

## **Kulinarische Highlights auf dem Orange Filmball Vienna 2012**

Utl.: Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann und die  
Hink-Pasteten-Manufaktur kreierten zusammen eine filmreife  
Vorspeise für das exquisite Galamenu im Wiener Rathaus =

Wien (TP/OTS) - Auf dem diesjährigen Filmball haben  
Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann und Peter Spak mit seinen  
Pasteten-Profis aus der Hink-Manufaktur für einen besonderen  
Genussmoment gesorgt.

Filmreife Spezialität aus der Hink-Manufaktur

Spitzenkoch Eckart Witzigmann hat die Pasteten-Profis aus der  
Hink-Manufaktur bei der Kreation einer exquisiten Vorspeise  
unterstützt - die Terrine vom Seesaibling mit dessen Kaviar und  
Brunnenkresse begeisterte im Rahmen des diesjährigen Filmballs nicht  
nur die Stars aus der Film und Fernsehbranche.

Bei der Herstellung der Terrine wurde größter Wert auf  
ausgezeichnete Qualität sowie regionale Zutaten gelegt - demnach  
dienten ausschließlich bester österreichischer Saibling und erlesene  
Gewürze als ideale Basis für diese Spezialität, welche eigens für den  
Filmball kreiert und in präziser Handarbeit gefertigt wurde.

Diese Presseaussendung sowie druckfähige Fotos zum honorarfreien  
Download finden Sie unter <http://www.prplus.at/index.php?news=3523>.

Rückfragehinweis:

Hink GmbH  
Birgit Habermayer, M.A.  
Tel.: +43 (0)1 258 23 51  
Mobil: +43 (0)676 5144518  
[office@hink-pasteten.at](mailto:office@hink-pasteten.at)

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/966/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

170900 Mär 12

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20120317\\_TPT0001](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20120317_TPT0001)