



Kulm. AROSA
 ★★★★★ CHARMING. SINCE 1882

BY WAZEN MICHELIN
LaTavola



EINLADUNG ZUR WHITE NIGHT

Die Teams des ★★★★★Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa und des La Tavola Verlags heissen Sie herzlich willkommen! Die Stars des Abends sind Sie! Die Protagonisten hoch dotierte Küchenchefs: Armin Amrein, Martin Surbeck, Eric Glauser, Florian Bettschen und Pascal Kleber.

1850 Meter über dem Meer – see you soon!

Traditionen sollte man pflegen! Wir laden Sie in diesem Jahr herzlich ein, die stimmungsvoll-köstliche White Night Kitchen-Party mit uns zu erleben. Grosse Chefs wie Armin Amrein, Martin Surbeck, Eric Glauser, Florian Bettschen mit Gastgeber Pascal Kleber geben Ihnen an diesem Abend eine beeindruckende Kostprobe ihres grossen Könnens. Live-Cooking ist angesagt! Sie haben die einmalige Gelegenheit, den Meistern über die Schulter zu schauen und ihnen ihre Küchen-Geheimnisse zu entlocken. Die weitläufige Küche des ★★★★★Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa verwandelt sich an diesem Abend in eine Genussmeile. Begleitet von Livemusik tauchen Sie ein in ein verführerisches Schlaraffenland, das die Seele streichelt und den Alltag vergessen lässt. À discrétion schwelgen Sie in köstlichen Versuchungen. Die Perfektion des Altmeisters Armin Amrein ist beeindruckend, trotz seiner grossen Experimentierfreudigkeit huldigt der Chef der Einzigartigkeit der Produkte und ihrer Aromen. Der Name Martin Surbeck bürgt für Qualität. An seiner Seite

sorgt sein Küchenchef Ken Nakano für Perfektion der japanischen Küche. Bei den Kreationen von Eric Glauser stehen Saisonalität und Regionalität im Vordergrund. Seine Gerichte überraschen durch kreative Interpretationen. Die Küche des jungen Chefs Florian Bettschen gilt als hohe Kochkunst und ist ausgesprochen kreativ. Lassen Sie sich beim Genuss seiner Gerichte vom spannenden Spiel mit Konsistenzen überraschen. Pascal Kleber leitet als Executive-Chef die fünf Restaurants des ★★★★★Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa und ist für das exklusive kulinarische Dine-around-Konzept verantwortlich. Ein Traumziel für Naschkatzen ist an diesem Abend die Patisserie, eine Spielwiese der süssen Verführungen, wie sie wunderbarer nicht sein könnte. Das exzeptionelle Käsebuffet öffnet neue Welten. Begleitet wird der Abend mit prickelndem Champagner, erlesenen Weissweinen heimischer Winzer und alles toppenden Rotweinen. Willkommen im Club der Connaisseurs in einer Welt köstlicher Verführungen.

**ARMIN AMREIN, GLOW DAVOS, 17 GAULT-MILLAU-PUNKTE, 1 MICHELIN-STERN –
 MARTIN SURBECK, SEIN ZÜRICH, 17 GAULT-MILLAU-PUNKTE, 1 MICHELIN-STERN – ERIC GLAUSER, CAPRA SAAS FEE, 15 GAULT-MILLAU-PUNKTE
 FLORIAN BETTSCHEN, CONGRESS HOTEL SEEPARK THUN, 16 GAULT-MILLAU-PUNKTE – PASCAL KLEBER, AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA,
 14 GAULT-MILLAU-PUNKTE**



Martin Surbeck und Ken Nakano



Armin Amrein

LA TAVOLA WHITE NIGHT

im *****Arosa
Kulm Samstag,
19.08.2017

Geniessen Sie die Kitchen-Party der
Superlative. Willkommen auf Tuch-
fühlung mit Genuss und Lebensfreude
Preis pro Person: sFr. 180.00

All-inclusive à discrétion

Dresscode: Gern gesehen ist Weiss.

**Buchbar im La Tavola Verlag unter
christian.frautschi@latavola.ch,
Tel. 0041 (0)44 925 55 43**

**Geniessen Sie ein Weekend
in der zauberhaften Bergwelt Arosas
in der Zeit vom 17.08. bis 20.08.2017!**

Angebot 2 Nächte:

ab sFr. 525.00 pro Person im Doppelzimmer,
ab sFr. 645.00 im Einzelzimmer
inklusive kul(m)inarischem Dine Around
und Kitchen-Party am Samstag,
Arosa All-inclusive Card

Angebot 3 Nächte:

ab sFr. 720.00 pro Person im Doppelzimmer,
ab sFr. 900.00 im Einzelzimmer
inkl. kul(m)inarischem Dine Around
und Kitchen-Party am Samstag,
Arosa All-inclusive Card

Buchbar direkt im ***Arosa Kulm Hotel
& Alpin Spa, reservation@arosakulm.ch,
Tel. 0041 (0)81 378 88 88**



Pascal Kleber



Eric Glauser



Florian Bettchen