



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

PRESSEMITTEILUNG

Afternoon Tea mit Skipper und Scones, Barbecue für Profis und solche, die es werden wollen – und eine Küchenparty im Reich von Chefkoch Christoph Gessner: LA VILLA am Starnberger See bereichert sein facettenreiches Angebot mit kulinarischen Highlights.

München/Niederpöcking, im April 2018 – Das hoteleigene Fährboot liegt bereits vor Anker – und sobald sich die „seensüchtig“ erwarteten milden Temperaturen einstellen, steht einem stilvollen **Afternoon Tea** auf dem Starnberger See nichts mehr im Wege. Für die dreistündige, von einem Skipper begleitete Lustfahrt hat LA VILLA-Küchenchef Christoph Gessner einen Picknickkorb mit Köstlichkeiten zusammengestellt, die jede englische Landpartie adeln würden. Muffins und Mini-Guglhupfe, Scones, Cake-Pops und Petits Fours stammen aus der hoteleigenen Patisserie. Leckere Gurkensandwiches, handgebrühter Filterkaffee, verschiedene Teesorten sowie Schaumwein aus der Franciacorta ergänzen das kulinarische Afternoon-Tea-Angebot, das für mindestens 10 bis 20 Passagiere gilt und pro Person 59 € kostet.

Wer Christoph Gessner, der sich sehr für die Ausbildung von Nachwuchs engagiert und derzeit drei Azubis – „unsere Chefköche in zehn Jahren“ – beschäftigt, persönlich kennenlernen und von seinem Wissen profitieren möchte, hat die Wahl zwischen zwei besonders reizvollen Events: Unter dem Motto **Prepare your own BBQ!** zeigt der LA VILLA-Küchenchef, wie verschiedene Fleischsorten perfekt mariniert und zubereitet werden. Auf den Grill kommen natürlich auch Fische, Krustentiere und Gemüse. Zum Abschluss winkt süßer Lohn: gegrillte und mit Karamell glasierte Ananasstücke. Der Event ist für maximal 9 Teilnehmer ausgelegt. Preis pro Person: 139 € inkl. LA VILLA-BBQ-Schürze, Zertifikat und Rezepten.

Ganz in seinem Element kann man Christoph Gessner im Rahmen einer **Küchenparty** mit anschließendem **Chef's Table** in der LA VILLA-Profiküche erleben. Während ein vier- bis fünfgängiges Menü nach Wahl des Küchenchefs entsteht, können die maximal 8 Teilnehmer den Köchen über die Schulter und in die Töpfe schauen. Dass Christoph Gessner das Produkt in den Vordergrund stellt, großen Wert auf regionale Herkunft legt und eine klassische Küche mit mediterraner Note pflegt, wird hier offensichtlich. „Foie gras findet bei uns keine Verwendung“, sagt Gessner, der so manchen Produkten auch aus ethischen Gründen eine klare Absage erteilt. Auf Theorie und Praxis folgt dann das Vergnügen, das Menü in der appetitanregenden Atmosphäre der LA VILLA-Küche zu genießen. Preis pro Person: 98 €.

Buchbar ab sofort unter www.lavilla.de, Tel. 08151-7706-0

Allgemeine Informationen zu LA VILLA am Starnberger See:

LA VILLA liegt direkt am Starnberger See und gilt als Top-Adresse für Hochzeitsfeiern, Tagungen und Veranstaltungen in exklusivem Ambiente. Vor gut 160 Jahren wurde das ehemalige „Knorr-Schlössl“ von Arnold Zenetti im sogenannten Maximilianstil erbaut. Seit 1987 befindet sich das Anwesen im Besitz der Familie Roever und der *Michael Roever Stiftung*, die sich liebevoll um das Haus kümmern und es bereits mehrmals aufwändig renovieren ließen.

Hochzeiten, private Feste und andere Anlässe lassen sich in LA VILLA besonders stilvoll feiern. Den fantastischen Seeblick, der sich von Restaurant und Orangerie, von der sonnenverwöhnten Terrasse, dem hauseigenen Anlegesteg sowie dem weitläufigen Park bietet, gibt es gratis dazu. Bei der Hochzeitsplanung und -organisation steht dem Brautpaar ein professionelles Team zur Seite, das sich auf Wunsch um die komplette Hochzeitsfeier kümmert, bei der Menüauswahl berät, sich aber auch der Dekoration annimmt, Musiker bucht sowie eine romantische Bootsfahrt mit den hoteleigenen Booten „Betty“ oder dem Fährboot organisiert. 18 Doppel- und 12 Einzelzimmer, jedes davon individuell eingerichtet und mit jeglichem Komfort ausgestattet, bieten Platz für die Gäste privater Feiern, für Teilnehmer von Tagungen wie auch für Individualgäste.

Fünf verschiedene Räume mit insgesamt rund 400 qm stehen für Konferenzen, Tagungen und Meetings, für Gespräche in kleiner Runde oder Präsentationen in größerem Rahmen zur Verfügung. Sämtliche Veranstaltungsräume sind mit topmodernem technischen Equipment ausgestattet. Das LA VILLA-Expertenteam für Tagungen garantiert zudem den professionellen Ablauf der Veranstaltung. Im hoteleigenen Restaurant servieren Küchenchef Christoph Gessner und sein Team wechselnde Mittags- und Abendmenüs, begleitet von passenden Weinen aus dem hauseigenen Weinkeller. Egal ob ein Mittagessen mit Freunden oder Geschäftspartnern oder ein romantisches Candle-Light-Dinner für zwei: Das Restaurant steht auch auswärtigen Gästen offen und verwöhnt seine Besucher mit regionalen Spezialitäten und internationalen Klassikern auf höchstem Niveau.

Mit seinem historischen Charme, seiner einzigartigen Lage und seinem erstklassigen Service gilt LA VILLA als *die* Adresse für den „schönsten Tag im Leben“ und lässt jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Seit Jahren ist LA VILLA eines der besten Tagungshotels und Gründungsmitglied der Kooperation „Exzellente Lernorte“.

LA VILLA am Starnberger See

Ferdinand-von-Miller-Straße 39-41, 82343 Niederpöcking

Tel. 08151 – 7706 – 0, Fax 08151 – 7706 – 99

info@lavilla.de, www.lavilla.de, www.facebook.com/LaVillaStarnbergerSee

Instagram lavilla_amstarnbergersee

Weitere Presseinformationen und hochauflösendes Bildmaterial über:

MWPR & Project-Marketing, Michaela Suska

Telefon +49 – (0)89 – 76 75 76 66

Email: michaela.suska@mwpr.de