

Raus aus dem dicken Winterpulli, rein ins leichte kulinarische Vergnügen:

Thierry Roussey stellt neue Frühlings- & Sommermenüs vor

München, 23. März 2011: Mit dem frischen Frühlingsgrün kehrt auch der Wunsch zurück, besonders leichte Gaumenfreuden zu genießen. Gäste vom privaten Chefkoch Thierry Roussey werden deshalb seit dem Frühlingsbeginn mit vier neuen Menüs verzaubert.

Gestresst ein Argusauge auf die köchelnden Köstlichkeiten auf dem Herd werfen, während gleichzeitig die Gäste unterhalten werden sollen? - Wer sich vom privaten Chefkoch Thierry Roussey verwöhnen lässt, der weiß, welch Luxus es ist, gemeinsam und entspannt mit seinen Gästen den Abend zu genießen. Vier neue Menüs bietet er ab Ende März an:

Zu den saisonalen Kreationen des Chefs de Cuisine gehört beispielsweise im 3-Gänge-Menu Signature der kleine Rukolasalat mit Ziegenkäse in der Mandelkruste, konfierten Tomaten und Passionsfrucht-Vinaigrette. Gefolgt von einem auf der Hautseite gebrateten Heilbuttfilet, Erbsenpüree und Safransauce. Krönender Abschluss sind das Mangotatar mit Muscovado-Zucker und Basilikum sowie Mangocoulis mit Basilikumöl.

Liebhaber der Crossover-Küche treffen im aktuellen Fusion-Taste Menu unter anderem auf eine verheißungsvolle Garnelen-Möhren-Zitronengrasbouillon sowie Perlhuhnbrust mit roter Currypaste und Kokosmilch. Und auch dem weißen Wasabi-Schokoladeneis mit Pistaziensauce und Haselnuss-Crumble wird niemand widerstehen können.

Soll's noch ein bisschen mehr sein? – Dann wählt man eines der 4-Gänge-Menüs oder zusätzlich eine Auswahl französischer Käse. Die passende Weinempfehlung vom Sommelier Thierry Roussey ist selbstverständlich.

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 59 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 „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