



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

AROSA

ПРЕСС РЕЛИЗ

**Контакт в отеле:** Jutta Ulrich  
Public Relations · Tschuggen Hotel Group  
Via Albarelle 16 · CH-6612 Ascona  
Тел.: +41 (0)91 785 71 71 · Факс +41 (0)91 792 30 73  
E-mail: [j.ulrich@tschuggenhotelgroup.ch](mailto:j.ulrich@tschuggenhotelgroup.ch)

---

**Грандиозные кулинарные события престижных швейцарских горнолыжных курортов – Carlton Hotel St. Moritz в Санкт-Морице и Tschuggen Grand Hotel в Арозе. Именитые шеф-повара поделятся уникальным опытом с почетными гостями первоклассных отелей.**

Знатоки и ценители высокой гастрономии в грядущем сезоне будут посвящены в секреты блюд известных шеф-поваров в отелях Carlton Hotel St.Moritz и Tschuggen Grand Hotel Arosa. Во время фестиваля Tschuggen Gourmet Tour в отеле Tschuggen Grand Hotel в Арозе с 9 по 11 января будут представлены творения шести известных шеф-поваров под патронажем Dieter Muller. Позднее, уже в рамках гастрономического фестиваля в Санкт-Морице приглашенный звездный шеф-повар Yoshihiro Takahashi, обладатель трех звезд Мишлен и многочисленных наград, с 27 по 30 января поделится уникальным опытом мира высокой кухни со знатными гостям фестиваля. Безусловно, также и знаменитые братья Roberto и Enrico Cerea, под управлением которых находится ресторан Da Vittorio – St.Moritz в отеле Carlton, продолжают радовать гостей прекрасной кухней второй сезон.

#### **Второе открытие великолепного Da Vittorio – St.Moritz**

После столь успешного прошлого сезона, новых наград гидов Michelin и Gault Millau, ресторан Da-Vittorio при отеле Carlton Hotel St.Moritz под управлением братьем Enrico и Roberto Cerea открывает новую страницу в своей истории. Оригинальный ресторан Da Vittorio в городке Брузапорто, расположенный недалеко от Бергамо, имеет три звезды Мишлен и предлагает традиционные итальянские блюда с акцентом на местные продукты Пьемонта в креативном исполнении. Для гостей, желающих забронировать столик в ресторане Da Vittorio-St.Moritz заранее, теперь доступно специальное предложение Culinary Dreams Special. Стоимостью от CHF 1100 на человека

(около EUR 920), данное предложение включает 2 ночи проживания в номере категории Junior Suite, богатый завтрак, дегустационное меню с шампанским в качестве аперитива в ресторане Da Vittorio – St.Moritz, ужин со сменой четырех блюд в ресторане Romanoff, подарок от ресторана Da Vittorio – St.Moritz, услуги персонального дворецкого, а также пользование спа-центром, площадью 1200 кв.м. Предложение доступно с 12 декабря 2013 по 30 марта 2014 (кроме дат высокого сезона).

### **Гастрономический фестиваль Санкт-Морица с приглашенной звездой Yoshihiro Takahashi**

Пройдет в отеле Carlton Hotel St.Moritz с 27 по 30 января 2014 и станет особым событием для ценителей высокой кухни. Сопровождать на своей кухне именитого шеф-повара будет шеф-повар отеля Carlton - Salvatore Frequente. Современная интерпретация кайсэки - традиционного японского обеда со сменой блюд с необычным французским влиянием гарантирует незабываемый гастрономический опыт для всех гостей. Ресторан Hyotei в Киото под управлением семьи Takahashi уже в пятнадцатом поколении знаменит своей кухней уже на протяжении 400 лет и по праву гордится тремя звездами Мишлен. Шеф-повар Yoshihiro Takahashi будет работать в сопровождении Такудзи Takahashi из ресторана Kinobu в Киото. Команда из двух шеф-поваров была направлена японской кулинарной академией специально для выступления в рамках гастрономического фестиваля в Санкт-Морице. Для посетителей данного фестиваля будет также предоставлена возможность посетить приветственный коктейль в отеле Kempinski Grand Hotel, а также легендарное вечернее мероприятие на кухне отеля Badrutt's Palace. Предложение действительно с 27 по 30 января и включает три ночи проживания в роскошном Junior Suite, завтрак буфет, посещение трех великолепных гастрономических мероприятий, услуги персонального дворецкого, а также пользование спа-центром отеля, площадью 1200 кв.м. Стоимость от CHF 1670 на человека (около EUR 1390).

**Для получения более подробной информации, пожалуйста, обращайтесь в отель Carlton Hotel St.Moritz по телефону +41 (0)81 836 70 00 или посетив сайт [www.carlton-stmoritz.ch](http://www.carlton-stmoritz.ch).**

**Гастрономический фестиваль Stars & Voices 2104: 6 именитых шеф-поваров в сумме обладающих одиннадцатью звездами Мишлен и ста шестью баллами гида Gault&Maillau**

Данный фестиваль без сомнения является важным событием для отеля Tschuggen Grand Hotel. Шеф-повар отеля Tobias Jochim и звездный шеф Dieter Muller будут принимать приглашенных знаменитых шеф-поваров с 9 по 11 января. В течение трех дней

6 шеф-поваров, все обладатели звезд Мишлен, будут устраивать настоящее кулинарное путешествие для гостей отеля. В числе команды будут представлены следующие знаменитые участники: Dieter Müller (ресторан Dieter Müller on board the MS Europa, 3 звезды Мишлен, 19 баллов Gault&Millau); Christoph Rainer (ресторан Villa Rothschild в отеле Kempinski Hotel Villa Rothschild в городе Königstein, 2 звезды Мишлен, 18 баллов Gault&Millau); Tanja Grandits (ресторан Stucki в городе Basel, 2 звезды Мишлен, 18 баллов Gault&Millau); Heiko Nieder (The Restaurant в отеле The Dolder Grand в городе Zurich, 2 звезды Мишлен, 18 баллов Gault&Millau); André Jäger (ресторан Die Fischerzunft в городе Schaffhausen, 1 звезда Мишлен, 19 баллов Gault&Millau); Tobias Jochim (ресторан La Vetta в отеле Tschuggen Grand Hotel в городе Arosa, 1 звезда Мишлен, 15 баллов Gault&Millau). Первый вечер в рамках фестиваля будет посвящен шеф-повару Tobias Jochim. Во время второго вечера будет представлено дегустационное меню, в котором будет отражено кулинарное мастерство каждого приглашенного шеф-повара. Финальный вечер на кухне ресторана предоставит уникальную возможность гостям увидеть всех звездных шеф-поваров в действии и постичь таинство кулинарного процесса. Гости отеля, кроме потрясающих ужинов, смогут насладиться отдыхом в спа-центре отеля Tschuggen Grand Hotel, площадью 5000 кв.м. или активным отдыхом в горах региона Ароза-Ленцерхайде. Отель является ski in / ski out направлением, предлагая воспользоваться собственным фуникулером Tschuggen Express. Данное специальное предложение стоимостью от от CHF 970 на человека (около EUR 810) включает размещение в течение трех ночей, завтрак буфет, участие во всех трех кулинарных мероприятиях, пользование спа-центром и собственным фуникулером до склонов гор. Также возможна опция бронирования индивидуальных мероприятий без проживания в отеле – от CHF 150 (около EUR 125) на человека за один из ужинов.

**Для получения более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в отель Tschuggen Grand Hotel по телефону +41 (0)81 378 99 99 или посетите [www.tschuggen.ch](http://www.tschuggen.ch).**