Themenvorschlag

Kitchenparty 2019

Gourmetspektakel im Baur au Lac mit Spitzenkoch Nicolas Sale aus Paris

Zürich, 11. Februar 2019: In diesem Jahr feiert das Baur au Lac in Zürich sein 175jähriges Jubiläum. Für den damaligen Erbauer Johannes Baur war eine Spitzenküche neben einem exzellenten Service und einer exklusiven Ausstattung von Anfang an eine der wichtigsten Säulen für sein Prestigeobjekt am Zürichsee. Vom Besten das Beste, das galt auch für die Beziehungen, die gepflegt wurden. So entstand schon früh eine enge Freundschaft zwischen der Besitzerfamilie Baur und dem bekannten Schweizer Gründer des Ritz Hotel, César Ritz, der gleichsam als innovativer und erfolgreicher Hotelier der Luxusklasse bekannt war. Als großer Inspirator galt dem Baur au Lac auch der französische Meisterkoch Auguste Escoffier, der mit dem damaligen Küchenchef Hermann Kracht eine professionelle Freundschaft pflegte.

Mit der Kitchenparty „Le Combat des Chefs" am 26. März 2019 huldigt das Baur au Lac dieser Ära. Sternekoch Nicolas Sale und sein Team aus dem legendären La Table de L'Espadon des Ritz Paris präsentieren zusammen mit den Chefköchen Maurice Marro, Olivier Rais und Laurent Eperon aus dem Baur au Lac eine Interpretation der traditionellen Gerichte von Escoffier und zaubern ein kulinarisches Feuerwerk an verschiedenen Live-Cooking-Stationen. Eingerahmt wird das spritzige Gourmetspektakel von französischen Chansons der Musiker Christine Huvos (Gesang) & Csilla Varga (Klavier) sowie den Beats von DJ Pleasure.

Karten für Le Combat des Chefs sind für CHF 195.00 pro Person inklusive Champagner, Weiss-, Rotwein und Softgetränke online über www.agauche.ch/kitchenparty erhältlich.

Die luxuriöse Küchenschlacht beginnt um 18.30 Uhr mit einem Apéro im Casual Fine-Dining Restaurant Rive Gauche in der Talstrasse 1 in Zürich.

Über das Baur au Lac:

Seit bald 175 Jahren verdankt das Baur au Lac seine Spitzenstellung in der internationalen Luxushotellerie dem Anspruch seiner Gäste. Seine Lage mit eigenem Park und Blick über den Zürichsee sowie auf die Alpen ist einzigartig. Dabei sind das Bankenzentrum am Paradeplatz und die berühmte Shoppingmeile «Bahnhofstrasse» nur wenige Gehminuten entfernt. Das Hotel bietet 119 Zimmer inklusive 27 Junior Suiten und 18 Suiten, alle im Art-Déco-Stil, dem opulenten Stil von Louis XVI oder English Regency kombiniert mit zeitgemässen Elementen und exklusiven französischen, italienischen und englischen Stoffen. Seit Januar 2015 erstrahlt die legendäre Hotelhalle „Le Hall" nach aufwändigen Neugestaltungen und Restaurationen in neuem „retro" Glanz. Das Designkonzept ist eine Hommage an die wahrhaft legendäre Hotelhalle und die verschiedenen Stilepochen, die sie durchlebte. Auch die Gastronomie des Baur au Lac zählt zu den exklusivsten der Stadt. Eine ausgezeichnete Küche erwartet Gäste im Sternerestaurant Pavillon, welches kürzlich mit 2 Michelin Sternen ausgezeichnet wurde. Das Restaurant Pavillon hat 18 Gault Millau Punkte und Küchenchef Laurent Eperon wurde 2017 mit dem Titel „Aufsteiger des Jahres" gekürt. 2018 wurde das Baur au Lac zudem vom Readers' Choice Award des US-amerikanischen Reisemagazins Condé Nast Traveler zum besten Hotel in der Schweiz und in Europa gewählt. Weitere Informationen unter www.bauraulac.ch

Über das Rive Gauche:

Fine casual dining im Restaurant Rive Gauche, einem spannenden Ensemble aus trendigem Restaurant und Bar in puristischem und dennoch sinnlichem Design. Der ideale Ort, auch dem jungen, aufgeschlossenen Zürcher Publikum zu begegnen. Mit Hingabe und Kreativität widmen sich Olivier Rais und seine Küchenbrigade neben exquisiten Fleisch- und Fischkreationen auch dem Trend zu vegetarischer und veganer Ernährung. Getreu dem Motto «Meat our Veggies».