



TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA

ПРЕСС РЕЛИЗ

Контактное лицо: 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

Сезонные кулинарные шедевры в отеле Tschuggen Grand Hotel: путешествие на поезде с дегустацией вина от Winzerzug и поиск вдохновения для домашнего приготовления блюд во время кулинарных курсов со звездным шеф-поваром

Ароза, 26 июля 2013 года – У каждого, кто хочет удивить своего любимого человека вкусными сезонными блюдами, есть возможность узнать секреты их приготовления от настоящего профи в отеле Tschuggen Grand Hotel в Арозе с 13 по 15 сентября 2013 года. Во время кулинарного курса “Wild Wild Tschuggen” известный шеф-повар Tobias Jochim откроет тайны приготовления изысканных блюд из дичи. А для ценителей вина граубюнденский винодел Manfred Meier предложит широкий выбор вин 22 августа 2013 года на пути от Кура до Арозы в экипаже Ретийской железной дороги, празднующей свое 99-летие.

Путешествие на поезде в отель Tschuggen Grand Hotel с дегустацией вина от Winzerzug

Железная дорога, ведущая к отелю Tschuggen Grand Hotel, поднимается на тысячи метров от Кура до Арозы вдоль 26-километрового участка дороги, проходя через захватывающие альпийские пейзажи в горах Граубюнден. 22 августа в честь 99-летия строительства железной дороги Кур - Ароза отель Tschuggen Grand Hotel предоставит своим гостям шанс насладиться особенным путешествием. На станции Кур экипаж Ретийской железной дороги будет ожидать гостей 5-звездочного отеля, чтобы доставить их до места назначения на высоте 1800 метров. Компания-организатор винных фестивалей Winzerzug и винодел Manfred Meier сделают поездку более яркой, предлагая гостям широкий выбор вин для дегустации. По

прибытии в Арозу гостей доставят в отель Tschuggen Grand, где они смогут насладиться двумя летними ночами проживания с питанием полупансион и использованием спа-центра Tschuggen Bergoase – горного оазиса отеля Tschuggen Grand Hotel. Затем гости будут доставлены на станцию Кур первым классом. Стоимость предложения от 705 швейцарских франков (около 590 евро) за человека. Предложение включает вышеупомянутые услуги, а также стоимость парковочного места на парковке Otto на станции Кур.

Кулинарная академия отеля Tschuggen Grand – “Wild Wild Tschuggen”

Осень – сезон дичи. Известный шеф-повар Tobias Jochim является страстным любителем охоты и всегда с нетерпением ждет наступления осенней поры. Именно поэтому в меню ресторана Le Vetta нет недостатка фирменных блюд из дичи, автором которых является сам именитый шеф-повар, обладатель одной звезды по гиду Мишлен. С 13 по 15 сентября в рамках новой программы “Wild Wild Tschuggen” шеф-повар отеля расскажет гостям, как готовить изысканные и вкусные блюда из дичи, а также необычные десерты, которые вдохновят гостей на приготовление блюд у себя дома. Стоимость предложения от 760 швейцарских франков (около 630 евро) за человека, в стоимость входит 2 ночи проживания с питанием полупансион, включая изысканный ужин в ресторане La Vetta, аперитив с менеджером отеля Leo Maissen и шеф-поваром Tobias Jochim и кулинарный курс. В дополнение гостям предоставляется пользование горным оазисом Tschuggen Bergoase площадью 5000 кв.м. с просторным водным комплексом, различными саунами, парными и современным фитнес-центром.

Для более подробной информации и бронирования, посетите сайт www.tschuggen.ch или позвоните по тел.: +41 (0)81 378 99 99.