



ALTHOFF
HOTEL COLLECTION

Presseinformation

Giro d'Italia im Althoff Hotel Fürstenhof Celle:

Am 9. März 2018 startete die Taverna & Trattoria Palio die kulinarische Rundreise durch Italien

CELLE/KÖLN/MÜNCHEN, 14. März 2018 (w&p) – Bella Italia vom Feinsten: Wer die Spezialitäten der verschiedenen Regionen Italiens genießen möchte, ist im Althoff Hotel Fürstenhof Celle an der richtigen Adresse. Das Fünf-Sterne-Haus hat das Konzept seines Restaurants neu ausgerichtet. Neben dem beliebten Angebot der „cucina creativa“ und der „cucina casalinga“ präsentiert die Taverna & Trattoria Palio ab sofort alle zwei Monate Gerichte einer neuen Region Italiens. Den Startschuss zur ersten Etappe des Giro d'Italia am vergangenen Freitag gab Sternekoch Pietro Volontè mit seiner Heimatregion Lombardei.

„Wir freuen uns sehr, dass Gastkoch Pietro Volontè uns heute die Ehre erweist, unser neues Kulinarik-Konzept einzuläuten“, so Ingo Schreiber, General Manager des Fürstenhof Celle. „Er hat den weiten Weg aus St. Tropez auf sich genommen um seine Lieblingsgerichte aus seiner Heimat Lombardei zu präsentieren“, fügt er hinzu und macht den rund 60 Gästen des Abends eingangs den Mund wässrig. Der gebürtige Norditaliener ist Chefkoch in der Vila Belrose in St. Tropez, die genauso wie der Fürstenhof zur Althoff Hotel Collection gehört. Zusammen mit dem Palio-Küchenteam um Chefkoch Holger Lutz zauberte Pietro Volontè ein Vier-Gänge-Menü, das den Gästen höchste Gaumenfreuden bereitete: Maifisch aus dem Comer See mit cremiger Polenta, gefüllte Teigtaschen aus dem Conica-Tal auf Spargel und Pancetta, Safranrisotto mit Ossobuco-Tagout, Rinderfilet Veltiner Art mit Spinat, Pinienkernen, Tomaten und Rotweinsauce und zum Schluss Sbrisolona-Mandelkuchen Mantua Style mit Vanilleeis. Für die passende Weinbegleitung sorgte das renommierte Weingut CaMaiol. „Der Abend war ein voller Erfolg und wir freuen uns auf die vielen weiteren Stationen unseres Giro d'Italia“, meint Ingo Schreiber.

Das Menü und viele weitere Spezialitäten aus der Lombardei werden bis zur nächsten Etappe der Aromenreise auf der Speisekarte des Palio zu finden sein. Am Freitag, den 4. Mai 2018 geht es weiter mit Menüs aus Sizilien, gefolgt von den Regionen Ligurien am 10. August, Trentino am 12. Oktober und Piemont am 30. November 2018.

Über die Althoff Hotel Collection

Die Althoff Hotel Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. In jedem der aktuell sechs Fünf-Sterne-Häusern setzt der Hotelier Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Zur Kollektion zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach/Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel



ALTHOFF
HOTEL COLLECTION

Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James's Hotel and Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Hotel Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarik. Weitere Informationen unter www.althoffhotels.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier und Laura Kapp

Wilde & Partner Public Relations

Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 0

althoff@wilde.de