



Gourmet-Event der Extraklasse mit kulinarischen Überraschungen

Ausverkauftes „4 Hands Dinner“ im 2-Sterne-Gourmetrestaurant es:senz im Das Achentall

„Sie werden heute einen großartigen Abend mit vielen Überraschungen und ein einmaliges Genuss-Feuerwerk im Chiemgau erleben“, versprach Nikolai Bloyd, Managing Director Das Achentall, in seiner Ansprache den Gästen im ausverkauften 2-Sterne-Gourmetrestaurant es:senz. Executive Küchenchef Edip Sigl begrüßte zum 7. Mal im Rahmen der 4 Hands Dinner-Edition einen Gastkoch in seiner es:senz-Küche. Zusammen mit Benjamin Chmura, 2-Sterne-Koch aus dem legendären Münchener Gourmetrestaurant Tantris, kreierte Sigl nach dem Motto 4 Hände und 4 Sterne ein phänomenales 8-Gang-Menü mit vielen geschmacklichen Höhepunkten.

Während Edip Sigl die Gäste mit seinem Konzept „Chiemgau Pur.“ begeisterte, bot Benjamin Chmura mit seinen Gerichten eine Hommage an die französische Grande Cuisine. Dabei traf Lachsforelle von der Talhammer Mühle mit Apfel, Sellerie und Hollunder Knospe (Sigl) beispielsweise auf Ente mit Entenleber und Bries (Chmura) oder Chiemgauer Reh mit Rotkohl, Felsenbirne sowie Purple Curry (Sigl) auf Thunfisch aus der Bretagne in Bordelaiser Sauce (Chmura). So unterschiedlich die Küchen der zwei Spitzenköche sind, so viele Gemeinsamkeiten weisen sie doch auf. Sowohl Edip Sigl als auch Benjamin Chmura legen den Fokus auf die Reduktion des Wesentlichen. Der Geschmack steht über allem und beide Sterne-Köche sind Saucen-Liebhaber. Zudem setzen die zwei Küchenchefs auf Präzession und leben für ihre Passion. Kein Wunder also, dass Edip Sigl und Benjamin Chmura zusammen mit ihren Teams bestens in der es:senz-Küche harmonierten und den Gästen mit ihrem Gourmet-Event der Extraklasse einzigartige kulinarische Genuss-Momente bereiteten.

es:senz