Vier Hände und ein kulinarisches Gedicht

Royal Hideaway Corales Resort lädt zu „Inspirational Chef Program“ ein – Zwei Sternekoch Sebastian Frank zu Gast in Teneriffa

Das Royal Hideaway Corales Resort an der Küste Adeje auf Teneriffa lädt zum vierten „Inspirational Chef Program“-Event ein und hat keinen Geringeren als den mit zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Spitzenkoch Sebastian Frank zu Gast. Der gebürtige Österreicher begeistert seit 2010 im Restaurant HORVÁTH in Berlin-Kreuzberg mit einer emanzipatorischen Küche und österreichische Gastlichkeit. Am 12. November 2019 wird er gemeinsam mit dem Küchenchef Marío González vom Hotelrestaurant Maresía by Hermanos Padrón und am 13. November 2019 mit Jaime Palmar vom Hotelrestaurant San Hô ein Überraschungsmenü zaubern, welches die drei Chefköche die Tage vorher gemeinsam entwickelten. Die Teilnahme an einem Abendessen beträgt 125 Euro pro Person plus 45 Euro für das Getränkearrangement. Die Reservierungsnummer lautet 922757900. Eine Übernachtung in einer Junior Suite im Royal Hideaway Corales Resort inklusive Frühstück kostet ab 237 Euro für zwei Personen. Reservierungen nimmt das Hotel per Mail unter corales.royalconcierge@royalhideaway.com und auf www.barcelo.com entgegen.

Nach Jorge Muñoz-Pakta aus Peru, dem belgischen Spitzenkoch Tim Boury sowie John Gregory-Smith aus Großbritannien ist Sebastian Frank der vierte internationale Küchenchef, der seine wagemutige Küche, einer Kombination aus Kontrasten, Aromen und unkonventionellen Ideen, mit den Produkten von Teneriffa vereint. Das Royal Hideaway Corales Resort hat dieses spezielle Programm ins Leben gerufen, um die besten Spitzenköche der Welt nach Teneriffa zu bringen. Sebastian Frank soll die Insel und ihre hochwertigen Produkte wie Gemüse, Obst, Käse und Wein bei persönlichen Besuchen der Produzenten kennenlernen. Dieser Teil des Programmes gehört zum Projekt „VOLCANIC Xperience“, welches das Ministerium für Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei der Kanarischen Inseln zur Förderung des Konsums lokaler Produkte und Attraktionen im Tourismus ins Leben gerufen hat und durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung gefördert wird. In kreativer Atmosphäre entwickeln der Gastkoch und die Küchenchefs des Hotels gemeinsam neue Rezepte. Das Ergebnis bekommen die Gäste bei zwei Abendessen in den Hotelrestaurants Maresía by Hermanos Padrón und San Hô präsentiert und die Kreationen gehen unter dem Namen „Inspirational Recipes Collection“ in das gastronomische Angebot des Hotels ein.

.../2

Im Gegensatz zu anderen Luxushotels der Kanareninsel besticht das Royal Hideaway Corales Resort mit modernem und frischem Design. Das Anfang 2018 eröffnete Fünf-Sterne-Luxushotel unterteilt sich in zwei Bereiche – Corales Beach nur für Erwachsene und Corales Suites für Familien. Inspiriert von den Farben und Formen der Korallen und der Landschaft der Insel begeistert das Interieur in allen Zimmern und öffentlichen Bereichen mit klaren Tönen, geschwungenen Linien und kreativen Dekor-Elementen. Bereits mehrfach wurde das Resort für seine innovative Architektur und sein außergewöhnliches Innendesign ausgezeichnet. Urlauber ab 16 Jahren freuen sich über ein elegantes Spa, fünf separate Restaurants und Bars, zwei Pools und 121 exklusive Junior Suiten, teils mit Whirlpool auf dem Balkon.

Über die Barceló Hotel Group

Seit ihrer Gründung in Spanien vor über 85 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit 251 Häusern in 22 Ländern aufwarten. Sie ist damit die zweitgrößte Hotelgruppe in Spanien und liegt im internationalen Ranking auf Platz 31. Mit einer überarbeiteten Markenstrategie spricht die spanische Gruppe seit Anfang 2017 verschiedene Zielgruppen noch präziser an und unterteilt sich in Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental und Allegro. Ihr Portfolio wird die Hotelgruppe mit Neueröffnungen in Spanien unter anderem auf der kanarischen Insel Gran Canaria weiter ausbauen.

Bildnachweise:
Bild 1: Inspirational Chef Program © Barceló Hotel Group
Bild 2: Sebastian Frank © white kitchen
Bild 3: Restaurant Maresía by Hermanos Padrón © Barceló Hotel Group

München/Palma de Mallorca, 17. September 2019

Für weitere Presseunterlagen:

Corinna Wagner-Stempkowski / Isabella Bandner
STROMBERGER PR
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
Deutschland
T +49(0)89/189478-80
wagner@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

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

Canarias avanza con Europa
Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Gobierno de Canarias