



MEDIENMITTEILUNG

Orient meets Berner Oberland.

Chefkoch Khalil Houraibi aus dem "Le Cèdre" in Zürich wird am 28. und 29. Dezember die sonnige, authentische Küche des Libanons mitten ins winterliche Interlaken holen: Buffet mit Spezialitäten des Orients im Victoria-Jungfrau Grand Hotel für 120 Schweizer Franken pro Person.

Interlaken, 16. Dezember 2010 (IB) – Wenn Chefkoch Khalil Hourabibi aus dem "Le Cèdre", einem der besten libanesischen Restaurants des Landes, zwischen Weihnachten und Neujahr in der Hotelküche des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa die Kochlöffel schwingt, werden die Brigade des Fünfsternehauses und die Gäste im "Salle Général Guisan" für ein paar Stunden die winterlichen Temperaturen des Berner Oberlandes komplett vergessen: Mit einem Feuerwerk an authentischen Gewürzen, Farben und vielfältigen Geschmackskombinationen entführt der Libanese die Anwesenden in die sonnige Wärme des Orients. Sowohl am 28. als auch am 29. Dezember kredenzt er jeden Abend ab 19.00 Uhr ein Buffet mit Spezialitäten aus seinem Heimatland, das ab sofort für 120 Schweizer Franken pro Person buchbar ist.

Selbstverständlich dürfen auf dem Buffet die bekannteren libanesischen Spezialitäten wie Taboulé, Hummus, Falafel oder Mutabbal, pürierte Auberginen mit Sesampaste, nicht fehlen. Aber es ist Khalil Hourabibi's erklärte Absicht, die Hotelgäste und Gäste aus dem Berner Oberland auch in die eher unbekannteren Spezialitäten seiner Heimat einzuführen und sie dafür zu begeistern: So wird er unter anderem auch Bamje, Okra-Schoten in Joghurt, den Frischkäse Labneh oder auch Tajen, einen pikanten Püree aus Sesamöl, Paprika, Pinienkernen und Röstbrot zubereiten. "Insgesamt sind viele libanesischen Delikatessen an diesem Abend vegetarisch", so Hoteldirektor Hans-Rudolf Rütli. "Aber darüber hinaus kommen Fleischliebhaber natürlich auch mit Spiessen aus Lamm-, Kalbs- und Pouletfleisch voll auf Ihre Kosten." Und Baklawa, das süsse Mandelgebäck mit Teigblättern darf zum krönenden Abschluss selbstverständlich auch nicht fehlen. Passend zum Motto des Abends hat das Team von Hans-Rudolf Rütli sogar libanesischen Wein eingekauft: Der Chateau Kefraya, das Glanzstück des gleichnamigen Weinguts, das 20 Kilometer südlich von Zahle liegt, wird an diesem Abend auf Wunsch ausgeschrieben (nicht im Buffetpreis inbegriffen).

Die Platzzahl ist an beiden Abenden begrenzt. Reservierungen werden telefonisch unter +41 (0)33 828 28 28 entgegengenommen.

Medienkontakt:

Ina Bauspiess, Director of Communications
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
Telefon +41 (0)44 259 82 26, i.bauspiess@vjc.ch
www.victoria-jungfrau-collection.ch