

Exquisite Küche für das perfekte Sommerfest

Strahlende Gastgeber & Gäste: Gourmetkoch Thierry Roussey verzaubert mit französischer Cuisine

München, 28. Juni 2010: Ein exklusives Sommerfest mit seinen Gästen zu genießen kann so einfach sein: Mit einem persönlichen Chefkoch. – Gourmetkoch Thierry Roussey verwandelt den urbanen Atriumgarten genauso wie die ländliche Streuobstwiese in ein Top-Restaurant. Dass feine französische Küche durchaus erschwinglich sein kann, zeigt der Preis: Drei Gänge bietet der in München lebende Franzose schon ab 68 Euro pro Person an.

Ein lauer Sommerabend, der Garten illuminiert vom warmen Kerzenlicht, angeregte Gespräche mit lieben Gästen. Sich in diesem perfekten Ambiente an einem exklusiven, aufwendigen Menü zu erfreuen, ist dank Thierry Roussey auch für die Gastgeber ein wahrer Genuss.

„Wer mich für sich kochen lässt, kann den Abend mit seinen Gästen wirklich genießen“, verrät Thierry Roussey mit charmantem Akzent. Das Menü wird vorab individuell abgestimmt, der Franzose kümmert sich um den Einkauf und bereitet alle Speisen frisch zu. Wer möchte, dem sucht der ausgebildete Sommelier auch den passenden Wein zum Essen aus. Mit einem Gläschen desselben in der Hand schaut ihm der eine oder andere Gast dann auch schon mal neugierig über die Schulter – schließlich hat man nicht jeden Tag die Möglichkeit, einen Koch-Profi in ganz privater Atmosphäre zu erleben. Ein perfekter Sommerabend, an den sich jeder lange erinnern wird.

Weitere Informationen sowie aktuelle Menüvorschläge unter www.thierry-roussey.de.

Über Thierry Roussey

Der in München lebende Franzose Thierry Roussey – Ihr persönlicher Chefkoch – serviert seinen Kunden exklusive französische Küche in den eigenen vier Wänden. Für zwei bis zwölf Personen verwandelt er das heimische Wohnzimmer oder den Geschäftsraum von Firmen in ein Top-Restaurant. Dass französische Küche nicht teuer sein muss, zeigt der Preis: Drei Gänge bietet Roussey schon ab 68,00 Euro pro Person an. Neben vielen Privatpersonen zählen renommierte Unternehmen wie Peugeot Bayern, Jacques Wein Depot, Lacroix, Nestlé, Gore, Richemont Europa oder die ESO European Southern Observatory zu seinen Kunden. Seine berufliche Karriere startete Roussey 1986 nach dem Besuch einer Hotelfachschule und Ausbildung zum Sommelier sowie Barmann: Als Sommelier und „Maître d’Hôtel“ war er in verschiedenen Restaurants und Sterne-Hotels in Kamerun, Frankreich und England tätig, darunter auch das 4-Sterne-Haus Sofitel und das Hotel Disneyland in Paris.

Kontakt:

Thierry Roussey

Tel.: +49 (0) 89 – 72 05 94 64

Mobil: +49 (0) 151 – 193 625 62

cuisine@thierry-roussey.de

www.thierry-roussey.de

Nadine Ormo Kommunikationsberatung & PR

Tel: +49 (0) 89.71 66 81 40

Mobil: +49 (0) 151.27 52 10 87

nadine.ormo@authentic-ideas.de

www.authentic-ideas.de