

Frischer kulinarischer Wind im Studio Bellerive

Neuer Küchenchef Norbert Kiraly setzt auf klassische Brasserie Küche mit amerikanischen Grill-Einflüssen im AMERON Zürich Bellerive au Lac

ZÜRICH, 20. März 2024 (w&p) – Norbert Kiraly übernimmt als neuer Küchenchef im AMERON Zürich Bellerive au Lac. Unter seiner Leitung präsentiert das Team jetzt rund drei Jahre nach Eröffnung des Hotels frischen kulinarischen Wind in der kosmopolitischen Gastro-Location Studio Bellerive. Das Restaurant verlagert sein Konzept hin zu einer klassischen Brasserie-Küche mit amerikanischen Grill-Einflüssen.

Vor seinem Wechsel in die Althoff Gruppe war Norbert Kiraly Executive Chef im Mövenpick Hotel Zürich Airport. Der 29-Jährige, der in Ungarn aufwuchs, begann seine Ausbildung zum Koch im Seehotel Schloss Klink und beendete diese erfolgreich im Fünf-Sterne-Hotel Neptun in Rostock-Warnemünde. Danach zog er in die Schweiz und arbeitete von 2017 an in verschiedenen renommierten Restaurants in und um Zürich.

Das Studio Bellerive bietet eine entspannte kulinarische Erfahrung in einem von der reichen Historie des gleichnamigen Filmstudios inspirierten eleganten Ambiente. Die Speisekarte umfasst eine Vielzahl von klassischen Brasserie-Spezialitäten und köstlichen Highlights vom Lavasteingrill. Das Team bezieht hochwertige Produkte von regionalen Anbietern und setzt auf eine ganzheitliche Verwertung nach dem „From nose to tail“-Prinzip für Nachhaltigkeit. Eine vielfältige à-la-carte Auswahl erwartet die Gäste im Restaurant, während in der angeschlossenen Bellerive Bar kreative Bar-Snacks und Cocktails angeboten werden. In der direkt am Ufer des Zürichsees gelegenen Genussdestination verschmelzen Natürlichkeit, Qualität und stilvolle Eleganz zu einem unvergleichlichen gastronomischen Erlebnis.

Leonie Neberich, General Manager des AMERON Zürich Bellerive au Lac, kommentiert die Entwicklungen: „Norbert Kiraly ist eine Bereicherung für unser Team. Mit seiner Kochleidenschaft und Expertise hat er entscheidend zur Weiterentwicklung des Studio Bellerive beigetragen. Ich freue mich sehr über die frischen Akzente, die bei unseren Gästen hervorragend ankommen.“

Der Küchenchef selbst ist voller Motivation: „Ich hatte einen großartigen Start hier im Hotel und danke der Crew für den herzlichen Empfang. Vom ersten Tag an genoss ich große Unterstützung und kreative Freiheit in der Gestaltung des neuen Küchenkonzepts“, so Norbert Kiraly.

AMERON

COLLECTION

Althoff Hotels

Über die AMERON Collection

Die AMERON Collection ist Teil der Althoff Hotels unter der Leitung von CEO Frank Marrenbach. Es ist eine Sammlung von neun charakterstarken Hotels und Resorts in Deutschland und in der Schweiz. Außergewöhnliche Lagen, individuelle Architektur und Design, sowie die Liebe zu gutem Essen machen die Häuser zu Lieblingsplätzen. AMERON ist an den Standorten Berlin, Hamburg, Köln, Bonn, München und Hohenschwangau, am Fuße von Schloss Neuschwanstein sowie in Davos, Luzern und Zürich vertreten. Mehr Informationen unter www.ameroncollection.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier | Fanni Albrecht

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel.: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

E-Mail: althoff@wilde.de