

PRESSEMITTEILUNG

**DER BRATEN IST FERTIG,
NICHT DER GASTGEBER:
WEIHNACHTLICHER GENUSS IM SOFITEL FRANKFURT OPERA**

Frankfurt, 15. November 2021 – Unter dem Motto „Christmas Joy“ nimmt das Sofitel Frankfurt Opera allen, die sich nach Genuss mit Muße sehnen, die Küchenarbeit ab. Wer nicht selbst kochen, sondern im privaten Umfeld mit Herzensmenschen schlemmen möchte, kann einen Bausatz für die Weihnachtsgans mit Geling-Garantie ordern. So ist garantiert der Braten fix und fertig, nicht der Gastgeber. Wen es in der Weihnachtszeit hinauszieht, dem schmecken ein neu kreierter Winter-Cocktail und weihnachtlichen Canapés beim stilvollen Advents-Le-Goûter in Lili’s Bar. Und zu Heiligabend und Silvester sorgen liebevoll zubereitete Festtagsmenüs mit Frankfurter Note dafür, dass sich Freude breitmacht – und ein wohliges Gefühl im Bauch.

Mit dem Weihnachtscocktail *Noël* hat die neue Bar Managerin des Sofitel Frankfurt Opera, Jay Jureit, eine persönliche Variante eines würzig-fruchtigem Saisondrinks kreiert. Dafür verwandelt Jureit das Frankfurter Kultgetränk „Ebbelwoi“, den man auf den regionalen Weihnachtsmärkten auch gern heiß genießt, in einen weihnachtlichen Muntermacher. Für die haustypische Fusion von Frankreich und Frankfurt mischt sie regionalen Apfelwein mit französischem Calvados zu einem winterlichen Cocktail. Die Fruchtigkeit des Apfels wird durch einen Schuss frischen Orangensafts und die Bitterorange des Grand Marnier aufgegriffen. Eine weihnachtlich-würzige Note verleihen ein wenig Angostura Bitter mit seiner Essenz aus Gewürznelken, Kardamom und Zimt sowie einige Spritzer Zimtsirup und ein Hauch frisch-scharfen Ingwers. *Noël* erweckt ab Dezember in Lili’s Bar die Geister von durchgefrorenen Städtebummlern.

Auch für Le Goûter, die raffinierte französische Variante von „Kaffee und Kuchen“, gibt es eine weihnachtliche Ausgabe in Lili’s Bar. Wer also nach dem Geschenke-Shopping in der Frankfurter Innenstadt eine Stärkung braucht, hat die Wahl zwischen einer herzhaften und einer süßen Etagere mit jeweils drei bis vier Canapés oder feinen Gebäckstücken. Diverse wärmenden Teesorten und der hausgemachte Lili’s Eistee sind inkludiert; wahlweise kann man auch mit einem Glas Champagner auf die vollbrachte „Mission Weihnachtsgeschenke“ anstoßen und den Nachmittag ausklingen lassen. Der Advents-Le Goûter kann ab dem 28. November täglich von 15:00 bis 18:00 in Lili’s Bar bestellt werden.

Feiertagsmenü an Heiligabend und Silvester

Wer die Feiertage direkt in dem Fünf-Sterne-Superior-Haus am Opernplatz verbringt, darf sich auf speziell auf die Zeit abgestimmte Menüs freuen. Zu Heiligabend serviert das Team des Restaurants Schönemann ab 18:00 ein viergängiges Weihnachtsmenü inklusive Aperitif. Den Auftakt macht eine Gänse-Stopfleber mit Apfel und eine luftig-leichte Brioche. Auf die französische Spezialität folgt ein Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Beurre Blanc. Als Hauptgang wählte Executive Chef Marc-Oliver Herbert Rotwild und tischt Hirschrücken aus dem Spessart mit Süßkartoffeln, Speck und jungem Kohl als Beilage auf. Als süße Sünde rundet schließlich eine Variation vom Vanillekipferl mit Mandarine den delikaten Schmaus ab. Das Menü gibt es für 119 Euro pro Person.



Langschläfer können sich an den Weihnachtsfeiertagen beim Brunch von 12:00 bis 15:00 stilvoll verköstigen lassen: Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat, Nüssen und Himbeerdressing und weihnachtliche Dessert-Variationen heben die Stimmung.

In der Neujahrsnacht verwöhnt das Schönemann ab 19:00 Uhr seine Gäste mit einem sechsgängigen Silvestermenü inklusive Aperitif und Canapés. Den Auftakt machen hier zwei Meeresfrüchtegänge: Beginnend mit einer fruchtig-frischen Variante mit King Fish, Blumenkohl, grünem Apfel und Koriander, gefolgt von der nussig-feinen Jakobsmuschel mit schwarzem Risotto und Meeresfenchel, abgerundet mit würziger Sobrasada. Hauptteil des Silvestermenüs ist ein Filet vom Simmentaler Rind vom Fleischsommelier *Der Ludwig* in Schlüchtern in Kombination mit Stopfleber, Périgord-Trüffeln und Madeira-Wein. Das Finale bildet neben einem Pre-Dessert und Petit Fours zum Naschen der Signature-Nachtisch des Restaurants, der *Carrot Cake Schönemann*. Das Genießermenü gönnt man sich für 199 Euro pro Person.

Wieder da: Der kulinarische Baukasten für Schönemanns Do-it-yourself-Gans

Der beliebte Klassiker für eine kinderleichte Zubereitung in den eigenen vier Wänden steht Genießern nach dem Erfolg des letzten Jahres auch diesmal wieder zur Verfügung. Fans der DIY-Variante der Weihnachtsgans dürfen sich zudem über einen verlängerten Angebotszeitraum freuen, der Bausatz mit Geling-Garantie ist ab sofort bis einschließlich dem 26. Dezember im Restaurant Schönemann verfügbar. Executive Chef Marc-Oliver Herbert bereitet den Bratenklassiker mit winterlichen Aromen zu, die dank Aprikosenkonfitüre, Honig, Orange und Äpfel um eine fruchtig-feine Note ergänzt werden. Der für die Winterzeit charakteristische würzige Duft von Zimt rundet die weihnachtlich wärmende Komposition ab. Dazu gibt es Maronen und eine klassischen Jus: eine harmonische Ergänzung zum deftigen Bratengericht: „Wir lieben klassische Wintergerichte, deshalb darf bei uns die traditionelle, klassisch zubereitete Gans nicht fehlen!“, erklärt Herbert. „Um unserer Weihnachtsgans den Schönemann-Touch zu verleihen, arbeiten wir mit regionalen und saisonalen Produkten und verfeinern diese mit weihnachtlichen Aromen.“

Mit einer Vorlaufzeit von mindestens 24 Stunden kann die DIY-Box per E-Mail an Alexander Schmidt unter alexander.schmidt@sofitel.com vorbestellt werden. Das Gänse-Paket mit Zutaten für vier, sechs oder acht Personen beinhaltet eine vorgegarte Bio-Gans, fertig zubereitetes Rotkraut, Kartoffel-Klöße, Maronen und Geflügel-Jus. Inklusiv ist ebenfalls eine Flasche Rotwein, die das Geschmacksensemble abrundet. Mit einer Anleitung, wie alles bequem und im Nu daheim fertiggestellt wird, steht Herbert Hobbyköchen zur Seite.

Für Do-It-Yourself-Enthusiasten hat Herbert auch noch einen Tipp, damit der Weihnachtssklassiker wie im Schönemann gelingt: „Eine Gans braucht viel Zeit, je länger sie im Ofen verweilt, desto besser wird sie.“

Den kulinarischen Baukasten der „Do-It-Yourself-Gans“ gibt es zur Abholung im Schönemann ab 159 Euro für vier Personen. Die Zahlung kann kontaktlos per Karte oder bar erfolgen.

Bilder zur Pressemitteilung in druckfähiger Auflösung unter <https://bit.ly/3qqucYP>. Eine **Bildauswahl** zum Sofitel Frankfurt Opera in druckfähiger Auflösung steht unter https://bit.ly/SFO_BilderAllg zur Verfügung (Copyright bitte stets wie im Dateinamen hinterlegt angeben).

* * * * *

Über Sofitel Frankfurt Opera

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Herzen der Mainmetropole verfügt über 150 Zimmer, darunter 15 Junior-



Suiten, 13 Prestige-Suiten, zwei Opera-Suiten und eine Presidential Suite mit weitläufiger Dachterrasse. Die Fassade ist eine zeitgemäß übersetzte Hommage an die Alte Oper, die umliegenden Gründerzeitbauten und die französischen Hôtels particuliers des 17. und 18. Jahrhunderts. Das Interieur trägt die Handschrift des renommierten Pariser Designbüros MHNA Studio Hertrich & Adnet. Namensgeberin für Restaurant und Bar war Johann Wolfgang von Goethes erste Liebe, Lili Schönemann. Das Restaurant Schönemann mit Eingang am Opernplatz bereichert die lokale Gastronomie um eine französisch-Frankfurter Facette. Das entspannte Ambiente von Lili's Bar genießen Gäste tagsüber als Lounge, abends als Bar. Platz für Premium-Veranstaltungen, Konferenzen und Tagungen mit bis zu 270 Personen ist in vier Boardrooms und einem 320 Quadratmeter großen Ballsaal. www.sofitel-frankfurt.com

Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera

c/o BZ.COMM GmbH

Antje Janes-Linnerth / Anna Jablonowski

Hanauer Landstr. 136

60314 Frankfurt am Main

Tel.: +49 (0) 69 / 256 2888 – 26 / – 12

Mail: sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de

Sofitel Frankfurt Opera

Julia Wagner

Marketing & PR

Opernplatz 16

60313 Frankfurt am Main

Tel: +49 (0)69 25 66 95 861

E-Mail: julia.wagner@sofitel.com

