

Zum Valentinstag:

Am Tag der Verliebten ein delikates Candlelight-Dinner vom privaten Chefkoch Thierry Roussey genießen

München, 31. Januar 2011: Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Was liegt da näher, als den Tag der Verliebten und Liebenden mit einem romantisches Candlelight-Dinner zu beschließen? Wer den Valentinsabend am liebsten zu Hause in vertrauter Atmosphäre genießen möchte, der sollte sich am besten vom französischen Privatkoch Thierry Roussey verwöhnen lassen.

Ein Candlelight-Dinner in den eigenen vier Wänden hat viele Vorzüge: Es liegt garantiert die Lieblingsmusik auf, der passende Wein wartet darauf geöffnet zu werden. Und es kann ruhig auch etwas länger werden – der Heimweg muss an diesem Abend ja nicht angetreten werden. „Paare, die ich mit meinem Candlelight-Dinner verwöhnen darf, empfinden es immer wieder als besonders stimmungsvoll, statt in einem Restaurant bei sich zu Hause den Luxus eines köstlichen Menüs zu genießen“, weiß Chefkoch Thierry Roussey zu berichten.

Übrigens: In diesem Jahr fällt der Valentinstag auf einen Montag. Die ideale Gelegenheit, ein gemütliches und vor allem langes Wochenende zu zweit zu verbringen. Sich dann am Montagabend von Thierry Rousseys Kochkünsten verwöhnen zu lassen, ist der fulminante Abschluss eines wunderschönen Valentinswochenendes. Mehr Details, Menüvorschläge sowie Preise 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 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 „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. 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

Bei Abdruck würden wir uns über ein Belegexemplar sehr freuen.