

»tour de menu frankfurt 2010

tour de menu nun endlich auch in Frankfurt

Nach vielen Jahren in Düsseldorf und Köln kommt die erfolgreiche Menüreise „tour de menu“ nun auch nach Frankfurt am Main. Vom 26. Februar bis 21. März 2010 laden 17 ausgewählte Restaurants unter der Schirmherrschaft von Sternekoch Juan Amador zu neuen Menükreationen ein. Und dabei darf nicht nur geschlemmt, sondern anschließend auch noch bewertet werden.

30.000 verkaufte Menüs in 50 Restaurants während der 26 Aktionstage und 7.500 eingegangene METRO Gourmet-Pässe sind das Resultat der jährlich stattfindenden tour de menu in Düsseldorf. An der Metropole am Rhein wird die tour de menu schon längst als Institution gefeiert und ist somit aus dem Jahreskalender der Gourmets nicht mehr weg zu denken. Nach Düsseldorf und Köln kommt die erfolgreiche Gastronomieveranstaltung nun auch im Frühjahr 2010 nach Frankfurt am Main.

24 Tage lang werden die neuen Menükreationen in den zwei Geschmackswelten „Gambas & Meer“, und „Würzig & Heimisch“ präsentiert. Schirmherr und Sternekoch Juan Amador freut sich auf die Veranstaltung in Frankfurt: „Die tour de menu gehört seit Jahren zur kulinarischen Landschaft in Düsseldorf und Köln. Ich freue mich, dass sich die Gourmet-Tour jetzt auch in Frankfurt etabliert. Gerne unterstütze ich als Schirmherr den Wettbewerb zwischen den Restaurants. Mir gefällt es, dass die tour de menu den Gästen die große Bandbreite der Restaurants im Rhein-Main-Gebiet näher bringt und sie antreibt, auch einmal etwas Neues zu probieren“.

13 Restaurants aus Frankfurt wollen ihre Gäste mit ihrem tour de menu-Menü verzaubern. So lädt die „Kameha Suite – Stage Restaurant“ zu einem „Duett von Coquilles St. Jaques“ ein, mit Jakobsmuschel-Carpaccio und Roulade von der Jakobsmuschel. Das „MANTIS BAR & GRILL“ lockt mit dem günstigen Menü – einem 3 Gang Menü für 19,00 Euro und der „Trilogie vom Schwein“, während das „Silk Bed Restaurant“ seine Gäste mit einem noch geheimen 12 Gang Menü zum Preis von 109,00 Euro überraschen möchte. Aber auch vier Restaurants aus dem Umland wollen sich den Gästen präsentieren und der Frankfurter Konkurrenz stellen. So laden die „Alte Bergmühle“ aus Dreieich, das Restoranthotel „Herrenhaus von Löw“ aus Bad Nauheim, das „La Bodega de Torrox“ aus Bad Homburg sowie das Restaurant „Schuhbecks Check Inn“ des TV- und Sternekochs Alfons Schuhbeck aus Egelsbach ebenfalls zur tour de menu frankfurt ein.

Die Metro Cash & Carry Filialen Frankfurt Rödelheim und Riederwald, als Partner der Gastronomie fördern die tour de menu frankfurt und den

Teilnehmer

METRO Gourmet-Pass

Wettbewerb zwischen den Restaurants mit dem METRO Gourmet-Pass. Denn jedes getestete Menü und Restaurant darf auf dem METRO Gourmet-Pass in den Kriterien „Preis/Leistung“, „Qualität“ und „Service“ bewertet werden. Jede eingegangene Bewertung bestimmt nicht nur die Siegerrestaurants, sondern bietet auch die Chance auf kulinarische Gewinne. Unter allen Einsendungen werden u.a. eine einwöchige Reise in einer frei wählbaren andalusischen Stadt inkl. Flug für zwei Personen, eine Kochpräsentation mit Alfons Schuhbeck im Schuhbeck's Check Inn, ein Dinner mit anschließendem Varieté-Besuch im Tigerpalast uvm. verlost. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist bereits ab einem Restaurantstempel möglich.

Als Mitinitiator ist das andalusische Außenhandelsbüro Extenda ein starker Partner der tour de menu frankfurt. Mit dem Wunsch, andalusische Produkte auf dem deutschen Markt zu platzieren und in die internationale Küche zu integrieren, veranstaltet Extenda regelmäßig „Andalusische Gastronomische Wochen“ in verschiedenen deutschen Städten. Gemeinsam mit dem Spanischen Fremdenverkehrsamt stellt Extenda den Hauptgewinn – die Reise nach Andalusien zur Verfügung.

Erstklassiges Essen gepaart mit hochwertigen Getränken darf bei der tour de menu frankfurt nicht fehlen. Bereits in Düsseldorf präsentiert sich die Sektkellerei Geldermann aus dem Hause Rotkäppchen Mumm bei der tour de menu. Auch in Frankfurt bietet die Sektkellerei nun Aperitifs und den passenden Sekt zum Menü an.

Gambas & Meer:

Casa Nova - Enoteca e Griglia | Herrenhaus von Löw | Kameha Suite - Stage Restaurant | La Bodega de Torrox | La Scuderia | Osteria L'Isola Sarda | Ristorante Stella | Schuhbeck's Check Inn | SushiSho

Würzig & Heimisch:

Alte Bergmühle | BIANCALANI [CUCINA] | grossmanns | Lucullus | MANTIS BAR & GRILL | Palast-Bistrot | Silk Bed Restaurant | Weidemann

Die veranstaltungsbegleitende Broschüre ist in allen teilnehmenden Restaurants kostenfrei erhältlich oder bei Postzustellung gegen einen frankierten Rückumschlag [Format DIN lang, 1,45 Euro, Adresse: RheinLust, Citadellstraße 5 in 40213 Düsseldorf].

Download der Broschüre und des METRO Gourmet-Passes unter www.rheinlust.de und frankfurt.prinz.de möglich.

Für die Unterstützung im Rahmen der tour de menu danken wir besonders:



Presseinformation

Extenda – Andalusisches Außenhandelsbüro

Geldermann Sektkellerei

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

»RheinLust
Gabriela Maria Picariello
Citadellstraße 5
D – 40213 Düsseldorf

Ihr Ansprechpartner:
Susanne Heger
heger@rheinlust.de

Fon 0211. 86 29 87-0
Fax 0211. 86 29 87-10
Mobil 0172. 88 60 624
Email info@rheinlust.de
www.rheinlust.de

**Abdruck frei,
Belegexemplar erbeten.**