

Köstliches „Menu Amour“ zum Fest der Liebe

Thierry Roussey – Ihr persönlicher Chefkoch – kreiert das besondere Weihnachtsgeschenk

München, 22. November 2010: Die Suche hat bereits ein Ende! Mit dem delikaten „Menu Amour“ vom persönlichen Chefkoch Thierry Roussey lässt sich ein besonders liebes Paar zu Weihnachten ganz außergewöhnlich beschenken. Wer das, was er von Herzen verschenkt, am liebsten selbst genießen möchte, der sollte am besten seinem Partner oder seiner Partnerin die unwiderstehliche Freude eines „Menu Amour“ bereiten ...

Die Beschenkten erwartet ein leichter Gruß aus der Küche sowie vier zauberhaft kreierte Gänge: Den mit Zitronengras sautierten Riesengarnelen folgt ein Zanderfilet mit Pampelmuse und Ingwerschaum. Der unnachahmlich zarte Geschmack der Barbarie-Ente wird von Trüffelrisotto, französischem Vinaigrette-Lauch und Portweinsauce begleitet. Köstlich abgeschlossen wird das „Menu Amour“ mit einer knusprigen Schokofrühlingsrolle mit frischen Himbeeren.

Das köstliche „Menu Amour“ für einen exklusiven französischen Abend in den eigenen vier Wänden zu verschenken ist so schön wie leicht: Einfach an Thierry Roussey wenden und einen ganz persönlichen Gutschein schicken lassen. Pro Person für 139 Euro pro Person ohne bzw. für 169 Euro mit passendem französischem Rot- und Weißwein. Und weil Vorfreude die schönste Freude ist, bekommen die Beschenkten unter www.thierry-roussey.de/gourmet-tag.html bereits einen Vorgeschmack auf ihren ganz besonderen Gourmet-Abend.

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 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.

Kontakt:

Thierry Roussey

Tel.: +49 (0) 89 – 72 05 94 64

Mobil: +49 (0) 151 – 193 625 62

E-Mail: 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

E-Mail: nadine.ormo@authentic-ideas.de

www.authentic-ideas.de