

PRESSEINFORMATION

„The Garden Table – Volume 2“:

Geisels Werneckhof zieht vom 26. bis 30. Juli 2017 ins Grüne

MÜNCHEN, 1. Juni 2017 (w&p) – Sommerzeit ist Gartenzeit – auch für das Team von Geisels Werneckhof um Zwei-Sterne-Koch Tohru Nakamura. Denn bevor sich alle in die wohlverdiente Pause verabschieden, um die Gäste im Herbst mit frischen Ideen und einer neuen Karte zu überraschen, werden Küche und Restaurant kurzerhand für einige Tage in die Gärtnerei verlegt.

Beim Pop-Up-Event „The Garden Table“, das aufgrund des durchschlagenden Erfolgs im vergangenen Sommer noch einmal wiederholt wird, nimmt Tohru Nakamura die Gäste mit auf eine Exkursion in den Kosmos der Aromen. Genauer gesagt in das Botanikum in Johanneskirchen, vor den Toren Münchens. Hier gewährt Gärtner Johannes Schwarz einen Blick in sein Allerheiligstes: Den Biogarten, aus dem viele der Gemüse- und Kräutersorten für die bereits vielfach ausgezeichnete Werneckhof-Küche stammen. Das „from-garden-to-table“-Konzept können die maximal 30 Gäste bei einem Streifzug durch das weitläufige Gewächshaus erkunden und anschließend bei einem köstlichen Menü an einer stimmungsvoll eingedeckten Tafel genießen – mitten im Grünen, umrahmt von Lichterketten und sommerlichen Lampions. Serviert werden sechs Gänge zusammen mit einer feinsinnig abgestimmten Weinbegleitung von Maître Julia Pleintinger.

Wann: Vom 26. bis 30. Juli 2017, Mittwoch bis Samstag ab 18:30 Uhr, Sonntag ab 14:30 Uhr

Wieviel: 295 Euro pro Person inkl. Sechs-Gang-Menü, Aperitif, begleitenden Weinen, Wasser und Kaffee sowie Shuttleservice (ab Hotel Königshof)

Wo: Am Schwarzfeld 9, 81929 München-Johanneskirchen

Reservierung über Julia Pleintinger – unter der Nummer +49 – (0)89 – 388 795 68 oder per Mail an j.pleintinger@geisel-privathotels.de.

Website: www.geisels-werneckhof.de

Über die Geisel Privathotels:

Exklusive, im Jahr 1900 gegründete, Münchner Hotelgruppe im Besitz der Familie Geisel. Zum Portfolio gehören das Luxushotel Königshof mit seinem mehrfach ausgezeichneten Gourmet Restaurant unter Sternekoch Martin Fauster, das First-Class-Hotel Excelsior mit Weinrestaurant Geisel's Vintothek sowie das Designhotel anna. Ein Weingut, die exklusive Weinhandlung Geisels Weingalerie und das Traditionsrestaurant Geisels Werneckhof unter Zwei-Sterne-Koch Tohru Nakamura zählen ebenfalls zur Gruppe. Heute führen die Brüder Carl, Michael und Stephan Geisel in vierter Generation das Familienunternehmen, dessen Betriebe renommierten Vereinigungen wie The Leading Hotels of the World, L'Art de Vivre und Preferred Hotels & Resorts angehören. Mehr Informationen unter www.geisel-privathotels.de.

GEISEL
PRIVATHOTELS
SEIT 1900



HOTEL KÖNIGSHOF



HOTEL EXCELSIOR



anna hotel



GEISELS WERNECKHOF

Für weitere Presseinformationen:

Nicole Maier | Ute C. Hopfengärtner

Wilde & Partner Public Relations

Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 0

info@wilde.de | wilde.de | facebook.com/WildeundPartner

geisel-privathotels.de | facebook.com/Geisel.Privathotels