



2014/07

CRAZY PALACE – Dinnershow mal Anders:

Spiegelpalast Besucher werden kulinarisch verwöhnt

Gäste genießen mit allen Sinnen

CRAZY PALACE – Dinnershow mal Anders ist sensationell und unvergleichbar: Artistik, Entertainer, Show, Varieté, Musik, phantastische Atmosphäre, beste Unterhaltung – und dazu steht ab dem 28. November ein äußerst erlesenes und innovatives 4-Gänge-Menü (vegetarisch und nicht vegetarisch) von Sternekoch Sören Anders im Mittelpunkt eines Abends der Spitzenklasse.

Eine Gesamtkomposition, bei der Gäste mit allen Sinnen genießen können, freut sich Sternekoch Anders: „Dazu ist auch alles aufeinander abgestimmt.“ Ob auf die Show, die Künstler oder eben auch auf Service und Logistik im Spiegelpalast. „Gerade hier profitieren wir auch von den Erfahrungen der vergangenen Spielzeit. Es muss eben alles passen!“

Auf dem Karlsruher Messplatz werden bei der atemberaubenden Show im Spiegelpalast Besucher auch kulinarisch verwöhnt. „Graved Lachs mal Anders“, „Confierter Heilbutt mit Roter Bete, Topinambur und Roter Apfel“, „Tranche vom Rinderfilet und Schulter mit Sellerie und Kartoffelpraline“ und „Délíce von der Schokolade mit DIES und DAS von der Mango“ erwartet Gäste im Gourmet-Menü – und in der vegetarischen Variante verzücken den Gaumen „Ziegenkäse-Terrine mit Cashewkerne und Rote Bete“, „Kürbis-Graupen-Risotto mit Safran-Curry-Schaum“, „Spinat-Ricotta-Ravioli in Nussbitterschaum“ und ebenfalls „Délíce von der Schokolade mit DIES und DAS von der Mango“.

Beste Qualität und Regionalität sind dabei Anders bei diesem exquisiten Angebot besonders wichtig: Es ist eine bemerkenswerte moderne neue Küche, die Gästen frische Spitzenleistungen des mehrfach ausgezeichneten Sternekochs offeriert.

Und das erlesene Konzept kommt bestens an: „Wir haben schon jetzt fünf komplette Shows ausverkauft“, so Günter Liebherr vom Management: „Karlsruhe und die Region haben auf diese phantastische Show quasi nur gewartet.“ Und dabei lässt nicht nur der Spiegelpalast mit seinen 1.400 Spiegeln CRAZY PALACE – Dinnershow mal Anders funkeln.

Infos: Tickets gibt's telefonisch unter 0721 9 70 70 75, www.crazy-palace.de

Entsprechendes Bildmaterial (wir bitten um Nennung der Bildquelle) unter:

<https://drive.google.com/folderview?id=0B1KvrzjxX8-baUJaUIJxNVk4dnM&usp=sharing>

oder

im Pressebereich auf www.crazy-palace.de/infos/presse

Dabei gibt's übrigens auch „Making of“-Material:

Sören Anders und Marc Stern Photography (www.marc-stern.com) setzen das Gourmet-Menü in Szene.

Pressekontakt

Jo Wagner / jowapress.de / Karlsruhe
T 0721 691847, F 0721 9663947, M 0172 7116060
crazy-palace@jowapress.de, www.jowapress.de

Gourmet-Menü

- Graved Lachs mal Anders
- Confiierter Heilbutt mit Roter Bete, Topinambur und Roter Apfel
- Tranche vom Rinderfilet und Schulter mit Sellerie und Kartoffelpraline
- Délice von der Schokolade mit DIES und DAS von der Mango

vegetarisches Gourmet-Menü

- Ziegenkäse-Terrine mit Cashewkerne und Rote Bete
- Kürbis-Graupen-Risotto mit Safran-Curry-Schaum
- Spinat-Ricotta-Ravioli in Nussbitterschaum
- Délice von der Schokolade mit DIES und DAS von der Mango