

PRESSEINFORMATION

Köstliches und spannendes Veranstaltungsprogramm in Kiel

Neu: Gourmet-Stammtisch im Romantik Hotel Kieler Kaufmann



Idyllisch im Park: Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Chefkoch Mathias Apelt

Parkveranda im Parkrestaurant

©Fotos: Romantik Hotel Kieler Kaufmann – Download per Hyperlink

oder über <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Im neuen Kulinarischen Veranstaltungsprogramm widmet sich Chefkoch Mathias Apelt vom Romantik Hotel Kieler Kaufmann jetzt ganz seinen Stammgästen und denjenigen, die es werden wollen. „Herbstfreuden“ war das Thema des ersten „Gourmet-Stammtisch“ am 21. September 2013. Der Küchenchef verwöhnt dabei mit dem Besten der jeweiligen Jahreszeit. Weitere Themen folgen bis Februar 2014. Weitere Informationen: <http://www.kieler-kaufmann.de/speisen/kaleidoskop.html>.

Kiel, 23. September 2013 – Goldbraun rascheln die Blätter, die Tage werden wieder kürzer – es ist eindeutig: Der Herbst ist da. Es ist Zeit für herzhaftere Speisen, kräftige Aromen und intensive Gemüse- und Obstsorten. Der Herbst steckt voller kulinarischer Genüsse. Jetzt dürfen die Menüs wieder pikant sein. Damit ist das Motto „Herbstfreuden“ des neuen Gourmet-Stammtisches von Küchenchef Mathias Apelt bereits sehr gut umschrieben.

Im Rahmen des kulinarischen Veranstaltungsprogramms des Romantik Hotel Kieler Kaufmann wird die Reihe der Gourmet-Stammtische mit zwei weiteren Abenden bis Februar 2014 fortgesetzt. Feinschmecker können sich im Parkrestaurant auf einen Genuss im Hier und Jetzt freuen.

Am Premiertag, 21. September 2013, erwarteten den Gast kulinarische Kreationen rund um herbstliche Köstlichkeiten in sechs Gängen inklusive korrespondierender Weine. Dabei sind Fisch, Wildbret, Rind, alte Getreide- und Gemüsesorten in neuen, verführerischen Kombinationen – regional, modern und leicht.

Mathias Apelt zeichnet seit 2011 für das Parkrestaurant des Romantik Hotels Kieler Kaufmann verantwortlich. Er war Schüler Juan Amadors und ist mit der modernen Molekularküche daher zwar bestens vertraut, hat für seine Küche aber einen ganz eigenen Stil entwickelt. An seinen letzten beiden Wirkungsstätten

ROMANTIK HOTEL

Kieler Kaufmann

PRESSEINFORMATION

wurde er jeweils mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet.

Weitere Themen und Termine der nächsten Gourmet-Stammtische im Romantik Hotel Kieler Kaufmann:

16.11.2013: „Farbenpracht“ – farbenfrohe kulinarische Kreationen in 6 Gängen, inklusive korrespondierender Weine für 128 Euro pro Person.

22.02.2014: „Der Frühling naht“ – 6-Gänge-Menü mit den ersten kulinarischen Frühlingsboten inklusive korrespondierender Weine für 128 Euro pro Person.

Das kulinarische Veranstaltungsprogramm des Romantik Hotels Kieler Kaufmann ist in einem Kaleidoskop zusammengefasst. Neben den neuen Gourmet-Stammtischen stehen Themenwochen sowie die neue Kochklasse für Hobbyköche auf dem Plan (<http://www.kieler-kaufmann.de/speisen/kaleidoskop.html>).

Über das Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Parkflair mit Fördeblick bietet das Romantik Hotel Kieler Kaufmann im Villenviertel Düsternbrook, unweit der Kieler Innenstadt. Ob im englischen Landhausstil oder in traditionell-modernem Ambiente – die 39 Zimmer laden ein, den aristokratischen Charme der einstigen Bankiersvilla im Neobarockstil zu genießen. Mit Kochkunst auf Sternenniveau verwöhnt Mathias Apelt im hoteleigenen Parkrestaurant. Schwimmen, saunieren, sonnenbaden ist in der Wellness-Oase "Sanctum" möglich. Die Zimmerpreise starten ab 139 Euro pro Nacht inklusive Frühstück, Parkplatz und mehr. Weitere Informationen: www.kieler-kaufmann.de