

ПРЕСС РЕЛИЗ

**ЦВЕТА ЛЮБВИ И ЗДОРОВЬЯ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ СЕТЕ КО ДНЮ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА
НА КУРОРТЕ БЮРГЕНШТОК**

Вкусный и одновременно полезный ужин на День святого Валентина. Звучит заманчиво, не правда ли? Забота о себе и близких – это новейший афродизиак современности, и ресторан Verbena, расположенный на швейцарском курорте Бюргеншток, следует этому тренду. В самый романтический день в году он представляет идеальное воплощение лучших диетических разработок современности и традиций высокой кулинарии - гастрономический сет из 4-х блюд под названием «Colours of Love», основанный на принципах сбалансированного питания. Цвета любви, поэтические названия блюд и ноу-хау ведущих диетологов Швейцарии на одном из красивейших курортов мира – это ли не идеальный сценарий для Дня Всех Влюбленных?

Праздничный ужин начнется со стартера Red Roses (тартара из свеклы с гранатом), затем подадут Spring Blossom (цуккини с лапшой ширатаки) и Winter forest (paу из грибов и корнеплодов), а финалом вечера станет десерт Violet Flowers (деликатный пудинг из черники, лепестков фиалки и семян чиа).

Этот гастрономический сет является логическим продолжением авторской концепции шеф повара Мартина Штайна – системы сбалансированного питания Waldhotel Colour Cuisine, в основе которой лежит идея разделения еды по цветовому признаку и правильному сочетанию ингредиентов.

Идеальным дополнением к праздничному меню станут вкусные и полезные альтернативы алкогольным напиткам из бара ресторана: авторские травяные чайные сборы, комбуча и моктейли. В рецептуре напитков бармен задействует интересные и необычные ингредиенты, и экспериментирует с различными методами дистилляции и ферментации. Барная карта включает



раздел Classic Detoxified с безалкогольными версиями коктейльной классики с такими «говорящими» названиями, как CosNoPolitan, NoGroni и Verbena Mule. Также знатоков миксологии порадует раздел с фирменными безалкогольными дистиллятами.

Расположенный на территории курорта Бюргеншток, ресторан Verbena специализируется на полезной еде и сбалансированном образе жизни, получил в прошлом году 14 пунктов по мнению престижного кулинарного гида GaultMillau. Он входит в инфраструктуру отеля интегративной медицины Waldhotel Health & Medical Excellence, концепция которого сконцентрирована вокруг медицинских и оздоровительных услуг, интегрированных в атмосферу эксклюзивного спа-отеля.

Контактная информация

Запросы на русском языке

Елизавета Вайсбух

Директор по связям с общественностью

pr@brightconnection.ru

Jonas Reif

Менеджер по связям с общественностью

Bürgenstock Hotels AG, 6363 Obburgen

jonas.reif@buergenstock.ch

Тел.: +41 41 612 60 98 / Мобильный +41 79 644 3299

