



ALTHOFF
HOTEL & GOURMET COLLECTION

PRESSEMITTEILUNG

„Seezeit“ – Genießermittag im Gourmetrestaurant Überfahrt

„Zwei-Gang-Jause“ für Geschäftsleute - „Wochenend-Seeauszeit“ mit Familie und Freunden



Köln, 12. Januar 2012. „Seezeit“ ist der Begriff, der 2012 im Gourmetrestaurant Überfahrt im Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee für eine genussvolle Mittagszeit steht. Seit 11. Januar bietet Zwei-Sterne-Koch Christian Jürgens tägliche und entsprechend der Saison von ihm zusammengestellte Mittagsmenüs an. Die „Seezeit“ ist eine Einladung an alle, die die kreativen Kompositionen vom besten Koch Bayerns kennenlernen möchten.

Mittagsgenuss auf höchstem Niveau

Von Mittwoch bis Freitag können die Gäste des Gourmetrestaurants alternativ zu den fünf und acht Gang Menüs die „Zwei-Gang-Jause“ inklusive Kaffee und Patisserie bestellen. Das Angebot richtet sich an Geschäftsleute und Tagesausflügler, die zu Mittag auf höchstem Niveau essen wollen, aber weniger Zeit zur Verfügung haben. Christian Jürgens beweist, dass sich auch an geschäftigen

Arbeitstagen mittags Raum zum Genießen bietet. Die „Zwei-Gang-Jause“ kostet 59 Euro pro Person. Den passenden Wein gibt es auf Empfehlung von Sommelier Frank Glüer. Die Weinbegleitung beinhaltet zwei Gläser Wein für 15 Euro pro Person.

Außergewöhnlich essen mit Familie und Freunden

„Wochenend-Seeauszeit“ lautet die Alternative an Samstagen, Sonn- und Feiertagen, die ein Mittagsmenü aus vier Gängen umfasst. Mit dem Angebot der „Wochenend-Seeauszeit“ möchte Christian Jürgens, der zu den Top 10 der deutschen Spitzenköche zählt, die Tradition des Mittagessens im Kreis der Familie oder mit Freunden wieder aufleben lassen. „Das gemeinsame Mittagessen mit vertrauten Menschen am Wochenende habe ich immer als etwas Besonderes empfunden. Man nimmt sich Zeit für einander, tauscht sich aus und tankt neue Energie. Das gute Gefühl, dass sich dabei einstellt, wird durch die entspannte Atmosphäre bei einem außergewöhnlichen Essen noch verstärkt. Und genau diesen Rahmen bieten wir mit der Seeauszeit“, sagt Christian Jürgens, dessen lebendige und teils humorvolle Küche mit zwei Michelin Sternen, 19 Gault Millau Punkten, fünf Feinschmecker F, vier Varta Sternen, fünf Aral Schlemmeratlas Kochlöffeln und zehn Gusto Pfannen ausgezeichnet ist. Die „Wochenend-Seeauszeit“ ist ein komplettes Angebot zum Preis von 125 Euro pro Person, das neben dem viergängigen Menü auch die begleitenden Weiß-, Rot- und Dessertweine enthält. Seezeit ist im Restaurant Überfahrt das ganze Jahr, mit Ausnahme von Ostern und Weihnachten.



ALTHOFF

HOTEL & GOURMET COLLECTION

Die **Althoff Hotel & Gourmet Collection** steht für die einzigartige Liaison von Spitzenhotellerie und Qualitätsgastronomie. Zu der Kollektion individueller Fünf-Sterne-Hotels zählen das Grandhotel Schloss Bensberg und das Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James's Hotel and Club in London und die Villa Belrose in St. Tropez. In allen Häusern setzt der Hotelier Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Die Unternehmensphilosophie der Althoff Hotel & Gourmet Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarium. Die Restaurants und Köche der Hotelgruppe wurden mit insgesamt elf Michelin-Sternen, 22 Feinschmecker „F“ und 153,5 Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Weitere Informationen unter www.althoffhotels.com.

Pressekontakt:

KPRN/Gourmet Network

Valerie von Oppeln / Ron Zippelius

(069) 71 91 36 -47 / -29

vonoppeln.valerie@gourmetnetwork.de

zippelius.ron@gourmetnetwork.de