

Presseinformation
22. April 2010

Kulinarische „Mailights“ im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hoppenstedt´s Tanzabend und Tim Raue im Doc Cheng´s

Der Wonnemonat Mai überrascht gleich mit zwei kulinarischen Leckerbissen im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten. Nach dem sensationellen Erfolg im vergangenen Dezember, bittet Hagen Hoppenstedt am **Samstag, den 01. Mai** zum zweiten Mal zu **Hoppenstedt´s Dans op de Deel**. Das Sankt Pauli Mad Pack sorgt für Swing und gute Rythmen und läßt die Gäste das Tanzbein schwingen! Küchenchef Christoph Rüffer zaubert für die Tanzpausen ein vier Gänge Gourmet Menü. Vorzügliche Weine runden dieses ab. Hoppenstedt´s Tanzabend beginnt um 19.00 Uhr mit einem Aperitif in der Empfangshalle. Im Preis von 149.00 Euro pro Person ist das 4-Gänge Gourmet Menue, Aperitif, Digestif, korrespondierende Getränke, Musik und Tanz enthalten

Am Montag, **den 17. Mai 2010** heißt es **Tim Raue meets Doc Cheng`s®**. Raue ist einer der besten deutschen Köche und führt im Berliner Hotel Adlon das Restaurant MÃ, das mit einem Michelin-Stern und 18 Gault Millau Punkten ausgezeichnet ist. Tim Raues Küche basiert auf einer chinesischen Philosophie, die mit regionalen und exotischen Zutaten realisiert wird. Alle Gerichte spiegeln Raues unverkennbare Leidenschaft für frische, neue Aromen und die Balance zwischen Essen, Körper und Geist wider. Für den 17. Mai hat Raue ein exquisites fünf Gänge Menü kreiert. Der Abend beginnt um 19.00 Uhr mit einem Champagner Empfang aus dem Hause Veuve Clicquot. Im Preis von 189.00 Euro inbegriffen sind das Menü, korrespondierende Weine sowie der Champagnerempfang.

Für beide Events sind noch Plätze frei. Unter der Telefonnummer 040 / 34 94 33 09 oder per Email an gastronomie.hvj@fairmont.com können Karten reserviert werden. Weitere Informationen sind unter www.fairmont-hvj.de/restaurants zu finden.

Pressekontakt:
Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Judith Fuchs-Eckhoff
Verkaufs- und Marketingdirektorin
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
Tel.: + 49 (40) 34 94 31 80
Fax: + 49 (40) 34 94 26 10
Email: judith.fuchs-eckhoff@fairmont.com
Internet: www.fairmont-hvj.de