



HOTEL EDEN ROC

PRESS RELEASE

Your contact partner: Jutta Ulrich
Public Relations · Tschuggen Hotel Group
Via Albarelle 16 · CH-6612 Ascona
Tel.: +41 (0)91 785 71 71 · Fax +41 (0)91 792 30 73
E-mail: j.ulrich@tschuggenhotelgroup.ch

Открытие ресторана La Brezza в отеле Eden Roc под руководством нового шеф-повара: с 28 марта шеф-повар Salvatore Frequente берет шефство над гастрономическим рестораном в отеле Eden Roc в Асконе

Аскона, 25 февраля 2014 – всего шесть недель до того, как ресторан La Brezza в отеле Eden Roc в Асконе откроет двери для своих гостей. Salvatore Frequente, уже отвечающий за кухню отеля Carlton Hotel St. Moritz и ресторана Marina в отеле Eden Roc, взял руководство над приготовлением кулинарных изысков в La Brezza. В его команде метрдотель Giovanni Ferraris, чье внимание к деталям гарантирует гостям обслуживание на высшем уровне. Будучи шеф-поваром гастрономического ресторана отеля Eden Roc, Salvatore Frequente примет участие в гастрономическом фестивале San Pellegrino Sapori Ticino, приветствуя на своей кухне приглашенного шеф-повара отеля Dolder Grand в Цюрихе – Heiko Nieder 27 апреля.

28 марта 2014 года гастрономический ресторан La Brezza отеля Eden Roc вновь откроет свои двери. Гости смогут насладиться легкой средиземноморской кухней, созданной новым шеф-поваром Salvatore Frequente. Сицилиец по происхождению, Salvatore относится к своей профессии с особой страстью, тщательно подбирая только качественные продукты. При помощи местных ингредиентов, искусно представленных на блюде, шеф-повар дарит богатые вкусовые ощущения, тем самым подогревая аппетит гостей еще больше. Ингредиенты, собранные со всего бассейна Средиземного моря, делают каждое блюдо экзотическим. Отличное ненавязчивое обслуживание под контролем метрдотеля и сомелье Giovanni Ferraris предлагает прекрасное разнообразие кулинарного искусства. Перед ценителями вин ресторана может похвастаться винным погребом с 500 сортами.

Гастрономический фестиваль на солнечном юге Швейцарии

www.tschuggenhotelgroup.ch

Этой весной восьмой гастрономический фестиваль San Pellegrino Saporì Ticino примет ведущих шеф-поваров известных швейцарских отелей класса люкс. 27 апреля Heiko Nieder шеф-повар ресторана The Restaurant (18 баллов Gault&Millau и 2 звезды Мишлен) в отеле Dolder Grand в Цюрихе Heiko Nieder вместе с шеф-поваром Salvatore Frequente порадуют гостей ресторана La Brezza в отеле Eden Roc в Асконе кулинарными изысками. Шеф-повар Heiko Nieder готовит свежие, оригинальные изысканные блюда, создавая широкий спектр вкусов и используя более традиционные комбинации. За 270 швейцарских франков на человека (около 225 евро) гости смогут насладиться аперитивом с аппетитными закусками, дегустационным меню, специально приготовленным для данного мероприятия, выбором изысканных вин и по завершении чашкой кофе, сигарами и коньяком. Желающие объединить участие в гастрономическом фестивале с проживанием в отеле Eden Roc смогут воспользоваться специальным предложением Saporì Ticino 2014 стоимостью 495 швейцарских франков на человека (около 410 евро), которое включает вечернее мероприятие, одну ночь проживания с завтраком, приветственный напиток в баре Eden и пользование спа-центром отеля.

Более подробная информация доступна на сайте www.edenroc.ch или по телефону **+41 (0)91 785 71 71**.