

Christian Lohse und Leo Hillinger junior laden zum Genießen ins ERIKA Boutiquehotel

TV- und Sternekoch mit kulinarischen Events in Kitzbühel.

05.04.2023 / Bekannt als TV-Koch und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, zaubert Christian Lohse am 14. und 15. April im ERIKA Boutiquehotel zwei seiner internationalen Menüs. Begleitet werden diese von edlen Tropfen des burgenländischen Weinguts Leo Hillinger, welche von Leo Hillinger junior persönlich präsentiert werden.

Chic, charismatisch und cosy – so präsentiert sich die ERIKA den Gästen, Urlaubern und Einheimischen, welche im Zentrum der Gamsstadt genießen möchten. Seit der Wiederöffnung 2021 wird das Boutiquehotel von arcona betrieben und zählt mit seinen 54 Zimmern und Suiten zu den bekanntesten Häusern in Kitzbühel. Das Hotel verbindet eine charmante Jugendstil-Architektur mit modernem Komfort und begeistert durch eine traumhafte Wellness-Landschaft inklusive Pool, Beauty- und Entspannungsangeboten.

Hochwertige Menüs

Mit Christian Lohse gastiert im ERIKA Boutiquehotel ein wahrer Virtuose am Herd. Der gebürtige Nordrhein-Westfale absolvierte seine Kochlehre in Dijon und verfeinerte seine Kenntnisse in Spitzenrestaurants in Paris und Tours. Auch der Sultan von Brunei war von den Künsten des Spitzenkoches angetan und engagierte Christian Lohse als Privatkoch. Seit 2013 ist er vermehrt als TV-Koch und Juror bei verschiedenen Kochshows mit dabei.

Veggie-Menü „LOHSES GRÜNE HANDSCHRIFT“ am 14. April 2023

Die Vielfalt der vegetarischen Küche beweist Christian Lohe mit erstklassigen Produkten und einzigartigen Ideen im Restaurant RIKS im ERIKA Boutiquehotel. Ideal für alle, die sich vegetarisch ernähren oder es einfach mal probieren möchten.

Brot by Christian Lohse, Olivenöl und halbgesezene Butter

1. Crostini mit Thymianzwiebeln und Petersilienwurzel
2. Vinaigrette vom Lauch mit gebrannten Kirmesmandeln
3. Veloute vom Muskatkürbis mit Salbeikrusteln
4. Risotto Milanese
5. Kaffee-Kakaocreame mit geeistem Cappuccino

Passionsfrucht-Marshmallows

Crossover-Menü „PARIS MEETS NEW YORK“ am 15. April 2023

Der zweite Menüabend fängt das Flair der beiden westlichen Kulturmetropolen in Form von erstklassigen Produkten und exquisiten Gerichten ein, um sie auf einer gemeinsamen kulinarischen Achse zu verbinden.

Brot by Christian Lohse, Olivenöl und halbgesalzene Butter

1. Shortbread mit Tomate und Thunfischbauch
2. Waldorfsalat at its best mit allem, was dazu gehört, und gerösteter Wachtel
3. Pochiertes Ei mit Hummerspinat und Sauce gebutterter Verjus
4. Glasierte Kalbshaxe „The Cirque“ mit grünem Petersilienwurzelstampf und Sauce Bearnaise
5. Lohses Cheesecake mit Karamelleis

Mango-Marshmallows

Der Preis für den Veggie-Abend liegt bei EUR 129,00 pro Person und für den Crossover-Abend bei EUR 159,00 pro Person, jeweils inklusive Weinbegleitung. Der Preis für beide Abende im Paket liegt bei EUR 249,00.

Reservierungen können telefonisch unter +43 5356 64 885 oder per E-Mail unter office@erika-kitz.at getätigt werden.

Alle Informationen zum Event finden Sie unter erika-kitz.at

Alle Informationen zur Destination Kitzbühel finden Sie unter kitzbuehel.com

Presserückfragen: Mag. (FH) Anna Lena Obermoser, MA
a.obermoser@kitzbuehel.com | presse.kitzbuehel.com | +43 5356 66660-16