tonic

ÉTOILE DE BRONZE

max. 5 Stunden Getränke Pauschale 39,00€ pro Person

Coca- Cola, Coca- Cola Zero, Sprite
Saftauswahl, Minz-Limetten & Hibiskus Limonade, Wasser

Pilsener Urquell, Fückschen Alt, Heineken alkoholfrei

Kaffee- und Teespezialitäten

WEINE

CHARDONNAY RESERVE 2020 – Domaine Astruc

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 2019 – Domaine Astruc
LANGUEDOC AC 2018 – Domaine Astruc

ÉTOILE D'ARGENT

max. 5 Stunden Getränke Pauschale 49,00€ pro Person

Coca- Cola, Coca- Cola Zero, Sprite
Saftauswahl, Minz-Limetten & Hibiskus Limonade, Wasser
Thomas Henry Bitter Lemon & Tonic

Pilsener Urquell, Fückschen Alt, Heineken alkoholfrei

Kaffee- und Teespezialitäten

WEINE

CHARDONNAY RESERVE 2020 – Domaine Astruc

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 2019 – Domaine Astruc
LANGUEDOC AC 2018 – Domaine Astruc

LONGDRINKS

Gin Tonic (Tanqueray Gin + Thomas Henry Tonic)
Vodka Lemon/ Soda (Absolut Vodka + Thomas Henry Bitter Lemon)

GRANDE ÉTOILE GETRÄNKE PAUSCHALEN



ÉTOILE D'OR

max. 5 Stunden Getränke Pauschale 57,00€ pro Person

Coca- Cola, Coca- Cola Zero, Sprite
Saftauswahl, Minz-Limetten & Hibiskus Limonade, Wasser

Pilsener Urquell, Füchschen Alt, Heineken alkoholfrei

Kaffee- und Teespezialitäten

WEINE

CHARDONNAY RESERVE 2020 – Domaine Astruc

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 2019 – Domaine Astruc

LANGUEDOC AC 2018 – Domaine Astruc

COCKTAILS

2 zur Wahl

Beispielsweise Mojito und Cuba Libre

ÉTOILE DÉBUT

Crémant-Empfang 5,50€ pro Person

GRANDE ÉTOILE PRIVATE DINING



EXKLUSIVES PRIVATE DINING

Wer kleinere Räumlichkeiten jedoch nicht weniger Privatsphäre sucht, kann den "Blauen Salon" in unserem Restaurant GRANDE ÉTOILE D'OR in der Düsseldorfer Carlstadt reservieren. Unser Private Dining bietet die Möglichkeit ungestört geschäftliche oder private Anlässe mit bis zu 12 Personen umzusetzen. Der Service kann dabei diskret per Service Call gerufen werden.

Außerdem ist der Salon mit Präsentation-Bildschirm und -Technik ausgestattet. Alles was zum Datenabruf benötigt wird, ist ein Smartphone auf dem die entsprechende Powerpoint oder PDF gespeichert ist. Somit kann man Geschäftsessen und Meeting ideal miteinander verbinden.

Für die Buchung nehmen wir keine Gebühr sondern lediglich einen Mindestverzehr in Höhe von 300€ mittags und 600€ abends.

Sie können den Blauen Salon auch online für mindestens 7 Gäste reservieren.

GRANDE ÉTOILE PORTFOLIO VON PARTNERN

PARTNER

Wir arbeiten mit diversen Kooperationspartnern zusammen und können Ihnen so weitere verschiedene Dienstleistungen anbieten – alles aus einer Hand. Unsere Partner sind mit unseren Räumlichkeiten vertraut und können individuelle Angebote sowie feste Paketpreise anbieten. Sie suchen aus, wir übernehmen die Koordination.



DJ UND EVENTTECHNIK

DANTE-T
www.dante-t.com

FLORIST UND DEKORATEUR

PURE
www.pure-duesseldorf.de

SHOW-ACT

LEONY LA ROC
www.leonylaroc.com

SHUTTLE SERVICE

DÜSSEL SHUTTLESERVICE
www.duessel-shuttleservice.de

EVENT MANAGEMENT

KONTAKT

CHANTAL WEBER
0178 57 66 305
event@grande-etoile.de

DIGITALE BROSCHÜRE



GRET GmbH
Derendorfer Allee 26
40476 Düsseldorf
0211 98 46 80 80
www.grande-etoile.de