

Französische Küche ohne jeden Schnickschnack

Degustationsmenü von Thierry Roussey – französisches Flair bequem zu Hause genießen

München, 27. April 2011: Liebhaber der französischen Küche aufgepasst: Der persönliche Chefkoch Thierry Roussey kocht ab dem Frühjahr 2011 spontan kreative Mini-Gerichte für private Feste oder kleine Firmenevents. Für alle, die Köstlichkeiten aus Frankreich ohne jeden Schnickschnack ausprobieren & genießen wollen, ist der charmante Küchenmeister die erste Wahl. Bis zu 20 Gäste können sich für einen Pauschalpreis verwöhnen lassen; dieser liegt bei 10 Personen beispielsweise bei 585 Euro. Damit erweitert der Franzose seine exklusiven Dinner um eine kurzweilige Alternative.

Ein geselliges Afterwork oder ein außergewöhnliches informelles Geschäftsessen, eine Cocktailparty oder einfach ein wundervoll entspannter Abend im Freundeskreis? – Mit dem persönlichen, französischen Chefkoch Thierry Roussey wird jede dieser Feiern zu einem unvergesslichen Erlebnis. Während der Maitre das Degustationsmenü zubereitet, genießt der Gastgeber gemeinsam mit seinen Gästen die sympathische Atmosphäre und Showküche.

Schnell und individuell: Fünf kreative Mini-Gerichte wählt der Gastgeber ganz nach persönlichem Geschmack von der Degustationskarte aus, zusätzlich bringt Thierry Roussey auf Wunsch auch Cocktails und Weine mit. Die Mini-Menü-Wahl könnte beispielsweise auf Jakobsmuschel auf Pastinakenpüree und Soja-Yuzu Sauce oder eine halbe Perlhuhnbrust mit Rucola-Tomaten-Pesto gefüllt und getrüffelte Perlgrauen fallen. Zum Abschluss vielleicht noch eine Crème Brûlée von grünem Matcha-Tee.

Das Degustationsmenü ist ein besonderes Erlebnis, dabei aber ganz unprätentiös: Weder ein exklusives Ambiente noch eine teure Küche sind nötig. Der Gastgeber benötigt auch kein spezielles Geschirr – alle Mini-Gerichte sind im Stehen als Fingerfood essbar. Zeitrahmen: etwa drei Stunden. Die Gerichte werden peu a peu und ganz frisch serviert.

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 „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