

7 Hauben, 4 Hands & die beste Pasta der Welt

Fulminant! Festa Italiana am 22.03. & 23.03.2019 im 5-Sterne-Relais & Châteaux Rosengarten in Kirchberg/Kitzbühel. Die berühmten Tortellini von Valeggio ziehen samt Urhebern aus dem legendären Ristorante Alla Borsa in den Gourmettempel in den Kitzbüheler Alpen ein. Und zwei der besten Köche Europas machen erstmals gemeinsame Sache: 4-Hauben-Koch Simon Taxacher und 2-Sterne-Koch Peter Girtler. Italophiler Hochgenuss der Superlative!

Golden glänzender, seidendünnere Teigmantel. Schmuckkästchen, nach Butter, Lorbeerblättern und Muskatnuss duftend. Im Inneren offenbart sich das Herzstück – feinstes Cardine-Schmorbraten. Die liebevoll genannten „Nodi d’Amore“ (Liebesknoten) der Familie Pasquali gelten als die besten Tortellini der Welt. Im legendären Traditionsrestaurant „Alla Borsa“ in Valeggio sul Mincio, Provinz Verona, ist die beste Pasta zu Hause – so die einhellige Meinung der Gourmetwelt. Und diese Pasta zieht nun gemeinsam mit Pasta-Königin Nadia Pasquali aus, um das gaumenfreudige, anspruchsvolle Publikum in Tirol zu erobern.

Pasta e basta am Freitag, 22.03.2019

Dolce Vita, Vino und Me(h)er am Freitag, 22.03.2019, im Relais & Châteaux Rosengarten in Kirchberg/Kitzbühel: 6 feinste Pasta-Gänge aus den Händen der Prima-Pasta-Donna im 4-Hauben-Restaurant *Simon Taxacher*. Vereint mit Kreationen des Tiroler Meisters und Gastgebers. Gepaart mit italienischen Spezialitäten, korrespondierenden Weinen aus Bella Italia, Apéro und südländischem Caffè. Und natürlich: Grappa! Il dolce far niente? Lieben nicht nur unsere südlichen Nachbarn ... italienisches Lebensgefühl mit italophilen Klängen und der einen oder anderen Überraschung lassen auch wir uns gerne schmecken!

7 Hauben & 4 Hands am Samstag, 23.03.2019

Am Samstag, 23.03.2019, lädt 4-Hauben-Koch Simon Taxacher seinen Kollegen 2-Sterne-Koch Peter Girtler aus Südtirol in seine Gourmetschmiede. Der vielfach ausgezeichnete Chef de Cuisine der Gourmetstube Einhorn zeigt im Duett mit Simon Taxacher, dass zwei Haubenköche keineswegs den Brei verderben, sondern gekonnt den kulinarischen Alpenbogen von Nord- nach Südtirol spannen ... die beiden Ausnahmechefs kreieren ein 6-Gang-4-Hands-Dinner der Extraklasse. Samt korrespondierenden Weinen, Aperitif, Kaffee – und einem Hauch an Dolce Vita.

Das Top-Event Festa Italiana zum Saisonfinale

Das italienische Gourmet-Ausnahmewochenende von 22.03. bis 24.03.2019 im 5-Sterne Relais & Châteaux Rosengarten umfasst zwei Übernachtungen im DZ Comfort mit Gourmetfrühstück, Freitagabend 6-Gang-Pastamenü, italienische Spezialitäten, Weine, Aperio und Kaffee sowie am Samstagabend das 6-Gang-Dinner von Simon Taxacher und Peter Girtler mit korrespondierenden Weinen, Aperitif und Kaffee. Der Arrangement-Preis beträgt ab € 743 (exklusive Ortstaxe) pro Person.

Über das 4-Haubenrestaurant *Simon Taxacher*

Bereits 2009, im Alter von 33 Jahren, erkochte Simon Taxacher in seinem „Genießerrestaurant Rosengarten“ den zweiten Michelin-Stern – das erste und einzige Restaurant Tirols, das bis zur Einstellung des „Guide Rouge“ in Österreich diese Bewertung erreichte. Im Dezember 2010 eröffnete Simon Taxacher gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Sandra Kobald das – seit 2017 mit 5 Sternen klassifizierte – Hotel Rosengarten mit dem Gourmet-Restaurant *Simon Taxacher* (4 Hauben/19 Punkte) und dem Bistro-Restaurant Rosengarten (2 Hauben/15 Punkte) und verwirklichte damit seine Vision von perfekter Gastlichkeit. Damit vereint der Rosengarten, österreichweit einzigartig, 6 Hauben unter seinem 5-Sterne-Dach.

www.rosengarten-taxacher.com

Download Fotos Rosengarten:

PRESSEKONTAKT | marketing deluxe

Nicole Ginzinger | Marlene Fuchs

Wopfnerstraße 9 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115

presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at