

Frühlings Erwachen mit frischen Aromen**Ihr persönlicher Chefkoch Thierry Roussey präsentiert feine Frühlingsmenüs**

München, 09. Februar 2012: „Winter ade – willkommen Frühling“ heißt es bei Thierry Roussey. Der französische Chefkoch verwöhnt mit vier neuen Frühlingsmenüs und empfiehlt seinen Gästen in deren Zuhause immer auch die passenden Weine.

Während der Gaumen vom Amuse bouche gekitzelt wird, ist die Vorfreude unter den Gästen einmal mehr gesteigert. Denn der kleine Appetithappen verspricht einen großartigen Abend. Und so zieht der private Chef de Cuisine Thierry Roussey mit seinen Frühlingskreationen alle Register:

Das 3-Gänge-Menü Signature wird eingeleitet von Rucola mit Ziegenkäse-Knusperrolle, Calvados-Apfel und Cidre-Vinaigrette. Es folgt ein Supreme vom französischen Geflügel mit Rosmarin, Salbei-Kartoffelgratin, zarten Bohnen und Pommery-Senfsauce. Zum Abschluss genießen die Gäste eine knusprige Grand Cru Valrhona-Schokofrühlingsrolle mit Himbeersauce.

Auch Liebhaber der Crossover-Küche werden begeistert sein: Vom dreigängige Fusion Taste Menü bleibt das Thunfisch-Tatar mit Avocado und Ingwer sowie Roter Beete genauso in Erinnerung wie das gedämpfte Doradenfilet mit Zitronengras-Wasabischaum und Fregola-Risotto. Gebratene Mango mit weißem Schokoladenmousse und Pistazien rundet dieses phantasievolle Menü ab.

Als gelernter Sommelier hat Thierry Roussey immer auch die passende Weinempfehlung für jedes Menü und besorgt die Weine auf Wunsch auch gerne. Bon appétit! Die dreigängigen Menüs serviert Ihr persönlicher Chefkoch bereits ab 69 Euro pro Person zuzüglich eines Basis honorars von 280 Euro. Die vollständigen aktuellen Menüvorschläge sind unter <http://www.thierry-roussey.de> zu finden.

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 ab 69 Euro pro Person zuzüglich einer Basispauschale 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