

INTERALPEN-HOTEL TYROL



Medienmitteilung

Interalpen-Hotel Tyrol: Exklusive Einblicke in die haubenprämierte Küche

Zürich, Januar 2017. Seit rund einem Jahr bietet das Interalpen-Hotel Tyrol nahe Seefeld das beliebte Angebot des Chef's Table in club-ähnlichem Ambiente an. Dabei sitzen die Gäste des Fünfsterne-Superior-Hotels nicht im Restaurant, sondern direkt in der haubenprämierten Küche und können das muntere Treiben beobachten. Daneben testen sie die Köstlichkeiten der kreativen Cuisiniers im Rahmen eines achtgängigen Degustationsmenüs für 145 Euro.

In Alleinlage auf dem Seefelder Hochplateau thront das Interalpen-Hotel Tyrol mit 282 Luxuszimmern und –suiten sowie einem der grössten Wellnessbereiche des Alpenraums. Im Hintergrund des grosszügigen Fünfsterne-Superior-Hotel sorgen viele fleissige Helfer jeden Tag aufs Neue dafür, dass sich jeder Gast rundum wohl fühlt.

Einzigartige Atmosphäre in der Interalpen-Küche erleben

Die Gäste kommen auch in kulinarischer Hinsicht voll auf ihre Kosten. In der Küche zaubern der mit 15 GaultMillau-Punkten und zwei Hauben ausgezeichnete Mario Döring und sein Team Gourmeterlebnisse der Extraklasse auf die Teller. Wo tagsüber noch 40 Köche fleissig mit der Vorbereitung des Abendessens beschäftigt sind, kehrt am Abend Ruhe ein und der hektische Küchenalltag ist wie verfliegen. Lounge-Musik, stimmungsvolle Beleuchtung und eine stilvolle Tafel verwandeln die Interalpen-Küche in eine elegante Location mit Blick hinter die Kulissen. Dort speisen Gäste im Rahmen des Chef's Table und können den Köchen über die Schultern schauen. Das Angebot, das seit rund einem Jahr besteht, hat sich mittlerweile etabliert und erfreut sich grosser Beliebtheit.

Degustationsmenü mit Weinbegleitung

Für 145 Euro pro Person verwöhnt das Küchenteam beim Chef's Table mit einem Acht-Gang-Degustationsmenü. Begleitet wird das Essen auf Wunsch von verschiedenen, handverlesenen Weinen, für jedes Menü passend ausgewählt von Restaurantleiter und Chef-Sommelier Andreas Pfingstl. Wer eine alkoholfreie Variante bevorzugt, kann aus einer grossen Zahl an frischen Säften wählen, die auf die einzelnen Gänge abgestimmt werden. Vegetarische und vegane Menüs werden auf Vorbestellung angeboten.

Mit grosser Kochkunst, viel Humor und Fachwissen begleitet das Küchenteam die Gäste durch den Abend. Selbstverständlich können diese dabei auch einige Tipps und Tricks mit nach Hause nehmen, denn keine Frage der Gäste bleibt unbeantwortet.

Der Chef's Table in der Hotelküche kann jeweils von Dienstag bis Freitag ab 19.00 Uhr zum Dinner gebucht werden. Weitere Informationen und Reservierungen unter www.interalpen.com.

Das Inter Alpen-Hotel Tyrol

Das Inter Alpen-Hotel Tyrol bietet vollkommenen Genuss auf höchstem Niveau: Exklusiv in 1'300 Metern Höhe auf dem Seefelder Hochplateau in Tirol gelegen und von malerischer Bergwelt umgeben, begeistert es seine Gäste mit exquisiter alpenländischer Gastfreundschaft. Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel ist eine Oase für Ruhesuchende und lädt zum Krafttanken und Entspannen ein. Der über 5'300 Quadratmeter grosse Spa verwöhnt Körper, Geist und Seele. Die Küche des Inter Alpen-Hotel Tyrol ist ausgezeichnet und bietet lokal inspirierte Gaumenfreuden. Die einmalige Lage und das Freizeitangebot überzeugen Entspannungssuchende und Genussliebende, Aktivurlauber, Golfer und Tagungsgäste gleichermaßen. Das Inter Alpen-Hotel Tyrol zählt zu den *The Leading Hotels of the World*, einer Allianz der weltweiten Luxushotellerie. www.interalpen.com

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Inter Alpen-Hotel Tyrol
Cornelia Schneider
Marketing und PR
Tel +43(0)50 809-31570
cornelia.schneider@interalpen.com
www.interalpen.com

Weibel Communication AG
Rückgasse 10
CH-8008 Zürich
Tel. +41(0)44-986 10 20
info@weibelcom.com
www.weibelcom.com