

## Der Geschmack der kalten Jahreszeit

### Aktuelle Menüs vorgestellt: Gourmetkoch Thierry Roussey verwöhnt den Gaumen mit Hummer, Wild & wärmenden Gewürzen

**München, 16. September 2010: „Ihr persönlicher Chefkoch“, Gourmetkoch Thierry Roussey, hat seine aktuellen Herbst/Winter-Menüs vorgestellt. Mit vier neuen Variationen sowie einem Überraschungsmenü verführt er seine Gäste in deren eigenem Zuhause kulinarisch. Gourmets genießen so den Herbst und Winter am liebsten daheim.**

Rucola mit Ziegenkäse-Knusperrolle oder Thunfischtatar mit konfiertem Paprika, Perlhuhnbrust mit rotem Curry oder Hirschfilet in der Lebkuchenkruste, Pistazienküchlein mit Basilikumsorbet oder Apfeltörtchen in Calvados. – Jedes der neuen Menüs von Thierry Roussey wartet mit raffinierten Köstlichkeiten auf, jeder Gang wird elegant und passend begleitet von wärmenden Gewürzen.

Wer sich überraschen lassen will, der wählt das „Menu Surprise“: Einfach die Zutaten aussuchen und dem Chefkoch den Rest überlassen. „Zu einem perfekten Gourmet-Abend gehören die Vorfreude und Spannung. Diese sind noch größer, wenn erst am Tisch beispielsweise das Vorspeisengeheimnis von ‘Black Tiger Garnelen, Chorizo und Yuzu’ gelüftet wird“, weiß Thierry Roussey zu berichten.

Während Thierry Roussey in der heimischen Küche alles frisch zubereitet, braucht der Gastgeber selbst nur noch die jahreszeitliche Tafel-Dekoration vornehmen, bevor die Gäste kommen. Die drei- und viergängigen Menüs werden ab 68 Euro pro Person angeboten, auf Wunsch empfiehlt und besorgt „Ihr persönlicher Chefkoch“ auch die passenden Weine. Details zur aktuellen Karte unter: <http://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 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 „Maitre 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. Weitere Informationen sowie aktuelle Menüvorschläge unter [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de).*

#### **Kontakt:**

Thierry Roussey  
Tel.: +49 (0) 89 – 72 05 94 64  
Mobil: +49 (0) 151 – 193 625 62  
E-Mail: [cuisine@thierry-roussey.de](mailto:cuisine@thierry-roussey.de)  
[www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de)

Nadine Ormo Kommunikationsberatung & PR  
Tel.: +49 (0) 89.71 66 81 40  
Mobil: +49 (0) 151.27 52 10 87  
E-Mail: [nadine.ormo@authentic-ideas.de](mailto:nadine.ormo@authentic-ideas.de)  
[www.authentic-ideas.de](http://www.authentic-ideas.de)