

PRESSEMITTEILUNG

SOUL FOOD FÜR ZWEI ZUM VALENTINSTAG

MIT GELING-GARANTIE: RESTAURANT SCHÖNEMANN PACKT DIY-DREI-GÄNGE-MENÜ FÜR ZUHAUSE

Frankfurt, 05. Februar 2021 – Für Genussmomente zu zweit hat sich das Restaurant Schönemann in diesem Jahr etwas Besonderes ausgedacht: Executive Chef Marc-Oliver Herbert hat für alle, die ihre Liebsten am Valentinstag mit einem kulinarischen Highlight verwöhnen möchten, ein DIY-Drei-Gänge-Menü kreiert. Französische Gourmetküche frisch zu Hause zu genießen war noch nie so einfach.

Mit der Hilfe des Restaurants Schönemann am Frankfurter Opernplatz können Feinschmecker eine Variation an Köstlichkeiten genießen, die für einen gelungenen Abend und glückliche Partner sorgt. Den Auftakt des DIY-Drei-Gänge-Menüs macht ein Tatar vom schottischen Lachs mit Crème fraîche, seinem Kaviar und Kartoffel-Stroh. Darauf folgt als Hauptgang ein saftiges Boeuf Bourguignon mit Vadouvan-Püree, Fingermöhren und Jus. Der französische Klassiker aus Burgund zeichnet sich besonders durch seine geschmackliche Tiefe aus, die durch die Verbindung von zartem Fleisch und Rotweinsäure entsteht. Abgerundet wird das Ganze durch einen verlockend süßen Schoko-Crumble im Glas als Dessert. Für Spaß im Glas sorgt eine im Genuss-Baukasten enthaltene Flasche Étienne Crémant de Loire Brut AOC. Der Crémant, eine Kombination von Chenin Blanc- und Chardonnay-Reben, stammt aus dem Traditionshaus Bouvet-Ladubay und zeichnet sich durch eine Fruchtigkeit mit rauchiger Nuance aus. Er rundet das Menü perfekt ab und kann passend zu jedem Gang genossen werden.

Mit einem Augenzwinkern erklärt Marc-Oliver Herbert seine außergewöhnliche Idee eines Drei-Gänge-Menüs mit Geling-Garantie für daheim: „Mit diesem speziellen Menü möchten wir unseren Gästen etwas Besonderes anbieten. Gerade in der augenblicklichen Zeit ist es schön, sich gegenseitig vom Alltag abzulenken und da bietet der Valentinstag doch die beste Gelegenheit, seine Liebsten mit einem selbstgekochten Menü zu überraschen. Mit unserer Valentinstag Do-it-yourself Box stehen wir einem jedem gerne zur Seite, damit der Abend ein voller Erfolg wird.“

Das exklusive Angebot steht für das Valentinstags-Wochenende vom 12. bis zum 14. Februar 2021 zur Verfügung. Mit einer Vorlaufzeit von mindestens 24 Stunden kann das vorbereitete Menü per E-Mail bei Marcel Gimbel, Director of Food & Beverage, unter marcel.gimbel@sofitel.com, vorbestellt werden. Die Do-it-yourself-Box umfasst die Zutaten für zwei Personen, mit vorbereiteten Gerichten und fertigem Jus sowie eine Flasche Étienne Crémant de Loire Brut AOC. Dazu gibt es eine Anleitung, wie alles bequem und im Nu von zu Hause aus fertiggestellt wird. Abgeholt werden kann der kulinarische Baukasten für einen gelungenen Valentinsabend im Schönemann für 120 Euro. Die Zahlung kann kontaktlos per Karte oder bar erfolgen.

Bilder zur Pressemitteilung in druckfähiger Auflösung finden Sie unter <http://bit.ly/Do-It-Yourself-Menü>. 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 69 / 256 2888 – 26 / – 14
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

