



## Der „Steckbrief“

- Kochlehre: Walliser-Stuben -Hugo Steiger- auf der Adersstraße in Düsseldorf  
Erstes zwei-Sterne Restaurant in Deutschland  
Damalige Küchenchefs unter anderem  
Jean-Claude Bourgueil Heute Im Schiffchen in Kaiserswerth  
Walter Stemberg Heute Haus Stemberg in Velbert
- Offizierscasino: Bergische Kaserne in Düsseldorf
- Hotelfachschule: Heidelberg -Hotel-Betriebswirt-
- Berufliche Stationen: In der Küche, im Service und im Management:  
Hilton Hotels in Düsseldorf, Brüssel, Paris, London,  
Zürich und Basel.
- Restaurant Zum Trompeter: Düsseldorf-Unterbilk -bis Herbst 2013-  
Erfolgreicher Gastronom. Auch über die Grenzen Düsseldorfs bekannt und beliebt.  
In all den Jahren unter den Top 10 in der Düsseldorfer Gastronomie angesiedelt.

## Die Vorliebe:



Die Liebe zum Detail ist allgegenwärtig.  
In der Küche finden neben internationalen Klassikern,  
saisonbedingten Spezialitäten und Aktionen auch bürgerlich-  
regionale Gerichte Berücksichtigung.  
Besonders bekannt und beliebt sind die ausgefallenen  
Gänse-, Wild-, Spargel- und Fisch- Gerichte.

## Der Spezialist:



Für Ihre Feier jeder Art.  
Ob klein- oder Groß- Veranstaltungen.  
Ob in einer unserer zahlreichen Event-Location,  
bei Ihnen zu Hause, in Ihrer Firma oder unter „freiem“ Himmel.

**Klaus Steinbüchel** und seine Crew finden Ihre Lösung.

## Der Kontakt:

Klaus Steinbüchel  
0211 / 157 626 24  
0162 / 462 87 68  
klaus.steinbuechel@t-online.de