

PRESSEINFORMATION

Inspiziert von der Ostsee

Neuer Küchenchef Mirko Stäudel im Einklang mit der Natur



Mirko Stäudel

©Fotos: Hotel SAND

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Gemütlicher Genuss am Timmendorfer Strand

Frisch, regional, pfiffig – das ist die Küche des Lifestyle-Hotels SAND am Timmendorfer Strand. Ab sofort hat hier der neue Küchenchef Mirko Stäudel die Kochlöffel in der Hand. Mit der neuen Aktion „Thrill of the Month“ verwöhnt der erfahrene Koch die Hotelgäste jeden Monat mit verschiedenen Köstlichkeiten von Land und Meer. Im September haben Muschelvariationen, im Oktober Kürbis, im November Wildes, und im Dezember Ente und Gans Vorrang auf dem Speiseteller. Natur, Natürlichkeit und Nachhaltigkeit werden im Hotel SAND groß geschrieben. Arrangement-Tipp für Herbst und Winter: „SANDMomente“ ab 106 Euro pro Person für zwei Nächte inklusive Frühstück, Tageszeitung, Tee- oder Coffee-Time mit süßem SAND-Snack und ab 143 Euro pro Person inklusive 3-Gang-Wahlmenü im SANDkulinarium. Weitere Informationen unter www.hotelsand.de oder telefonisch unter +49-(0)-4503-8970.

Frankfurt / Timmendorfer Strand, 30. September 2013. Wissen, was man isst und das mit gutem Gewissen ist das Motto des Lifestyle-Hotels SAND am Timmendorfer Strand in der Lübecker Bucht, das sich auf Nachhaltigkeit und Natürlichkeit eingestellt hat. So haben die Gastgeber Marion und Lambertus Muller den neuen Küchenchef Mirko Stäudel für ihr Restaurant SANDkulinarium engagiert, der sich mit nachhaltigen Produkten bestens auskennt. Durch jahrelange sowohl nationale als auch internationale Berufspraxis an Land und auf See – unter anderem auf dem Sechssternen Luxus-Kreuzfahrtschiff Silversea „MV Silver Wind“ – in renommierten und



PRESSEINFORMATION

exquisiten Küchen der gehobenen Gastronomie gelingt es Mirko Stäudel hervorragend, klassische Gerichte modern zu interpretieren und mit innovativen Ideen zu kombinieren.

Mit der neuen Aktion „The Thrill of the Month“ wechselt jeden Monat ab sofort auch das Motto im SANDkulinarium. Für September hat sich der Küchenchef mit seinem Team das Thema Muscheln ausgesucht. Die Bandbreite der Zubereitung reicht von klassisch über italienisch bis zu asiatisch. Im Oktober steht dann Kürbis im Fokus. Die Speisekarte mit den entsprechenden Weinempfehlungen ist immer aktuell auf der Homepage www.hotelsand.de zu finden.

Für den Herbst und Winter haben sich die Gastgeber ein ganz besonderes Arrangement ausgedacht: SANDmomente. In der Nebensaison vom 06. Oktober bis 20. Dezember 2013 ist dieses Arrangement ab 106 Euro pro Person buchbar und beinhaltet zwei Übernachtungen im „ForOne“ oder „LittleTwo plus view“-Zimmer. Das Frühstücksbuffet ist ebenso inbegriffen wie die Tageszeitung. Täglich ein süßer SAND-Snack mit TEE- oder COFFEEtime im SANDkulinarium ergänzen das Arrangement. Das Angebot kann auch mit einem täglichen 3-Gang-Menü im SANDkulinarium ab 143 Euro pro Person gebucht werden.

Weitere Informationen zum Hotel SAND sind abrufbar unter www.hotelsand.de.