

## Presseinformation

### My finest culinary secrets:

### Das Pfingstwochenende wird bei Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens im Althoff Seehotel Überfahrt zum kulinarischen Happening der Extraklasse

ROTTACH-EGERN/MÜNCHEN, 22. Februar 2018 (w&p) – Genuss-Highlight am Tegernsee: Wo sonst die vielfach ausgezeichnete Küche von Ausnahmekoch Christian Jürgens mit raffinierten Menüs auf Weltniveau im Mittelpunkt steht, lockt am Pfingstwochenende ein lässiges Food-Event kulinarisch interessierte Gäste in das Althoff Seehotel Überfahrt. „My finest culinary secrets“ lautet das Motto und der Name ist Programm, denn der vom Gault Millau mit 19,5 Punkten ausgezeichnete Christian Jürgens lädt am Sonntag, den 20. Mai 2018 ab 18 Uhr fünf Münchner Institutionen in das Restaurant Überfahrt ein. Mit dem Arrangement „Pfingsten in der Überfahrt“ lässt sich um die Veranstaltung herum gleich ein ganzes Genießer-Wochenende am See erleben.

### Stelldichein der Münchner Gastro-Hotspots

Die Partner sind in der Münchner Food-Szene alles andere als Unbekannte – und wurden von Christian Jürgens ganz bewusst ausgewählt um die Gäste an seinen persönlichen kulinarischen Highlights abseits der Sterneküche teilhaben zu lassen. Es handelt sich um das Grillrestaurant **theresa** ([www.theresa-restaurant.com](http://www.theresa-restaurant.com)), das „bayrisch“ Deli **Der Dantler** ([www.derdantler.de](http://www.derdantler.de)), die italienische Traditionslokal **La Locanda** ([www.la-locanda-pr.de](http://www.la-locanda-pr.de)), das exotische **ChuChin** ([www.chuchin.de](http://www.chuchin.de)) und die **Sushi Bar** ([www.sushibar-muc.de](http://www.sushibar-muc.de)), die seit vielen Jahren als die Top-Adresse für Sushi in München gilt.

### Ein Abend für Genießer

Schon allein die Location des Events sorgt für Vorfreude, denn an zahlreichen Spots im Althoff Seehotel Überfahrt geht es an diesem Abend um geschmackliche und optische Höhepunkte: Neben dem Restaurant Überfahrt spielt sich das Geschehen auch in der zugehörigen Küche, der im Garten gelegenen Genusswerkstatt und – wenn das Wetter es zulässt – auf der Kastanienterrasse mit Blick auf den See ab. Die teilnehmenden Partner präsentieren ihre jeweils zwei Gerichte an verschiedenen Stationen, an denen sich die Gäste nach Lust und Laune bedienen und dabei auch den einen oder anderen Blick hinter die Kulissen werfen dürfen. Geboten sind unter anderem Köstlichkeiten wie Hochrippe mit hausgemachten Pommes und Café de Paris Butter, Hotdogs mit Krustentiermayonnaise, Bananenblütensalat mit Rinderfiletstreifen, Rigatoni al Curry und verschiedene Sushi-Variationen. Darüber hinaus präsentieren Christian Jürgens und seine Überfahrer den Gästen einige Ihrer Signature Dishes. Mehrere Wein- und Champagnerstände, an denen beste Tropfen aus Deutschland, Österreich und Italien sowie die Mai Bowle à la Restaurant Überfahrt ausgeschrieben werden, sorgen für die optimale Begleitung der Speisen.

DJ Momo begleitet den Abend mit seinem legendären Soundcatering und auch das Setup mit Stehtischen und kleinen Sitzgruppen trägt zur lockeren Atmosphäre bei.

„Münchens Gastro-Szene ist wunderbar vielfältig und kann mit einigen großartigen Talenten auftrumpfen – auch über die Sterneküche hinaus. Ich freue mich daher sehr über die Gelegenheit, unseren Gästen ein paar ausgewählte Restaurants und Menschen, die ich besonders schätze, einmal genauer vorstellen zu können. Wer wie ich die vielen Facetten der Gastronomie schätzt, für den ist das Event genau das Richtige“, so Christian Jürgens, der seit zehn Jahren das Restaurant Überfahrt führt und mit seinen drei Sternen im Guide Michelin wie auch den 19,5 Punkten im Gault&Millau seit Jahren einen festen Platz im internationalen Olymp der Köche innehat.

### **Pfingsten in der Überfahrt**

Für alle, die gleich das ganze Pfingstwochenende für einen Kurzurlaub am Tegernsee nutzen möchten, hat das Althoff Seehotel Überfahrt das passende Arrangement kreiert. Das Paket „Pfingsten in der Überfahrt“ beinhaltet drei Übernachtungen vom 18. bis 21. Mai 2018 inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet, jeweils ein Drei-Gang-Dinner im Restaurant Egerner Bucht mit alpiner Küche und im italienischen Restaurant Il Barcaiolo sowie die Teilnahme am Event „My finest culinary secrets“. Buchbar ist das Arrangement ab 949 Euro pro Person im Elegant Nature Alpenblick Doppelzimmer.

Der Besuch des Genuss-Events ohne Übernachtung wird mit 249 Euro pro Person berechnet. Darin enthalten sind alle Speisen und Getränke im Rahmen der Veranstaltung, die von 18 bis etwa 24 Uhr angedacht ist.

Alle Informationen rund um das Event und das Arrangement „Pfingsten in der Überfahrt“ sind hier abrufbar: [www.seehotel-ueberfahrt.com/de/restaurant-ueberfahrt/eventhighlight-christian-juergens](http://www.seehotel-ueberfahrt.com/de/restaurant-ueberfahrt/eventhighlight-christian-juergens)

### **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 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](http://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](mailto:althoff@wilde.de)