

WEIN, SONNE UND SPITZENKÜCHE – DESIGN HOTELS™ PRÄSENTIERT GOURMETRESTAURANT IM THE VINE HOTEL AUF MADEIRA

Berlin, 27. Oktober 2009 – Gebratene Froschschenkel auf Kerbelsoße oder gedämpfter Loup de Mer auf Austerntartar gefällig? Dies sind nur zwei der außergewöhnlichen Kreationen, mit denen Küchenchef Antoine Westermann seine Gäste im Design Hotels™ Mitglied The Vine auf Madeira verzaubert. Der einstige Besitzer eines drei Michelin-Sterne Restaurants kreiert im UVA Fusion Cuisine auf höchstem Niveau. Das Restaurant ist bei Einheimischen und Hotelgästen gleichermaßen beliebt und ist auf dem besten Weg, zum neuen In-Restaurant der Insel zu werden.

Sinnliche Kreationen mit der Stadt zu Füßen

Höhenflüge sind nicht nur kulinarischer, sondern auch visueller Art garantiert: Das Gourmetrestaurant UVA befindet sich auf der Dachterrasse des Hotels mit Panoramablick über die Hauptstadt Funchal. Der Name des kleinen, sehr persönlichen Restaurants ist ebenso wie der Hotelname an den berühmten Madeirawein angelehnt und bedeutet auf Deutsch Weintraube. Antoine Westermann verbindet hier das *Savoir-Vivre* der französischen Küche mit den besten und frischesten Zutaten Madeiras. Ein Blick auf die Speisekarte verspricht Abwechslung: Zur Wahl stehen neben so ausgefallenen Hauptgerichten wie gefüllten Taubenflügeln in Gemüse-Tagine oder gebratenen Jakobsmuscheln mit Hasel- und Walnüssen auch verlockende Desserts. Hier können Kulinariker zwischen mehreren süßen Versuchungen wählen, wie Westermanns berühmten Makronen oder gesalzene Karamellknuspergebäck mit Kaffeeis. Dazu werden verschiedene Madeira-Weine serviert. Für Empfänge oder ein Essen mit Privatsphäre steht den Gästen ein *Private Dining Room* zur Verfügung.

Der Maestro Antoine Westermann

Der gebürtige Elsässer ist bekannt für seine erfinderischen Kreationen. Seine Fusion Cuisine ist von einer Mischung aus elsässischen und internationalen Einflüssen geprägt. Seinen ersten Michelin-Stern erhielt Westermann im Alter von 29 Jahren, zwei weitere folgten im Laufe der Jahre für sein Restaurant Le Buerehiesel in Straßburg. Darüber hinaus wurde er mit vier Gault Millau Kochhauben ausgezeichnet. In Paris betreibt Westermann das Restaurant Drouant.

Das „nimalistische“ Design

Das Interieur trägt die Handschrift von Nini Andrade Silva, einer einheimischen Designerin mit internationaler Bekanntheit. Ihr Stil wird in Anspielung auf ihren Namen auch als „Ninimalismus“ bezeichnet. Das 79 Zimmer-Hotel hat sein Interior Design dem Madeirawein gewidmet, was auch im Restaurant zur Geltung kommt: Schattierungen von grün, braun, pink und grau dominieren das Erscheinungsbild und sollen an die Verfärbung einer Weinrebe während der vier Jahreszeiten erinnern.

INFORMATIONEN FÜR DIE REDAKTION

Bilder und ein Fact Sheet zum Hotel haben wir online für Sie zusammengestellt: www.designhotels.com/press. Sollten Sie weitere Fragen haben, melden Sie sich gerne bei uns:

press@designhotels.com

Tel: +49 (0)30 - 88 494 00 32

Design Hotels™ hat eine Bestpreisgarantie!



Für Reservierungen weisen Sie bitte auf folgende Website www.designhotels.com und auf die kostenfreie Design Hotels™ Buchungsnummer hin:

Deutschland, Österreich, Schweiz: 00 800 37 46 83 57

ÜBER DESIGN HOTELS™

Design Hotels™ ist eine Marke der Design Hotels AG. Das Unternehmen repräsentiert und vermarktet eine Kollektion von mehr als 175 Privathotels in über 40 Ländern. Das Serviceportfolio umfasst unter anderem weltweite Marketing- und Vertriebsaktivitäten sowie Beratung bereits in der Planungsphase. Das Unternehmen wurde 1993 gegründet. Hauptsitz ist Berlin, weitere Büros sind in London, Barcelona, New York, Singapur, Bali, Tokio und Perth.

Das Angebot von Design Hotels™ steht für ein kreatives Verständnis moderner Hotellerie und individueller Kundenorientierung. Die Mitgliedhotels bieten ihren Gästen mit hochwertiger Architektur, intelligentem Design und lokalem Lifestyle einzigartige Erlebnisse und Inspiration. Design Hotels™ versteht sich dabei als Mittler zwischen Hotelier und dem kosmopolitischen Reisenden.