
Auftaktveranstaltung des Kulinariums im Gourmetrestaurant twentyseven

Veröffentlicht am: 12.01.2010, 23:22

Pressemitteilung von: **Presseverteiler** // siehe Boilerplate der jeweiligen Pressemitteilung

Jeden ersten Freitag im Monat kommen Gourmets im Restaurant twentyseven voll auf ihre Kosten. Kulinarium heißt die neue Gourmet-Veranstaltung bei der Küchenchef und Maître de Cuisine vom Eifeldorf, Julian Doncaster, kulinarische Köstlichkeiten mit wechselnden Verkostungen präsentiert. Am Freitag, den 8. Januar, startete die kulinarische Veranstaltungsreihe und war auf Anhieb ausverkauft. Unter dem Motto "Erstklassiger Wein trifft auf kulinarischen Hochgenuss" präsentierte am Freitag, den 8. Januar, Gerhard Wohlmuth seine südsteirischen Spitzenweine im Gourmet Restaurant twentyseven des Eifeldorf Grüne Hölle. Maître de Cuisine, Julian Doncaster, servierte ein exklusives 5 Gänge Menü und nahm seine 60 Gäste mit auf eine kulinarische Reise durch diese malerische Region Österreichs. "Die Gourmet-Veranstaltungsreihe Kulinarium wird unsere Gäste einmal im Monat ganz besonders verwöhnen. Zu den exklusiven Menüs aus den unterschiedlichsten Regionen dieser Welt, werden wir immer besondere, auf die jeweilige Landesküche abgestimmte, Verkostungen durchführen. Das können Weine, andere kulinarische Spezialitäten oder auch Zigarren sein", erklärt Eifeldorf-Küchenchef Julian Doncaster. "Unser Konzept des Fine-Art-Dining im Restaurant twentyseven scheint bei unseren Gästen gut anzukommen. Die Auftaktveranstaltung des Kulinariums war auf Anhieb ausverkauft. Für den Februar liegen uns bereits jetzt zahlreiche Reservierungsanfragen vor." Die Familie Wohlmuth produziert seit 1803 erlesene Weine und exportiert diese weltweit. Die südsteirischen Weißweine sind bei Weinkennern äußerst beliebt und gehören zu den besten Weinen Österreichs. "Das Kulinarium im Eifeldorf Grüne Hölle ist eine tolle Möglichkeit unsere Weine weiter bekannt zu machen. Mit Julian Doncaster arbeitet unser Familienunternehmen schon seit mehreren Jahren sehr erfolgreich zusammen", erklärt Gerhard Wohlmuth vom Weingut Wohlmuth. Das nächste Kulinarium findet am Freitag, den 5. Februar, im Gourmet-Restaurant twentyseven statt. Die Gäste können sich dann auf weitere kulinarische Highlights freuen. Weitere Informationen unter www.gruene-hoelle.de Hintergrundinformation: Zur Person Julian Doncaster Julian Doncaster arbeitet seit rund 20 Jahren in der gehobenen Gastronomie und leitete nach seiner Ausbildung im Kur- und Sporthotel Alpenblick in Höchenschwand mehrere Küchen in Deutschland und der Schweiz - zuletzt im Grandhotel Steigenberger Petersberg und den Rheinterrassen in Köln. Außerdem engagiert er sich seit Jahren als Juror bei den Meisterschaften der Köche und Restaurantfachleute. Das Eifeldorf Grüne Hölle Das Eifeldorf Grüne Hölle ist ein Gastronomie- und Entertainmentdorf mit Restaurants, themenbezogenen Bars, Snack-Bars, Café und 3-Sterne-Hotel rund 100 Meter von der Nürburgring-Grand-Prix-Strecke entfernt. Auf 33.000 Quadratmetern Fläche bietet das Dorf Platz für bis zu 6.000 Gäste. Investor und Projektentwickler des Eifeldorf Grüne Hölle ist - wie auch für das Lindner Congress & Motorsport Hotel, den Lindner Ferienpark Nürburgring (Drees / Eifel) und das Lindner Boardinghouse Adenau - das Düsseldorfer Unternehmen Mediinvest GmbH. Betrieben werden die verschiedenen Angebote des Eifeldorfs von der Grüne Hölle Betriebsgesellschaft mbH.

Pressekontakt

siehe Boilerplate der jeweiligen Pressemitteilung

Presseverteiler

,

Telefon:

E-Mail:

Website: www.trendkraft.de

Firmenportrait

Dies ist ein Pressefach für Partner PR-Agenturen, die Ihre Pressemitteilungen per E-Mail an uns zukommen lassen. Wenn Sie kein Partner sind, sehen Sie von Pressemitteilungszuschriften per E-Mail ab - diese werden wir nicht veröffentlichen. Ihren Ansprechpartner für den Pressekontakt entnehmen Sie bitte aus der Boilerplate der jeweiligen Pressemitteilung.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Presseportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Presseportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>