

Exklusives Pop-Up Restaurant in München**Ma Table: 6 Gänge-Degustationsmenü für Genießer**

München, 26. September 2012: Wer die französische Küche schätzt, wird einen Abend mit Thierry Roussey lieben: Der persönliche Chefkoch bietet seit kurzem ein privates Degustationsmenü mit passenden Weinen an. Sechs bis neun Genießer erleben dabei einen wunderbaren, französischen Abend im LEIB&SEELE, der Münchner Genussmittelmanufaktur. Kosten pro Person: 129 Euro.

Das Konzept „Ma Table“ vom persönlichen Chefkoch Thierry Roussey ist so einfach wie bestechend. - In ganz privater Runde tauchen die Gäste in die Welt der Haute Cuisine ein und erleben exklusive Kochkünste. Der französische Küchenmeister begrüßt die angehenden Connoisseurs mit einem Crémant de Loire und führt sie sodann durch eine wunderbare Duft- und Geschmackswelt: Ceviche vom Wolfsbarsch mit Koriander-Ingwer-Vinaigrette, Creme Brulee von der Gänseleber mit Aprikosenchutney & Himbeeressig oder Keulchen und Brust vom französischen Stubenküken. – Drei der insgesamt sechs abwechslungsreichen Gänge. Jedes der Degustations-Gerichte wird mit dem passenden Wein serviert.

Das Degustationsmenü ist ein besonderes, aber dennoch ganz unprätentiöses Erlebnis: „Ich möchte meinen Gästen Sterneküche zum Anfassen präsentieren“, sagt Thierry Roussey. „Wer mag, schaut mir beim Kochen ein wenig über die Schulter oder lehnt sich einfach zurück, genießt die Düfte und freut sich auf eine ausgelesene und kreative Degustationsfolge.“

Speisen, Getränke und Service – alles inklusive zu einem festen Preis. Los geht's nach individueller Anmeldung und Absprache jeweils um 19 Uhr im privaten Speiseraum vom LEIB&SEELE in München-Sendling. Übrigens: Ma Table ist auch perfekt geeignet für Firmen Events, Team-Buildings, Geburtstagsfeiern und, und, und ... Jede Feier mit dem französischen Chefkoch wird zu einem unvergesslichen Erlebnis.

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.

Über ein Belegexemplar würden wir uns bei Verwendung sehr freuen.

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