

Barceló

HOTEL GROUP

Sterne-Reigen auf Teneriffa

Royal Hideaway Corales Resort lädt zu „Inspirational Chef Program“ -
Sternekoch Massimo Bottura verzaubert mit exklusiven Menüs

Köstliche Aussichten: Im Royal Hideaway Corales Resort im Südwesten Teneriffas freuen sich Feinschmecker beim „Inspirational Chef Program“-Event auf kulinarischen Hochgenuss. Bereits zum achten Mal findet die Veranstaltung des Fünf-Sterne-Hauses statt und glänzt auch in dieser Ausgabe mit einem hochkarätigen Gast. Kein Geringerer als der mehrfach ausgezeichnete Spitzenkoch Massimo Bottura zaubert am 25. und 26. Juni 2022 mit Küchenchef Niki Pavanelli mediterrane Spezialitäten auf die Teller. Mit drei Michelin-Sternen zählt Bottura zu den weltweit einflussreichsten Köchen, zudem rangiert sein Restaurant Osteria Francescana in Modena regelmäßig unter den „The World’s 50 Best Restaurants“. Sein Stil wird als Gratwanderung zwischen Tradition und Moderne bezeichnet. Der Chefkoch erforscht die Wurzeln italienischer Küche und lässt Geschichte, Kunst und Philosophie in das Konzept des Hotelrestaurants Il Bocconcino einfließen sowie lokale kanarische Produkte. Auch die Zutaten von Botturas Überraschungsmenüs stammen von regionalen Erzeugern, von deren Qualität und Herkunft sich der Sternekoch vor Ort überzeugt. Ein Vortrag über seine Erfahrungen, Techniken und Anekdoten ergänzt die Dinner als „Inspirational Talk“. Der Preis für das Abendessen beträgt 300 Euro pro Person. Eine Übernachtung in einer Junior Suite des Royal Hideaway Corales Resort inklusive Frühstück kostet ab 335 Euro für zwei Personen. Weitere Informationen zum Hotel sowie zur Veranstaltung finden sich unter www.barcelo.com/de-de/royal-hideaway-corales-beach/.

Gourmets kommen im Royal Hideaway Corales Resort voll auf ihre Kosten. Das Fünf-Sterne-Haus steht für eine exzellente Küche, gekrönt von dem Inspirational Chef Program. Seit 2018 bringt das Hotel die besten Spitzenköche der Welt nach Teneriffa. Ob Sergio und Javier Torres, Ana Rôs oder Sebastian Frank, zu Gast ist stets die Crème de la Crème der Haute Cuisine. Die Veranstaltung organisiert das Luxushotel in Zusammenarbeit mit Champagne Taittinger, der sizilianischen Weinkellerei Bodegas Planeta und dem nachhaltigen Fischereiunternehmen Aquanaria.

.../2



Über die Barceló Hotel Group:

Seit ihrer Gründung als Familienunternehmen durch Simón Barceló in Felanitx auf Mallorca/Spanien vor über 90 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit über 270 Häusern in 24 Ländern aufwarten. Sie ist damit die zweitgrößte Hotelgruppe in Spanien und liegt im internationalen Ranking auf Platz 31. Mit einer ausdifferenzierten Markenstrategie spricht die spanische Gruppe verschiedene Zielgruppen noch präziser an und unterteilt sich in Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental und Allegro. Es gibt neben Stadthotels auch Adults Only-Häuser und Resorts, die auf Familien und deren Bedürfnisse spezialisiert sind. Nach der Eröffnung des Royal Hideaway Corales Resort an der Costa Adeje auf Teneriffa wurde 2019 als weiteres Highlight das Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel in Las Palmas auf Gran Canaria eröffnet. Auch während der Corona-Pandemie ist die stetige Expansion ungebrochen. In ihrer Strategie setzt die Gruppe vor allem auf den Ausbau der Marken Barceló und Occidental Hotels and Resorts und wartet mit zahlreichen neuen Vier- und Fünf-Sterne-Häusern in Europa und in den Vereinigten Arabischen Emiraten auf. Nach dem Markteintritt auf den Azoren folgen zudem Sri Lanka, Bali sowie die Malediven. Weitere Informationen finden sich auf: www.barcelo.com

Bilder: © Barceló Hotel Group

München, 10. Mai 2022

Für weitere Presseunterlagen:

Carmen Stromberger / Julian Rossello
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70
Haus 5, Gebäude 188
81379 München
Deutschland
T +49(0)89/189478-79
barcelo@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Antonio Bauzá
Marketing Corporativo Subdirector
Barceló Hotel Group
José Rover Motta, 27
07006 Palma de Mallorca
Spanien
T +34(0)971/771700
a.bauza@barcelo.com
www.barcelo.com