

Hugos



Unterstützt von:



ÖSTERREICH WEIN 



 INTERCONTINENTAL
BERLIN

SPITZENKÖCHE ENGAGIEREN SICH



INTERCONTINENTAL BERLIN

Budapester Straße 2, D-10787 Berlin
Tel: +49 (0) 30 26 02 0 Fax: +49 (0) 30 26 02 26 00

berlin@ihg.com www.berlin.intercontinental.com

MIT GENUSS GUTES TUN

Mit der Trüffelparty im InterContinental Berlin feiert das Gourmetjahr 2011 seinen ersten Höhepunkt – als Event für Genuss und gute Taten. Unter dem traditionellen Motto „Spitzenköche engagieren sich“ offerieren Sternekoch Thomas Kammeier, Deutschlands Trüffelpapst Ralf Bos und weitere Meisterköche im Restaurant HUGOS köstlich ausgefallene Variationen rund um den Trüffel. Am 15. Januar 2011 um 18.30 Uhr können Sie über den Dächern der Hauptstadt „schwarze und weiße Diamanten“ genießen und dabei Menschen in Not helfen.

Mit der Charity-Aktion zaubern HUGOS-Küchenchef Thomas Kammeier und sein Team, Deutschlands Top-Gourmet-Lieferant Ralf Bos, Doris Burneleit, mehrfach ausgezeichnete Spitzenköchin aus der Trattoria Paparazzi, Marco Müller aus dem Berliner Sterne-Restaurant Rutz, der Zwei-Sterne-Koch Christian Lohse vom Restaurant Fischers Fritz im The Regent Berlin sowie Drei-Sterne-Koch Xavier Pellicer vom Restaurant Santi Santamaria in Barcelona köstliche und ausgefallene Variationen des delikaten Edelpilzes.

Auch dieses Mal spendet das InterContinental Berlin die Hälfte des Eintrittspreises an gemeinnützige Organisationen. Unterstützung findet zum einen die Äthiopienhilfe des bekannten Schauspielers Karlheinz Böhm, die sich für bessere Lebensumstände für die Menschen in Afrika einsetzt. Zum anderen kommt das Geld dem Verein „Herzenswünsche e.V.“ zu Gute, der sehr schwer erkrankten Kindern und Jugendlichen individuell und engagiert langersehnte Wünsche erfüllt und auch in Berlin sehr aktiv unter anderem das Herzzentrum der Charité unterstützt.

Genießen Sie die einzigartige Symbiose aus edlen Kreationen und einem atemberaubenden Blick über das winterliche Berlin. Wir freuen uns auf Sie.



MARCO MÜLLER

Seit 2004 Sternekoch im Restaurant Rutz im Herzen Berlins. Der mit einem Michelin Stern und 17 Gault Millau Punkten ausgezeichnete Marco Müller offeriert eine innovative - kreative Küche und verarbeitet vorrangig heimische Produkte der Saison.



Bitte
freimachen

THOMAS KAMMEIER

Gastgeber und Küchenchef des HUGOS, dem exklusiven Gourmetrestaurant in der 14. Etage des InterContinental Berlin. Ein Michelin Stern und 17 Punkte im Gault Millau machen das Restaurant zu einer der ersten kulinarischen Adressen der Hauptstadt.



DORIS BURNELEIT

Italienische Küche im Prenzlauer Berg: Mit der Trattoria Paparazzi hat sich die passionierte Köchin Doris Burneleit an die Spitze gekocht. Unzählige Auszeichnungen und Ehrungen kann die seit über 20 Jahren tätige Chefin des Restaurants aufweisen.



CHRISTIAN LOHSE

Berlins einziger Zwei-Sterne-Koch ist Chef de Cuisine im Fischers Fritz im The Regent Berlin. In seinem Restaurant mit Blick auf den Gendarmenmarkt kredenzt Christian Lohse Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten auf höchstem Niveau.



XAVIER PELLICER

Einer der aufregendsten und gefeiertesten Köche in Barcelona. Über zehn Jahre lang führte Xavier Pellicer das Restaurant Abac im Park Hotel, mitten im historischen Viertel des Barri Gòtic. Seit neuestem nun ist der mit drei Sternen dekorierte Koch Küchenchef im Santi Santamaria.



ANTWORT

Ja, ich nehme an der Trüffelparty teil.

Bitte reservieren Sie _____ Karten zum Preis von je 240,00 €.

Bitte schicken Sie diese Antwort per Post, faxen Sie an +49 (0)30 2602 1239 oder schicken Sie eine kurze E-Mail an festtagsbuero@ihg.com.

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon/E-Mail

Hugos
im InterContinental Berlin
Budapester Straße 2
D-10787 Berlin