



La Tavola-White-Night

im *****Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa
Nachberichterstattung vom 4. September 2016

Die Kitchenparty im *****Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa ist zu einem heiter-genussvollen Must-be in der Eventszene avanciert. Die riesige Hotelküche bietet Platz für mehr... für viel mehr! Kulinarik, Lebensfreude und Genuss pur vereinigen sich hier zu einem liebenswerten Wohlfühlpaket. Für diesen Abend verwandelte sich das Reich von Küchenchef Pascal Kleber in eine Partymeile. Die musikalischen Stimmungsmacher Natalia Wohler und Mr. Soulsax (Benny Horatschek) sorgten für Partylaune. Die mit Michelinsterne dotierten Chefs Tanja Grandits, André Jaeger und Armin Amrein garantierten gemeinsam mit Chef Pascal Kleber, seinem Freund Eric Glauser und der engagierten Kulm-Brigade für Genuss der Superlative. Einige Beispiele der Verwöhnkunst: Tanja Grandits begeisterte mit Lachs-Sashimi, Lupinen-Miso, Rüebl-Tapioka; André Jaeger verwöhnte mit gepuftpem Balik-Lachs, Blumenkohl, Shiitakecrème und Ocieta-Kaviar St. James. Von Armin Amrein genossen die Gäste ein Eierschwämmisüppchen mit gebratener Entenleber auf Rosmarin-Brioche – Eric Glauser servierte Kalbskopfbacken mit getrüffeltem Kartoffelschaum. Umwerfend köstlich in seiner Vielfalt und Exklusivität war das Käsebuffet von dem Berner Affineur Christian Moser. Ein Schlaffenland: das Dessertbuffet der Kulm-Brigade, auf einer Miniatur-Waldlandschaft in Szene gesetzt. Die White-Night 2016 war ein Fest der Sinne, kreierte von Menschen, die das Besondere lieben.

Ein herzliches Dankeschön an alle Menschen und Partner, die diesen einzigartigen Event für uns alle möglich gemacht haben.

SAVE THE DATE - WHITE-NIGHT 2017!

Reservieren Sie schon heute ihren Platz an der White-Night 2017.

Wir feiern am 19. August wieder ein Fest der Sinne.

www.arosa-kulm.ch

Kulm. AROSA
***** CHARMING.SINCE 1882

BY MARION MICHELS
LaTavola



La Tavola WHITE NIGHT

